

Pomologen- Verein e.V.

Jahresheft 2024



Jahresheft 2024: Seltene Obst und Wildobst



10: Zedrate



39: Frühe lange
Zellernuss



54: Kornelkirsche



69: Versailler-Ähnliche
Aprikose



72: Mexikanischer
Weißdorn



85: Mandel Marcona



93: *Elaeagnus umbellata*



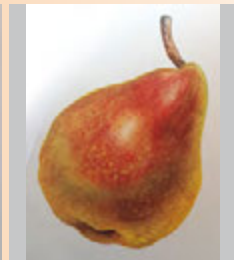
117: Ronde de Bordeaux



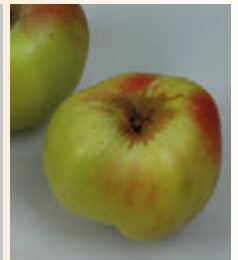
123: Gemeine Mispel



128: Usbekische Quitte
Izobil'naja



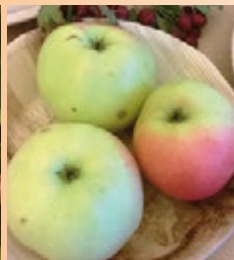
137: Krim-Züchtung
Nagrada



143: Großer Böhmischer
Brünnerling



154: Klosterbirne von
Sipplingen



167: Frankenhäuser
Müntzerapfel



168: Korbacher
Edelrenette



170: Weißer
Winterglockenapfel

Jahresheft 2024: Seltene Obst und Wildobst



171: Lausitzer
Nelkenapfel



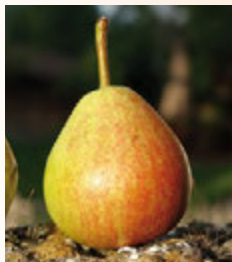
174: Müschens
Rosenapfel



179: Bühler
Frühzwetschge



180: St. Veiter
Pflzkschke



182: Toggenburger
Schafenbirne



184: Ferchbirne



219: Ausbacher Roter



252: Roşii lunguiete

Jahresheft 2024 – Seltenes Obst und Wildobst

THEMENSCHWERPUNKT

- 5 Die Goldenen Äpfel der Hesperiden
Michael Ruhnau
- 34 Sammlung historischer Haselnuss-Sorten in Ostritz
Michael Schlitt
- 54 Die Kornelkirsche
Friedhelm Haun
- 65 Zum Alter einiger Aprikosen-Bäume in Nordthüringen
Jürgen Pusch, Annette Braun-Lüllemann
- 72 *Crataegus mexicana* (Rosaceae) – Mexikanischer Weißdorn
Wolfgang Stieler
- 81 Mandelbäume
Beobachtungen und Erkenntnisse in Zeiten des Klimawandels
Philipp Eisenbarth
- 89 Veredlungsunterlagen Elsbeere
Thomas Heckmann
- 91 Ölweiden
vielseitige Klimawandelgewinner mit invasivem Potential
Andreas Baumann
- 99 Faszination Feigen
Hintergrundwissen, Anbau, Vermehrung, Sorten und ein Exkurs ins Feigenparadies
Silvan Rehberger
- 122 Die Mispel (*Mespilus germanica*) – eine vergessene Frucht
Klaus Schuh
- 128 Stichworte zur Obstart Quitte
Werner Schuricht
- 131 Wildobst und seltenes Obst in den Jahresheften
Bettina Fortak
- 132 Andere Obstarten
Jörg Bäurle

POMOLOGIE

- 136 Birnenzüchtung mit ausländischen Sorten in Russland und der Ukraine
Werner Schuricht
- 140 Auf der Spur der Brünnerlinge
Hans-Joachim Bannier
- 154 Die Klosterbirne von Sipplingen
Thomas Hepperle
- 158 Unbekannte Vielfalt – Äpfel aus dem Baltikum
Benedikt Ernst
- 166 Der Frankenhäuser Müntzerapfel
Karsten Stiehler
- 168 Obstsorten des Jahres**
Zusammengestellt von Sabine Fortak
- 168 Korbacher Edelrenette
Steffen Kahl
- 170 Weißer Winterglockenapfel
Jan Bade
- 171 Lausitzer Nelkenapfel
Ralf Frenzel
- 174 Müschens Rosenapfel
Friedrich Höhne
- 179 Bühler Frühzwetschge – nicht nur zum Backen geeignet!
Rolf Heinzelmann
- 180 St. Veiter Pflanzkirsche
Siegfried Bernkopf
- 182 Toggenburger Schafenbirne
Franziska Oertli
- 184 Ferchbirne
Philipp Bodner

PROJEKTE

- 186 Garten Eden der Birnensorten
Thomas Hepperle
- 188 Datenbanken beim BUND Lemgo
erweitert
Willi Hennebrüder
- 191 Fördern, pflanzen, nutzen
Malin Tiebel

HISTORIE UND LITERATUR

- 194 Pomologie trifft Philatelie
Friedrich Höhne
- 205 Die European Nursery Catalogue
Collection (ENCC)
*Clemens Alexander Wimmer,
Bernd Wittstock*
- 217 Kosten einer Obstbaumpflanzung
Albert Deiß
- 222 Naturkapital Streuobstwiese
Michael Schlitt
- 223 Nachricht und Beschreibung von
verschiedenen Obst-Sorten
Rezension: Werner Schuricht

OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

- 224 Was tun gegen die Obstmade?
Hans-Joachim Bannier

STREUOBST

- 230 Vögel der Streuobstwiese (17) –
Baumläufer
Gerd Bauschmann
- 236 Vögel der Streuobstwiese (18) –
Spatzen
Gerd Bauschmann

BERICHTE AUS DEM VEREIN

- 241 Internationales Pomologentreffen
Annette Braun-Lülleemann
- 251 Europom 2023 in La Rochelle
Jürgen Opschroef
- 252 Fachverband Obstgehölzpflege
Mario Mey
- 254 Oberdieck-Preis 2023
an Richard Dahlem
Michael Krieger
- 255 Jakobus Bosschaerts, 1938–2023
Nachruf
Norbert Clement
- 256 Detlef Wolf – Uga
Nachruf
Sabine Fortak
- 257 Sigurd Schossig
Nachruf
Jörg Schuboth, Werner Schuricht

TIPPS

- 258 Aktualisierte Sortenliste für Apfel-
allergiker des BUND Lemgo
Sabine Fortak

ZU GUTER LETZT

- 260 Alte Birnensorten – Bedeutung und
Wert
Hans-Joachim Bannier
- 263 Projekte mit Nutzung von Künstlicher
Intelligenz (KI)
Sabine Fortak
- 263 Apfelsorten-Empfehlung mit KI
Peter Schleißelmann

FÜR DIE SINNE

- 266 Blütenrausch an der Spree
Wolf-Dietmar Stock

VERZEICHNISSE

- 268 Autorenverzeichnis
- 269 Impressum



Die Goldenen Äpfel der Hesperiden

Geschichte und Kultur der Zitruspflanzen in Europa

Michael Ruhnau

Die Zitruspflanzen fristen hierzulande in der Pomologie verständlicherweise eher ein Nischendasein, ist die Kultur dieser Gewächse doch mit einem nicht unerheblichen Aufwand verbunden, da sie fast alle frostempfindlich sind und daher nur in Töpfen kultiviert werden können. Dennoch haben die Agrumen, wie die Vertreter dieser Gattung auch genannt werden (abgeleitet von dem mittellateinischen Wort *acrumen* = säuerliche Frucht), zeitweise auch in der Gartenkultur nördlich der Alpen eine große Rolle gespielt, wobei sie vor allem ihres Zierwertes wegen gezogen wurden. Um die Vielfalt der ornamentalen Varietäten soll es daher im folgenden Beitrag auch schwerpunktmäßig gehen, und nicht um die für den Marktanbau wichtigen Sorten, wobei ich mein Hauptaugenmerk auf kulturelle und historische Aspekte gelegt habe. Da in dieser Hinsicht insbesondere Italien eine wichtige Rolle zukommt, werde ich vor allem die Geschichte der Zitruspflanzen in diesem Land beleuchten. Während der Renaissance und des Barock wurden Orangen und Zitronen mit den Goldenen Äpfeln der Hesperiden identifiziert, jener Nymphen, die in einem Garten ganz am westlichen Rand der damals bekannten Welt lebten. Das hat in botanischer Hinsicht bis heute Konsequenzen, nannte der große Naturforscher und

*Abb. Herakles Farnese (Detail), 3. Jh. n. Chr.;
Foto: Marie-Lan Nguyen*



Abb. (v. o.) Mandarine, *Citrus reticulata*;
Foto: Tintori; Zedrate, *Citrus medica*;
Pampelmuse, *Citrus maxima*; Fotos: Ruhnau

dass dies auch bei der Bergamotte, einigen Zitronen und teilweise den Lumia-Zitronen der Fall ist).

Bis heute ist die Zitrussystematik nicht ganz geklärt: Das System von Tanaka ist aus zwei Gründen praktikabler als ein auf Verwandtschaft basierendes System: Citrus vermehren sich teilweise ungeschlechtlich aus Samen, also ohne vorausgehende Befruchtung (Apomixis), und die Gattung Citrus ist paraphyletisch, das heißt, sie teilt gemeinsame Vorfahren mit anderen Gattungen.

■ Die Kultur der Agrumen in Asien

Im asiatischen Raum existierten Agrumen offenbar schon sehr lange als Kulturpflanzen. In den babylonischen Ruinen der Stadt Nippur, die aus der Zeit von 4000 v. Chr. datieren, hat man Zedrat-Samen gefunden, wobei allerdings unklar ist, ob die Zedraten zu dieser Zeit dort kultiviert oder aus dem Osten hierher importiert worden waren. Die umfangreiche chinesische Literatur ist erst ansatzweise ausgewertet, und auch wenn es einige Widersprüche in den Nachweisen gibt, so erscheint es doch am plausibelsten, dass die Heimat der Zitrusfrüchte an den östlichen und südlichen Hängen des Himalayas zu suchen ist. Dafür spricht, dass es eine große Zahl existierender Agrumen im alten chinesischen Kulturbereich gibt und dass man zahlreiche Erwähnungen in der alten chinesischen Literatur findet. Erste Erwähnungen in der chinesischen Literatur stammen aus der Zeit zwischen 2100 und 1000 v. Chr., so dass man davon ausgehen kann, dass Zitruspflanzen in China bereits seit mindestens 4000 Jahren in Kultur sind. Ein Kapitel des Buches der Urkunden (YÜ-KUNG), das wahrscheinlich aus dem frühen 5. Jh. v. Chr. stammt,



Entstehungszeit der Villa erstmals in den Medici­gärten finden, wurde möglicher­weise durch eine Beschreibung der Gärten von Valencia in Lorenzo Vallas 1445/1446 erschienenem Werk VITA DI FERDINANDO D'ARAGONA („Leben des Ferdinand von Aragon“) inspiriert.

Abb. Villa Medici in Fiesole; (u.) Villa Castello – Lunette von Giusto Utens; Fotos: M. Ruhnau

Außerdem gibt es einen ersten Hinweis darauf, dass besondere Agrumensorten zu Sammelobjekten wurden. So sollte der Agent Bartolomeo Serragli 1455 in Neapel Pomeranzen und explizit die Zitronensorte *Citrus limon* ‚Neapolitanu‘ (heute *C. aurantifolia* ‚Napoletanum‘), die SAURE NEAPOLITANISCHE LIMETTE, für den Garten besorgen.



Die Villa Castello in Florenz

Eine der größten Agrumen-Sammlungen befindet sich heute in der Medici-Villa Castello in Florenz. Cosimo I. de' Medici (1519–1574) erbte die Villa und ließ sie 1537 vergrößern. 1539 wurden die Arbeiten an der Anlage des Gartens an Niccolò die Pericoli (1500–1550), genannt „Il Tribolo“, übertragen.

Sammlung historischer Haselnuss-Sorten in Ostritz

Michael Schlitt

In Ostritz (Sachsen) wurde in den vergangenen vier Jahren die vermutlich größte Sammlung historischer Haselnuss-Sorten in Europa aufgebaut. 60 dieser Sorten wurden aus ganz Europa zusammengetragen und bereits angepflanzt. Zahlreiche dieser Sorten wurden früher über Jahrzehnte lang in Deutschland angebaut. Die allermeisten der Sorten, die nun in Ostritz in die Sammlung der Oberlausitz-Stiftung aufgenommen wurden, galten lang Zeit als verschollen, konnten nun aber aufgrund von jahrelangen Recherchen von Bettina und Michael Schlitt wiederbeschafft werden.

Immer größere Nachfrage nach Haselnüssen

Die Nachfrage nach Haselnüssen in Deutschland boomt. Insbesondere die steigende Zahl der Vegetarier und Veganer deckt ihren Bedarf an Vitaminen und Mineralien häufig auch mit Haselnüssen. Denn diese haben im Vergleich zu anderen Nuss-Arten einen hohen Anteil an Vitamin E und enthalten fast doppelt so viel Calcium wie Milch, dazu einen großen Anteil Magnesium sowie beachtliche Mengen Eisen, Kupfer, Zink, Fluor und Selen.

Der Haselnusspreis hat sich in den letzten 15 Jahren etwa verdreifacht. Im Bundesland Sachsen z. B. gibt es gerade einmal 45 ha Anbaufläche für Haselnüsse. Sachsen ist damit zu mehr als 99 Prozent von Importen

aus anderen Ländern, insbesondere der Türkei abhängig, die allein ca. 70 % der Weltproduktion liefert. Und in den anderen Bundesländern sieht es nicht viel anders aus.

Dramatischer Rückgang der historischen Haselnuss-Sorten

Im deutlichen Widerspruch zu dem zunehmenden Verbrauch an Haselnüssen steht der ganz erhebliche Rückgang an Haselnuss-Sorten in Europa. In Gärten, Parks und bei der Landschaftsgestaltung sind es in der Regel weniger als fünf Sorten, die angepflanzt werden. Und auch in den europäischen Baumschulen sind nur in äußerst wenigen Fällen mehr als zehn Haselnuss-Sorten erhältlich. Auch gibt es im Gegensatz zu den Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Pflaumensorten bislang keine nennenswerte Sammlung von unterschiedlichen Sorten bei den Haselnüssen. Hinzu kommt, dass die deutschsprachige pomologische Literatur in diesem Bereich mit der Publikation von Friedrich und Schuricht „Nüsse und Quitten“ 1988 endet.

Dabei gab es vor weniger als 80 Jahren weit mehr als 100 verschiedene Haselnuss-Sorten, die in deutschen Baumschulkatalogen erwähnt wurden. So wurden z. B. allein in einem Katalog der Baumschule Späth (Berlin) aus den Jahren 1928/1929 insgesamt 44 Haselnuss-Sorten angeboten.

Diese Sorten unterscheiden sich in den ökologischen Ansprüchen, Blühterminen, ihrer Resistenz gegen den Haselnussbohrer, Bakteriose oder anderen Krankheiten, Verwendung sowie Geschmack und Erträgen. Ziel der Oberlausitz-Stiftung ist es, möglichst viele dieser historischen Haselnuss-Sorten für künftige Generationen zu erhalten.

Webbs Preisnuss

Von Richard Webb in Calcot Garden bei Reading (England) gezüchtet. Ersterwähnung 1872 als *WEBB'S PRIZE COB FILBERT* (in: *The Gardener's Chronicle*, S. 1488).

Synonyme: *FILBERT COB, KENTISH COB, LAMBERT COB, LAMBERT FILBERT, LAMBERTS FILBERT, WEBBS PRICE COB, WEBBS ZELLERNUSS.*

Weißer Lambertsnuß

1802 erwähnt bei J. C. Christ (Pomologisch theoretisch-prakt. Handwörterbuch, Leipzig, S. 257). Nach Angaben von Franz Goeschke bereits bei C. Bauhin im 16. Jh. erwähnt und damit „eine der ältesten in unseren Gärten kultivierten Haselnüsse“. Herkunft: südliches Europa, vielleicht auch Nordafrika (vgl. *Die Haselnuss*, Berlin 1887, S. 77)

Synonyme: *BLANCHE LONGUE, GEMEINE WEISSE; GEMEINE WEISSHÄUTIGE LAMBERTSNUSS, KNIGHT'S SMALL, LAMBERT ALBE, LOMBARDISCHE WEISSE HASELNUSS, REMY, WEISSE HASELNUSS, WEISSHÄUTIGE LAMBERTSNUSS, WEISSE LANGE LAMBERTSNUSS, WHITE FILBERT, ZAHME WEISSKERNIGE HASELNUSS.*

Wunder aus Bollweiler

August Napoleon Baumann aus Bollwiller (Frankreich) erhielt diese Sorte 1853 „von einem Liebhaber aus Schlesien, der sich seit vielen Jahren mit der Aussaat von Haselnuss-Sträuchern beschäftigt und diese mit vorbildlicher Sorgfalt durchführt“. Erstbeschreibung 1854 von M. Ch. Morren (*La Belgique horticole: Annales de botanique et d'horticulture*, Bd. 4, S. 217). Die Sorte wurde von der Baumschule Baumann in den Handel gebracht,

Synonyme: *BOLLWILLER, MERVEILLE DE BOLLWILLER, WEISSMANNS ZELLERNUSS, WUNDER AUS BOLLWILLER, ZÁZRÁK Z BOLLWILLERU.*

■ Abbildungen Kätzchen und Blätter

Abb. in alphabetischer Reihenfolge.

Fotos (Blätter und Kätzchen der Folgeseiten): Ph. D. Libor Kunte (Decin)



Die Kornelkirsche

Frühblüher mit gesunden Früchten

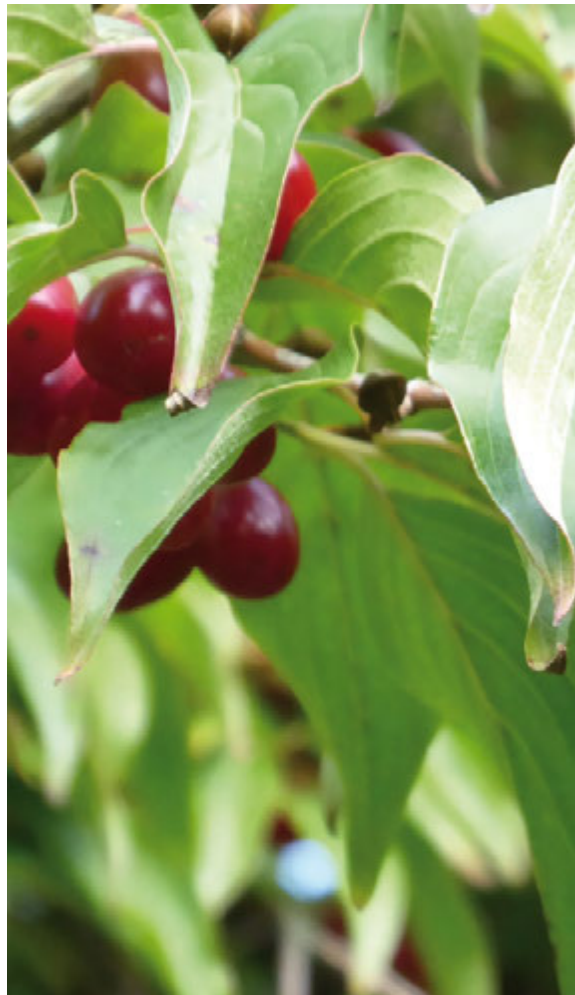
Friedhelm Haun

Wer freut sich nicht, wenn nach einer grauen Winterzeit die gelben Blüten der Kornelkirsche aufbrechen. Früh ist sie dran, manchmal schon im Februar. Und sie bietet den Bienen bereits Nahrung, wenn sie bei ersten frühlingshaften Temperaturen aus ihrem Stock kommen.

Sie sind früher zu finden als die Blüten der Forsythie, die den Bienen nicht viel bieten, aber dann viele Hausgärten zieren.

In Parks sieht man dagegen die Kornelkirsche öfter, schon deshalb, weil sie ein robustes Gehölz ist, dazu in Teilen Deutschlands heimisch, und recht schnittverträglich. Sogar die geformten Kornelkirschenhecken zeigen anders als beim Liguster, ihre hübschen dezenten Blüten. Die Schnittverträglichkeit ließ sie bereits zur Barockzeit zum beliebten Heckengehölz werden.

Aber sie trägt auch leuchtend rote bis dunkelrote Früchte. Über diese gehen die Meinungen weit auseinander. Manche meinen, sie sind giftig, das ist nicht der Fall, anderen sind sie zu sauer, weiteren zu mühsam zu verarbeiten und dann gibt es die, welche die vitaminreichen Früchte schätzen und sich der Mühe der Verarbeitung unterziehen. So gibt es auch eine ganze Reihe von Sorten, großfruchtiger und teils auch früher reifend.



■ Natürliche Verbreitung

Einen gewissen Zwiespalt zeigt die Diskussion um die Eigenschaft „einheimisch“. Könnte man in Teilen Süddeutschlands von einheimisch sprechen, vielleicht auch in Mitteldeutschland, trifft das wohl auf Norddeutschland nicht zu. Bei der Vermarktungsgenossenschaft der autochthonen Gehölze wird die Kornelkirsche als gebietsweise heimisch eingestuft. Die Exkursionsflora Deutschlands von Rothmaler differenziert auch: Für den Donaauraum und den



Fotos (alle d. Artikels): F. Haun

Jura gilt sie als heimisch, evtl. noch in den Wärmegebieten Nord-Thüringens und Sachsen-Anhalts, als alteingebürgert im Raum Siegburg und in der Eifel, sonst wird sie als Neubürger benannt.

Um die Ansprüche der Kornelkirsche an ihren Standort besser zu verstehen, schauen wir uns einmal das Verbreitungsgebiet an. Es umfasste den Osten Frankreichs von Belgien angefangen bis zum Mittelmeer, zieht in einem schmalen Streifen durch die Südalpen und die Gebirge Italiens, ist im

gesamten Balkan verbreitet mit Ausnahme der Trockengebiete Ungarns und der Karpaten, zieht weit nach Norden in die Slowakei und berührt die Ukraine. Dort wird sie auch gerne kultiviert. Die Kornelkirsche kommt in den Randgebieten um das Schwarze Meer, auf der Krim, im gesamten Kaukasus und den ans Meer anstoßenden Gebirgen vor. Abgetrennte Arealteile im Zentrum von Tschechien und in Mitteldeutschland lassen zumindest die Vermutung aufkommen, dass es sich um uralte Einbürgerungen handelt.



Abb. Große Tejocote-Früchte kurz vor der Reife
Ende September; Fotos (alle d. Artikels): W. Stieler

THEMENSCHWERPUNKT

Crataegus mexicana (Rosaceae) – Mexikanischer Weißdorn

**Ein kaum bekannter „Klimakünstler“
mit Perspektive hierzulande**

Wolfgang Stieler

Der Mexikanische Weißdorn (mexikanisch „TEJOCOTE“ oder „MANZANILLA“) ist in Deutschland weitgehend unbekannt. Europaweit gibt es derzeit nur sehr wenige Gärtnereien (besonders in Belgien und Frankreich), die entsprechende Pflanzen vermehren und anbieten. Dabei verträgt dieses Wildobst Trockenheit, Hitze und strengen Frost und kann vielfältig verwendet werden.

Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet liegt schwerpunktmäßig in Zentralmexiko, wobei die vertikale Verbreitung Höhenlagen zwischen 1000 und 3500 m umfasst. Wilde Populationen gibt es in einer Vielzahl von Bundesstaaten, besonders in Chiapas. Der Schwerpunkt des erwerbsmäßigen Anbaus liegt in Puebla (>5000 Tonnen Früchte 2019). Außerhalb Mexikos gibt es einen nennenswerten Anbau nur noch in Guatemala, Honduras, Costa Rica, einigen Andenregionen sowie in Kalifornien und Arizona.

Crataegus mexicana (*C. mexicana*) wächst etwas sparrig als Strauch oder kleiner, bis zu 8(10)m hoher Baum.

Die 3–11 cm großen, grün-glänzenden, etwas ledrigen, am Rand gebuchteten oder gesägten, rautenförmigen bzw. elliptischen Blätter fallen in der kalten Jahreszeit bei

Ölweiden

vielseitige Klimawandelgewinner mit invasivem Potential

Andreas Baumann

Die vergangenen Jahre mit ihren heißen trockenen Sommern haben mir relativ deutlich gezeigt, dass sich das Klima ändert. Sicherlich gibt es lokale Unterschiede, aber je nach Standort waren die Auswirkungen dramatisch. Auf einer meiner Flächen und den umliegenden Flurstücken – südliche Ausrichtung, nährstoffarmer Boden und im Regenschatten des Taunus – konnte ich 2022 und 2023 mehreren circa 100-jährigen Eichen beim Sterben zuschauen. Ebenfalls etablierte, jahrzehntealte Kirschen und Weißdorne hatten sich zum Teil schon 2021 verabschiedet.

Andererseits haben diese Jahre ebenfalls deutlich gezeigt, dass es auch Pflanzen gibt, die mit diesen (zukünftigen?) Bedingungen besser zurechtkommen, teilweise sogar überhaupt nicht negativ beeinträchtigt scheinen. Ein Beispiel sind meiner Erfahrung nach Ölweiden (*Elaeagnus*). Dabei handelt es sich um robuste Sträucher oder kleine Bäume. Ähnlich wie Hülsenfrüchtler können Ölweidengewächse Luftstickstoff an der Wurzel binden, so dass er für die Pflanzen verfügbar wird. Sie sind dazu in der Lage, weil sie mit stickstoffbindenden Strahlenpilzen (*Actinocyeten*) vergesellschaftet sind (PIRC). Dadurch kommen sie auch mit nährstoffarmen Böden zurecht und sind widerstandsfähig gegen Hitze, Trockenheit und Wind. Als typische Pioniergehölze benötigen Ölweiden viel Licht.

Nachfolgend möchte ich zwei Arten kurz vorstellen und meine bisherigen Erfahrungen schildern.

Reichblütige Ölweide (*Elaeagnus multiflora*)

Die **REICHLÜTIGE ÖLWEIDE**, auch Essbare Ölweide, Rote Sommer-Ölweide, Langstielige Ölweide, Japanische Ölweide wächst als kleiner und laubabwerfender Strauch. Sie wird bis etwa zwei Meter hoch und etwas weniger breit.

Die **Blätter** von *Elaeagnus multiflora* sind lanzettlich bis elliptisch und stehen wechselständig an den Zweigen. Sie sind ledrig, glänzend grün auf der Oberseite und auf der Unterseite mit silbrig-weißlichen Schuppen besetzt. Die Blätter können etwa 5–10 cm lang sein. Die Zweige von *Elaeagnus multiflora* sind oft leicht behaart und haben eine silbrig-braune Farbe. Die Rinde älterer Zweige kann eine dunklere, grau-braune Färbung annehmen und eine leicht schuppige Textur aufweisen.



Abb. Blätter von *Elaeagnus multiflora* im Detail

Abb. Feigen-Vielfalt in
Farben und Formen



Sorten

Aufgrund der jahrtausendealten Geschichte der Feigen als Kulturpflanzen verwundert es nicht, dass sie eine hohe Sortenvielfalt aufweisen und in dieser Zeit auch auf sehr unterschiedliche Eigenschaften selektiert wurden.

Wer sich angesichts von tausenden dokumentierten Sorten an Kernobst, darunter viele, die sich zum Verwechseln ähnlich sind, schon überfordert fühlt, wird beim Thema Feigen erst recht verzweifeln, da die Möglichkeiten der Sortenbestimmung teilweise sehr limitiert sind.

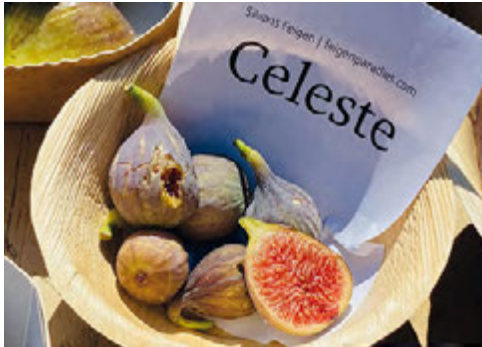
Wie viele Feigensorten gibt es?

Je nach Literatur können wir von mindestens rund 1000 bis eventuell sogar 2000 Feigensorten ausgehen. Davon ist ein großer Teil parthenocarp. Die meisten Sorten sind allerdings nicht oder nur unzureichend in der Literatur beschrieben. Selbst in den Ländern, die seit Jahrtausenden Feigen in großem Stil anbauen, bestand offenkundig über viele Jahrhunderte kein Bedarf und Interesse, seine Sortenvielfalt systematisch zu beschreiben und zu katalogisieren. In den letzten Jahren wächst zum Glück

langsam ein neues Bewusstsein für den immensen Wert, den die vorhandene Sortenvielfalt darstellt, und damit auch der Wunsch, diese Vielfalt zu erhalten.

Aber die meisten bisherigen Versuche, die Sorten mit ihren Standorten, Eigenschaften und Besonderheiten zu erfassen, sind sehr stark regional begrenzt. Auch neuere Publikationen, die mit DNA Fingerprinting arbeiten, beziehen sich oft nur auf 5 bis 20 lokale Sorten und sind leider teilweise nicht untereinander kompatibel.

Bei den Benennungen der Sorten herrscht teilweise ein Chaos, indem identische Sorten in verschiedenen Ländern sehr unterschiedliche Namen tragen. Ebenso werden auch unter einem Namen in verschiedenen Ländern teilweise ganz unterschiedliche Sorten beschrieben. Es kursieren zum Teil mehr als zehn Synonyme für eine Sorte. Oft ist nicht einmal nicht klar, ob sich darunter teilweise einfach nur sehr ähnliche Sorten verbergen. In manchen Regionen hat eine Sorte schon im Nachbardorf wieder einen anderen Namen.





THEMENSCHWERPUNKT

Alte Wildobstsorten

Die Mispel (*Mespilus germanica*) – eine vergessene Frucht

Klaus Schuh

Die Mispel, eine Kernobstfrucht, gehört wie Apfel und Birne zu den Rosengewächsen. Ihre Urheimat sind die Wälder des Kaukasus. Wegen des Artnamens „*germanica*“ könnte man allerdings vermuten, dass die Mispel aus unseren Gefilden stammt. Ihre Verbreitung erfolgte über Vorderasien, Griechenland und Italien zu uns durch die Römer. Schon lange vor Christi Geburt war sie am Kaspischen Meer in Kultur genommen worden.

*Abb. Uralter Mispelbaum in Quedlinburg, 1998;
alle Abb. (außer gekennzeichnete): K. Schuh*

Trotz der großen Namensähnlichkeit: Die Mispel ist nicht mit dem Halbschmarotzer Weißbeerige Mistel (*Viscum album*) zu verwechseln, die dem Wirtsbaum Nährsalze entziehen. Dieser Baumparasit breitet sich in unseren alten Streuobstbeständen durch mangelnde Pflegemaßnahmen rasant aus, der akute Klimawandel dürfte auch zur Zunahme und der Verbreitung dieses Obstbaumfeindes sorgen. Die Mispel hingegen ist eine Wildpflanze mit verzehrbaren Früchten. Sie zeichnet sich durch eine späte Blüte, dekoratives Blattwerk und braune Früchte aus, welche die Größe von Zieräpfeln erreichen können.



THEMENSCHWERPUNKT

Stichworte zur Obstart Quitte

Werner Schuricht

Die Quitte (*Cydonia oblonga*) besitzt unter den Kernobstarten einige ganz besondere Eigenschaften und Merkmale, auf die hier kurz hingewiesen sei:

Obwohl die Quitte in ihren Heimatländern (östlicher Kaukasus, Transkaukasien) schon seit über 4.000 Jahren in Kultur ist, gelangte sie erst spät zu den Griechen (600 v. Chr.) und Römern (200 v. Chr.) und war in Mitteleuropa gar erst seit dem 9. Jahrhundert bekannt, bevorzugt in Weinbaugebieten. In Mitteleuropa ist ihr Anteil unter den Baumobstarten sehr gering.

Die Quitte ist die einzige Art der Gattung *Cydonia*. Daher gibt es von ihr keine Wildarten, wohl aber Wildvorkommen, aus denen viele Sorten selektiert wurden.

Abb. Usbekische Quitte *Izobil'naja* (225 g, fassförmig), nach Smirnov

Kreuzungen hingegen waren lange Zeit selten, sie nehmen aber zu. Es existieren von Quitten noch keine ökonomisch nutzbaren Kreuzungen mit den Arten Apfel oder Birne. Unter den Rosengewächsen sind sie am ehesten mit der Scheinquitte (*Chaenomeles*) verwandt.

Einige Formen der Quitte dienen als vegetativ vermehrbare, schwächeren Wuchs auslösende Veredlungsunterlagen für Birnen. (Einige Birnensorten verlangen aber zur besseren Überwindung der vegetativen Unverträglichkeit eine Zwischenveredlung mit bestimmten Sorten, z. B. *GELLERTS BUTTERBIRNE*). Die Quitten-Unterlage veranlasst bei Birnen neben schwächerem Wuchs auch früheren Ertragsbeginn, beschleunigten Reifebeginn und höhere Fruchtqualität.

Die Quitte blüht unter den Obstarten extrem spät und lange, etwa zusammen mit der Himbeere. Dadurch leidet die Blüte selten unter Spätfrösten und sie gilt in Verbindung mit der weitgehenden Selbstfruchtbarkeit als besonders ertragstreu.

(In einem Quitten-Sortenversuch auf einer Weinbergsfläche in Radebeul bei Dresden gab es im Zeitraum 1960–1976 nur in zwei Jahren Ertragsausfall durch Blütenfrost). Der extreme Blütenfrost 2024 bedingte jedoch auch bei Quitten z. T. unerwartet hohe Ertragseinbußen. Quitten sind aber sehr empfindlich gegenüber starkem Winterfrost, was hohe Baumausfälle in den einstigen Polarwintern bei uns bewiesen.

Quitten wachsen von Natur aus mehr buschig als baumförmig. Sie selbst werden auch auf Quitten-Unterlage veredelt. Für Baumformen mit höherem Stamm erfolgt

Auf der Spur der Brünnerlinge

Beitrag zur pomologischen Klärung einer der wichtigsten Sortengruppen des Alpenraums

Hans-Joachim Bannier

Die Brünnerlinge gehören zu den bedeutendsten Apfelsorten des Alpenraums und teilweise weit darüber hinaus. LÖSCHNIG et al. (1912) nennen den *BRÜNERLING* eine „*oberösterreichische Nationalfrucht und hier seit alters her bekannt*“, die auch in Niederösterreich, in Vorarlberg, Kärnten und der Steiermark verbreitet sei, außerdem auch in Mähren, Südböhmen und Galizien (damals zu Österreich-Ungarn gehörig, heute Tschechien bzw. Polen/Ukraine). Erstmals erwähnt sind – laut ‚Deutschlands Obstsorten‘ (Lief. 26, 1933) – die *PRINERLINGE* oder *PRINERÄPFEL* bereits 1659 in der ‚Georgica curiosa‘ von Wolff Helmhard, Freiherr von Hochberg (lt. LÖSCHNIG et al. erst 1682).

Auch in der Schweiz und in Süddeutschland sind die Brünnerlinge verbreitet. Bei dem in den ‚Schweizerischen Obstsorten‘ (1863) sowie von Zschokke (Schweizerisches Obstbilderwerk, 1925) beschriebenen *NÄGELI-* bzw. *PALMAPFEL* handelt es sich ebenfalls um einen der Brünnerlinge. Nach STOLL (1888) handelt es sich bei dem von Lucas (1854) beschriebenen *ISNYER JAHRAPFEL* ebenfalls um einen Brünnerling, ebenso wie bei dem im ‚Illustrierten Handbuch‘ unter Nr. 639 beschriebenen *CAMPANER*. Im ersten Ergänzungsband zum Illustrierten

Handbuch der Obstkunde (1883) ist schließlich unter Nr. 712 ein *GROSSER BÖHMISCHER BRÜNERLING* beschrieben.

Heute ist in Österreich, Deutschland und der Schweiz vor allem der *GROSSE BÖHMISCHE BRÜNERLING* noch verbreitet und bekannt (wenn auch meist unter dem Namen *WELSCHISNER*), während die anderen Brünnerlinge nur noch selten im Streuobst vorkommen, von Baumschulen schon lange nicht mehr vermehrt werden und auch von den Pomologen meist nicht mehr sicher identifiziert werden können.

Die einzelnen Brünnerlinge in der alten pomologischen Literatur

Löschnig zählt 1912 mehrere Brünnerlinge auf: Zuvorderst den *KLEINEN BRÜNERLING*, den er als „*die älteste Spielart*“ bezeichnet, mit kleiner, eher flachrunder Frucht und eher schwach auffallenden Lentizellen auf der Schale – um diese Sorte dürfte es sich auch bei dem in den ‚Schweizerischen Obstsorten‘ 1863 sowie im ‚Schweizer Obstbilderwerk‘ beschriebenen *NÄGELIAPFEL* handeln (ZSCHOKKE, 1925). Außerdem den *ÖBERÖSTERREICHISCHEN BRÜNERLING* mit variabler (mal flacher, mal höherer) Form, manchmal einer Kante über die Frucht und einer „*Kelchröhre lang gestreckt bis an das Kernhaus reichend*“ (LÖSCHNIG, 1912). Zudem führt Löschnig noch den *WELSCH-BRUNNER* auf, „*eine in Steiermark stark verbreitete Brünnerling-Spielart*“, mit flach gebauter Frucht, „*mit schwachen Rostfiguren und großen -punkten in der roten Färbung bedeckt*“ sowie den *ÖBERÖSTERREICHISCHEN PASSAMANER* mit dunkler gefärbter, flachkugelig, etwas kantiger Frucht. Den *GROSSEN BÖHMISCHEN BRÜNERLING* schließlich nennt Löschnig „*die großfrüchtigste Spielart unter den Brünnerlingen*“.

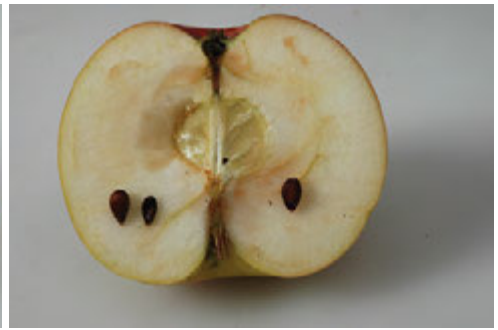


Abb. Oberösterreichischer Brünnerling

■ Oberösterreichischer Brünnerling

Erkenntnis Nr. 2: Nur zweimal in den DGO-Sammlungen vorhanden ist der *OBERÖSTERREICHISCHE BRÜNNERLING* (in Pillnitz bis dato fälschlich als *GROSSER BRÜNNERLING*, in Baven-dorf bis dato fälschlich als *WELSCHBRUNNER* bezeichnet). „Wahrscheinlich aus dem Kleinen Brünnerling entstanden“ (LÖSCHNIG, 1948), unterscheidet er sich vom *GROSSEN BÖHMISCHEN BRÜNNERLING* durch die eher flacher gebaute, auch im Querschnitt weniger kantige Frucht (LÖSCHNIG, 1948: „flach kugel-bis flachkegelförmig“), außerdem bei der aufgeschnittenen Frucht durch die (bei LÖSCHNIG 1912 erwähnte) bis zum Kernhaus reichende Kelchröhre, die sich allerdings immer nur bei einem Teil der Früchte findet.

In DOS (Lief. 22) ist das Laub des *OBER-ÖSTERREICHISCHEN BRÜNNERLINGS* scharf gezähnt gezeichnet, in Lief. 26 das Laub des *WELSCHISNER* (in DOS zutreffend mit *GROSSER BÖHMISCHER BRÜNNERLING* gleich-gesetzt) dagegen stumpf gezähnt. Auch dieser Unterschied bestätigt sich bei den von uns identifizierten Bäumen beider Sorten und belegt gleichzeitig noch einmal, dass man damals bei den DOS-Lithographi-en nicht nur die Früchte, sondern auch das

Laub sortenecht zu zeichnen versuchte (wenngleich die Autoren selbst aus-gerechnet beim *OBERÖSTERREICHISCHEN BRÜNNERLING* Zweifel formulierten, ob ihren Zeichnern das Laub wirklich sortenecht vorlag).

Bei einem 2024 in Österreich vorgenom-menen Fingerprint-Screening zahlreicher Brün-nerling-Typen aus diversen Sammlungen und Streuobstherkünften erwies sich der *OBERÖSTERREICHISCHE BRÜNNERLING* als deut-lich seltener vorkommend als der *WELSCH-ISNER* (ARMING et al., 2024).



Abb. Klosterbirne von Sipplingen;
Foto: W. Hartmann

POMOLOGIE

Die Klosterbirne von Sipplingen

Eine historische Obstsorte vom Bodensee

Thomas Hepperle

Der Streuobstbau im Bodenseeraum weist, bedingt durch politische, kulturelle und klimatische Gegebenheiten der vergangenen Jahrhunderte, heute noch eine große Sortenvielfalt auf. Allerdings sind auch zahlreiche Obstsorten dieses Sortenparadieses im Zuge des starken Rückgangs der Baumbestände seit den 1950er Jahren verschollen oder ausgestorben.

So ist beispielsweise die in der Obstsortenbaukunde, der Pomologie des einstigen Burs- und Rentamtsschreibers des Reichsstiftes Salem und späteren Rechnungsrates der markgräflichen Verwaltung, Philipp Theodor Popele (1756–1843), (*s. Literatur*) liebevoll gezeichnete Birnensorte *SCHWEIZERHOSE* in unserer Region ausgestorben. Der Autor hat in diesem Buch 416 heimische Obstsorten gezeichnet und handschriftlich beschrieben. Nur ein Teil davon ist heute noch bekannt. Als eine große Rarität und Zeugin aus vergangenen Tagen ist die Streuobstsorte *KLOSTERBIRNE VON SIPPLINGEN* erhalten geblieben. Einige wenige, weit über 100 Jahre alten Bäume mit dieser Sorte haben den Widrigkeiten vergangener Jahrzehnte bis heute getrotzt.



Müschens Rosenapfel

Friedrich Höhne

Apfel des Jahres Mecklenburg-Vorpommern
Pomologen-Verein LG Mecklenburg-Vorp.

Für das Jahr 2024 wurde von der Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern des Pomologen-Vereins e. V. *MÜSCHENS ROSENAPFEL* zur Apfelsorte des Jahres gekürt, passend zum 250. Geburtstag von Franz Hermann Müschen (1774–1847), dem vielleicht bedeutendsten Pomologen Mecklenburgs Anfang des 19. Jahrhunderts.

Fruchtbeschreibung

Der Apfel erlangt ab Mitte/Ende August bis Anfang September die Baumreife und hält sich ca. 4 Wochen. Zu Beginn der Reife ist die Frucht zur guten Hälfte lebhaft hellrot bis rötlich geflammt, vollreif am Baum verstärkt sich die rötliche Beflammung und wird überdeckt mit einem sehr zarten Hauch von heller Beduftung. Der Apfel ist von flacher Form

Abb. (l.) zu Reifebeginn Mitte August, (r.) zur vollen Baumreife Anfang September mit meist vier deutlichen Rundungen; Fotos (alle d. Artikels sofern nicht angegeben): F. Höhne

Der Geschmack der Sorte ist harmonisch süß-säuerlich ausgeglichen und beim Verzehr verbunden mit einem typischen Rosenapfel-Duft, wie bei kaum einer anderen Sorte.

Franz Hermann Müschen lobte schon 1828 den pikanten, süßweinig und angenehm erdbeerartigen Geschmack der Sorte. 1881 wird diese Sorten als beste Frucht für Tafel und Haushalt in Westpreußen, ganz Mecklenburg und Ostfriesland für September herausgestellt (OBERDIECK, 1881). Die Blütenknospen von *MÜSCHENS ROSENAPFEL* sind im Ballonstadium noch hellrot, was beim Öffnen der Einzelblüten immer mehr verblasst. Die geöffneten Blüten sind weiß mit einem zartrosa Schimmer auch von innen (s. Abb.).

Internationales Pomologentreffen

vom 25. bis 27.8.2023 in Bistritz (Rumänien)

Annette Braun-Lüllemann

Das Internationale Pomologentreffen 2023 fand nach 12 Jahren wieder in Bistritz (Bistrița) in Rumänien statt (Anm. d. Red. s. Jahresheft 2012, Seite 212–221). Das breit aufgestellte Organisationsteam bestand aus dem Lionsclub, der Bistritzer Station für Forschung und Entwicklung im Obstbau, der Rumänischen Gesellschaft für Gartenbau sowie der Organisation „Grüne Karte“.



Bereits vor Beginn des offiziellen Programms bekamen die früher angereisten Teilnehmer eine ausgedehnte und außerordentlich kompetente Stadtführung von dem Vorsitzenden der Heimatortsgemeinschaft (HOG) Dr. Hans Georg Franchy. Dr. Franchy ist in Bistritz aufgewachsen, 1979 mit seiner Familie nach Deutschland ausge- reist und seit der Öffnung Rumäniens wieder in seiner Heimatstadt äußerst aktiv. Wir konnten die mit Hilfe von Spenden der HOG nach einem verheerenden Brand wieder aufgebaute und gerade neu eingeweihte evangelische Stadtpfarrkirche bewundern, ebenso wie das an die 1944 erfolgte Evakuierung der Nordsiebenbürger Sachsen erin- nernde Denkmal am Dominikanerplatz.



Abb. Dr. Hans Franchy vor dem Evakuierungs- denkmal der Siebenbürger Sachsen in Bistritz

Das offizielle Programm begann am Freitag- abend mit einem Empfang durch den Hauptorganisator Mihai Bilegan, den die meisten Teilnehmer bereits von vielen IPTs kennen und der schon das erste Treffen in Rumänien im Jahr 2011 organisierte – da- mals ganz im Zeichen der Kirsche. Das um- fangreiche Wirken von Mihai Bilegan wurde im Rahmen der Veranstaltung durch die Akademie für Agrar- und Forstwissenschaf- ten (Bukarest) geehrt.



Abb. Apfelwickler (*Cydia pomonella*);
Quelle: wikipedia (olei@despammed.com)

OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

Was tun gegen die Obstmade?

Hans-Joachim Bannier

Hinweise zur Bekämpfung des Apfelwicklers (*Cydia pomonella*)

Der Apfelwickler ist unser ärgerlichster Gegenspieler im Apfelgarten. Wenn man wissen will, wie man die Zahl madenbefallener Äpfel verringern kann, sollte man zunächst den Lebenszyklus dieses auf Äpfel spezialisierten Insekts verstehen:

Erstes Schlüpfen der Apfelwickler-Falter im Mai

Der Apfelwickler ist ein ganz kleiner, unscheinbar brauner Schmetterling bzw. Nachtfalter, den wir selten zu Gesicht bekommen, weil er nur nachts fliegt. Wenn sich seine Raupen im Herbst an den Kernen unserer Äpfel sattgefressen haben, verpuppen sie sich und überwintern in Ritzen, unter Rindenschuppen oder an anderen geschützten Stellen des Apfelbaumes, um nicht von Vögeln gefressen zu werden. An den ersten warmen Tagen im Mai (bzw. den ersten warmen Nächten) schlüpfen die Falter und sind nach kurzer Zeit bereits geschlechtsreif.

Paarung, Eiablage und Schlüpfen der Apfelwickler-Made

In den nächsten schönen lauen Mai-Nächten (wenn die Städter das erste mal im Biergarten sitzen ...) paaren sich die Falter, wobei die Männchen und Weibchen sich vor allem durch den Geruch finden (den sog. Sexuallockstoff des Weibchens). Anschließend legen die Weibchen ihre Eier direkt auf den Äpfeln ab (die zu diesem Zeitpunkt noch ganz klein sind) oder auch auf Blätter des Apfelbaums. Etwa 8–10 Tage nach der Begattung – das ist meist schon in der ersten Junihälfte – schlüpfen die Maden und bohren sich in die Früchte, um die Kerne des Apfels zu fressen.

Der Apfelbaum „merkt“ das und wirft die befallene Frucht mitsamt der Made ab. Die Made ihrerseits verlässt die Frucht und wandert zum nächsten Baumstamm, an dem sie emporkriecht und sich unter Rindenschuppen, Blättern, an Krebsstellen oder anderen lichtgeschützten Stellen verpuppt.

Zweite Apfelwicklergeneration im Sommer

Da es im Sommer warm ist, verläuft die Entwicklung der verpuppten Raupen nun viel schneller, und schon nach ca. 6–8 Wochen – je nachdem, wie warm die Sommertage sind – schlüpfen die Falter erneut. Eine zweite Generation an Faltern beginnt das Spiel von Neuem – mit dem Unterschied,