“Von Äpfeln und Pomeranzen, sammeln, bewahren und nutzen”

Fotos: Roland Graeff

20. Niederlausitzer Apfeltage

„Von Äpfeln und Pomeranzen, sammeln, bewahren und nutzen“

Beiträge zur Fachtagung

vom 27.9. – 29.9.2014

im Pomologischen Schau- und Lehrgarten Döllingen

KERNGEHÄUSE e.V.

VERN

Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft

Herausgeber:

KERNGEHÄUSE e.V.

Bahnhofstraße 18 – 04910 Elsterwerda

Träger des Pomologischen Schau- und Lehrgartens in Döllingen

Redaktion:

KERNGEHÄUSE e.V.

Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft | Andrea Opitz

Landesamt für Umwelt und Verbraucherschutz (LUGV) | Rudi Vögel

Gefördert durch:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft

LAND BRANDENBURG

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 1
Andrea Opitz | Rudi Vögel 1
KERNGEHÄUSE e.V. 2
Andrea Bürger 2
Pomologischer Schau- und Lehrgarten Döllingen 3
Andrea Bürger 7
Grußwort des Landrates Elbe-Elster 8
Landrat Christian Heinrich-Jaschinski 9
Grußwort BLE 10
Sarah Sensen 11
Vom Garten Eden zur modernen Streuobstwiese 12
Beate Kitzmann 16
Deutsche Genbank Obst 17
Zur Situation alter und neuer Obstsorten in Deutschland 17
Dr. Erik Schulte 17
EU-Projekt ESTO 21
Björn Burmeister 21
Anlage einer Obstwiese 23
Pflanzen und pflegen mit Verstand 23
Michael Grolm 23
Für Genießer - Quitten und andere herbe Früchte 33
Petra Scheewe 33
Der Wildapfel im Osterzgebirge 37
Von der Nachhaltigkeit eines Förderprojektes 37
Anke Proft und Simone Heinz 37
Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt 43
Bedrohte Vielfalt 43
Annette Braun-Lüllemann 43
Revival einer vergessenen Deutschen? 47
Juglans regia L. - Neuzeitliche Potentiale der Walnuss in Anbau und Natur 47
Vivian Böllersen 47
Die Arbeit des Pomologen-Vereins 52
Pomologen in Berlin und Brandenburg 52
H.-G. Kosel 52
Obstsorten-Bestimmung in Döllingen 54
Dr. Werner Schuricht 54
Anhang 57
Schradenhof GmbH 57
Niederlausitzer Heidemanufaktur 58
Apfelausstellung 59
Sortenliste APFEL zur Apfelausstellung am 29.09.2015 60
Bundessortenamt – Prüfstelle Wurzen 60
Sortenliste APFEL zur Apfelausstellung am 29.09.2015 61
Landesobstgarten Brandenburg – ZALF Müncheberg 61
Sortenliste BIRNE zur Apfelausstellung am 29.09.2015 63
Landesobstgarten Brandenburg – ZALF Müncheberg 63
Teilnehmerliste 64
Referentenliste 66

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1 | Grafik Manig....3
Abb. 2 | Apfeltag 2014 (Foto Veit Rösler)....4
Abb. 3 | Handwerk und Tradition (Foto Andrea Bürger)....4
Abb. 4 | Feierliche Baumpatenernennung (Foto Andrea Bürger)....4
Abb. 5 | Baumpate Klaus Richter (Foto Andrea Bürger)....4
Abb. 6 | Leckere Apfelgerichte von Helmut Hummel und Michael Ihlo (Foto Andrea Bürger)....6
Abb. 7 | Ihre Herrschaften der letzten Jahre (Foto Veit Rösler)....6
Abb. 8 | Veredlungsseminar mit Urte Delft (Foto Andrea Bürger)....7
Abb. 9 | Christian Heinrich-Jaschinski....8
Abb. 10 | Definition und Entwicklung des Begriffs Streuobst und des Lebensraumes....12
Abb. 11 | Deutschland ist Weltmeister im Fruchtsafttrinken (statistica, BMELV)....13
Abb. 12 | Anteil Streuobstäpfel an der Saftproduktion, VdF....15
Abb. 13 | Hergestellte Streuobst-Aufpreis-Produkte in Baden – Württemberg 2004....15
Abb. 14 | Attraktive Warenpräsentation in Österreich (www.mostgalerie.at)....16
Abb. 15 | Die Prüfstellen des Bundessortenamtes....17
Abb. 16 | Aufbau der Deutschen Genbank Obst....18
Abb. 17 | Deutsch Genbank Obst....19
Abb. 19 | Streuobstwiese in Frankreich, Pays dÁuge....21
Abb. 20 | CherryTree Landscape Fougerolles Bringard....21
Abb. 21 | Hirschbirnbaum bei Pöllau/ Steiermark....22
Abb. 22 | Birnbaumblüte Pöllau/Steiermark....22
Abb. 23 | Schema einer Obstanlage Zeichnung....27
Abb. 24 | Am Verbissschutz gespart... (Foto Grolm)....31
Abb. 25 | Normannisches Korsett (Foto Grolm)....31
Abb. 26 | Viererverschlag (Foto Grolm)....31
Abb. 27 | LOGO Thüringer Obstbaumschnittschule....32
Abb. 28 | Frucht der Sorte 'Uspech' noch mit Flaum und beginnender Gelbverfärbung....33
Abb. 29 | Blaue Honigbeere - Blüten....35
Abb. 30 | Blaue Honigbeere, Strauch....35
Abb. 31 | Wildapfelprojekte im Osterzgebirge....37
Abb. 32 | Steinrückenlandschaft Osterzgebirge....38
Abb. 33 | Wildäpfel....38
Abb. 34 | Freistellungspflege Altbäume VORHER....39
Abb. 35 | Freistellungspflege Altbäume NACHHER....39
Abb. 36 | Produkte der Holzäppelnatur GbR....40
Abb. 37 | Apfelblüte Behaarung - kahl....41
Abb. 38 | Apfelblüte vereinzelt Haare....41
Abb. 39 | Apfelblüte schwach-mäßig behaart....41
Abb. 40 | Apfelblüte stark behaart....41
Abb. 41 | Apfelblüte filzig....41
Abb. 42 | Apfel Fruchtgröße....41
Abb. 43 | Apfel Fruchtfarbe....41
Abb. 44 | Zum Anbeißen: Die Vielfalt alter Obstsorten in Form, Farbe und Geschmack....43
Abb. 45 | Erhalternetzwerk....45
Abb. 46 | Walnussanlage bei Stuttgart....49
Abb. 47 | Obstbäume zur Holzgewinnung....51
Abb. 48 | Wallnüsse im Agroforstprojekt....51
Abb. 49 | Julans-Versuche der IG Nuss....51
Abb. 50 | Pomologen im Gespräch (Foto NPNLH)....53
Abb. 51 | Der Pomologe bei der Arbeit (Foto NPNLH)....55
Abb. 52 | Obstsortenbestimmung am 29.09.2014 (Foto NPNLH)....56
Abb. 53 | Die Pomologen von Morgen ... (Foto NPNLH)....56
Abb. 54 | Apfelausstellung 29.09.2015 (Foto NPNLH)....59
Abb. 55 | Apfelausstellung 29.09.2015 (Foto NPNLH)....59
Abb. 56 | Sortenbestimmung mit Dr. Schwärzel (Foto NPNLH)....59
Abb. 57 | Apfel Bonza (Foto Bundessortenamt)....59
Abb. 58 | Kaiser Wilhelm (Foto NPNLH)....62
Abb. 59 | Gewürzluiken (Foto Bundessortenamt)....62
Abb. 60 | Frida (Foto Bundessortenamt)....62
Abb. 61 | Ananas-Renette (Foto Andrea Bürger)....62
Abb. 62 | Birne Conference (Foto Andrea Bürger)....63
Abb. 63 | Williams Christ (Foto Bundessortenamt)....63
Abb. 64 | Oliver de Serres (Foto Bundessortenamt)....63
Abb. 65 | Hochfeine Butterbirne (Foto Bundessortenamt)....63

Vorwort

20 Jahre Streuobstprojekt im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft – KERNGEHÄUSE e.V. richtete dazu eine bundesweite Fachtagung mit dem LUGV Brandenburg, Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft und dem Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg e.V. aus.

Es gibt ca. 2000 Apfelsorten, landläufig kennt man zehn aus dem Supermarkt. Das ist in der Gegend um Hohenleipisch und Döllingen im Süden von Brandenburg anders. Im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft liegt die größte Streuobstwiesenregion des Landes in der dank der Kulturform des hier praktizierten Obstbaus eine enorme Vielfalt von Äpfeln und Birnen, Kirschen und Zwetschgen erhalten blieb. In Größe und Ausprägung stellt diese ein ganz besonderes Kulturerbe in Brandenburg dar.

Viele engagierte Menschen und Vereine setzen sich seit 20 Jahren gemeinsam dafür ein, dem nach 1990 einsetzenden Rückgang im gewerblichen Obstbau entgegenzutreten und ihm durch innovative Ideen wieder neuen Auftrieb zu geben. Obstanbau, Streuobstkultur, damit verbundene Artenschutzvorhaben und Naturschutzprojekte nehmen im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft einen wichtigen Platz ein.

Als herausragender Teil davon entstand ab 2000 der Pomologische Schau- und Lehrgarten in Döllingen. Insgesamt über 300 verschiedene Sorten der Hauptobstarten Apfel, Birne, Kirsche und Pflaume, aber auch Nüsse und Quitten wachsen hier auf 3 ha. Sortenvielfalt, Wuchstypen, Reifezeiten sowie spezielle Verwendungszwecke können hier beobachtet und erprobt werden.

Träger des Gartens ist der Verein KERNGEHÄUSE e.V. Mit dem Garten gelingt es, verschiedenste Interessen - Erhalt der Streuobstbestände, Obstverarbeitung und -vermarktung sowie Bildung und Tourismus - für die Region zu verknüpfen.

Streuobstwiesen, Alleen, Obstäcker und -gärten bilden das Potential. Dazu kommen Angebote wie die Niederlausitzer Apfelroute, das Netzwerk von Direktvermarktern und touristischen Leistungsträgern (Einkaufsführer Elbe-Elster bzw. die Internetseite www.rEEgional.de) und die Initiative Regionale Speisekarte mit 13 teilnehmenden Gastronomiebetrieben.

Der Einladung folgten über 70 Interessierte und Fachleute aus verschiedenen Bundesländern.

Die Beiträge zeigten aktuelle Möglichkeiten zum Schutz von Streuobstwiesen, zum Aufbau von Sortengärten sowie nötiger Bildungsangebote auf.

Das Fachprogramm des anschließenden Apfeltags nutzten mehrere Tausend Besucher. Sortenbestimmung, Sortenausstellung, Baumschnittvorführung und Kochpräsentation rundeten die dreitägige Veranstaltung für Besucher und Teilnehmer gelungen ab.

Dieser Tagungsband gibt die Beiträge der Autoren wieder. Die Veranstalter bedanken sich für die freundliche Unterstützung aus Mitteln des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLE) im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft (BMEL) sowie des Ministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV) des Landes Brandenburg.

Andrea Opitz | Rudi Vögel

KERNGEHÄUSE e.V.

Der Verein „KERNGEHÄUSE e.V. hat sich am 21.07.2005 aus unterschiedlichen Interessengruppen mit dem Ziel des Aufbaus einer Entwicklungspartnerschaft für Brandenburgs größte Streuobstregion gegründet. KERNGEHÄUSE e.V. hat umfangreiche Erfahrung bei der Entwicklung und Umsetzung von Projekten in den Bereichen Tourismus, Obst- und Ökolandbau. Er arbeitet mit Lehr- und Versuchsanstalten, Baumschulen, Brennereien, landwirtschaftlichen Betrieben, touristischen Leistungsträgern, der Naturparkverwaltung Niederlausitzer Heidelandschaft, dem Tourismusverband Elbe-Elster und zahlreichen anderen Akteuren regional und überregional zusammen und bringt diese Erfahrungen und Kontakte in das Projekt „Pomologischer Schau- und Lehrgarten“ ein.

KERNGEHÄUSE e.V. bewirtschaftet den Pomologischen Schau- und Lehrgarten und wird seine umfangreichen fachlichen Erfahrungen und Netzwerkkontakte nutzen, um das Projekt zu begleiten und weiter zu entwickeln. Im Verbund mit zahlreichen lokalen Akteuren organisiert er die jährlich stattfindenden Veranstaltungen wie das Blütenfest, den Apfeltag und die Apfelwochen in der Region.

Der Verein übernimmt die Koordinierung auf folgenden Gebieten:

- Förderung der Entwicklung ländlicher Strukturen
- Förderung des Umweltschutzes zur Erhaltung einer gewachsenen Kulturlandschaft
- Förderung von landschaftsbezogener Erholung und Tourismus
- Entwicklung von Beschäftigungsinitiativen, insbesondere für Frauen und auf dem Arbeitsmarkt Benachteiligter
- Förderung von Bildung und Erziehung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen im Bereich Umweltbildung und Pomologie

KERNGEHÄUSE e.V. will in der Region einen nachhaltigen Beitrag zur Sicherung und Weiterentwicklung einer ökologisch orientierten regionalen Umwelt leisten. Dafür erforderlich ist eine engagierte Mitwirkung in den Bereichen touristische Besucherlenkung und aktiver Angebotsgestaltung des naturverträglichen Tourismus, wofür KERNGEHÄUSE e.V. über gute Voraussetzungen verfügt.

Der Verein arbeitet mit Partnern aus den Bereichen Landwirtschaft, Naturschutz und Tourismus zusammen, wodurch in den letzten Jahren zahlreiche Synergie-Effekte zwischen naturverträglichem Tourismus als Wirtschaftsfaktor, Kultur- und Naturlandschaft als Attraktion, der Vermarktung regionaler Produkte und der Umweltbildung erzielt wurden. Gleichzeitig bieten sich durch die Angebote für Tourismus und Naherholung hervorragende Möglichkeiten zur erlebnisorientierten Umweltbildung, die so genussreich und innovativ aufbereitet und regional verankert werden.

Andrea Bürger
KERNGEHÄUSE e.V.

Pomologischer Schau- und Lehrgarten Döllingen

Die Idee

Am Anfang ging es um die liegengelassenen herrenlosen Kirschplantagen, dazu kamen die zu bewirtschaftenden Streuobstwiesen und am Ende stand die alles umfassende Aufgabe an - einen Pomologischen Schau- und Lehrgarten als Genreserve für alte Obstsorten zu errichten. Er sollte etwas Besonderes werden. Alle regional bedeutenden Obstsorten und natürlich auch die eine oder andere Rarität sollten vorgestellt werden. Nachdem der Projektträger (damals der Landschaftspflegeverein der Schradengemeinden e.V.) und die notwendige Fläche gefunden waren, konnte die Umsetzung einer großen Vision beginnen.

Die Ziele

Seit seiner Entstehung im Jahr 2000 wachsen auf dem drei Hektar großen Gelände über **400 verschiedene Obstgehölze**. Diese Vielfalt an altbewährten und lokalen Obstsorten ist einzigartig. 2005 übernahm der Verein KERNGEHÄUSE e.V. die Leitung und kommerzielle Verwaltung des Pomologischen Schau- und Lehrgartens. Neben dem Erhalt alter Obstsorten ist die Wissensvermittlung wichtiger Bestandteil des weiterführenden Konzeptes. Jährlich werden Seminare zu Pflege, Schnitt und Veredlung der Obstgehölze durchgeführt. Besuchern steht der Garten zu angemeldeten Führungen, dem monatlichen Gartenplausch und den jährlichen Veranstaltungshöhepunkten offen.

Abb. 1 | Grafik Manig

A Birne, Land- und Primitivsorten
B Pflaume, Zwetschke
C Schlehe, Pflaume, Wildarten, Auslesen
D Sauerkirsche, Land- und Primitivsorten
E Walnuss, Wildarten und Auslesen
F Streuobstwiese mit Apfel
G Quitte und Apfelbeere
H Mispel
I Eberesche
J Speierling
K Strahlengriffel
L Kornelkirsche
M Streuobstwiese Apfel und **S**üßkirsche
N Streuobstwiese Birne
O Schaugarten Kronenformen

Veranstaltungen

Zur alljährlichen Saisoneröffnung am 1. Mai erwartet die Besucher in der Streuobstregion Hohenleipisch-Döllingen ein duftendes Blütenmeer von Obstbäumen. Anlass genug mit einem zünftigen **Blütenfest** die Obstsaison zu eröffnen und mit einem Erntefest an jedem letzten Sonntag im September zu beenden. Der Pomologische Schau- und Lehrgarten steht dann ganz im Zeichen des schmackhaften Kernobstes. Wissenswertes und Informatives, Köstliches und Regionales, Modernes und Altertümliches, Musikalisches und Unterhaltsames sind zum **Apfeltag** zu erleben. Mit Festgottesdienst, Apfelausstellung, Obstsortenbestimmung, Baumschnittseminar, Apfelkindergarten, Musikanten, buntem Markttreiben und vielem mehr ist es ein regionales Fest für Groß und Klein.

Abb. 2 | Apfeltag 2014 (Foto Veit Rösler)

Abb. 3 | Handwerk und Tradition (Foto Andrea Bürger)

Baumpaten

Großer Dank gilt unseren nunmehr 80 Baumpaten, die mit ihrem jährlichen Beitrag den Erhalt und die Pflege alter Obstsorten unterstützen und zur Unterhaltung des Gartens beitragen. Die Patenbäume werden durch unsere Gärtner gepflegt. Geerntet wird auf Wunsch von den Baumpaten. Eine Zusammenarbeit - die Früchte trägt - und das für beide Seiten. Eine gelungene Sache, die sich wachsenden Interesses der Bevölkerung erfreut.

Werden auch Sie Baumpate!

Abb. 4 | Feierliche Baumpatenernennung (Foto Andrea Bürger)

Abb. 5 | Baumpate Klaus Richter (Foto Andrea Bürger)

Niederlausitzer Apfelroute

Die Apfelroute verläuft entlang landschaftlicher und kultureller Sehenswürdigkeiten. Sie verbindet Kulturlandschaft und Produktionsstätten miteinander und führt vorbei an Streuobstwiesen und Lehrgärten zu Gaststätten, Verarbeitern, Direktvermarktern, Handwerksbetrieben und Institutionen, die mit den heimischen Obstwiesen verbunden sind. Dieses Vermarktungssystem unterstützt eine gezielte Besucherlenkung zum Thema „APFEL". Zwischen den Kooperationspartnern (Apfelroutenstationen) ergeben sich durch die gemeinsame Vermarktung unter der „Niederlausitzer Apfelroute" neue Geschäftsbeziehungen und kooperative Projekte, wobei auch neue Kundengruppen gefunden werden.

Ziel ist:

- eine aktive Verknüpfung von touristischen, landwirtschaftlichen, handwerklichen und gesundheitsorientierten Dienstleistern
- eine Stärkung und Profilierung der Tourismusregion
  unter dem Dachthema Apfel | Streuobst als regionales und gesundes Produkt
- eine Stärkung bereits vorhandener regionaler Initiativen
- eine Erhöhung der Wettbewerbsfähigkeit von regionalen Anbietern – Umsatzsteigerung durch neue, vernetzte Angebote
- eine Vernetzung von Obstwiesen, Betrieben, Hofläden und Produzenten

Apfelroutenstationen sind:

Direktvermarkter, Produzenten und Hofläden

- Schradenhof GmbH Gröden - Ökologische Obstprodukte
- Bauer Fruchtsaft GmbH Bad Liebenwerda - Verarbeitungsbetrieb
- Obstbau GbR Rademacher & Schmager Pahlsdorf - Tafelobst
- Baumschule Graeff Zeischa - Obstbäume, Wildobstgehölze
- Hofmosterei Dobra - Lohnmosterei, Verarbeiter
- Heidemanufaktur Hohenleipisch
- Töpferei Lück Hohenleipisch - Töpferwaren

Apfel-Genuss-Wirte

- Gaststätten der Regionalen Speisekarte

Information und Umweltbildung

- Pomologischer Schau- und Lehrgarten Döllingen
- ElsterNatoureum Maasdorf
- Naturparkhaus Bad Liebenwerda
- Baumschule Graeff Zeischa - fachliche Beratung rund um den Obstbau
- KERNGEHÄUSE e.V. -Obstbaumbestellungen alte Sorten

landschaftlich attraktive Obstanlagen

- Brandenburgs größte Streuobstregion Hohenleipisch - Döllingen
- Lugau – Apfelallee und Streuobstwiese
- Werenzhain – alte Obstgärten am Dorfrand
- Mühlberg – Altanlage an der Elbe
- Saathain – Altanlage am Gutshof und Neuanlage
- Maasdorf – Neuanlage an der Kleinen Elster
- Oppelhain - Naschgärten
- Obstbaumalleen

Gastronomische Apfelwochen

Abb. 6 | Leckere Apfelgerichte
von Helmut Hummel und Michael Ihlo (Foto Andrea Bürger)

Dass man aus Äpfeln viel mehr machen kann als „nur“ Mus und Strudel beweisen die „Apfel-Genuss-Wirte“ im Rahmen ihrer „Regionalen Speisekarte“. Zwei Wochen im Oktober wird der Apfel zum Leitprodukt der angebotenen Gerichte. In 13 Niederlausitzer Gaststätten werden dann Äpfel in allen erdenklichen Variationen verarbeitet. Vom deftigen Apfelbraten bis zum Dessert können Genießer vieles vom Apfel probieren. Jede Gaststätte hat dabei ihre individuellen Apfelspeisen entwickelt. Bei der Zubereitung wird auf frische und regionale Produkte Wert gelegt. Passend zum Apfelgericht wird ein Getränk vom Apfel mit oder ohne Alkohol angeboten. Hier reicht die Palette von sortenreinem Apfelsaft bis zu hochprozentigem Apfelbrand.

Blütenkönigin und Äppelmoid

Seit 2002 übernehmen unsere Majestäten für zwei Jahre das Zepter und repräsentieren die Streuobstregion Hohenleipisch-Döllingen über Landesgrenzen hinaus. Sie vertreten die Region in der Öffentlichkeit auf Ausstellungen und Messen, sind bei regionalen Festen präsent und unterstützen so die Vermarktung regionaler Produkte rund um die paradiesische Frucht.

Für dieses Amt können sich junge Mädchen und Frauen mit einem Mindestalter von 18 Jahren bewerben, denen es gelingt mit gesundem Selbstvertrauen und guten kommunikativen Fähigkeiten vor öffentlichem Publikum aufzutreten und die Streuobstregion vorzustellen.

Abb. 7 | Ihre Herrschaften der letzten Jahre (Foto Veit Rösler)
von links nach rechts: Jana Reichel (ab 2010) - Astrid Binder (2006-2008) - Angela Lorenz (2008-2010)

Umweltbildung und Sortenerhalt

Um 1900 hat es allein in Deutschland über eintausend Apfelsorten gegeben. Heute sind im modernen Erwerbsobstbau dagegen nur noch wenige Sorten im Anbau. Diese sind zudem genetisch eng verwandt und wurden fast durchgängig aus denselben Elternsorten gezüchtet. So ist es auch nicht verwunderlich, das sich die heute im Handel erhältlichen Sorten im Geschmack fast kaum unterscheiden. Viele gute Eigenschaften wie Schorfresistenz, Geschmack und Verträglichkeit gingen bei den Neuzüchtungen verloren. Zudem lässt sich bei den neuen Sorten vermehrt eine Unverträglichkeit bei Apfelallergikern feststellen. Eine Schlüsselrolle spielen dabei die Polyphenole, die aufgrund ihres säuerlichen Geschmacks und der schnellen Bräunung nach Aufschnitt des Apfels in den Neuzüchtungen fast gänzlich fehlen. Polyphenole, die das Apfelallergen ausschalten sind vor allem in alten Apfelsorten enthalten. Zu nennen sind hier beispielsweise die Sorten Altländer Pfannkuchenapfel, Freiherr von Berlepsch oder Roter Boskoop, die für Allergiker aufgrund ihrer Eigenschaften besonders verträglich sind.

Sicher sind die hier angeführten Entwicklungen ein Grund mehr für das wachsende Interesse am Erhalt alter Obstsorten aus dem eigenen Garten. Jährlich im Frühjahr bietet der Verein KERNGEHÄUSE e.V. Schnitt- und Veredlungsseminare an. Die Nachfrage steigt. Regionale Baumschulen agieren hier als Kooperationspartner und bieten wenig geübten Gartenbesitzern die Veredlung des Apfels aus Omas Garten an. Im zeitigen Frühjahr können dazu die geschnittenen Reiser in der Baumschule abgegeben werden. Dort erhalten sie auf einer passenden Unterlage die neue Lebensgrundlage, werden getopft und im Gewächshaus über den Sommer gehegt und gepflegt. Im Herbst können sie dann in den Heimatgarten umziehen.

Ein Projekt das Früchte trägt!

Andrea Bürger
Verein KERNGEHÄUSE e.V.

Abb. 8 | Veredlungsseminar mit Urte Delft (Foto Andrea Bürger)

Grußwort des Landrates Elbe-Elster

Abb. 9 |
Christian Heinrich-Jaschinski

Sehr geehrter Herr Thielemann,
sehr geehrte Damen und Herren,

ich habe mich gefragt, warum wir eigentlich die Niederlausitzer Apfeltage begehen, und das schon im 20. Jahr, wenn wir in unseren Gärten doch auch Kirschbäume, Birnen- und Pflaumenbäume finden? Ist es vielleicht gerade der Apfel, der uns als erstes in den Sinn kommt, weil wir ihn schon aus unseren Kindheitserinnerungen kennen?

Unter dem Apfelbaum liegen und zwischen den Zweigen hindurch die Wolken beobachten, in den Apfel beißen, mal sauer, mal süß, mal leuchtend grün, dann wieder feuerrot. Apfelmus auf Pfannkuchen und Apfelkuchen mit Sahne im Sommer, danach wieder die heißen Bratäpfel im Winter. Wir können es drehen und wenden wie wir wollen: Der Apfel ist einfach überall, alle Generationen kennen ihn. Während heute auch Mangos und Kiwis den Markt erobert haben, bleibt der Apfel allgegenwärtig. Von dem ersten Apfel in der Brottasche für den Weg zum Kindergarten bis zum eigenen gepflanzten Apfelbaum im Garten ist er immer dabei und selbstverständlich geworden. Gerade aber was selbstverständlich erscheint, darf nicht aus dem Blickwinkel geraten, und deshalb meine ich, muss unser Apfel mit seinem alltäglichen Dasein in den Mittelpunkt gerückt und in seiner Vielfalt unterstützt werden, damit noch viele Generationen die unterschiedlichsten Sorten probieren und immer einen Platz unter dem Apfelbaum finden können.

Genau diesem Anliegen widmet sich unser Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft im Landkreis Elbe-Elster seit vielen Jahren. Dort nehmen Obstanbau und Streuobstkultur seit Jahrzehnten einen wichtigen Platz ein. Ergebnis dieser vielfältigen Bemühungen ist zum Beispiel der Pomologische Schaugarten in Döllingen. Aber auch die Wiederbelebung der Streuobst- und Baumobstkultur in der Niederlausitz bis zu den damit verbundenen vielfältigen Aktivitäten in Vermarktung, Öffentlichkeitsarbeit und Erhaltung alter Obstsorten und –arten gehören dazu.

Das reiche Naturerbe für unsere Kinder und Enkel zu bewahren, ist eine zentrale Aufgabe einer zukunftsorientierten Politik. Dem liegt eine einfache Erkenntnis zugrunde: Natur, die wir Menschen wirklich erleben, lernen wir besonders schätzen und schützen.

Natürlich weiß ich aus der Praxis auch, dass es Naturschutz ohne jeden Widerstand nur selten gibt. Umso wichtiger ist es, mit den Betroffenen frühzeitig ins Gespräch zu kommen, sie umfassend zu informieren und - wo immer möglich - kooperative Lösungen anzustreben. Naturschutz braucht Verbündete. Und am besten ist es, wenn anfängliche Gegner zu überzeugten Verbündeten werden.

Der Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft hat sich zusammen mit dem Förderverein ein solches Miteinander von Anfang an auf die Fahne geschrieben. Alles, was seitdem entstanden und gewachsen ist, geschah in dem Bewusstsein: Natur und Landschaft sind nur zusammen mit den Menschen zu schütze und zu erhalten! Die Ergebnisse dieser Bemühungen und Projekte können sich sehen lassen und sind eine wahre Erfolgsgeschichte, die wir in den kommenden Jahren mit allen engagierten Mitstreitern gemeinsam fortschreiben wollen.

Dazu gehören auch die Niederlausitzer Apfeltage. Eigentlich sollte man bei dem Bekanntheitsgrad des Apfels annehmen, dass eine Informations- und Werbekampagne für dieses ständig verfügbare Naturprodukt gar nicht erforderlich ist. Trotzdem haben die Veranstalter dieser Fachtagung zu den 20. Niederlausitzer Apfeltagen ein umfangreiches, anspruchsvolles Programm aus Information und Unterhaltung auf die Beine gestellt. Mein besonderer Dank geht an die Veranstalter vom KERNGEHÄUSE e.V., die mit Unterstützung des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft die Veranstaltung erst möglich machen.

Allen Besuchern des 20. Niederlausitzer Apfelfestes wünsche ich einen guten Appetit, interessante Stunden und viel Vergnügen im Landkreis Elbe-Elster.

Landrat Christian Heinrich-Jaschinski

Grußwort BLE

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für die Einladung zu dieser Fachtagung mit dem Titel „Von Äpfeln bis Pomeranzen – sammeln, bewahren und nutzen“ und der Möglichkeit ein Grußwort zu geben.

Der Apfel, das Symbol der Liebe und die Pomeranze, die für „ewige Jugend und Unsterblichkeit“ steht, bilden Metaphern für wesentliche Begriffe im Zusammenhang mit der Bewahrung alter Kultursorten. Ohne Herzblut und „Liebe“ vieler aktiver Erhalterinnen und Erhalter zu dieser Vielfalt und zu einzelnen Sorten mit ihren einzigartigen Merkmalen und dem damit verbundenem großen Engagement wären bereits viele alte Sorten der „Sterblichkeit“ anheimgefallen. Dies sei hier zuerst gesagt. Die Erhaltung der Obstsortenvielfalt wird aber auch von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowohl programmatisch als auch durch die Durchführung verschiedener Projekte gefördert und als sehr wichtig angesehen.

Äpfel besitzen schon seit langer Zeit eine große kulturhistorische Bedeutung in Deutschland. Mit der Ausweitung des Obstanbaus über Mitteleuropa und darüber hinaus entstanden bis zum 20. Jahrhundert ca. 2.700 Apfelsorten, die selbst in den Höhenlagen der Mittelgebirge den Obstanbau ermöglichen. Auch in Brandenburg sind im Laufe von Jahrhunderten wertvolle und heute seltene Lokalsorten entstanden, wie z.B. die *Werdersche Wachsrenette*, die auf der von der BLE 2010 veröffentlichten Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen gelistet wird.

In einem in den Jahren 2005 und 2006 im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung durchgeführten Erfassungsprojekt konnten insgesamt 2.050 verschiedene Apfelsorten in Deutschland nachgewiesen werden. Ein Großteil der existierenden Sortenvielfalt beim Apfel findet sich auf Streuobstwiesen, die aber leider in ihren Beständen stark rückläufig sind und zu einem großen Teil einen schlechten Pflegezustand aufweisen.

Die Gründe für den Rückgang von Streuobstflächen sind vielfältig. Zum einen konzentriert sich der Erwerbsobstbau vor allem auf die einfacher zu bewirtschaftenden Niederstammplantagen, zum anderen werden viele Flächen in Bauland umgewandelt. Außerdem sterben viele Bäume ab, weil sie zu alt sind oder die notwendige Pflege nicht mehr gegeben ist.

Mit dem Rückgang der Streuobstflächen sind viele alte Obstsorten in ihrem Bestand gefährdet. Von einigen Sorten sind nur noch vereinzelte Bäume bekannt und wenn sie sterben, ist diese spezielle Obstsorte für immer verloren. Auch die *Werdersche Wachsrenette* galt lange Zeit als verschollen, bis sie zufällig auf einer Obstschau in Müncheberg wiederentdeckt wurde.

Die Erhaltung alter Obstsorten hat aber mehr als ideelle Gründe. Neben der ökologischen, gesundheitlichen und kulturellen Bedeutung der Sortenvielfalt ist sie v.a. für die weitere Züchtung von gesundem, leckerem und ertragreichem Obst von entscheidender Bedeutung. So können alte Obstsorten über bekannte und unbekannte Resistenzen gegen verschiedene Krankheiten verfügen.

Die Erhaltung einer möglichst großen Vielfalt, nicht nur beim Apfel sondern bei Obst insgesamt, hat in Deutschland eine lange Tradition, die bis in die frühen Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts zurückreicht. Seit dieser Zeit wird eine Vielzahl an Sorten unterschiedlicher Obstarten in staatlichen und nicht-staatlichen Sammlungen erhalten. Vor allem der enormen und ehrenamtlichen Initiative engagierter Einzelpersonen haben wir die noch erhaltene Vielfalt alter Apfelsorten zu verdanken.

Um die in Deutschland bestehenden Obstsammlungen miteinander zu vernetzen und gemeinsam zu koordinieren, wurde 2009 die Deutsche Genbank Obst gegründet, die vom Julius-Kühn-Institut koordiniert wird. Unter dem Dach der Deutschen Genbank Obst (DGO) sind bislang Erhaltungsnetzwerke für Apfel, Erdbeere, Kirsche, Pflaume und Beerenobst etabliert. Das Apfelnetzwerk ist das größte Netzwerk, es bündelt die Erhaltungskapazitäten von sechs Sammlungen mit gemeinsam rund 900 Apfelsorten. Die BLE hat in mehreren Erfassungen und Projekten am Aufbau der Deutschen Genbank Obst mitgewirkt und bindet die DGO heute über das Nationale Fachprogramm für pflanzengenetische Ressourcen in die nationalen und internationalen Prozesse ein.

Darüber hinaus bedarf es aber noch weiteren Anstrengungen, um die enorme Vielfalt der in Deutschland im Laufe von Jahrhunderten entstandenen Apfelsorten für die Zukunft zu bewahren. Es gilt den weiteren Rückgang bedeutender Streuobstflächen und die Schließung wichtiger Sammlungen aufzuhalten und das Wissen über Sortenbestimmung sowie die Anlage und Pflege von Streuobstwiesen zu erhalten. Diese Tagung wird einen wichtigen Beitrag leisten, um die engagierten Akteure der Region und darüber hinaus zu vernetzen und die Apfelsortenvielfalt für die Zukunft zu bewahren.

Allen Teilnehmern und Teilnehmerinnen wünsche ich eine interessante Tagung und anregende Gespräche!

Sarah Sensen

Vom Garten Eden zur modernen Streuobstwiese

Beate Kitzmann

Der Einstieg in die Tagung sollte ein Abgleich der Begrifflichkeiten und Definitionen im Bereich des Streuobstes sein. Deshalb sei am Anfang kurz der Begriff definiert.

Begriff	Leitet sich von „Obstbäumen in Streulage“ her (1941), hat nichts mit „Einstreu“ (Streuwiesen) zu tun
Definition	„Hochstamm-Obstbau ohne Einsatz synthetischer Behandlungsmittel“ (*Brockhaus 2004*)
Charakteristisch	Mischung von Obstarten, Obstsorten und Alter der Bäume {Polykultur im Gegensatz zur Monokultur von Niederstamm-Anlagen Plantagen)}
Bestandsformen	auch Einzelbäume, Streuobstäcker, Alleen
Verbreitung 1951	1,5 Mio. ha
Rückgang seit 1951	70 – 75 %
Verbreitung 2001	300.000 – 500.000 ha
Tier- und Pflanzenarten	nach vielen Untersuchungen wurden über 5.000 Arten in diesem Lebensraum nachgewiesen (ohne Epiphyten)
Obstsorten	mindestens 3.000 Sorten, davon mindestens 1.400 Apfelsorten
Die naturnah bewirtschafteten Streuobstbestände werden als BIODIVERSITÄTS-Zentren in Mitteleuropa bezeichnet.	

Abb. 10 | Definition und Entwicklung des Begriffs Streuobst und des Lebensraumes

Nach Zahlung von Rodungsprämien in den 50er Jahren für hochstämmige Obstbäume, damit die flächenverbrauchende Anbauweise gegen intensivere Formen ausgetauscht werden kann, fristete der Streuobstbau langjährig ein Schattendasein, mit eher negativem Image. In den 70er Jahren benutzte man Streuobst häufig als Schimpfwort, um damit den vernachlässigten Obstbau zu charakterisieren. Zu diesem Zeitpunkt begann in einigen Bevölkerungsschichten die Rückbesinnung auf die ökologischen und damit verbunden gesundheitlichen Vorteile von Streuobstbau. Nach jahrelangem Einsatz für die Erhaltung, Pflege, Nutzung und Neupflanzung von Streuobstwiesen ist diese Form des Obstbaus nun zu einem Trendsetter, sogar zu einem Imageträger geworden.

Ein Exkurs durch die westeuropäischen Länder, deren Streuobstentwicklung sowie die besonderen nationaltypischen Formen der Vermarktung wird einigen Beispielen aus Osteuropa gegenübergestellt.

Luxemburg:

- 3.000 - 3.500 ha Streuobst (245.782 Hochstämme) = Rückgang um 78% seit 1902
- zwischen 1992 bis 2002 wurden 3887 Obstbäume gepflanzt
- INTERREG-Projekt mit Ausstellung „Wirtschaftsfaktor Streuobst“
- 1999 wurden 130 ha „Bongerten“ durch die EU gefördert (nur für Landwirte)
- Öffentliche Förderung von Pflanzung und Pflege
- 2010 – 130 Apfel- und 100 Birnensorten wurden nachgewiesen und gesichert

Ein Blick in ausgewählte Bundesländer zeigt dann den sehr differenzierten Umgang mit hochstämmigen Obstbäumen und auch hier typische Entwicklungen der Vermarktung.

Brandenburg:

- Die Stiftung Naturschutzfond Brandenburg förderte ein Projekt zur Entwicklung eines Streuobstkatasters in Brandenburg (Übersicht vorhandener Streuobstbestände, Empfehlung von Sorten für standortangepasste Pflanzungen usw.) Mitte 2008 der Öffentlichkeit präsentiert
- Auswertung der über KULAP (AUM) geförderten Streuobstwiesen = 297 ha mit 20.435 Bäumen, davon 9.884 unter 15 Jahre!!!
- Verwendung: 82% Eigenbedarf, 42 % Obstverkauf, 20 % als Tierfutter, 43% der Betriebe lassen das Obst teilweise am Baum (Mehrfachnennungen!)
- es entwickeln sich viele mobile Saftpressen
- Döllingen und Regionalpark Müggelspree pflanzten je über 2500 Streuobstbäume
- Im Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe,-Brandenburg wurden 2008 57 alte Obstsorten und 318 Hochstämme angepflanzt

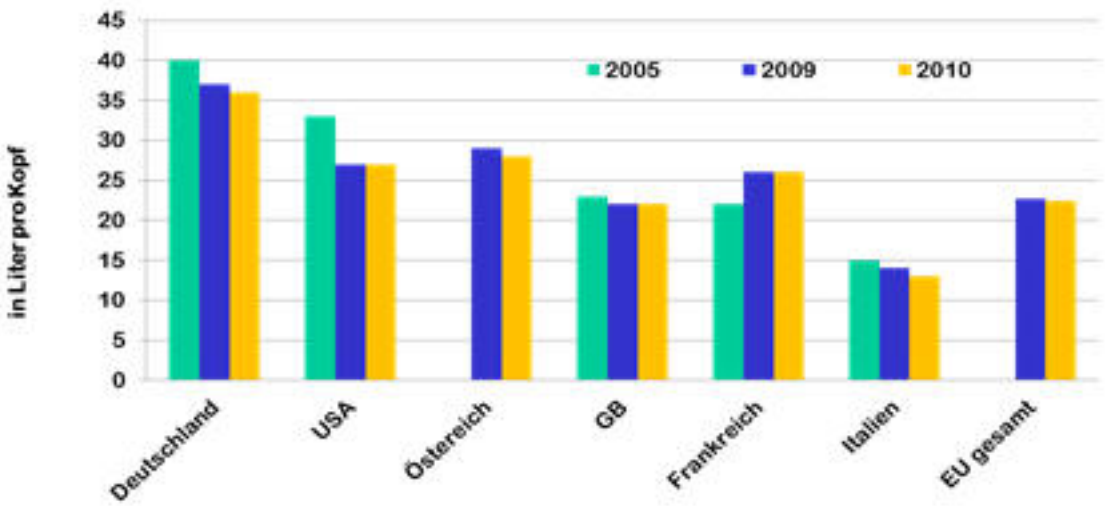

Abb. 11 | Deutschland ist Weltmeister im Fruchtsafttrinken (statistica, BMELV)

Die Nutzung von Tafelobst, Direktsaft, Most, sortenreinen und Jahrgangssäften, Saftgemischen, Cidre aber auch die Nutzung des Holzes machen die umfänglichen Möglichkeiten der Streuobstvermarktung deutlich. Bestandteil der vielfältigen Nutzung des Streuobstes ist auch eine standortbedingte Diversifizierung der Erntemöglichkeiten. Die nunmehr seit Jahren gemeinsam mit dem Verband der deutschen Fruchtsaftindustrie durchgeführte Ernteschätzung für den Streuobstbau führte im Jahr 2013 zu folgender Pressemitteilung:

Starke regionale Unterschiede im Streuobstanbau in Deutschland

Die vom Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF) durchgeführte Schätzung des Streuobstanbaus in Deutschland prognostiziert für das Jahr 2013 eine voraussichtliche Erntemenge von rund 400.000 Tonnen. „Damit“, so VdF-Geschäftsführer Klaus Heitlinger „wird eine um rund 30 Prozent geringere Ernte als im Vorjahr zu erwarten sein, wie unsere 70 Schätzer in allen wichtigen Anbaugebieten festgestellt haben“. Das Erntejahr 2013 wird besonders durch starke regionale Unterschiede gekennzeichnet sein. Baden-Württemberg, mit 50 Prozent des Streuobstanbaus in Deutschland, hat dieses Jahr mit einer sehr schwachen Ernte zu rechnen. Wurden dort in guten Jahren schon über 600.000 Tonnen geerntet, liegt die Ernteschätzung in diesem Jahr nur bei rund 200.000 Tonnen. Positiver wird die Situation in den nördlichen und östlichen Bundesländern gesehen. Hier rechnet man mit einer zwar schwachen aber immer noch durchschnittlichen Ernte. Die Gründe für die diesjährigen unterdurchschnittlichen Ernteerwartungen sind zum einen in dem ungewöhnlich langen Winter zu finden, zum anderen auch in der darauffolgenden explosionsartigen Blüte, die jedoch bei relativ kalten Temperaturen, begleitet von hohen Niederschlägen, stattfand. Der notwendige Bienenflug war demzufolge dieses Jahr sehr schwach ausgeprägt. Eine weitere Konsequenz der wenig frühlingshaften Witterung sind die um zwei Wochen in der Vegetation zurückliegenden und signifikant kleiner ausfallenden Früchte. Die Größe der Äpfel wirkt sich stark auf die Menge aus. Ein Zentimeter Durchmesser pro Apfel bei der Ernteschätzung entspricht einer 30 prozentigen Gewichtserhöhung bei der Ernte. Positiv für die Ernteentwicklung ist sicher die ausreichende Wasserversorgung, die aufgrund der Regenfälle der letzten Tage zu einer ordentlichen Durchfeuchtung des Bodens beigetragen hat und den Bäumen somit genügend Wasser zur Verfügung stellt. Sollte es also in den jetzt folgenden Wochen bis zur Ernte noch genügend Niederschlag geben, könnten die Ernteerwartungen noch nach oben korrigiert werden.

Im Jahr 2012 konnte bei der separaten Erfassung des Streuobstes der Anteil an der Saftproduktion ermittelt werden.

Abb. 12 | Anteil Streuobstäpfel an der Saftproduktion, VdF

Die Marktsituation von Streuobstprodukten kann auszugsweise mit einer umfänglichen Befragung von Erzeugern, Herstellern und Verarbeitern in Baden-Württemberg reflektiert werden, die Produkte aus der Streuobstaufpreisvermarktung darstellt.

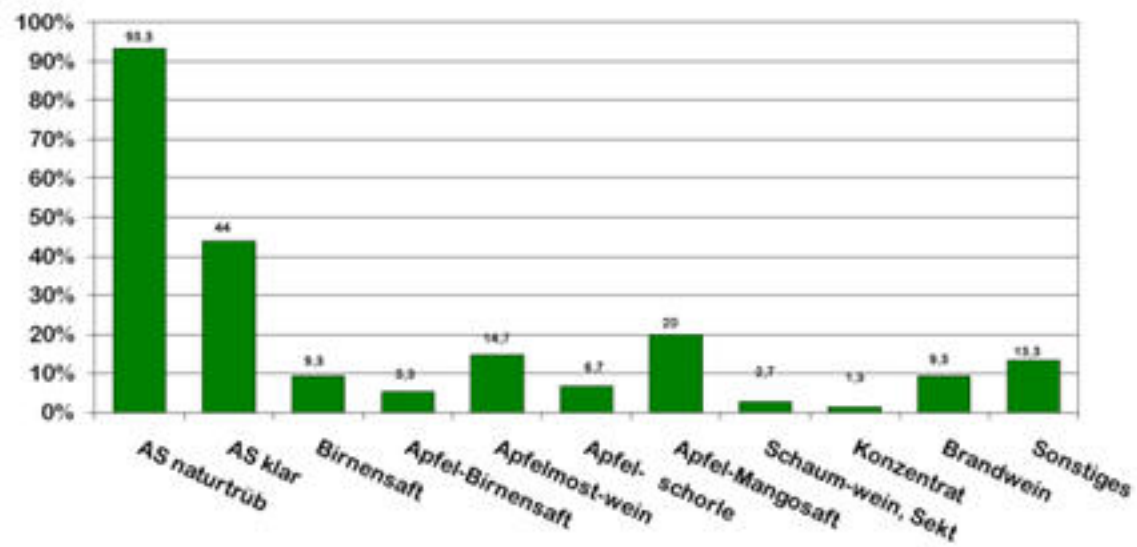

Abb. 13 | Hergestellte Streuobst-Aufpreis-Produkte in Baden – Württemberg 2004

Perspektive des Streuobstbaus

In den Anfängen des Streuobstbaus 1950 war eine Unterscheidung zwischen den einzelnen Anbauformen Intensivobstbau und Streuobstbau nicht möglich. In den 70er Jahren wurde der Begriff Streuobstbau für vernachlässigte Obstbaumbereiche benutzt und eher als Schimpfwort verstanden. Seit etwa 2010 findet ein Imagewandel statt und jetzt ist das Verständnis von Streuobstbau eher im Bereich des Bio-Obstanbaus zu finden. Diesem positiven Image folgend, arbeiten wir dafür, dass im Jahre 2050 der Begriff Streuobstbau für wirtschaftlichen, landschaftsprägenden und gesunden Obstanbau steht, der modern und innovativ am Markt erscheint.

Abb. 14 | Attraktive Warenpräsentation in Österreich (www.mostgalerie.at)

Beate Kitzmann

Dipl. Biologin u. Geschäftsführerin Naturschutz Berlin-Malchow
Sprecherin Bundesfachausschuss Streuobst NABU
Dorfstraße 35
13051 Berlin
Tel. 030 / 92 79 98 30
Fax 030 / 92 79 98 31
E-Mail: info@naturschutz-malchow.de
Homepage: www.naturschutz-malchow.de

Deutsche Genbank Obst

Zur Situation alter und neuer Obstsorten in Deutschland

Dr. Erik Schulte

Die Prüfstelle Wurzen ist eine von derzeit 11 Prüfstandorten des Bundessortenamtes Hannover (siehe Abb. 15 | Die Prüfstellen des Bundessortenamtes, einer selbständigen Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Die Prüfstelle ist für die Prüfung der Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit bei Sorten des Kern-, Stein- und Beerenobstes einschließlich der Wildobstarten zuständig. Um festzustellen zu können, ob neu zum Sortenschutz angemeldete Obstsorten von allen allgemein bekannten Sorten ausreichend deutlich unterscheidbar sind, hält die Prüfstelle Wurzen umfangreiche Kern- und Beerenobstsortimente zu Vergleichszwecken vor. Eine weitere wichtige Aufgabe des Bundessortenamtes ist die Erhaltung obstpflanzengenetischer Ressourcen.

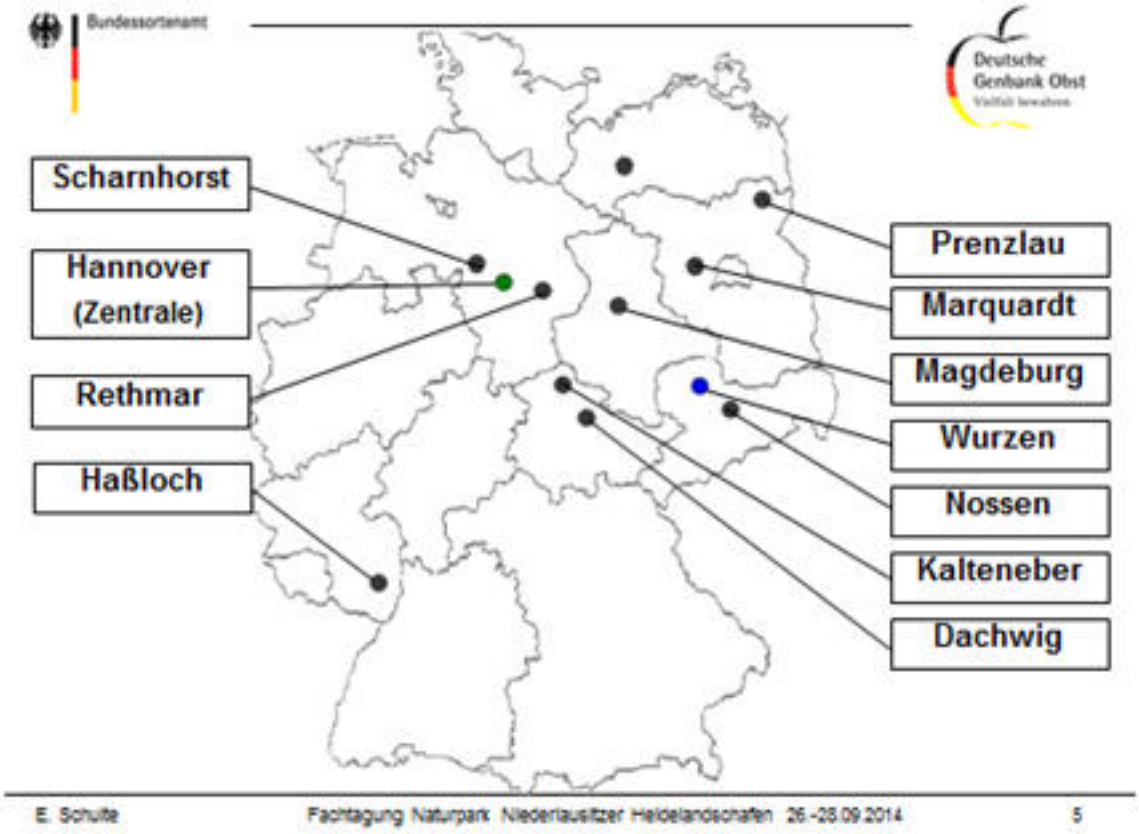

Abb. 15 | Die Prüfstellen des Bundessortenamtes

Die Prüfstelle Wurzen umfasst eine Liegenschaftsfläche von ca. 25 ha, sie liegt am östlichen Rand der Stadt Wurzen in Sachsen, 25 km östlich von Leipzig, im nordwestlichen Teil des Sächsischen Obstanbaugebietes, umgeben von landwirtschaftlich und obstbaulich genutzten Kulturflächen.

Abb. 16 | Aufbau der Deutschen Genbank Obst

Die Versuchsflächen befinden sich an einem leichten Westhang des Muldentals, der die Bildung von Kaltluftseen verhindert und so die Blütenfrostgefahr mindert. Die Flächen sind aus einem Wasserspeicher über im Boden verlegte Bewässerungsrohre beregnungsfähig. Für die neu gepflanzten Beerenobstsortimente werden stationäre Bewässerungstechniken eingesetzt. Die Prüfstelle verfügt über eigene Bienenvölker zur Bestäubung der Obstblüten des Kern- und Beerenobstes.

Die Prüfstelle Wurzen hält als Gründungsmitglied und Partner des Deutschen Genbank Obst Teilsammlungen des Apfel-, des Pflaumen-, des Kirschen-, des Him- und Brombeer- sowie des Erdbeernetzwerkes vor. Das Genmaterial dieser Sorten wird für die Obstzüchtung, Landschaftsgestaltung, für die Lehre und Forschung sowie für obstkundliche und pflanzengesundheitliche Fragestellungen herangezogen.

Die **Deutsche Genbank Obst (DGO)** ist ein dezentral organisiertes Erhaltungsnetzwerk für pflanzengenetische Ressourcen bei Obstpflanzen (www.deutsche-genbank-obst.jki.bund.de). Als Vertragsstaat des Internationalen Übereinkommens über die biologische Vielfalt (1993) und des Internationalen Vertrags über pflanzengenetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (2001) verpflichtet sich die Bundesrepublik Deutschland, diese Ressourcen langfristig zu erhalten und nachhaltig zu nutzen und hierzu mit den anderen Vertragspartnern zusammenzuarbeiten. Die DGO wird durch das Julius-Kühn-Institut, Institut für Züchtungsforschung an Obst in Dresden-Pillnitz koordiniert. An jedem DGO-Netzwerk sind mehrere Partner beteiligt, die eigene Sammlungen unterhalten, (siehe Abb. 16 | Aufbau der Deutschen Genbank Obst). Diese können auch die Koordination des jeweiligen Erhaltungsnetzwerkes übernehmen; das Bundessortenamt zum Beispiel besitzt die Koordinierungsfunktion bei Beerenobst, Birne und Wildobst. Durch diese Aufteilung soll gewährleistet sein, dass jeder Partner nur für eine Teilsammlung zuständig ist, in der Gesamtheit aber jede Sorte an wenigstens zwei Standorten erhalten wird.

Abb. 17 | Deutsch Genbank Obst

Die Sammlungen haltenden Partner verpflichten sich, die in ihren Sammlungen befindlichen genetischen Ressourcen von Kern-, Stein-, Beeren- und Wildobst zu sammeln, zu erhalten, regelmäßig zu beurteilen und für die Allgemeinheit nutzbar zu machen, indem sie

- dauerhaft die im Anhang zum Vertrag aufgeführten Teilsammlungen erhalten und dokumentieren;
- die gemeinsam festgelegten Erhaltungsstandards einhalten;
- Vermehrungsmaterial an Partner und Dritte abgeben und dabei je nach Nutzung standardisierte Materialübergabevereinbarungen (sMTA) verwenden oder freie Vereinbarungen treffen;
- die Bestände charakterisieren und evaluieren, die Ergebnisse dokumentieren und an interessierte Dritte weitergeben;
- einander bei Gefährdung der Sammlungen informieren;
- gemeinsame Aktivitäten im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit durchzuführen und
- jährlich mit den anderen Partnern zum Erfahrungsaustausch zusammen treffen.

Die Passportdaten der in die DGO eingestellten Akzessionen aller Partner sind im Internet auf den Seiten des Nationalen Fachprogramms zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Kulturpflanzen in Deutschland (GENRES/PGRDEU) einsehbar (s. Abb. 3).

Im Bereich der Obstpflanzengenetischen Ressourcen ist das BSA außerdem an einem europäischen Genbankprojekt zu Ribes-Arten beteiligt (RIBESCO, Core Collection of Northern European Gene Pool of Ribes), das den Aufbau einer europaweiten, dezentral organisierten Genbank für Johannis- und Stachelbeersorten zum Ziel hat.

Die Passportdaten des BSA zu Beerenobstakzessionen (Brombeere, Himbeere, Rote, Weiße und Schwarze Johannisbeere, Jostabeere und Stachelbeere) sind seit 2004 in die Datenbanken des ECP/PGR (Europäisches Kooperationsprogramm für Pflanzengenetischen Ressourcen) eingestellt.

Dr. Erik Schulte

Referat 215 Bundessortenamt
Torgauer Straße 100, 04808 Wurzen
Telefon: 03425-9040-24
Fax: 03425-9040-20
E-Mail: Erik.Schulte@bundessortenamt.de
Internet: www.bundessortenamt.de

EU-Projekt ESTO

Europäischer Spezialist für Streuobstwiesen

Björn Burmeister

Abb. 18 | Streuobstwiese in Frankreich, Pays dÁuge

Abb. 19 | CherryTree Landscape Fougerolles Bringard

Streuobstwiesen sind in ihrem Gesamtbestand in ganz Europa bedroht. Um diesen Zustand zu verändern, wird mit Unterstützung der Europäischen Union ein Projekt zur erstmaligen Erstellung eines Lehrplans zur Pflege und Bewirtschaftung von Streuobstwiesen durchgeführt. In diesem dreijährigen Projekt, das im Jahr 2012 startete und Ende 2014 abgeschlossen sein wird, haben sich 12 Partnerorganisationen aus 6 europäischen Ländern zu einem Konsortium zusammengeschlossen. Dieses Konsortium besteht aus Privatfirmen, Bildungseinrichtungen (Universitäten und Berufsschulen) und Nichtregierungsorganisationen. Alle Mitglieder vereint, dass sie direkt oder indirekt mit der Bewirtschaftung von Streuobstwiesen zu tun haben. Die Organisationen kommen, wie schon erwähnt, aus verschiedenen Ländern. Dazu gehören Dänemark, Polen, Ungarn, Österreich, Frankreich und Deutschland. Die Erstellung des Lehrplans beinhaltet auch die Erarbeitung von Lehrmaterialien, die eine Unterrichtszeit von ca. 100 Stunden abdecken. Im Rahmen des Projektes wurden verschiedene Pilotkurse durchgeführt, die eine Erprobung der Unterrichtseinheiten ermöglichten. Der Lehrplan an sich besteht aus drei Hauptfächern, die modularisiert sind und durch drei transnationale Fokusgruppen innerhalb des Konsortiums erarbeitet wurden. Innerhalb der Module (Pomologie / Bewirtschaftung & Pflege / Verarbeitung & Vermarktung) sind neun Lehreinheiten verortet. Um dem Lehrplan einen europäischen Rahmen zu geben, wurde bei der Erarbeitung der Lehreinheiten auf Standards des Europäisches Bewertungssystems für die Berufsbildung (European Credit System for Vocational Education and Training, ECVET) geachtet. Mit umfangreichen Materialsammlungen (Literaturquellen, Fachwörterbuch, Fotosammlung usw.), Unterrichtseinheiten (z. B. ein multisensorischer Workshop zur Differenzierung unterschiedlicher Apfelsäfte) sowie einem Expertentext pro Modul in den Sprachen der projektbeteiligten Länder, wird das Inhaltsspektrum des Lehrplans abgerundet, es ist aber weiterhin offen und ausbaufähig. Nächster Schritt innerhalb der Projektzeitlauf ist es, die erarbeiteten Unterrichtsmaterialien auf der Projektwebpage www.esto-project.eu zu veröffentlichen. Als zukünftiger Schritt in einem eventuellen Folgeprojekt, ist die Erstellung eines einheitlichen Bewertungsschlüssels erforderlich, der eine Akkreditierung an informalen als auch formalen Bildungseinrichtungen ermöglichen würde.

Dadurch kann der Auszubildende ein Modul des Curriculums zum Beispiel in Frankreich absolvieren und ein weiteres Modul in Dänemark, trotzdem wird überall das gleiche Lehrniveau (EQF) eingehalten, stark lernergebnisorientierte Lehreinheiten umgesetzt und das gleiche Bewertungssystem wird angewendet (Credit System). In diesen Lehreinheiten sind die Ansprüche an die Lehrenden im Sinne der zu vermittelnden Fähigkeiten, Fertigkeiten, Kenntnisse und die angestrebten Kompetenzen festgelegt. Der europäisches Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (European Qualifications Framework, EQF) verfolgt als Ziel auch einheitliche Standards in den EU-Mitgliedsstaaten umzusetzen, Mobilitäten der Auszubildenden zu vereinfachen und eine umfangreiche Transparenz im Bildungsablauf umzusetzen. Die neun Lehreinheiten (Units) des ESTO-Curriculums sind am EQF 4 orientiert, was eine kleine Autonomie aber auch gewisse Verantwortung des Teilnehmenden nach erfolgreichem Absolvieren der Unit bedeutet. Das heißt, ein Anleiten anderer Personen ist im begrenzten Maß möglich, auf jeden Fall ist es das selbstständige Umsetzen und Anwenden der Units in der zukünftigen Arbeit des Auszubildenden. Das maximale EQF-Level ist 8 und mit dem Erlangen des Doktorgrades gleichzusetzen. Das Level 4 ist für die Zielgruppe im lebenslangen Lernprozess geeignet und setzt schon einen landwirtschaftlichen oder gartenbaulichen Bildungshintergrund voraus. Dieser kann nun anhand des Curriculums spezialisiert werden.

Als Projektteam möchten wir Sie einladen, auf unserer Internetseite zu stöbern. Neben der umfangreichen Materialsammlung, die Ihnen sicherlich Anregungen und Tipps eröffnet, werden Sie auch viel Freude dabei empfinden die europäischen Streuobstwiesen in unserer Fotodatenbank zu betrachten. Für einen vertiefenden Einstieg in die Lehrmaterialien empfehlen wir Kontakt zu uns aufzunehmen. Als GRÜNE LIGA Thüringen e.V. arbeiten wir seit Mitte der neunziger Jahre am Thema Streuobstwiesenerhalt und haben schon mehrere Bildungsprojekte und – tage durchgeführt. Das im Projekt ESTO entwickelte und gesammelte Material professionalisiert und komplementiert unsere Bildungsarbeit. Besonders freuen wir uns, dass zum Thema Berufsbildung mehr getan wurde, da unser bisheriges Hauptaugenmerk als GRÜNE LIGA Thüringen e.V. in der Kinderpädagogik und in der fakultativen Bildungsarbeiten mit privaten Teilnehmerinnen in maximal eintägigen Kursen liegt.

Björn Burmeister

GRÜNE LIGA Thüringen e.V. - Goetheplatz 9b – 99423 Weimar

Fon 03643 49 27 96 - Fax 03643 49 27 97 - thueringen@grueneliga.de - www.grueneliga-thueringen.de

Abb. 20 | Hirschbirnbaum bei Pöllau/ Steiermark

Abb. 21 | Birnbaumblüte Pöllau/Steiermark

Anlage einer Obstwiese

Pflanzen und pflegen mit Verstand

Michael Grolm

Streuobstwiesen gewinnen immer mehr an Bedeutung. Der Naturschutz hat erkannt, dass dieser Lebensraum mit seinen rund 5000 Tier- und Pflanzenarten einer der artenreichsten Lebensräume in Europa ist. Doch erhält dieser sich nicht von alleine - er ist von Menschenhand entstanden und muss somit auch von Menschenhand gepflegt werden! Will man eine neue Obstwiese pflanzen, wird diese nur überleben können, wenn auf Dauer eine Nutzung dieser vorhanden ist! Ebenso ist es unabdingbar zu wissen, wie das Management dieser funktioniert, d. h. was ist notwendig, um Obstwiesen zu planen und durch eine Nutzung zu erhalten.

Was alles dazu notwendig ist und bedacht werden muss, soll im Folgenden aufgezeigt werden. Jedoch werden nicht nur Bedingungen für eine gut durchdachte Obstwiese dargestellt, sondern es sollen Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie ein altes Kulturgut wunderbar genutzt und erhalten werden kann um eine zukunftsfähige Obstsortenvielfalt mit einer durchdachten Planung in die Zukunft zu bringen. Es soll bewusst gemacht werden, dass es durch die wahnsinnig große bestehende Sortenvielfalt möglich ist, die jeweilige ideale Sorte für den idealen Standort und somit für die gewünschte Nutzung zu schaffen.

Nutzungsarten

Die Planung einer Obstwiese richtet sich in erster Linie nach ihrer Nutzung. Diese gliedert sich in folgende 3 Teile auf: die Obernutzung, die Unternutzung und die Dienstleistung. Da Obstwiesen auf über 100 Jahre ausgelegt sind, bilden diese ein Mehrgenerationsprojekt. Umso sorgfältiger die Planung ist, umso größer ist die Chance dass die Bäume dieses Alter erreichen können. Auch die nächste Generation wird davon profitieren, da diese so eher bereit sein wird mit wenig Aufwand und viel Ertrag dieses Kulturgut zu erhalten. Ohne Nutzung der Bäume und ohne Unternutzung haben die Bäume auf lange Sicht keine Chance zu überleben! Plant man in erster Linie Wertobstholz zu produzieren, schließt sich eine Obstwiese aus, weil man diese Bäume einfacher in waldähnlichen Strukturen ziehen kann.

1. Obernutzung Obst

Die Obernutzung Obst unterteilt sich in Wirtschaftsobst und Tafelobst. Es sollte darauf geachtet werden, mehr Wirtschaftsobst als Tafelobst zu pflanzen. Erstens ist es einfacher große Erntemengen als verarbeitete konservierte Produkte das ganze Jahr zu vermarkten, und zweitens ist das Wirtschaftsobst anspruchsloser und widerstandsfähiger gegen Krankheiten und Schädlinge, was die Nutzung vereinfacht. Weiterhin sollte beachtet werden, dass die Obstsorten nach den Produktwünschen bedacht werden müssen z. B. Boikenapfel als Backapfel, weil dieser nicht braun wird. In der Regel hat Wirtschaftsobst (z. B. Rheinischer Bohnapfel - besonders gut geeignet für Saft) einen höheren Säureanteil (außer süße Sorten für Apfelkraut), welcher den guten Geschmack der Streuobstprodukte ausmacht.

Wirtschaftsobst

Wirtschaftsobst dient als Verarbeitungsobst für Saft, Wein, Brand, Sekt, Likör, Essig, Mus, Apfelkraut und Trockenfrüchte. Um größere Verarbeitungsmengen ernten zu können, sollte unbedingt bei der Planung einer Obstwiese auf die gleichen Reifezeiten der Obstsorten geachtet werden. Diese großen Mengen werden benötigt um einen eigenen Presstermin bekommen zu können. Erträge: Die Ertragsmenge ist abhängig von Wasserverfügbarkeit, Unterlage und Sorte. Auf trockenen Standorten ist mit weit weniger Ertrag zu rechnen, als bei den jetzt folgenden Zahlen. Bei Apfel und Birne kann ab Alter von 25-35 Jahren mit einem durchschnittlich jährlichen Ertrag von 100–150 kg pro Baum gerechnet werden. Dies ergibt ca. 10 t/ha. Bei Kirschen rechnet man mit 50-60 kg pro Baum und so können ab 25-35 Jahren 3-4 Tonnen je Hektar erzielt werden .Die Ernte von Pflaumen ergibt jährlich ca. 30-50 kg pro Baum und somit ab einem Alter von 20-25 Jahren einen Ertrag von etwa 4 t/ha. Die eben aufgezeigten Erträge sind eine große Menge Obst, die auch verarbeitet werden will. Im Folgenden soll ein kurzer Überblick über die verschiedenen Verarbeitungs- und Herstellungsmöglichkeiten gegeben werden.

Saftherstellung:

Bei 10 t/ha Obst im Durchschnitt der Jahre gerechnet, ergibt das ca. 6000-7000 Liter Saft, der getrunken und vermarktet werden will. Die hohen Investitionskosten einer eigenen Presse lohnen sich nur, wenn man auch im Lohn presst.

Weinherstellung:

Beim Apfelwein wird es schwierig werden große Menge zu vermarkten, da in den Regionen wo der Apfelwein bekannt ist, viele Anbieter und Hersteller sind und in Regionen wo wenig Anbieter sind, ihn keiner kennt. Man bekommt von 100 Liter Saft etwa 85 Liter Wein. Die Weinherstellung ist relativ kostenarm.

Obstbrandherstellung:

Beim Obstbrand bestehen ähnliche Schwierigkeiten in der Vermarktung und es setzt zusätzliches Spezialwissen in der Obstbrandherstellung voraus, zumal hohe Investitionskosten beim Eigenbrand entstehen. Bei der Lohnbrandherstellung kann oftmals nicht so ein hoher Qualitätsstandard des Produktes erreicht werden, um den benötigten Mehrpreis zu erwirtschaften. Nur mit Spitzenbränden, welche sich durch ihre Qualität auszeichnen, können ent-sprechende Preise erzielt werden um die Kostendeckung und einen Gewinn zu erwirtschaften. Da der Obstbrandmarkt sehr gesättigt ist, wird man nur mit sortenreinen Spitzenbränden in der Vermarktung bestehen können. Aus 100 kg Äpfeln bekommt man ca. 7-10 l trinkfertigen Obstbrand heraus. Umgerechnet in 0,2 l Flaschen ergibt das eine Menge von 35-50 Flaschen Obstbrand.

Essigherstellung:

Auch Essig ist ein Produkt, welches wieder im Kommen ist bzw. die Nachfrage steigt. Es braucht ähnlich hohe Investitionskosten wie bei der Obstbrandherstellung um erstklassigen Essig herzustellen. Es ist jedoch nicht ganz einfach größere Mengen zu vermarkten. Die Ausbeute beim Essig ist ähnlich wie beim Wein, es kann sogar von 1:1 ausgegangen werden. Je stärker der Apfelwein ist, umso besser ist die Ausbeute.

Sonstige Herstellungen:

Mit Sekt, Likör, Mus, Marmelade, Apfelkraut oder Trockenfrüchten kann man sicher noch die einen oder anderen Marktnischen erschließen. Jedoch braucht es auch hier zumeist Spezialwissen und höhere Anschaffungskosten für Spezialmaschinen. Große Mengen lassen sich hier aber schwer absetzen, so dass diese Produkte eher die Produktpalette erweitern und im Ganzen zum Gesamtgewinn beitragen können.

Tafelobst

Es wird unterschieden zwischen Tafelobst zum Frischverzehr (hierbei müssen große Mengen schnell verzehrt oder vermarktet werden) und Tafelobst als Lagerobst. Soll der Schwerpunkt auf Tafelobst gelegt werden, so reichen zur Selbstversorgung ein paar wenige Bäume aus. Um gutes Tafelobst zu gewährleisten, braucht es gut erzogene Bäume (Licht, Luft, Statik, Bearbeitbarkeit). Hierfür eignet sich die Öschbergkrone (siehe *die 12 fruchtbringenden Regeln*). Für die Tafelobstproduktion müssen die Bäume regelmäßiger ausgelichtet werden als beim Wirtschaftsobst (alle 3-5 Jahre, siehe *die 7 fruchtbringenden Regeln*). Im Gegensatz zum Wirtschaftsobst liegt beim Tafelobst das Augenmerk auf den unterschiedlichen Reifezeiten, damit die Erntezeiten verlängert werden können. So besteht die Möglichkeit über einen längeren Zeitraum zu vermarkten oder das Obst für die Selbstversorgung zu nutzen. Es ist möglich eine Anlage so zu planen, dass man das ganze Jahr über Tafeläpfel hat (bei natürlicher Lagerung, z. B. Erdkeller). Die Tafelobstausbeute besteht aus ca. 40 %, der Rest dient als Wirtschaftsobst. Tafelobstvermarktung ist kostspielig, da eine Lagerung (Kühlung) notwendig ist und besondere Vermarktungswege anfallen. Beim Tafelobst auf Hochstamm muss ein Mehrpreis zum Bioobst erzielt werden. Dieser ist begründet durch den Verzicht jeglicher Pestizide und vorhandener allergiearmer Apfelsorten, sowie durch einen erheblichen Mehraufwand bei der Bearbeitung der Bäume (Schnitt und Ernte) und den Erhalt des Artenreichtums.

2. Unternutzung

Die Unternutzung einer Obstwiese kann als Wiese (Mahd), Weide (Rinder, Pferde, Schafe, Ziegen und Gänse), Feld und Garten dienen.

Obstwiese
Sie hat den Vorteil, dass man sich den teuren stabilen Verbissschutz sparen kann. Es empfiehlt sich aber ein größerer Reihenabstand, damit das Heu gut trocknen kann.

Obstweide
Sie hat den Vorteil, dass die Abstände auf ein Minimum (siehe Pflanzabstände) des empfohlenen Mindestabstandes reduziert werden kann, weil kein großer Maschineneinsatz notwendig ist. Der Nachteil ist, dass die Bäume mit einem kostspieligen Verbissschutz versehen werden müssen.

Mulchen
Das vielerorts zu sehende Mulchen gehört nicht zur Unternutzung, sondern stellt lediglich eine Pflege des Grünlandes dar. Aus Sicht des Naturschutzes ist dies nicht zu begrüßen, weil es zur starken Einschränkung der Arten im Grünland führt und zudem teuer ist.

Abeggen (Schuffeln)
In trockenen Regionen wird das Abeggen von Bewuchs vorgenommen, um eine bessere Wasserverfügbarkeit zu fördern.

Feldobstbau

Hier gewinnt die Wertholzproduktion an Bedeutung, weil die Bäume wegen der Feldbearbeitung höher aufgeastet werden müssen, woraus sich der Gewinn von Schaftholz ergibt. Die Obsternte gestaltet sich als schwierig, da die Feldfruchtfolge sich nicht immer an die Obsternte anpasst. Das Wirtschaftsobst ist häufig stark verschmutzt. Für den Feldobstbau eignen sich in erster Linie Walnuss, Kirsche und Birne (Mostbirne). Je kleiner die Früchte sind, desto zweitrangiger ist der Kronenaufbau, da kleinere Früchte weniger Gewicht haben. Die Beerntbarkeit gerät ins Hintertreffen, da die Früchte häufig nicht geerntet werden und die Wertholzproduktion im Vordergrund steht.

3. Dienstleistung | sonstige Nutzung

In unserer heutigen Dienstleistungsgesellschaft können hohe Deckungsbeiträge durch Schnittkurse, Verarbeitungskurse und Naturpädagogik als eine zusätzliche Nutzung der Obstwiesen erzielt werden. Voraussetzungen hierbei sind hohes Fachwissen und örtliche Gegebenheiten (Essensbereitstellung, Unterbringung, vorhandene Schulungsräume und Schulungsobjekte). Nur mit Dienstleistungen alleine kann der Lebensraum Streuobstwiese jedoch nicht erhalten werden, sie stellen lediglich eine gute Ergänzung dar um von Obstwiesen wieder leben zu können.

Standortbedingungen

Bei der Wahl des Standortes zum Anlegen einer Obstwiese, sollten folgende Punkte beachtet und bedacht werden:

1. Obstartenwahl

In der Regel wird der Schwerpunkt bei den Obstarten, auf Grund der Verwertung, der Apfel sein, gefolgt von der Birne. Kirsche, Pflaumenartige (z. B. Pflaume, Zwetschke, Mirabelle) und sonstiges Obst eignen sich viel schlechter um große Mengen los zu werden. Diese bieten aber eine gute Möglichkeit um die Produktpalette zu erweitern.

2. Klima

Umso günstiger das Klima ist, umso einfacher ist der Obstbau. Wenn das Klima rauer wird, scheiden viele Sorten aus. In Gebirgsregionen ist darauf zu achten, dass robuste und frühreifende Sorten ausgewählt werden (wie z. B. *Jakob Fischer* oder *Prinzenapfel*), damit sie noch ausreifen können.

3. Lage

Wenn man die Wahl zwischen Nord-, Ost-, Süd-, und Westhang hat, gibt es einiges zu beachten. Senken sind nicht geeignet, weil die kalte Luft nicht abfließen kann (Blütenfrost). Ebenso nicht geeignet sind beschattete Standorte in engen Tallagen oder in Waldnähe.

Gartenobstbau

Werden Obstbäume im Garten integriert, stellen diese eine Intensivierung des Gartenbaus dar. Dies setzt jedoch Handarbeit voraus und eignet sich nur zur Selbstversorgung. Es ist drauf zu achten, dass genügend Licht an die Gartenkulturen kommt. Beim Gartenobstbau kann der Astansatz ein wenig niedriger sein (1,6 m).

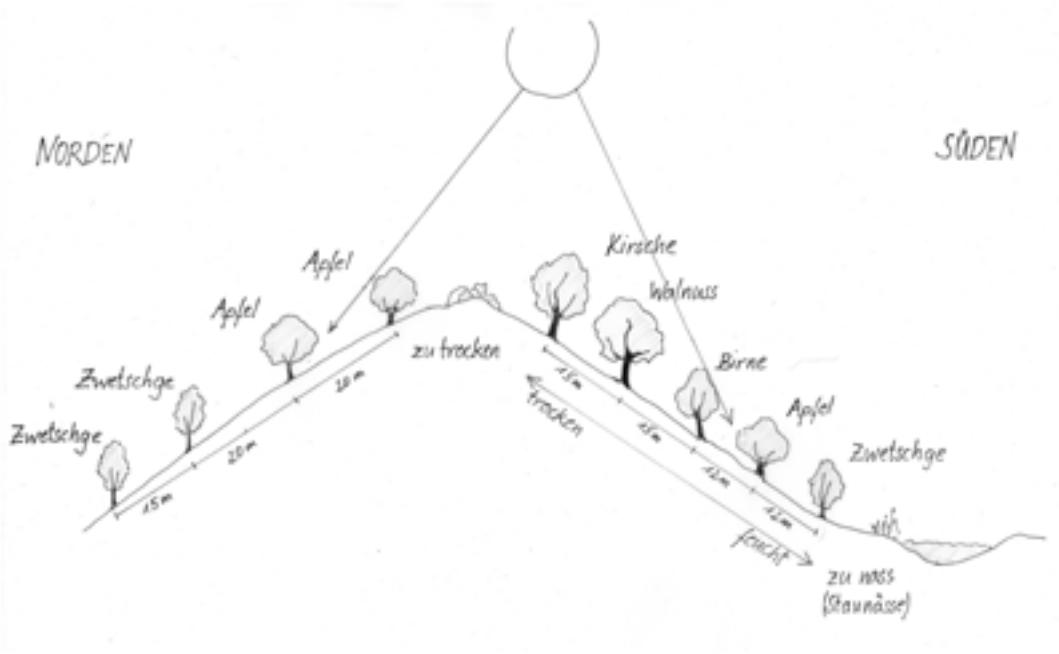

Abb. 22 | Schema einer Obstanlage Zeichnung

Nordhang

Vorteil: Die gute Wasserverfügbarkeit führt zu höheren Erträgen. Durch die verzögerte Blüte besteht eine geringere Anfälligkeit für Blütenfrost. *Nachteil:* Anspruchsvolles Obst hat es am Nordhang schwer, da hier häufig nicht genügend Sonneneinstrahlung vorhanden ist. Die Pflanzabstände müssen wegen der Sonneneinstrahlung größer gewählt werden. Dadurch kann unter anderem dem schlechteren Abtrocknen am Nordhang begegnet werden.

Westhang

Nachteil: Durch starke Winde (Sturm) können die Früchte frühzeitig herunter geworfen werden. Daher wird empfohlen, gut ansitzende Obstarten (Kirsche und Pflaume) oder Obstsorten (z. B. Ontario) zu pflanzen. Ein weiteres Nachteil am Westhang ist es, dass die oftmals höhere Luftfeuchtigkeit einen höheren Pilzdruck zur Folge haben kann.

Osthang

Nachteil: Kalte Ostwinde können zu extremen Frösten führen.

Südhang

Vorteil: Es gibt genügend Sonnenstrahlen für sonnenliebende Obstarten, wie die Aprikose, der Pfirsich und viele Birnensorten. Die Pflanzabstände können wegen der Sonneneinstrahlung auf ein Minimum begrenzt werden. Die gute Abtrocknung führt zu weniger Pilzbefall.

Nachteil: Der Südhang bietet häufig nicht genügend Wasser um hohe Erträge zu erzielen. Durch die frühere Blüte besteht Frostgefahr und die starke Sonneneinstrahlung kann zu Sonnenbrand an Stämmen, Ästen und Früchten, sowie zu Frostrissen (hervorgerufen durch hohe Temperaturschwankungen) führen.

4. Hecken als Abgrenzung

Wenn Hecken als Abgrenzung im Westen oder Osten stehen, können dadurch starke Winde (Stürme) gebremst werden. Stehen die Hecken jedoch zu dicht, trocknet die Anlage schlechter und es kommt zu erhöhtem Pilzdruck. Stehen Hecken im obersten Bereich einer hangabwärts liegenden Anlage, kann die Kaltluft mithilfe der Hecken (diese müssen dicht stehen) um die Anlage geführt werden. Befindet sich die Hecke im unteren Bereich, so besteht die Gefahr, dass sich die Kaltluft in der Anlage staut und es zu Blütenfrost kommen kann. Es empfiehlt sich auf die Hecke zu verzichten, oder Durchgänge nach unten zu lassen, damit Kaltluft abfließen kann.

5. Boden

Die besten Böden für den Obstbau sind tiefgründige, luftdurchlässige, humose Lehm- und Lössböden, welche eine gute Wasserverfügbarkeit besitzen. Staunasse Böden eignen sich nicht für den Obstbau. Will man dennoch dort pflanzen, sollte man auf Hügel pflanzen, damit die Wurzel aus der nassen Zone kommt. Zwetschgen vertragen am ehesten staunasse Böden. Bei Äpfeln muss auf krebsunanfällige Sorten ausgewichen werden (z. B. *Luxemburger Renette*). Extrem trockene Standorte sind aufgrund der schlechten Wasserverfügbarkeit und somit schlechten Ernte ebenfalls nicht zu empfehlen. Hier würde sich am besten die Pflanzung von Kirschen eignen, da diese am ehesten trockenere und flachgründige Standorte vertragen.

6. Bestäubung

Da viele Obstsorten sich nicht selbst bestäuben können, muss auf die passenden Bestäuber geachtet werden. Umso größer die Sortenvielfalt der jeweiligen Obstarten ist, umso besser ist die Befruchtung. Dies gilt auch für Selbstbefruchter. Dabei ist zu beachten, dass die jeweiligen Obstarten zusammen gepflanzt werden um eine optimale Bestäubung zu bekommen. Bei den Obstarten Apfel und Birne gibt es diploide und triploide Obstsorten. Da die triploiden Sorten keine anderen Sorten bestäuben können, sollten nicht mehr als 25-30 % in einer Anlage stehen um eine optimale Bestäubung gewährleisten zu können. Triploide Sorten werden die größten Bäume in der Obstwiese (z. B. *Boskoop*, *Kaiser Wilhelm* oder *Jakob Fischer*). Bienen als Bestäuber: Für eine optimale Bestäubung werden beim Steinobst auf 1 Hektar 4 Bienenvölker benötigt. Beim Kernobst werden 2 Völker pro Hektar benötigt. Anders ausgedrückt kann ein Volk ca. 50 hochstämmige Kernobstbäume bestäuben. Es muss berücksichtigt werden, dass bei starkem Auftreten von Löwenzahn (Anzeiger von Nährstoffüberschuss in der industriellen Landwirtschaft) und Rapsfeldern in der unmittelbaren Nähe verstärkt Bienen abgezogen werden. Es sollten dann mehr Bienenvölker aufgestellt werden.

7. Reifezeiten beachten

Es werden alle Obstarten zusammen gepflanzt. Bei Apfel und Birne werden die jeweiligen Sortengruppen, also Früh-, Herbst- oder Wintersorten, zusammen gepflanzt. Bei den Pflaumenartigen und Kirschen werden die frühen, mittleren oder späten Sortengruppen jeweils zusammen gepflanzt. Gibt es mehrere Bäume einer Sorte (was zu empfehlen ist) in der jeweiligen Sortengruppe, so werden diese ebenfalls zusammen gepflanzt. Je früher die Frucht reif ist, umso näher sollte sie am Eingang oder Weg stehen, sonst fährt man sich unnötig die ganze Wiese platt und die langen Wege von einem Baum zum anderen erschweren die Ernte. Die Ausnahme sind Pflanzungen in Stadtnähe, wenn man darauf bedacht ist, seine Früchte selbst ernten zu wollen. Dort sollte man direkt am Spazierweg nur Sorten pflanzen, welche nicht zum Frischverzehr geeignet sind (wie z. B. die Würgebirne, wer da mal rein gebissen hat weiß warum sie so heißt). Wenn man bedenkt, dass es in 25 Jahren einen großen Teil der Obstwiesen nicht mehr geben wird, weil viele Bäume aufgrund der fehlenden Nutzung und Pflege zusammengebrochen sind, wird sich das wilde Ernten auf die verbleibenden Obstbäume verstärken.

8. Krankheiten

Durch die Vielfalt im Streuobstanbau gibt es weit weniger Krankheiten als im Intensivobstanbau. Durch die große Sortenvielfalt (ca. 2000-3000 Apfelsorten, ca.1500-2000 Birnensorten, ca. 500 Kirschsorten und ca. 350 Pflaumensorten) bestehen genügend Möglichkeiten, die jeweilige Sorte an den richtigen Standort zu setzen um Krankheiten auszuschließen. Zum Beispiel können mehltauanfällige Sorten in kühlen Regionen gepflanzt werden und die schorfanfälligen Apfelsorten für wärmere Regionen ausgewählt werden.

9. Obstsortenwahl

Die Sortenwahl richtet sich nach den oben genannten Gesichtspunkten. Da der Pflanzenschutz auf Grund der Baumhöhe begrenzt ist, wird man ohne die alten robusten Sorten nicht auskommen. Außerdem ist hier die Auswahl der Sorten viel größer, um sie an die Gegebenheiten anzupassen. Die Supermarktsorten eignen sich nicht für den Streuobstanbau, weil sie zwischen 15 und 30mal gespritzt werden müssen! Das große Problem bei der Sortenbeschaffung in den Baumschulen ist, dass man häufig nicht das bekommt was man will! Dies liegt daran, dass Baumschulen welche noch selbst veredeln, genauso vom Aussterben bedroht sind, wie der Lebensraum Streuobstwiese. Die meisten Baumschulen kaufen Obstbäume aus Norddeutschland, Holland oder Polen von größeren Baumschulen zu. Hierbei geht es in erster Linie um das Geldverdienen und nicht um die passenden Obstsorten. Namhafte Pomologen berichten, dass bei neu gepflanzten alten Sorten die auf den Apfeltagen vorgelegt werden, nur ca. 20 % stimmen! Es braucht dringend ein System, welches die Wahrscheinlichkeit der Sortenechtheit erhöht, da der beste Plan für eine Obstwiese nichts taugt, wenn die ausgesuchte Sorte nicht stimmt! Will man den Prozentsatz der Sortenechtheit erhöhen, empfiehlt es sich, direkt bei einer Baumschule zu kaufen die noch selbst veredelt und ein Herz für Obstgehölze hat. Es lohnt sich den höheren Preis in Kauf zu nehmen und bestmöglich noch großzügig aufzurunden, damit es in Zukunft noch solche Baumschulen gibt. Seltene lokale Obstsorten sollten verstärkt auf Ausgleichsflächen gepflanzt werden, damit diese der Nachwelt erhalten bleiben. Auf Ausgleichsflächen ist die Wirtschaftlichkeit zweitrangig. Wer jedoch Ausgleichsmaßnahmen ohne Nutzung plant, wird keine Obstwiesen auf Dauer bekommen, was leider überall im Land zu beobachten ist.

10. Unterlagen

Um eine Unternutzung zu ermöglichen, werden stark wachsende Unterlagen (Sämlinge) verwendet.

11. Unterer Astansatz

Der untere Astansatz (Leitäste) sollte nicht unter 2 m beginnen, damit Vieh und Technik keine Probleme machen. Ein positiver Nebeneffekt hierbei ist, dass die Krone vom Boden weiter weg kommt, wodurch bei Bodenfrost die Blüte geschützt wird. Der untere Astansatz der Walnuss muss nicht unter 3m beginnen. Es empfiehlt sich sogar, die Walnuss noch höher aufzuasten. Das gibt wertvolles Schaftholz und Licht für die Unterkulturen (und die Nüsse fallen sowieso von alleine herunter).

12. Pflanzabstände

Wegen der besseren Bearbeitbarkeit muss in Reihe gepflanzt werden. Die Kronen der Bäume dürfen sich im Ertragsalter nicht berühren, da sonst entweder ständig Schnittausgleich geschaffen werden muss (was kontraproduktiv ist, weil die Kraft dann nicht in die Frucht geht, sondern ins Holz) oder bei ausbleibender Pflege nicht genügend Licht in die unteren Astpartien kommt, was zum Absterben der Äste führt. Auch können Bäume nicht genügend belüftet und belichtet werden, was zu schlechten Fruchtqualitäten und zu erhöhten Pilzbefall führt. Die Unternutzung gerät durch zu geringe Pflanzabstände in den Hintergrund und wird erschwert, weil durch das fehlende Licht für die Unterkulturen kein entsprechendes Wachstum möglich ist und die maschinelle Bearbeitung erschwert wird.

Es ergeben sich folgende Pflanzabstände:

Apfel und Birne sollen in einem Abstand von mind. 12 m in der Reihe gepflanzt werden. Pflaumenartige benötigen einen Mindestabstand von 10 m in der Reihe.

Kirschen und Walnüsse sollten nicht unter 15 m in der Reihe gepflanzt werden. Ist die Unternutzung Weide, so kann der Abstand von Baum zu Baum in der Reihe und von Baum zu Baum zwischen den Reihen gleich groß sein. Zu Waldrändern sollte ein Mindest-abstand von 20 m und mehr gehalten werden, damit die Kronen nicht vor dem Schattendruck „fliehen“. Zu Wegen sollte ein Mindestabstand von 5-7,5 m gehalten werden, um die Wegenutzung zu ermöglichen, wie auch Schäden durch Fahrzeuge an den Bäumen zu verhindern.

Zu Nachbargrundstücken muss der jeweilige gesetzliche Abstand der Grundstücke beachtet werden. Achtung: Bei landwirtschaftlich genutzten Nachbarflächen zählt der doppelte Abstand, welcher beachtet werden muss!

Ist die Unternutzung Wiese oder Feld, ist darauf zu achten, dass der Reihenabstand an die vorhandene Technik angepasst werden muss (in die Zukunft denken, da die Maschinen nicht kleiner werden!). Steht die Unternutzung im Vordergrund, sollte ein großer Abstand vor allem zwischen den Reihen gewählt werden, damit die Unterkulturen möglichst viel Belichtung haben (Heu muss trocken werden, Getreide usw. braucht viel Licht).

13. Baumschutz

Abb. 23 | Am Verbissschutz gespart… (Foto: Grolm)

Abb. 24 | Normannisches Korsett (Foto: Grolm)

Abb. 25 | Viererverschlag (Foto: Grolm)

Ist die Unternutzung Beweidung, kommt man ohne einen stabilen Baumschutz nicht aus. Der **Verbissschutz** dient dazu, die jeweilige Tierart von den Bäumen fernzuhalten. Bei der Auswahl des Verbissschutzes sollten folgende 2 Kriterien beachtet werden: Er muss langlebig sein (25-35 Jahre) und er muss das Bearbeiten der Bäume ermöglichen (Baumscheibe hacken, Krebs aus dem Stamm schneiden, Schneiden und Ernten). Der Verbissschutz ist teuer und meistens wird an ihm gespart. Auch wenn er teurer ist als die bestehenden Baumkosten, sollte man sich an dieser Investition nicht scheuen, da der Schaden durch Verbiss (siehe Bild) für die Zukunft größer ist, als von Beginn an richtig zu investieren. In der Normandie ist das **Normannische Korsett** (siehe Abb.) für den dortigen Streuobstanbau entwickelt worden, welches bei der Darmstädter Streuobstwieseninitiative bezogen werden kann. Leider nur in einer Höhe von 1,6 m, damit ist es nur für Schafe geeignet. Bei größerer Nachfrage lassen sich sicher 1,8 m hohe Gitter organisieren, welche für alle anderen Nutztiere geeignet sind. Das Korsett wird um den Baum gestellt und mit Erdnägeln verankert. Die Manschette lässt sich öffnen, um z. B. Krebs am Stamm ausschneiden zu können. Die Kosten betragen ca. 25-35 €. Der Jungbaum braucht zusätzlich noch einen Kaninchendraht mit 1 m Höhe, um Hasen und Mäuse vom Nagen an der Rinde abzuhalten. Eine andere Variante ist der **Viererverschlag** (siehe Abb.). Dabei werden 4 Pfähle in jeweils 2 m Abstand im Quadrat um den Baum befestigt. Die Pfähle müssen trocken sein und möglichst aus Eiche (diese muss geviertelt sein, das Kernholz sollte ca. 15 cm dick sein), Robinie oder Esskastanie (geschält, Durchmesser 12-15 cm) bestehen. Wer am Material spart (z. B. Fichte nimmt) zahlt das 10fache an Arbeitsleistung oder riskiert seine Bäume. Der Viererverschlag ist sehr arbeitsaufwendig und es ist nicht einfach die passenden Hölzer zu bekommen. Bei Schafen und Ziegen reicht eine Querlattung aus Lärche (geschält) in einer Höhe von 1,20 m bis 1,40 m. Darunter kommt ein Maschendraht (kleinste Maschenweite wählen, damit sich keine Zicklein oder Lämmer einklemmen). Der untere Draht vom Maschendraht muss auf ca. 15 cm über dem Boden so stramm gespannt werden, dass die Tiere ihn nicht hoch drücken können (dies muss jährlich kontrolliert werden!) Der Draht wird auf die 15 cm hoch gesetzt, damit man innen mähen kann, weil die Tiere nicht bis zur Baumscheibe heran fressen. Bei Kühen und Pferden benötigt es 2-3 Latten je nach Größe der Tiere. Die untere Latte kommt auf 40-50 cm Höhe, sodass die Tiere bis an die Baumscheibe heran fressen können. Die oberste Latte kommt auf 1,20-1,60 m Höhe. Auch hier benötigt der Jungbaum ebenfalls einen einfachen Verbissschutz (siehe Abb.).

Astgerüst achten

Beim Pflanzen und in den folgenden Jahren werden die unteren Leitäste nicht in die Fahrgassen gestellt/gezogen sondern als Kompromiss leicht weg gedreht (siehe Zeichnung). Die Leitäste wachsen dann ca. 1 m von den Fahrgassen weg. Dies minimiert die Gefahr, dass sie eines Tages abgefahren werden.

15. Pflanzplan

Es ist unbedingt notwendig einen Pflanzplan zu erstellen, auf welchem die jeweiligen Abstände, Obstarten und Sorten eingetragen werden. Die Obstreihen haben sich den örtlichen Gegebenheiten anzupassen (z. B. Bearbeitungsgassen, Wege, Grundstück oder Hänge). Grundsätzlich gibt es die Rechteckpflanzung und die Dreieck- oder Verbandspflanzung. Die **Rechteckpflanzung** (ähnlich der Quadratpflanzung) wird dort angewandt, wo größerer Wert auf die Unternutzung gelegt wird, weil so das maschinelle Bearbeiten einfacher wird und die Reihenbreite der Bearbeitungstechnik angepasst werden kann (z. B. 12 m Abstand in der Reihe und 14 -16 m und mehr zwischen den Reihen). Die **Dreieckspflanzung** ermöglicht für den Obstbau die beste Licht- und Platzausnutzung und ist dort angebracht, wo die Obernutzung Obst im Vordergrund steht und die Unternutzung mit wenig Maschinenaufwand auskommt (z. B. Viehhaltung). Bei gleichen Baumabständen von Baum zu Baum ergeben sich kleinere Reihenabstände, so dass entsprechend mehr Baumreihen untergebracht werden können. Die Platzausnutzung der Dreieckspflanzung ist um 12 % besser als bei der Quadratpflanzung. Der Pflanzplan sollte sorgfältig für die nächsten Generationen aufbewahrt werden, damit diese z. B. die Obstsorten benennen können, weil dies ein Wissen ist, was über die Jahre oft verloren geht.

Die beste Zeit eine Obstwiese zu planen und zu pflanzen war vor 20 Jahren (dann hätte man jetzt ernten können!) die zweitbeste Zeit ist jetzt!

Michael Grolm (Dipl.-Ing. agr.)

Berufsimker

Mail: M.Grolm@gmx.de

Ausbilder 2-jährige Ausbildung zur Obstgehölzpflege (www.pomologen-verein.de) sowie Gründer und Leiter der Thüringer Schule für natur-gemäßen Obstbaumschnitt auf Schloss Tonndorf mit der Ausbildung zum Baumwart.

Abb. 26 | LOGO Thüringer Obstbaumschnittschule

Für Genießer - Quitten und andere herbe Früchte

Petra Scheewe

Eine erfolgreiche Erhaltung von alten Obstarten und -sorten und eine Etablierung von neuen Obstarten gelingen in der Regel durch eine Nutzung. Diese kann unterschiedlich sein und reicht von der Nutzung der Früchte bis zur Nutzung als Ziergehölz - auch unter dem Aspekt Erweiterung der Biodiversität. Beispiele sind die Quitte *Cydonia oblonga* L. und die bei uns wenig bekannte Blaue Honigbeere *Lonicera caerulea* L., die in anderen Ländern bereits angebaut wird.

Rosaceae - Quitten

Abb. 27 | Frucht der Sorte 'Uspech'
noch mit Flaum und beginnender Gelbverfärbung

Die Quitte gehören zur der Familie der *Rosaceae* und zur Unterfamilie der *Maloidae* wie Apfel oder Birne. Der Ursprung der Quitten soll in Transkaukasien liegen. Dieser Raum gilt als das Genzentrum, das heißt hier gibt es die größte genetische Vielfalt. Von dort breitete sich die Pflanze in die mediterranen Regionen aus und gelangte später mit den Römern bis nach Mitteleuropa. Bereits vor ca. 3500 Jahren soll die Quitte in Griechenland heimisch gewesen sein. Eine erste schriftliche Nennung ist beim griechischen Dichter Alkmann um 650 v. Chr zu finden. Nach dieser Zeit findet man weitere Erwähnungen in verschiedenen Texten. Die Quitte galt als Symbol der Liebe und der Fruchtbarkeit. Vermutlich haben Form, Farbe und vor allem der Duft dazu beigetragen. Interessant ist, dass die Quitte keine Frucht ist, die in der Bibel erwähnt wird. Die weltweite Produktion der 20 wichtigsten Anbauländern betrug 2012 ca. 570.000 t (z. Vgl. Birnen 22 Mill. Tonnen). Die wichtigsten Anbauländer sind die Türkei mit rund 24 %, China 22 %, Usbekistan 14 %, und alle anderen Länder jeweils unter 10 % der Produktion. Die Produktion in Europa lag 2008 bis 2010 zwischen 33.000 t bis 55.000 t. Die wichtigsten Anbauländer sind Griechenland, Frankreich, Spanien, Italien, Portugal und Ungarn. Zwischen 2008 und 2012 wurden 1.000 bis knapp 3.000 t pro Jahr frische Quitten nach Deutschland eingeführt. In den letzten Jahren sind Quitten für den Erwerbsanbau in Deutschland als Nischenkultur wieder im Gespräch. Die Quitte wächst baum- oder strauchartig und wird zwischen 1,5 und 6, teilweise bis zu 8 Metern hoch mit flach wachsendem Wurzelsystem. Das Höchstalter der Bäume liegt zwischen 50 bis zu 70 Jahren. Die eiförmigen bis zu 15 cm langen und 10 cm breiten Blätter sind ganzrandig und unterseits behaart. Die Blätter verbleiben bis zum frühen Winter am Baum. Die einzeln stehenden Blüten mit ausdauernden laubartigen Kelchblättern sind rosafarben oder weiß und haben einen Durchmesser von bis zu 8 cm. Die Blüten erscheinen in der Regel am zweijährigen oder mehrjährigen Holz. Die lange Blütezeit von 8 bis 14 Tagen liegt im Vergleich zu den anderen Obstarten spät, in der Regel im Mai bis Juni. Dadurch sind die Blüten auch fast nicht spätfrostgefährdet. Die Bestäubung erfolgt durch Insekten. Die meisten Quittensorten können sich selber befruchten, mit Ausnahmen wie beispielsweise '*Konstantinopeler*' und '*Riesenquitte von Leskovac*', bei denen eine Befruchtersorte benötigt wird.

Bei der Frucht handelt es sich um eine Apfelfrucht, d. h. das eigentliche Fruchtfleisch entsteht aus dem Blütenboden. In den fünf Fruchtblättern findet man jeweils 8-16 Samen in 2 Reihen, die durch eine schleimige Oberhaut miteinander verklebt sind.

Das Kernhaus ist von harten Steinzellen umgeben, deren Anteil sortenabhängig unterschiedlich stark sein kann. Von der Fruchtform werden die apfelförmigen Quitten und die birnenförmigen Quitten unterschieden. Die Früchte sind zunächst grün, verfärben sich gelb und sind meist zumindest teilweise filzig behaart. Das durchschnittliche Gewicht einer Frucht liegt zwischen 180 und 400 g und in Ausnahmefällen bis zu 1 kg. In Abhängigkeit von Sorte, Reifegrad, klimatischen Bedingungen, Standort und Reifezeit sind Duft und Geschmack der Früchte unterschiedlich ausgeprägt. Die Ernte erfolgt je nach Sorte von Mitte September bis Mitte Oktober. Die Bestimmung des richtigen Erntezeitpunktes ist nicht ganz einfach. Der Farbumschlag von grün nach gelb muss erfolgt sein und der Filzüberzug sollte zurückgetreten sein. Bei zu früher Ernte ist die Aromaausprägung gering (klimakterische Frucht). Eine Nachlagerung von 2-3 Wochen zur vollen Aromabildung kann sinnvoll sein. Bei einer zu späten Ernte kommt es häufig zur Fleischbräune, d.h. das Fruchtfleisch färbt sich braun, ohne dass dies von außen erkennbar ist. Diese Früchte sind nicht schädlich, sehen aber unappetitlich aus und haben einen leicht gerbstoffartigen Beigeschmack. Je Baum kann im langjährigen Mittel mit einem Ertrag von 15 bis 30 kg pro Baum gerechnet werden. Die Früchte sind in der Regel nicht roh genießbar sondern werden weiter verarbeitet. Die Produkte sind vielfältig beispielsweise Gelee, Kompott, Konfitüre, Pasteten, Quittenbrot, Saft, alkoholische Getränke oder auch herbe Zubereitungen wie Quitten-Chutney. Es gibt weltweit etwa 200 bis 250 Sorten. In Deutschland waren 1920 24 Sorten verbreitet, 1950 waren es noch 15. Aktuell sind etwa 5 bis 8 Sorten in den Baumschulen zu bekommen. Quittenbäume sind robust mit einem geringen Pflegebedarf und relativ regelmäßigen Erträgen. Zu beachten ist die Holzfrostempfindlichkeit, die je nach Sorte unterschiedlich ist. Als Unterlagen für Quitten können Weißdorn, Eberesche oder meist arteigene Unterlagen (Quitte A, C oder Adam) verwendet werden. Je nach Unterlage sind die Wuchseigenschaften unterschiedlich. Der hohen Lichtbedürftigkeit der Quitten sollte durch einen guten Auslichtungsschnitt Rechnung getragen werden. In der Regel kann man mit Blüten und Früchten ab dem 3. Jahr rechnen, regelmäßigen Ertrag hat man in der Regel ab dem 5. Jahr. Drei wichtige Krankheiten sind zu nennen. Der Feuerbrand verursacht durch das Bakterium *Erwinia amylovora* kann zum Absterben ganzer Bäume führen. Die Blattbräune verursacht durch den Pilz *Diplocarpon mespili (Sor.) Sutton* führt zu braunen Flecken auf den Blättern und auch Früchten und kann je nach Wetter und Sorte unterschiedlich stark ausgeprägt sein. Eine Spitzendürre wird durch den Pilz *Monilia linhartiana Sacc.* verursacht. Andere *Monilia*-Arten können Fruchtfäulen verursachen.

Lonicera - Honigbeere

Lonicera caerulea wird auch als Blaue Honigbeere, Blaue Heckenkirsche oder Maibeere® (Marke der Fa. Häberli) bezeichnet. Als gartenbaulich genutzte Pflanze wird sie bereits 1894 erwähnt. Die genaue systematische Zuordnung der essbaren Art ist nicht immer eindeutig. Wahrscheinlich sind verschiedene Arten an der Entstehung beteiligt. Ein weiterer Artname in älteren Quellen ist *Lonicera kamtschatica*. Verschiedene Unterarten werden unterschieden wie beispielsweise *Lonicera caerulea* var. *edulis* Turcz. ex Freyn*; Lonicera caerulea* var. *kamtschatica* Sevast oder *Lonicera caerulea* subsp. a*ltaica.*

Die Blaue Honigbeere ist in den kalt-gemäßigten Klimazonen der gesamten Nordhemisphäre verbreitet. Angebaut wird sie bisher überwiegend in Russland, Japan, China und in Nordamerika, in Deutschland bisher fast ausschließlich im Hobbybereich. Es handelt sich um einen sommergrünen dichtverzweigten Strauch, der 1 bis 2,50 m hoch werden kann und aufrecht oder breit wächst. Angaben über die Lebensdauer der Blauen Honigbeere reichen von 20 Jahren bis zu über 80 Jahren.

Der Blattaustrieb ist früh. Die Blüten erscheinen im April bis Mai. Die Blüten sollen Frost bis –8°C ohne Schaden überstehen können, so dass auch spätfrostgefährdete Lagen genutzt werden können. Die Früchte reifen, je nach Region, im Mai bis Juni. Die Laubblätter sind 2-9 cm lang und 2,5-4 cm breit, gegenständig, ganzrandig, eiförmig oder verkehrt eiförmig bis lanzettlich mit kurzen Stielen. Die gelblichweißen, trichterförmigen Blüten sind paarweise mit einem 1 cm langen nickenden Stiel angeordnet. Sie sind zwittrig und selbststeril, d.h. es werden mindestens zwei Sorten für einen Fruchtansatz benötigt. Bei den 1-2 cm langen Früchten handelt es sich um Doppelbeeren. Sie sind dunkelblau bis fast schwarz, meist mit einer Bereifung und erinnern entfernt an Blaubeeren. Die Fruchtformen können unterschiedlich sein, von länglich-spitz, länglich-abgerundet bis zu fast runden Früchten mit einem Einzelgewicht von 0,3 bis 1,7 g. Die Früchte sind reich an gesundheitsfördernden Inhalts-stoffen (Vitamin C, verschiedene Antioxidantien z.B. Phenolsäure, Anthocyane, Flavonoide, andere bioaktive Substanzen). Der Zuckergehalt liegt zwischen 6 bis 8 % und der Gehalt an Fruchtsäuren bei 2 bis 4 %. Der Geschmack wird unterschiedlich beschrieben von gut, süß bis sauer, aromatisch, saftig, aber auch als leicht bitter und adstringierend. Den bitteren Beigeschmack findet man vor allem in älteren Sorten.

Abb. 29 | Blaue Honigbeere, Strauch

Abb. 28 | Blaue Honigbeere - Blüten

Die Früchte werden schon lange in der Volksmedizin im Norden von Russland, in China und in Japan genutzt. Die ersten Versuche *L. caerulea* gezielt anzubauen gab es in Russland 1913 bis 1915 mit intensiveren Züchtungsarbeiten ab 1950. In Russland wurden erste Sorten 1980 auf den Markt gebracht. Auch in der Slowakei wird *Lonicera* züchterisch bearbeitet. Weitere Züchtungsprogramme oder Anbauversuche mit russischen Sorten und Herkünften gibt es in den USA seit etwa Ende der 1990er Jahre. In Kanada gibt es ein Züchtungsprogramm seit Anfang der 2000er Jahre und auch in Schweden und Polen wurde oder wird gezüchtet. In Japan wird *L. caerulea* angebaut. Die in der Literatur angegebenen Erträge reichen von knapp über 500 g/ Strauch bis 3,5 kg/ Strauch. Der Ertrag setzt früh ein, erste Früchte kann es schon im Jahr nach der Pflanzung geben. Im Allgemeinen wächst *Lonicera caerulea* in halbschattigen bis sonnigen, kühlen nicht zu trockenen Lagen mit einem leicht sauren pH-Wert. Bisher sind kaum Probleme mit Krankheiten und Schädlingen aufgetreten. In Deutschland sind einige Sorten aus den verschiedenen Züchtungsprogrammen mit Schwerpunkt aus den osteuropäischen Programmen auf dem Markt, welche überwiegend für den Kleingartenbereich angeboten werden und geschmacklich bisher nicht immer überzeugen.

Sowohl von Quitten als auch von der Blaue Honigbeere sind verschiedene Sorten vorhanden, allerdings ist das angebotene Sortenspektrum eher klein. Wünschenswert vor allem bei Quitten wäre eine Erweiterung des Sortenspektrums, was vielleicht durch intensivere Nachfrage bei Baumschulen erreicht werden kann. Andere Arten, die vergleichbar von ihren vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten sind, sind die Kornelkirsche *Cornus mas* L. mit ihrer sehr frühen Blüte und den herben Früchten oder der Schwarze Holunder (*Sambucus nigra* L.) von dem sowohl Blüten als auch Früchte für verschiedene Produkte genutzt werden können.

Ausgewählte verwendete Quellen

Anonym, 1999: Beschreibende Sortenliste Wildobstarten, Hrsg. Bundessortenamt.

Anonym, 2014: FAO Statistik, Produktion Quitten, 2012. http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx, Zugriff August 2014.

Bors, B., 2009: Breeding of *Lonicera caerulea* L. for Saskatchewan and Canada. Proceedings of the 1st Virtual International Scientific conference on *Lonicera caerulea* L. http://lonicera-conference.narod.ru/articles/html_eng/bors_eng.htm, Zugriff Juli 2014.

Bors, B., 2009: Haskap Pollination Strategy. http://www.fruit.usask.ca/articles /pollinationstrategy.pdf, Zugriff Juli 2014.

Friedrich G., W. Schuricht, 1989: Seltenes Kern- Stein- und Beerenobst. 2. Aufl., Neumann Verlag, Leipzig/Radebeul.

Hummer, K., 2006: Blue honeysuckle: A new berry crop for North America. Journal of American Pomological Society 60, 3-8.

Lucke R., R. Silbereisen, E. Herzberger, 1992: Obstbäume in der Landschaft. Ulmer Verlag.

Ochmian I., J. Grajkowski and K.Skupień, 2008: Field Performance, fruit Chemical Composition and Firmness under Cold Storage and Simulated "Shelf-Life" conditions of three Honeysuckle cultigens (*Lonicera caerulea*). Journal of Fruit and Ornamental Plant Research Vol. 16, 83-91.

Panten, Helga, 2009: Pflanzensammler und ihre Leidenschaft. Köllen Verlag, 192 S.

Pirc, H., 2009: Wildobst und seltenen Obstarten im Hausgarten. Leopold Stocker Verlag, Graz - Stuttgart, 190S.

Plekanova, Maria N. 2000: Blue honeysuckle (*Lonicera caerulea* L.) - a new commercial berry crop for temperate climate: genetic resources and breeding. *Acta Horticulturae* 538, pp159-163.

Postman, J, 2009: *Cydonia oblonga*: The Unappreciated Quince. Arnoldia 67(1) 2-9.

Rosenblatt, L., Christandl, F., 2010: Quitten – Das Comeback einer vergessenen Frucht, 2. Aufl., Hädecke Verlag, Weil der Stadt.

Schirmer, Monika, 2003: Die Quitte - Eine fast vergessene Obstart. 3. Aufl. IHW-Verlag. Eching bei München

Schuricht, W., 1988: Quitte. In: Friedrich, G., Schuricht W.: Nüsse und Quitten, 1. Aufl., Neumann Verlag, Leipzig/Radebeul.

Siegler, H., 2007: Maibeere & Co: kleine, feine, essbare "Heckenkirschen". Obstbau 32, 322-323.

Söcknick-Scholz, R., 2003: Quitten – Vergessene Köstlichkeiten? Kulturgeschichte, Anbau und Verwertung. 2. Aufl. Puca-prints, Oldenburg.

Stoll, K.; Gremminger, U., 1986: Besondere Obstarten. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.

Svarcova, I., J. Heinrich, K. Valentova, 2007: Berry Fruits as a Source of Biologically Compounds: the Case of *Lonicera caerulea*. Biomed Pap Med Fac Univ Palacky Olomouc Czech Repub. 151, 163-174.

Weber, H.-J., 1998: Quitten – eine alte Obstart neu entdeckt. Obstbau, 23(8), 419 – 42.

Weber, H.-J, 2003: Quitten - alte Obstart neu entdeckt. In: 11.Bundes-Wildfruchttagung der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt (SLVA) in Ahrweiler am 11.02.2003, Hrsg. Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau, Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Fotos © Scheewe

Prof. Dr. Petra Scheewe
Hochschule für Technik und Wirtschaft Dresden
Pillnitzer Platz 2
01326 Dresden
Email: scheewe@htw-dresden.de

Der Wildapfel im Osterzgebirge

Von der Nachhaltigkeit eines Förderprojektes

Anke Proft und Simone Heinz

Der Verein Grüne Liga Osterzgebirge e.V. wurde 1991 gegründet und umfasst etwa 50 Mitglieder in 2 Mitgliedsgruppen. Seine Wirkungsfelder beinhalten:

- praktische Naturschutzarbeit,
- Biotop-, Gehölz- und Streuobstpflege,
- naturschutzfachliche Planungen,
- umweltpolitisches Engagement sowie
- Öffentlichkeitsarbeit und Umweltbildung

Mit dem Thema Wildapfel befasste sich der Verein intensiv in bisher 2 Projekten.

„Erhaltung von *Malus sylvestris* unter In-situ-Bedingungen im Osterzgebirge“ Laufzeit: 2007-2011 in Zusammenarbeit mit dem Julius-Kühn-Institut, dem Institut f. Züchtungsforschung an gartenbaulichen Kulturen und Obst, Dresden-Pillnitz (JKI) und dem Staatsbetrieb Sachsenforst	**„Erhaltung der innerartlichen Vielfalt gebietsheimischer Wildobstarten in Sachsen“** Laufzeit: 2012-2017 in Zusammenarbeit mit dem Staatsbetrieb Sachsenforst

Abb. 30 | Wildapfelprojekte im Osterzgebirge

Im aktuell laufenden Projekt **„Erhaltung der innerartlichen Vielfalt gebietsheimischer Wildobstarten in Sachsen“** waren gesetzte Projektziele die Ausweisung von *in-situ*-Erntebeständen für 5 Modellarten zur Saatgutgewinnung um

- fachliche Grundlage zur Erstellung eines Leitfadens für Erntebestände zu schaffen,
- vorhandene Bestände der Modellarten an ihren natürlichen Standorten langfristig zu erhalten,
- Saat- oder Pflanzgut, das den ökologischen und klimatischen Gegebenheiten der Region angepasst ist, bereitzustellen,
- eine Etablierung seltener Wildobstarten als Baumschulware zu unterstützen,
- Anlage von ex-situ-Erhaltungsflächen für die Modellarten.

Als zu bearbeitende Modellarten wurden Alpenjohannisbeere (*Ribes alpinum* L.), Gemeine Eberesche (*Sorbus aucuparia* L.), Wacholder (*Juniperus communis* L.), Wildapfel (*Malus sylvestris* (L) MILL.) und Wildbirne (*Pyrus pyraster* (L.) BURGSD.) gewählt. Um die genannten Projektziele zu erreichen, sind Untersuchungen zu phänotypischen, phänologischen und genetischen Merkmalen der einzelnen Arten nötig. Damit werden Aussagen über die genetische Struktur und Diversität innerhalb der Bestände sowie eine Einschätzung der genetischen Variation bzw. der genetischen Spannbreite im Untersuchungsgebiet ermöglicht. Ebenso enthalten sind die Beerntung geeigneter Bestände, die Gehölznachzucht sowie der Aufbau von Erhaltungsplantagen und/oder von Erntehecken zur weiteren Gewinnung von Saatgut.

Ansprechpartner:
A. Proft und F. Lochschmidt | Grüne Liga Osterzgebirge e.V. | Fon 03504/618585
Dr. S. Reim | Staatsbetrieb Sachsenforst | Tel.: 03501/542227 | www. wildobstsachsen.de

Abb. 31 | Steinrückenlandschaft Osterzgebirge

Abb. 32 | Wildäpfel

Das im Jahr 2011 abgeschlossene Wildapfelprojekt **„Erhaltung von *Malus sylvestris* unter In-situ-Bedingungen im Osterzgebirge“** hatte als Zielsetzung die langfristige Erhaltung der Wildapfelbestände im Osterzgebirge. Dazu war geplant zwei Gen-Erhaltungsbestände anzulegen, eine nachhaltige Nutzung des Wildapfels im Osterzgebirge aufzubauen und eine dafür notwendige Öffentlichkeitsarbeit zu beginnen. Ein Managementplan für *Malus sylvestris* sollte erstellt und mit dem Aufbau eines Dokumentationssystems begonnen werden. Diese Zielstellungen wurden im Projektzeitraum umgesetzt. Das Projektgebiet befindet sich südlich von Dresden(Sachsen) bergauf bis zur tschechischen Grenze verlaufend. Landschaftsprägend sind zwei Basaltgipfel, der Luchberg mit 576 Meter Höhe und der Geisingberg (824 Meter). Das Einzugsgebiet der Müglitz ist gekennzeichnet durch tiefe Täler und strukturreiches Offenland mit Steinrücken und großen Waldrandbereichen. Insgesamt umfasst das Projektgebiet eine Größe von ca. 14.300 Hektar.

Der Wildapfel *Malus sylvestris* (L) MILL. - im Osterzgebirge (sprichwörtlich „Huldsäpplgebirsche“) liegt die einzige wild vorkommende Apfelart Mitteleuropas. Entgegen der landläufigen Meinung ist der Wildapfel nicht der Vorfahre unseres Kulturapfels. Der bis heute ständig weiter gezüchtete und beliebte Kulturapfel entstand ursprünglich aus verschiedenen Wildarten im Gebiet Mittelasien/Kaukasus und wurde später durch die Römer in Europa verbreitet.

<u>Wildapfel - Merkmale</u>:

- sommergrüner, lichtbedürftiger Baum oder Strauch - durchschnittliche Höhe 10 m
- Blätter: glänzend grün, keine ausgeprägte Behaarung, an der Spitze plötzlich verschmälert
- Blüten: weiß bis hellrosa (April bis Mai) wenig o. nicht behaart
- Früchte: bis 3,5 cm, grün bis gelblich, ohne rote Streifen, Reifezeit September bis Oktober

Gefahren für Baumart und Lebensraum bestehen insbesondere durch Lebensraumentzug/Habitatverlust (Nutzungsintensivierung oder Flurbereinigung - Anpassung an Agrarfördervoraussetzungen), durch allgemeine Unkenntnis über seine Existenz, durch die genetische Vermischung (Wildapfel *Malus sylvestris* hybridisiert mit Kulturapfel *Malus domestica*) sowie durch eine ungenügende Naturverjüngung (langfristig droht eine Überalterung der Bestände).

Methodischer Arbeitsablauf im Modellprojekt

Aufgefundene Standorte wurden mittels GPS im Gelände markiert und fortführend in ein ArcViewGIS Programm überführt und punktuell dargestellt. Für die einheitliche Erfassung der Wildapfelbäume wurde gemeinsam mit dem Julius-Kühn-Institut und unter Einbeziehung vorliegender wissenschaftlicher Arbeiten ein Kartierbogen erarbeitet um allgemeine Angaben zum Standort, zur Pflegebedürftigkeit und zu 20 verschiedenen morphologischen Merkmalen erfassen zu können. Die Sammlung der Daten erfolgte in einer Projektdatenbank, die von beiden Projektpartnern extern bearbeitbar war. Die Erfassung der zahlreichen morphologischen Merkmale bildete die Grundlage der späteren Unterscheidung von „echten" *M. sylvestris* und Hybriden.

Merkmalserfassungen erfolgten an den Blättern (Blattunterseite; Blattstiel), am Langtrieb und an Teilen der Blüten hinsichtlich einer vorliegenden Behaarung. Die Behaarung wurde in 3 bis5 Stufen bewertet. Weiter erfolgten Begutachtungen der Früchte auf Form, Farbe (Grund- und Deckfarbe) und Größe. Anhand der morphologischen Daten erfolgten an einer Auswahl von 284 Individuen molekulargenetische Analysen am Blattmaterial. Diese wurden unter Verwendung von Mikrosatelliten (SSR-Markern) am Julius-Kühn-Institut, Institut für Züchtungsforschung an gartenbaulichen Kulturen und Obst in Dresden-Pillnitz, durchgeführt. Im Ergebnis nach morphologischer Erfassung und genetischer Prüfungen erwiesen sich 58 % der untersuchten Baumproben als echt. Eine hohe Korrelation von morphologischer Aufnahme und molekulargenetischer Prüfung ergab sich für die Merkmale Blütenbehaarung, Blattbehaarung und Fruchtgröße (in gleicher Abfolge). Diese sollten daher in weiteren Erfassungen als Hauptkriterien für eine Erstbestimmung genutzt werden. Der vereinfachte Boniturschlüssel wird derzeit im Wildobstprojekt (siehe oben) angewendet. Mit diesen Ergebnissen war es möglich eine Jungpflanzenanzucht von *Malus sylvestris* zu beginnen. Seither stehen Sämlinge gebietsheimischer Herkunft (VKG 3) zum Verkauf zur Verfügung (*www.wildapfel.info*). Innerhalb der Projektlaufzeit erfolgte die Anlage von 2 Wildapfel-Erhaltungsflächen (*Ex-situ*) in Zusammenarbeit mit dem Staatsbetrieb Sachsenforst in Klingenberg (1,0 ha mit 1.260 *Malus .s.*) und in Oberfrauendorf (0,5 ha mit 512 *Malus s.*). Im Projektgebiet selbst (*In-situ*) konnten 156 Bäumchen an verschiedensten Standorten ausgebracht werden. Außerdem erfolgte an 150 Standorten eine Altbaumpflege, die im wesentlichen in der Entfernung oder dem Rückschnitt von bedrängendem und konkurrierendem Aufwuchs an Gehölzen und Sträuchern bestand.

Abb. 33 | Freistellungspflege Altbäume VORHER

Abb. 34 | Freistellungspflege Altbäume NACHHER

Für alle Pflege- oder Pflanzmaßnahmen musste eine schriftliche Einverständniserklärung der Eigentümer oder Flächennutzer eingeholt werden. Die geplanten Kartier- oder Markierarbeiten wurden daher in der örtlichen Presse bekannt gemacht. Dadurch wurden auch Mitteilungen zu neuen, noch unbekannten Standorten erhalten. Für jeden Wuchsort wurden Daten zu Flurstück, Gemarkung und Eigentumsverhältnissen erfasst. Die Besitzer, Nutzer oder Pächter wurden persönlich kontaktiert. Es erwies sich als nötig, dafür besonders im „Huldsäppelgebirsche"-, viel Zeit einzuplanen und immer ein offenes Ohr für die persönlichen Belange der Leute zu haben.

Projektergebnisse auf einen Blick

Im Projektzeitraum erfolgte die Neuanlage von 2 Ex-situ Erhaltungssamenplantagen. 156 Neupflanzungen wurden In-situ vorgenommen. 625 Bäume wurden morphologisch kartiert, eine molekular-genetische Analyse an 284 M*alus s.* durchgeführt. Ca. 60 Prozent des kartierten Wildapfelbestandes im Osterzgebirge konnten als echt eingestuft werden. Zum weiteren Gebrauch wurde ein vereinfachter anwendbarer Boniturschlüssel für weitere Projekte entwickelt. (Wildobstprojekt) Der Wildapfel ist wieder bekannt im Osterzgebirge!!! Eine Nachhaltigkeit der Projektergebnisse wird durch Nutzung erreicht. (Herstellung und Vertrieb der Holzäppelprodukte). Zur weiteren Umsetzung erfolgte die Gründung der Holzäppelnatur GbR. Angebote von Vorträgen, Wanderungen, Infoständen, Schulprojekten, Vertrieb von Holzprodukten und Sämlingen *Malus s.* und weiteren Köstlichkeiten aus dem Holzapfel. ***„Denn was man nutzt, erhält man auch"***

Abb. 35 | Produkte der Holzäppelnatur GbR

Mit dem Erlös wird die Naturschutzarbeit der GRÜNEN LIGA Osterzgebirge e.V. unterstützt.

Kontakt: **Holzäppelnatur GbR**
(gegründet am 19.08.2009)
01744 Dippoldiswalde
Bauverein 114
Fon: 01573/8711408
Mail: osterzgebirge@wildapfel.info
www.wildapfel.info

Ein Blick zurück und in die Zukunft

Ein Blick zurück erinnert uns an die Anfänge des Wildapfelprojektes 2007, eine Zeit, da der Wildapfel nur wenig bekannt war. Vielleicht lag darin auch der Grund für den unsachgemäßen Rückschnitt einzelner Bäume oder Hecken durch hiesige Agrargenossenschaften. Durch unsere intensive Öffentlichkeitsarbeit, viele persönliche Gespräche und nicht zuletzt die zahlreichen Maßnahmen innerhalb des Projektes, weiß inzwischen in der Region fast jedes Kind, wie der Wildapfel/Holzapfel erkennbar ist, wo er zu finden ist und warum wir ihn erhalten sollen. Dazu beigetragen hat auch ein Ganzjahresprojekt mit zwei 5./6. Gymnasial-Klassen, die die Baumart in jeder Jahreszeit mit uns erleben konnten. Wildapfel-Wanderungen, Infostände auf Naturmärkten und alljährlich zum Pillnitzer Apfeltag oder thematische Fachvorträge machten den Wildapfel in der Region und darüber hinaus bekannt.

Die Zusammenarbeit mit dem Osterzgebirgischen Kunstverein präsentierte die Ausdruckskraft des Wildapfels aus einer ganz anderen Sichtweise. Und dann unsere Holzäppelprodukte. Holzäppeltee, -gelee und Sächsischer Wildapfelbrand sind inzwischen nicht mehr wegzudenken, besonders in der Vorweihnachtszeit sehr begehrt und eine Bereicherung für den Gabentisch. Für uns sind sie aber auch Mittel zum Zweck, sie dienen der Erhaltung des Wildapfels im Osterzgebirge. Denn was man nutzt, erhält man auch.

Ein besonderer Höhepunkt war die Ausrufung des Wildapfels zum Baum des Jahres 2013. Die bundesweite Tagung fand dann auch hier bei uns statt. Wir konnten ihn also direkt vor unserer Haustür präsentieren, den Wildapfel im Osterzgebirge. Gebündelt zeigten wir das Engagement um den Wildapfel in mehreren Ausstellungen und waren damit in 3 Schlössern Sachsens vertreten.

Es war nicht immer einfach, an Blüten, Blätter oder Früchte zu gelangen. Unterstützung gaben uns ehrenamtliche Helfer, nachdem sie fachlich eingewiesen und geschult wurden.

Anhand der morphologischen Daten wurden vom Bestand 284 Wildapfelbäume ausgewählt und genetisch analysiert. Durchgeführt wurden diese Untersuchungen im Julius Kühn-Institut, Institut für Züchtungsforschung an gartenbaulichen Kulturen und Obst, Dresden-Pillnitz.

Behaarungsstufen der Blüten

ECHT → **HYBRID**

Abb. 36 | Apfelblüte Behaarung - kahl

Abb. 37 | Apfelblüte vereinzelt Haare

Abb. 38 | Apfelblüte schwach-mäßig behaart

Abb. 39 | Apfelblüte stark behaart

Abb. 40 | Apfelblüte filzig

Bewertung der Früchte

Abb. 41 | Apfel Fruchtgröße

Abb. 42 | Apfel Fruchtfarbe

Als **Holzäppelnatur GbR** bieten wir heute, 3 Jahre nach Ende der Förderzeit, unsere Wildapfelprodukte und Jungpflanzen an, halten Vorträge, kümmern uns um die damals gepflanzten Wildapfelbäumchen und pflanzen weitere. Mit Unterstützung unserer Familien - denn ohne diese wäre dieses Engagement nicht möglich- wollen wir unsere „Wildäppel-Arbeit" weiter-führen, denn sie ist uns wichtig, die Erhaltung des Wildapfels im Osterzgebirge.

Anke Proft, Simone Heinz
GRÜNE LIGA Osterzgebirge e.V.
Große Wassergasse 9,
01744 Dippoldiswalde
Fon 03504/ 618585
Mail osterzgebirge@grueneliga.de
www.grueneliga-osterzgebirge.de
www.wildapfel.info

Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt

Bedrohte Vielfalt

Annette Braun-Lüllemann

Durch die Nutzungsaufgabe der Streuobstbestände in den letzten Jahrzehnten ist die Vielfalt der traditionellen Obstsorten akut bedroht. Die Zahl der noch vorhandenen Altbäume reduziert sich stetig, teils durch Rodungen, teils durch Absterben aus Überalterung oder mangelnder Pflege, die zu Vitalitätsverlust und schließlich zum Absterben der Bäume führt. Nachgepflanzt wird wenig und meist ein aus wenigen Sorten bestehendes Standardsortiment, das bundesweit einheitlich ist. Es ist damit zu rechnen, dass die Obstsortenvielfalt in der Landschaft in den nächsten 10-30 Jahren bis auf wenige Reste verschwunden sein wird. Da der traditionelle Streuobstbau und die alten Obstsorten kaum noch wirtschaftliche Bedeutung haben, ist auch das staatliche Engagement zum Erhalt dieser Sorten begrenzt. Zwar wurde in den letzten Jahren für einige Obstarten eine Deutsche Genbank Obst als konservierende Einrichtung ins Leben gerufen, die Zahl der Reisermuttergärten sowie der Obstinstitute, die Forschung betreiben und eigene Lebendsammlungen betreuen, verringert sich jedoch von Jahr zu Jahr. Ein generelles Problem bei der Nachpflanzung alter Obstsorten ist die Verfügbarkeit, da in den Reisermuttergärten und Baumschulen (abgesehen von wenigen spezialisierten Baumschulen und dem RMG Bonn) i. d. R. nur ein relativ kleines Sortiment alter Obstsorten angeboten wird, das bei den meisten Baumschulen zudem identisch ist. Auch ist die Sortenechtheit oft nicht gewährleistet, was bei der Pflanzung von Hochstämmen erst nach Jahren auffällt, weil diese erst spät in den Ertrag kommen.

Abb. 43 | Zum Anbeißen: Die Vielfalt alter Obstsorten in Form, Farbe und Geschmack

Wozu brauchen wir die alten Sorten?

Ob Klimawandel oder das Auftreten neuer Krankheiten - welchen Herausforderungen sich unsere Obstsorten in Zukunft stellen müssen, wissen wir noch nicht. Welche Ansprüche an den Apfel oder die Kirsche der Verbraucher zukünftig stellen wird, wissen wir ebenso wenig. Heute knackig, morgen vielleicht zartschmelzend? Die Vielfalt alter Sorten bietet ein großes Potential um unseren zukünftigen Bedürfnissen Rechnung tragen zu können, sei es durch die Vielfalt der Eigenschaften der Sorten selbst, z. B. als robuste Bäume für den Hausgarten, oder als Genpool für künftige Züchtungen. Die alten Sorten gehören zur kultur-historischen Identität einer Region. Die Hochstämme prägen das Landschaftsbild und erhöhen die Attraktivität für Einheimische wie Touristen. Sie bieten ein Potential für neue Produkte, die die Einzigartigkeit der Region widerspiegeln. Regionale Sorten sind an die jeweiligen Umweltbedingungen optimal angepasst und gedeihen ohne Pflanzenschutzmittel, ideal für die Selbstversorgung in Hausgärten und Streuobstwiesen, wichtiges Potential auch für den biologischen Anbau. Und nicht zuletzt: Bunte Farben, außergewöhnliche Formen und besondere Geschmackserlebnisse machen das Leben fröhlicher, spannender und einfach lebenswerter!

Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt

Das Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt des Pomologen-Vereins (PV) wurde gegründet, um dem rasanten Sortenschwund der letzten Jahrzehnte Einhalt zu gebieten und die bereits existierenden vielfältigen Initiativen und Aktivitäten zur Sortenerhaltung zu koordinieren. Im Erhalternetzwerk sind die Obstsortensammlungen von Mitgliedern des PV dezentral organisiert. Gemeinsames Ziel ist es, eine langfristige und dezentrale Erhaltung aller aktuell verfügbaren alten Obstsorten in Deutschland aufzubauen sowie die Sorten durch sortenechtes Edelreisermaterial verfügbar zu machen und zu verbreiten. Zu diesem Zweck werden geeignete Sammlungen von Mitgliedern zu einem Netzwerk von offiziellen PV-Erhaltungssammlungen zusammengeschlossen und in einer gemeinsamen Datenbank erfasst. Die Bäume dieser Sammlungen werden von Experten des PV auf ihre Sortenechtheit überprüft. Diese echtheitszertifizierten Sorten können dann in Form von Edelreisermaterial an Interessierte abgegeben werden. Zudem erfolgen koordinierte Neuanpflanzungen in bestehenden und neu entstehenden Sammlungen, in denen bisher noch nirgends gesicherte Sorten aufgepflanzt werden. Langfristiges Ziel ist es, jede Obstsorte mit vier Bäumen an mindestens zwei Standorten zu sichern, möglichst auf starkwachsenden Unterlagen. Derzeit sind im Erhalternetzwerk 46 Sammlungsinhaber organisiert, es werden insgesamt über 6000 Apfel-, fast 2000 Birnen- und weit über 1000 Steinobstherkünfte erhalten (Stand Anfang 2014). Im Unterschied zu staatlichen Sammlungen und Genbanken liegt beim Erhalternetzwerk ein besonderer Fokus auf den vergessenen, namenlosen Sorten, die zwar in der Landschaft auf alten Bäumen noch vorhanden sind, aber mangels geeigneter Referenzen nicht namentlich identifiziert werden können. Teilweise sind dies durchaus einst bekannte und in der Literatur beschriebene Sorten, deren Namen und Sortenmerkmale aber nicht über die Generationen tradiert wurden. Teilweise sind es auch Sorten, die oft nur lokal oder regional verbreitet waren und die nie Eingang in die pomologische Literatur gefunden haben, sondern deren Name nur mündlich weitergegeben wurde. Mit dem Namen haben die Sorten auch ihre Identität verloren und werden weder von Baumschulen vermehrt noch in offiziellen Genbanken gesichert. Sie werden im Erhalternetzwerk des PV vorerst unter Arbeitsnamen geführt und so als nun wieder konkret ansprechbare Sorten auch der Sicherung und Vermehrung zugeführt.

Organisationsstruktur

Das Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt besteht aus Obstsortensammlungen von Mitgliedern, die von der Koordinationsstelle des PV koordiniert werden. Die Zusammenarbeit ist durch eine schriftliche Vereinbarung zwischen Erhaltern und PV geregelt. Aufgabe der Koordinationsstelle ist u. a. die vertragliche Abwicklung und die Betreuung der Sammlungsinhaber, die Entwicklung der Datenbank sowie die Organisation der Echtheitsüberprüfungen in den Sammlungen. Die Koordinatoren des Erhalternetzwerkes Obstsortenvielfalt sind Jan Bade (Birne), Annette Braun-Lüllemann (Steinobst und übrige Obstarten) und Jens Meyer (Apfel).

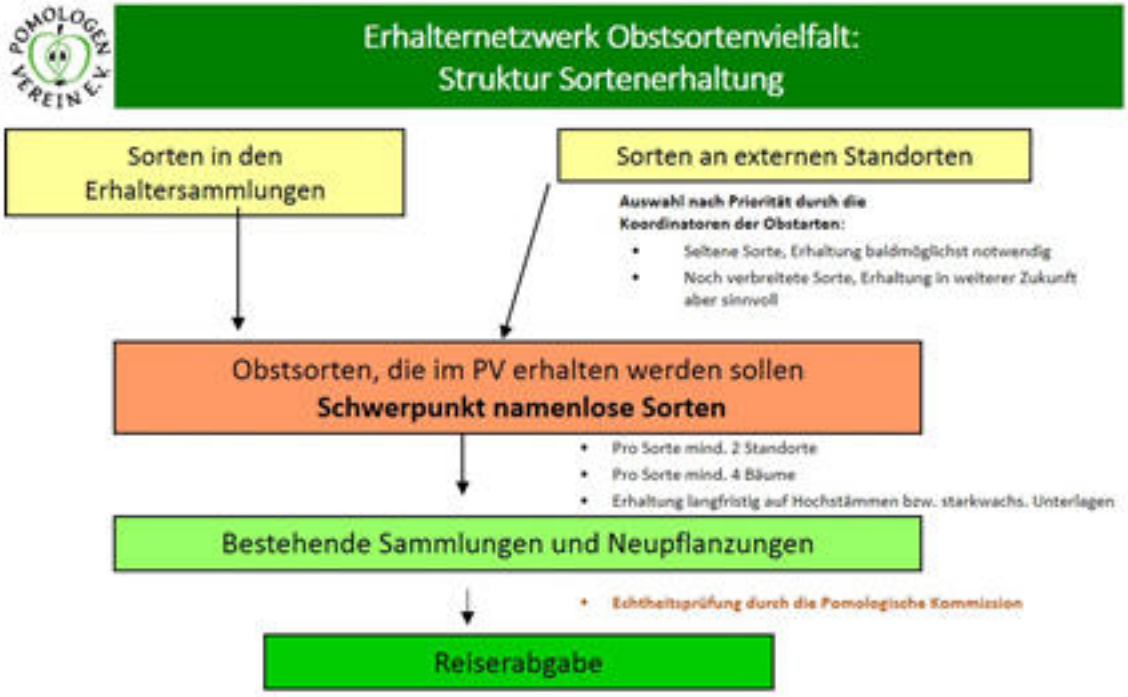

Abb. 44 | Erhalternetzwerk

Die Obstarten-Koordinatoren pflegen die Daten der Bäume der jeweiligen Obstarten der Erhaltungssammlungen, erarbeiten Prioritätenlisten für die Aufnahme der noch nicht gesicherten Sorten und beschaffen Reisermaterial seltener Sorten für die Neuaufpflanzungen in den Erhaltersammlungen. Hierzu werden auch externe Sammlungen (auch im angrenzenden Ausland) gesichtet, da dort z. T. noch Sorten erhalten werden, die bei uns als verschollen gelten. Neben den Obstarten-Koordinatoren ist für pomologische Fragen, insbesondere bei der Sortenechtheitskontrolle der Sammlungen, die Pomologische Kommission des PV zuständig. Sie besteht aus erfahrenen SortenexpertInnen, die die Echtheitsüberprüfungen der im Erhaltungsnetzwerk organisierten Bäume durchführen. Die Mitglieder der Pomologischen Kommission sind auch für die Erstellung von Sortenechtheitszertifikaten zuständig, die von Interessenten außerhalb des Erhaltungsnetzwerkes für Ihre Bäume nach entsprechender Prüfung ausgestellt werden können.

Bisherige Ergebnisse der Echtheitsüberprüfungen

Bis Ende 2013 wurden an Akzessionen (Bäumen) überprüft:

- Apfel: 1120 Akzessionen von 332 Sorten
- Birne: 269 Akzessionen von 126 Sorten
- Kirsche: 182 Akzessionen von 106 Sorten
- Pflaume: 60 Akzessionen von 42 Sorten

Die Fehlerquote lag beim Apfel bei 18 %, bei der Birne bei 13%, beim Steinobst bei unter 10 %. Die vergleichsweise niedrigen Fehlerquoten resultieren daraus, dass ein Teil der überprüften Sammlungen von Mitgliedern der Pomologischen Kommission (also den Sortenexperten) stammt und die Sorten von diesen selbst bereits vorher überprüft worden waren.

Homepage und Datenbank

Das Erhalternetzwerk präsentiert sich unter www.obstsortenerhalt.de im Internet. Auf der Website finden sich allgemeine Informationen zu Zielsetzung und Organisation des Erhalternetzwerkes sowie der Zugang zu der PV-Datenbank. Es sind hier die Adressdaten der Erhalter, Akzessionsdaten der Sammlungen und Sortenmerkmalsdaten (Deskriptoren) verfügbar. In der Sortenbörse können die bisher als sortenecht überprüften Sorten eingesehen und als Edelreisermaterial bei den jeweiligen Erhaltern bestellt werden. Zudem dient die Datenbank als Wissenspool für Sortenmerkmale und -eigenschaften und wird in der näheren Zukunft durch Sortenportraits ausgebaut werden. Erste Modellbeschreibungen sind aktuell bereits verfügbar. Zukünftig soll eine detaillierte Suche sowohl nach Sortenmerkmalen als auch nach geeigneten Sorten für die eigenen Standortbedingungen und Sortenwünsche möglich sein.

Zukunftsplanungen

Das Erhalternetzwerk des PV wird kontinuierlich erweitert, wenn Besitzer interessanter Sammlungen diese als Erhaltersammlungen zur Verfügung stellen. Schwerpunkt der laufenden und zukünftigen Arbeiten sind die Echtheitsüberprüfungen in den Erhaltungspflanzungen, die Koordination von Neupflanzungen bisher ungenügend gesicherter Sorten sowie die Weiterentwicklung der Datenbank. Als weitere Funktionen wird die Eingabe von geoverorteten Daten eingerichtet werden, die sowohl eine Archivierung der Standorte der Erhalterakzessionen als auch von, durch die Mitglieder der Pomologischen Kommission erhobenen Kartierdaten ermöglichen soll. Die Datenbank soll somit auch als Archiv für in der Landschaft auf Streuobstwiesen und in Gärten vorhandene bestimmte Bäume fungieren. Die Dateneingabe der beschreibenden Merkmale aller im PV-Erhalternetzwerk gesicherten Obstsorten ist das langfristige Ziel, das in den nächsten Jahren weiter verfolgt werden soll. Hiermit wollen wir eine moderne Pomologie schaffen, die anhand von prägnanten Sortenbeschreibungen die Charakteristika der einzelnen Obstsorten klar herausstellt und die Unterscheidung von ähnlichen Obstsorten durch gezielte Hinweise ermöglicht. Mittels detaillierter Suchfunktionen für eine Vielzahl von Merkmalen soll zudem eine Eingrenzung der gesuchten Sorte und ggf. eine Bestimmung von Sorten möglich sein.

Dr. Annette Braun-Lüllemann

Pomologen-Verein
An der Kirche 5
37318 Hohengandern
Tel.: 036081-60589
email: braun-luellemann@t-online.de

Revival einer vergessenen Deutschen?

Juglans regia L. - Neuzeitliche Potentiale der Walnuss in Anbau und Natur

Vivian Böllersen

Einleitung

Walnüsse wachsen in Deutschland an Waldrändern, als Solitär in offener Flur und in Nachbars Garten. Die Nüsse sind lecker, halten sich lange und gehören zur Weihnachtszeit einfach dazu. Ein Blick auf die Packung im Supermarkt verrät: Aus dem Garten nebenan kommen die Walnüsse dort jedenfalls nicht – sondern aus Kalifornien, Chile und Frankreich. Aber warum? Diese Frage beschäftigte die Verfasserin hartnäckig während ihres Studiums der Öko-Agrarwissenschaften in Eberswalde, sodass sie sich schließlich für ihre Masterarbeit vornahm, die Möglichkeiten und Grenzen des ökologischen Walnussanbaus in Brandenburg zu evaluieren sowie eine Zustandsaufnahme und Bewertung der deutschen Walnussproduktion vorzunehmen.

Geschichte der Walnuss in Deutschland

Die genaue Abgrenzung des natürlichen Areals der Walnuss ist nur schwer möglich, da die Art seit vorgeschichtlicher Zeit kultiviert wird und somit stets vom Menschen beeinflusst und verbreitet worden ist. In vielen Gegenden ist sie verwildert und zuletzt völlig eingebürgert. Als Ur-Areal wird aber weithin Mittelasien, die nördlichen Teile des Irans, Kleinasiens und der Himalaya anerkannt. Wie Braunkohlefunde belegen war die Walnuss bereits im Tertiär bei uns verbreitet, wurde aber - wie viele Vertreter der ursprünglichen Vegetation - von der letzten Eiszeit verdrängt. Die „Welsche Nuss“ in ihrer heutigen Erscheinungsform wurde schließlich von den Römern wieder nach Europa gebracht und etablierte sich in Gallien und Germanien schnell als nahrhafte Ergänzung für Hof und Garten. Spätestens seit dem Christentum wurde sie mit allerlei mystischen Bräuchen belegt, tauchte zunehmend in Dichtungen und Sagen auf und hatte in vielen Haushalten als Arzneimittel Bedeutung. Bis heute werden goldene Nussschalen an den Christbaum gehangen und der Nikolausteller mit Walnüssen bestückt.

Heutige Nutzung

Besonders im Südwesten Deutschlands hat sich die Walnusskultur vielerorts gehalten. Der Baum ist ein prägendes Landschaftselement der Weinbaugebiete, wo die frische Schälnuss nach wie vor als regionale Spezialität genossen wird. Ob frisch oder getrocknet, ob zu Likör oder Backwerk, zu Öl oder Konserven verarbeitet – die Frucht der Walnuss bietet ein breites Anwendungsspektrum und dank ihrer hochwertigen Fettsäurenzusammensetzung befriedigt sie auch den modernen, gesundheitsbewussten Konsumenten.

Neben der Frucht sind auch die Blätter -zum Beispiel in der Naturkosmetik- und vor allem das Holz nutzbare Organe der Walnuss. Sie gehört zu den Kernholzbäumen mit einem vom hellfarbigen Splintholz deutlich abgesetzten Farbkern. Vielfach ist es zudem gestreift („gewässert“), unregelmäßig dunkel geadert oder auch wolkig gezeichnet. Die Erlöse für Walnussholz auf süddeutschen Submissionen übersteigen die für Eiche oft erheblich – es gibt kaum wertvollere Hölzer bei uns.

Nachfrage

Die Produktion von Walnüssen hat sich weltweit seit 1995 mehr als verdreifacht. China, der Iran und die USA liegen heute an der Spitze der Erzeugerländer, mit jeweils über 400.000 Tonnen Jahresernte. Deutschland importiert Walnüsse in der Schale zu mehr als 50% aus den USA, weitere Lieferanten sind Frankreich, Ungarn, Chile und Italien. 2011 waren es rund 11.300 t. Hinzu kommen die in den letzten Jahren enorm gestiegenen Einfuhren von Walnusskernen auf zuletzt 17.700 t (2011), die wir vor allem aus den USA, Chile, Moldawien, Frankreich, der Ukraine und aus Indien erhalten.

Tab.1 Weltproduktion von Walnüssen laut FAO 2014

		2011	**2005**	**1995**
	Welternte	3,4 Mio. t	1,8 Mio. t	1 Mio. t
1.	China	1.655.500 t	500.000 t	230.700 t
2.	Iran	485.000 t	215.000 t	120.000 t
3.	USA	418.200 t	322.000 t	212.300 t
4.	Türkei	183.200 t	150.000 t	110.000 t
5.	Ukraine	112.600 t	91.000 t	76.000 t
6.	Mexiko	96.500 t	80.000 t	6.000 t
7.	Indien	36.000 t	32.000 t	25.000 t
8.	Rumänien	35.000 t	47.800 t	22.800 t
9.	Chile	35.000 t	14.500 t	9.800 t
10.	Frankreich	38.300 t	32.700 t	21.900 t
11.	Griechenland	29.800 t	21.800 t	22.700 t

Die Walnuss im Rückgang

Durch die beiden Weltkriege ist der deutsche Walnussbestand stark eingebrochen, weil das Holz für Gewehrschäfte benötigt wurde. Zwei Extremwintern in den 40er und 50er Jahren fielen zahlreiche ältere und schwache Exemplare zum Opfer, entsprechende Nachpflanzungen wurden versäumt. Aufgrund ihrer schwachen Konkurrenzkraft verbreitet sich die Walnuss nur schwerlichst auf natürlichem Wege. Der Lichtmangel und die hohe Wüchsigkeit anderer Forstkulturen machen ihr im Wald zu schaffen. Der Anbau von Walnüssen galt zunehmend als uninteressant und wurde nie hinreichend erforscht. In den 50er Jahren wurden größere Studien in Geisenheim angelegt, die aber vor 15 Jahren aus Kostengründen eingestellt wurden. Die deutschen Walnussernten werden seit 2002 nicht mehr vom statistischen Bundesamt erfasst. Ein Anreiz für potentielle Anbauer ist also kaum gegeben. Das „Kuratorium Baum des Jahres“ wählte daher die Walnuss 2008 zum Träger dieses Titels, um für mehr Engagement zum Erhalt dieser Baumart zu werben – bislang ohne Erfolg.

Der Anbau von Walnüssen

Abb. 45 | Walnussanlage bei Stuttgart

Die Walnuss ist eine wärme- und lichtbedürftige Baumart, die eine Spät- und Frühfrost-gefährdung mit sich bringt. Sie verträgt weder Staunässe noch Trockenheit. Klimatisch sind aber große Teile Deutschlands für den Anbau geeignet, weil die Walnuss auch unter hinreichenden Bedingungen zufriedenstellende Erträge hervorbringt. Eine standörtliche Anpassung über die Sortenwahl ist aber unabdingbar. In der Pflege ist ein Walnussbaum zwar weit extensiver als andere Obstbäume, auf bestimmte Schnittmaßnahmen zur Kronenlockerung und Stammerziehung sollte jedoch nicht rigoros verzichtet werden, besonders wenn die Stämme eines Tages verkauft werden sollen.

Die Walnuss wird maßgeblich von zwei Blattkrankheiten befallen: dem Pilz *Marssonina juglandis* und der Bakteriose *Xanthomonas arboricola pv. Juglandis.* Beide treten besonders in feuchten Jahren auf, können den Baum schwächen und die Ernte erschweren. Weite Pflanzabstände und luftige Konen werden als prophylaktische Maßnahmen empfohlen. Als ernstzunehmender Schädling muss die invasive Walnussfruchtfliege *Rhagoletis completa* betrachtet werden, die sich in den letzten 15 Jahren in ganz Deutschland ausgebreitet hat. Im Breisgau werden derzeit mögliche Bekämpfungsmittel getestet; erfolgsversprechende vorbeugende Maßnahmen gibt es bislang nicht. Die Ernte von Walnüssen erfolgt auf den meisten Betrieben per Hand, ebenso wie die Nachernte-Maßnahmen. Für Anlagen ab 5 ha kann eine Sammelmaschine mit entsprechender Sortier- und Waschstraße sinnvoll sein. Die Trocknung erfolgt oft in selbstkonstruierten Vorrichtungen und dauert je nach Witterung und Trocknungs-wärme zwischen 3 Tagen und 4 Wochen.

Möglichkeiten und Grenzen des deutschen Walnussanbaus

Die Sortenvielfalt der Walnuss ist ein entscheidender Schlüssel zur Reanimation des Anbaus in Deutschland. Die Selektionen aus Geisenheim wurden im „Deutschen Walnusssortiment“ beschrieben und zeichnen sich praktisch alle durch eine sehr gute Nussqualität aus. Seit der Einstellung der dortigen Beobachtungen wurden aber die vorhandenen Sorten in den Forschungszentren der großen Erzeugerländer weiterentwickelt und neue Varietäten gefunden. So wurden z.B. in Ungarn und der Tschechischen Republik äußerst robuste, ertragreiche Sorten vermehrt, die auch in Deutschland anbaufähig wären. Leider findet man solche nur selten in unseren Baumschulen, da die deutschen Veredler weiterhin auf das hiesige Sortiment setzen. Hier müsste der Zugang zu den für uns vielversprechenden Varietäten erleichtert werden.

Tab.2 Übersicht der gefragtesten Eigenschaften und Beispiele an entsprechenden Sorten:

Eigenschaft	**Sorte**
Schnelle Ertragsreife	*Fernor, Jupiter, Milotai 10, Proslavski, Wunder von Monrepos, Weinheimer 139*
Hohe Erträge	*A 117, Jupiter, Lara, Milotai 10, Moselaner 120, Ockerwitzer Lange, Scharsch*
Geringe Krankheitsanfälligkeit	*A 117, Champion, Geisenheim 26, Kurmarker 1247, Mars, Proslavski, Scharsch*
Geringe Spätfrostgefährdung	*Fernor, Franquette, Geisenheimer 26, Mars, Meylanaise, Moselaner 120, Ronde de Montinac, Scharsch*
Hohe Winterfrosthärte	*Champion, Jupiter, Mars, Ockerwitzer Lange*
Geringe Bodenansprüche	*A117, Champion, Geisenheimer 26, Weinberg 2*
Große, hochwertige Nüsse	*Apollo, Champion, Easterhazy II, Geisenheimer 120, Ockerwitzer Lange, Proslavski*
Gute Verarbeitungseigenschaften	*Ronde de Montinac, Giswil*

Des Weiteren müssen harte Fakten zum Walnussanbau in Deutschland geschaffen werden. Die Literatur ist veraltet und Betreiber derzeit bestehender Erwerbsanlagen erfassen nur selten ihre Ertragsmengen oder investieren gar Zeit für ertragsfördernde Maßnahmen in ihre Bestände, da sie diese oft nur als kleine Ergänzung im Obstbau sehen. Jüngere Anbauprojekte haben deshalb keinerlei Basis - keine Zahlen, keine Richtwerte - auf die sie sich stützen könnten. Die Initiatoren müssen oft „ins Blaue“ investieren, um den wirtschaftlichen Erfolg der Walnuss zu testen. Doch ohne solche Privatversuche würden weitere Erfahrungen in Deutschland ausbleiben, um die Potentiale einer regionalen, importunabhängigen Produktion zu erahnen. In einigen süddeutschen Gebieten wurden zudem Projekte gefunden, die mit der Walnuss als Holzlieferant arbeiten. Im Ostalbkreis werden z.B. Agroforst-Anlagen mit großer Zuversicht gepflanzt und beobachtet – besonders im Blick auf den Klimawandel wird hier davon ausgegangen, dass die wärmeliebende Walnuss in Zukunft an Bedeutung für die deutsche Forstwirtschaft gewinnen wird. Die Verbreitung der Walnuss war schon immer eng mit dem kulturellen Wirken des Menschen verbunden, weshalb ihr nun ein aktives Erhaltungsbestreben vergönnt sein sollte – so der Konsens.

Abb. 46 | Obstbäume zur Holzgewinnung

Abb. 47 | Wallnüsse im Agroforstprojekt

Abb. 48 | Julans-Versuche der IG Nuss

Aussichten

Die Walnuss muss wieder mehr in den Fokus deutscher Forschungsaktivitäten rutschen. Ein derart beliebtes Produkt – ob Holz oder Frucht – sollte zumindest zu einem gewissen Anteil aus eigenen Landen stammen. Dies ist möglich, es fehlt nur an mutigen Pionieren und modernen Untersuchungen. Um dieser Thematik eine Plattform zu geben und auch um alle, die außerhalb der Weinbauregionen den Anbau von Walnüssen wagen, zu vernetzen, wurde die Interessengemeinschaft Nord-Ost-Deutscher Walnussbauern gegründet.

Weitere Informationen & Kontakt: www.walnussbauern.de

Verwendete Quellen:

BÖLLERSEN, V. (2013): Evaluierung der Möglichkeiten und Grenzen des ökologischen Walnussanbaus in Brandenburg – Zustandsaufnahme und Bewertung der deutschen Walnussproduktion. Masterarbeit am Fachbereich Landschaftsnutzung und Naturschutz der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, Eberswalde.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) (Hrsg.) (2014): Food and Agricultural commodities production. Online im Internet: http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx

Vivian Böllersen
M.sc. Öko-Agrarmanagement

vboellersen@walnussbauern.de

Die Arbeit des Pomologen-Vereins

Pomologen in Berlin und Brandenburg

H.-G. Kosel

Die Arbeit des Pomologenvereins Berlin-Brandenburg

Vor über 12 Jahren gab es zwei Gründungsmitglieder aus Brandenburg mit 40jähriger Berufserfahrung im Obstbau und der Pomologie, die regelmäßig auf Herbst-, Ernte- und Apfelfesten die mitgebrachten Früchte analysierten und den Äpfeln und Birnen endlich wieder einen Namen gaben. Als nachrückende junge Mitglieder konnten wir den erfahrenen Pomologen assistieren und somit wichtige Grundlagen für fast verloren gegangenes Wissen erwerben und weiterentwickeln. Zahlreiche Angebote für Fachtagungen und Seminare des Bundes- und Landesverbandes sorgten für einen regen Zulauf an Mitgliedern, so dass wir heute über 50 Mitglieder (1000 in Deutschland) zählen, die in verschiedenen Disziplinen beruflich und ehrenamtlich tätig sind. Durch die Bekanntmachung vieler seltener und alter Obstraritäten ist das Interesse in der Bevölkerung und vor allem bei jungen Leuten stetig gewachsen.

Pomologen als Dienstleister und Verbraucherberater

Durch viele gesellschaftliche Themen wie gesunde Ernährung, heimisches Obst, Anbau und Verarbeitung durch Sortenberatung, Apfelallergien und vieles mehr, übernehmen wir die Rolle des „Obstberaters". Die Beratungswünsche sind jedoch viel umfassender und führen oft zu größeren Informationsveranstaltungen wie

- zur Pflege und Erhaltung alter Obstbäume (über 50 Jahre alt)
- Schnittkurse für private und gewerbliche Obstbaumpflege
- Beschaffung alter Obstsorten, Beratung für Verkauf und Verwertung
- Revitalisierung alter Obstbäume und Anlagen
- Ausbildungslehrgänge für den Obstbaumwart (Obstbaumpfleger)
- Sortenbestimmungskurse
- Aus- und Weiterbildung für pädagogische Konzepte
- überregionale Ausstellungen und Tagungen (EUROPOM)

Aktuelle Themen und Projekte im Verein

Im Rahmen von Naturschutzprojekten, als auch in privaten und öffentlichen Erhaltungsprojekten, wie z.B. das „Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt.de", haben wir schon über 50 Partnerschaften bundesweit geschlossen. In Berlin und Brandenburg beschäftigen sich unsere Mitglieder auch mit der Identifizierung und Kartierung von alten Obstbeständen, Neuanpflanzungen, Sortengärten und Sortenberatung. Wir pflegen Projektpartnerschaften mit Mostereien, Ernteaktionen wie „Stadt macht satt", slow food, BUND und NABU. Bei Großveranstaltungen wie Landesgarten- und Bundesgartenschauen sind wir regelmäßig meist mit mehreren Veranstaltungen vertreten.

Pädagogische Konzepte

Immer häufiger sprechen uns Kitas und Grundschulen, aber auch weiterführende und berufsbildende Institutionen zum Thema Obst und Pomologie für Projekte und Seminare an. Besonders ist das Kita- und Schulprojekt „Stadt macht satt" der Künstlerin Anja Fiedler zu erwähnen. In einem national einmaligen Projekt unterstützen wir hier unser neues Mitglied bei der Sortenerkennung, der Beschreibung und dem behutsamen Ernten und Sammeln des Obstes mit Lehrern, Eltern und Kindern. Durch die gesellschaftliche Entfremdung zur Natur und die jahrzehntelange Vernachlässigung von Grundwissen zum Obstbau an den Schulen, sehen wir die Notwendigkeit für Abhilfe zu sorgen und Schulen und andere Bildungseinrichtungen zu unterstützen.

In diesem Sinne danke ich allen Mitarbeitern und Akteuren des Pomologischen Lehr- und Schaugartens für die 20jährige Leistung, die viele Besucher informiert und begeistert haben und nicht zuletzt das Erbe des heimischen Obstbaues wach halten. Wir hoffen auf weiterhin viele erfolgreiche Jahre und eine gute Zusammenarbeit.

Hans-Georg Kosel

Landessprecher des Vereins der Pomologen Berlin- Brandenburg
Lessingstraße 264
16515 Oranienburg
Fon 03301 - 538489
brandenburg@pomologen-verein.de
www.pomologen-verein.de

Abb. 49 | Pomologen im Gespräch (Foto NPNLH)

Obstsorten-Bestimmung in Döllingen

Dr. Werner Schuricht

Der „Niederlausitzer Apfeltag“, der jährlich am letzten September-Wochenende im Pomologischen Lehr- und Schaugarten Döllingen veranstaltet wird, konnte dieses Jahr bei herrlichem Hochsommerwetter seinen 20. Geburtstag feiern. Er ist nicht nur ein Höhepunkt der engeren Region von Nieder- und Oberlausitz, sondern er lockt mit seinen umfangreichen Marktangeboten und fachlichen Dienstleistungen Obstbauinteressierte auch aus weiterer Ferne (Halle, Dresden, Berlin) an. Besonders dicht umlagert ist stets der Stand, an dem die Obstsorten-Bestimmung stattfindet. Hier ist mein Arbeitsgebiet als Pomologe (Obstsortenkenner) und ich war in diesem Jahr bereits das 12. Mal in dieser Funktion vor Ort. Schon am ersten Apfeltag 1995 in der „Elstermühle“ Plessa nahm ich teil. Niemand konnte damals erahnen, welche Tradition aus dieser Veranstaltung erwächst. Die Beweggründe der zahlreichen Besucher, ihre „namenlosen“ Äpfel und Birnen, die sowohl aus Bauern-, Haus oder Kleingärten als auch von solitären Landschaftsbäumen in der freien Flur, Streuobstwiesen, Bäumen an Straßen oder Feldwegen stammen, sind recht unterschiedlich. Mitunter sind es Kindheitserinnerungen an eine recht schmackhafte Frucht, die erfreut wiederentdeckt wurde und nun in eigener Obhut ihre Wiedergeburt erleben soll. Viele Natur- und Gartenfreunde möchten den Fortbestand ihrer unbekannten, aber beliebten Obstsorten sichern, wenn die entsprechenden Bäume überaltert und abgängig sind. Andere wiederum haben einen Garten mit reichem Obstbaumbestand, aber ohne entsprechendes Sortenverzeichnis, geerbt oder übernommen. Als neue Gartenbesitzer wollen sie den Baumbestand gezielt reduzieren, jedoch die wertvollsten Obstbäume behalten. Auch die zunehmende Zahl der Allergiker gehört zum Besucherkreis. Sie haben festgestellt, dass sie diese oder jene Apfelsorte vertragen. Aber wie heißt sie und welche Baumschule hat sie im Angebot? Und welche anderen alten Sorten sind für Apfel-Allergiker verträglich? Es gibt aber auch „Experten“, die den Fachmann vor Ort einfach einmal testen wollen. Sie legen ihm recht seltene, ihnen aber bereits selbst bekannte Sorten zur Prüfung vor. Die rege in Anspruch genommene Dienstleistung geht oft über die direkte Sortenbestimmung hinaus. So werden Erklärungen zu Herkunft und Name der Sorte, Merkmale zu ihrer Erkennung, Verkostung von Proben, Hinweise zu den Sorten bezüglich Alter, Verbreitung, Bedeutung, Pflege, und Pflückzeitpunkt gern in Anspruch genommen. Derartige Ausführungen informieren über das interessante Feld der obstbaulichen Betätigung und sorgen durch ihren Unterhaltungscharakter nicht selten für Heiterkeit und Schmunzeln der Beteiligten. Die Foto-Schnappschüsse vermitteln einen guten Eindruck von der lockeren, erwartungsfrohen Atmosphäre. Erfahrene Obstanbauer und wissbegieriger Nachwuchs sind hierbei vereint. Es ist oft nicht einfach, bei so starkem Andrang geradezu im Eiltempo die richtige Sorte zu identifizieren. Auch lässt nach Stunden intensiven Arbeitens die geistige Konzentration zunehmend nach. Leider fehlen mitunter bei der Vorlage die optimal erwünschten drei sortentypischen, gesunden Früchte und es können die zur Bestimmung hilfreichen Auskünfte vom Fragesteller oft nicht gegeben werden. Das betrifft sowohl das Baumalter, die Quelle des Baumschulkaufes, den Sortenname beim Kauf, den intern gebräuchlichen Name als auch Zeit und Dauer der Genussreife sowie besondere Eigenheiten der Sorte. Wie weit die Fruchtausbildung derselben Sorte im gleichen Jahr durch natürliche Variation schwanken kann, wird dem Besucher deutlich, wenn er seine Früchte mit denen der gleichen Sorte in der jeweiligen Sortenschau im großen Zelt vergleicht. Dort findet man die Sortenproben von gepflegten Niederstämmen bzw. Spindeln aus staatlichen Institutionen (Sorten-Prüfstelle Wurzen, Müncheberg) in echter Ausstellungsqualität.

Für den Sortenbestimmer hingegen heißt es mitunter, fast kriminalistisch an untypischen Früchten nach typischen Merkmalen zu suchen. Dabei hilft die langjährige Erfahrung und manchmal auch eine glückliche Eingebung. Erschwerend kommt neuerdings die nahezu ungebremste Zunahme der Zahl weitgehend ähnlicher und zu vieler neuer Sorten aus dem In- und Ausland hinzu. Diese mit Worten und Bildern gut beworbenen Neuzüchtungen wandern vermehrt auch in die Gärten der Normalbürger ein und stellen nicht nur ihn vor Erkennungsprobleme. Außerdem ist es – allerdings vorwiegend im Erwerbsobstbau – zunehmend der Fall, dass die Sorten zwei Namen haben, was nicht nur beim Laien zur Verwirrung beiträgt: Der eine Name ist der schön klingende Markenname für die Frucht als Verkaufsprodukt. Der andere Name ist der eigentliche Sortenname, welcher in der Regel mit dem Sortenschutz verbunden ist. Er gilt für die Vermehrung als Gehölz in der Baumschule. (Beispiel: *Pink Lady* im Supermarkt entspräche Cripps Pink beim Baumkauf.)

Wer behält da bei den zahlreichen Obstarten als Fachmann noch die Übersicht?

Abb. 50 | Der Pomologe bei der Arbeit (Foto NPNLH)

Besonders beliebt erwiesen sich unter den Besuchern die häufig vorgelegten Sorten *Alkmene, Auralia* und der *Dülmener Rosenapfel*, welcher zu Recht den ertragsfaulen *Gravensteiner* immer mehr verdrängt. Unverwüstlich erweisen sich auch immer wieder *Kaiser Wilhelm* und *Prinz Albrecht*. An den wohlschmeckenden *Prinzenapfel* („Hasenschnäuzchen“) erinnert sich heute gern die Generation der Großeltern. Es ist zu beobachten, dass sich ein allmählicher Wandel zum eigenen Obstanbau und zunehmendem Fachwissen vollzieht. Er ist mit eine Reaktion auf das Überangebot großer Glanzfrüchte mit weitgehend ähnlichem Geschmack und Äußerem in den Regalen der Supermärkte. Hin und wieder tauchten zur Freude und eigenen pomologischen Weiterbildung inzwischen selten gewordene Sorten auf, wie z. B. *Apfel aus Grünheide*, *Apfel aus Lunow*, *Oberdiecks Renette*, *Purpurroter Cousinot* oder *Strauwalds Parmäne* (= *Neue Goldparmäne*).

Auch fehlt der kaum noch verbreitete, eigenwillige *Minister von Hammerstein* darunter nicht. Es ist nachgewiesen, dass er als Anti-Allergieapfel gilt. Hinzu kommen häufig die Lokalsorten der Region wie *Schöner aus Herrnhut*, *Oberlausitzer Muskatrenette* und *Lausitzer Nelkenapfel*.

Als getreue Bauemgarten-Sorten sind immer wieder die uralten Sorten *Danziger Kantapfel* und *Roter Winterstettiner* mit von der Partie. Einzelne Vertreter aus Süddeutschland wie *Fießers Erstling* oder „Nordlichter" wie *Altländer Pfannkuchenapfel* und *Pommerscher Krummstiel* ergänzen die breite Sortenpalette. Anderseits muss jedoch manch vorgelegte Fruchtprobe leider trotz aller Mühe des Fachmannes weiter notgedrungen namenlos, also unbekannt, bleiben.

Dr. W. Schuricht, Jena
wschuricht@mail.de

Abb. 51 | Obstsortenbestimmung am 29.09.2014 (Foto NPNLH)

Abb. 52 | Die Pomologen von Morgen … (Foto NPNLH)

Die Abbildungen vermitteln einen guten Eindruck von der gespannten, erwartungsfrohen Atmosphäre bei der anstrengenden, aber auch interessanten Arbeit bei der Obstsorten-Bestimmung. Erfahrene Obstanbauer und wissbegieriger Nachwuchs sind hierbei vereint.

Anhang

Schradenhof GmbH

Albert Ehring

Die 1993 gegründete Schradenhof GmbH bewirtschaftet 350 ha Grünland und 50 ha Streuobstwiesen. Unsere Produktionsschwerpunkte liegen einerseits in der Aufzucht von Fleischrindern (200 Tiere/Jahr) der Rassen Uckermärker und Kreuzungen sowie andererseits in der Produktion von Streuobst. Das Obst des Schradenhofes stammt von Streuobstwiesen, gelegen im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft. Landschaft mit Tradition – diese Form des Obstbaus schafft mit ihren hochstämmigen Bäumen ein eindrucksvolles Landschaftsbild. Um Ihnen gesunde und unbelastete Obstprodukte hoher Qualität anbieten zu können, werden die Streuobstwiesen nach strengen Richtlinien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Wir produzieren ohne Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, künstlichen Mineraldüngern und Lebensmittelzusatzstoffen. Das handgepflückte, regionale Tafelobst ist besonders vitaminreich, lecker und auch allergenarm. Reife Früchte werden schonend zu Direktsaft verarbeitet, der noch alle Vitamine enthält. Besonders der naturtrübe Saft enthält durch die ausgewogene Mischung verschiedener alter Mostobstsorten viele Antioxidationsstoffe, deren gesundheits-fördernde Eigenschaften bekannt sind. Köstliche Früchte aus eigenem Obstgarten - die alten Obstsorten des Schradenhofes rufen Kindheits-erinnerungen hervor. Mit Lust genießen – als knackiges Tafelobst, als fruchtigen Direktsaft, als Fruchtaufstrich oder als edle Spirituosen – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Sie kennen unsere Produkte noch nicht, dann informieren Sie sich unter www.schradenhof.de. Hier finden sie unsere Produkte **„Aus der Region und für die Region“ – Vielfalt mit Tradition!**

Kein Geschäft in ihrer Nähe? Dann fragen sie gezielt nach Obstprodukten vom Schradenhof.

Schradenhof GmbH
Sansenweg 8 - 04932 Gröden – Fon 035343 | 61385

www.schradenhof.de

Obst und Obstprodukte

Bio Tafelobst (Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen)
Bio Obstsäfte (Apfel, Birne, Quitte, Holundermischsäfte)
Obstbrände, Liköre und Obstwein

Rinder

Fütterung, Haltung und Aufzucht erfolgt nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Nach neunmonatiger Weidehaltung im Naturschutzgebiet gehen robuste und gesunde Tiere in den Verkauf.

Niederlausitzer Heidemanufaktur

Petra Wetzel

Dort wo Preußen Sachsen küsst, am südlichsten Zipfel Brandenburgs im Naturpark "Niederlausitzer Heidelandschaft" liegt die Heidemanufaktur von Petra Wetzel. Hohenleipisch war vor der Wende im Osten Deutschlands bekannt durch seinen Obstanbau. Eingebettet in herrlichen Waldbestand und umgeben von Streuobstwiesen, der größten im Land Brandenburg, liegt der Ort auf einer kleinen Anhöhe. Die auf einem Truppenübungsplatz der NVA infolge von Rodung und militärischer Nutzung entstandene Heidefläche gewinnt zunehmend überregional an touristischer Bedeutung und ist Namensgeber für die Manufaktur. Aus der Liebe zu einem schönen Essen und großer Experimentierfreude bei der Zubereitung von Speisen entstand die Idee eine Manufaktur zu gründen und klassische Ansatzliköre und aromatische Gourmet-Fruchtaufstriche aus heimischem Obst und fast vergessenen Wildfruchtarten, wie Mispel, Kornelkirsche oder Speierling, herzustellen.

Bei der Herstellung von Fruchtaufstrichen und Likören werden nur beste Zutaten verwendet. Die Früchte kommen aus der Region, zum Teil aus dem Pomologischen Schau- und Lehrgarten Döllingen und werden handverlesen, so wie der gesamte Herstellungsprozess reine Handarbeit ist.

Das Angebot ist daher saisonabhängig, ständig wechselnd und in begrenzter Menge. Mittlerweile erweitere ich das Spezialitätensortiment beständig, auch Chutneys und exklusive Creme-Liköre warten entdeckt zu werden. Kleine Mengen und die Verwendung von hochwertigen, teilweise frischen Gewürzen garantieren ein aromareiches Endprodukt - das Richtige für Genießer!

Sortiment:

- Frucht- und Kräuterlikör
- Creme-Liköre
- Gourmet-Fruchtaufstrich
- Chutney
- Zuckerspezialitäten
- Gewürzsalze
- Gewürzöle auf Bio-Öl-Basis
- Gebäck- und Süßwaren-Spezialitäten

Inhaber

Petra Wetzel
Bahnhofstrasse 15
04934 Hohenleipisch
Fon: 03533 - 7823
Mail: wetzel.petra@gmx.de

Entdecken Sie die Spezialitäten aus der Region, mit Liebe hergestellt – es lohnt sich!

Angebote:

- Verkostung und Produktpräsentation für Besuchergruppen auf Anfrage
- Herstellung von individuellen Liköransätzen für Firmen und Vereine
- Geschenkservice für Firmen und Vereine
- Versand- und Geschenkservice

Apfelausstellung

Abb. 53 | Apfelausstellung 29.09.2015 (Foto NPNLH)

Abb. 54 | Apfelausstellung 29.09.2015 (Foto NPNLH)

Abb. 55 | Sortenbestimmung mit Dr. Schwärzel
(Foto NPNLH)

Abb. 56 | Apfel Bonza
(Foto Bundessortenamt)

Sortenliste APFEL zur Apfelausstellung am 29.09.2015

Bundessortenamt – Prüfstelle Wurzen

Nr.	Sorte	Nr.	Sorte
1.	Adam`s Permain	56.	James Grieve Lired
2.	Ahra	57.	Jonathan
3.	Ahrista	58.	Kanadarenette
4.	Akane	59.	Kardinal Bea
5.	Altländer Pfannkuchenapfel	60.	Karmina
6.	Ananasrenette	61.	Kasseler Renette
7.	Angold	62.	Komsomolez
8.	Arlet	63.	Königsapfel aus Mittweida
9.	Auralia	64.	Laxton's Superb
10.	Bänziger	65.	Linsenhofer Sämling
11.	Benoni	66.	Lohrer Rambour
12.	Biesterfelder Renette	67.	Malling Kent
13.	Blauacher Wädenswil	68.	Maribelle
14.	Blumberger Langstiel	69.	McIntosh Rogers
15.	Boikenapfel	70.	Milwa
16.	Bonza	71.	Mutterapfel
17.	Börtlinger Weinapfel	72.	Novajo
18.	Bramley's Seedling	73.	Obelisk
19.	Brettacher	74.	Öhringer Blutstreifling
20.	Charlotte	75.	Opal
21.	Civni	76.	Orleans Renette
22.	Clivia	77.	Otava
23.	Collina	78.	Parfum d' Ete
24.	Cox Orangenrenette	79.	Pia
25.	Dalinbel	80.	Piflora
26.	Dalinco	81.	Pilot
27.	Dalirene	82.	Pomforyou
28.	Ecolette	83.	Porzenapfel
29.	Elektra	84.	Prinz Albrecht von Preußen
30.	Elise	85.	Purpurroter Cousinot
31.	Engelsberger Sämling	86.	Rafzubin
32.	Engelstern	87.	Rhapsodie
33.	Erbachhofer Weinapfel	88.	Rheinischer Winterrambour
34.	Erwin Baur	89.	Ritt Bjerregaard
35.	Fiesta	90.	Rondo
36.	Finkenwerder Herbstprinz	91.	Rote Sternrenette
37.	Frida	92.	Roter Bellefleur
38.	Gartenmeister Simon	93.	Roter Boskoop Schmitz-Hübsch
39.	Gelber Richard	94.	Roter Hauptmann Roter Herbstkalvill
40.	Gemini	95.	Roter Holsteiner Cox Esselborn
41.	Gerlinde	96.	Sansa
42.	Gewürzluikenapfel	97.	Schöner aus Herrnhut
43.	Gloria	98.	Schöner aus Nordhausen
44.	Gloster	99.	Schweizer Orangenapfel
45.	Golden Delicious Reinders	100.	Sonnenwirtsapfel
46.	Goldrenette Freiherr von Berlepsch	101.	Spartan
47.	Harmensz	102.	Spätblühender Taffetapfel
48.	Havelgold	103.	Stahls Winterprinz
49.	Heliodor	104.	Starking
50.	Herma	105.	Stina Lohmann
51.	Hidden Rose	106.	Undine
52.	Holsteiner Cox	107.	Viktoria
53.	Iduna	108.	Winterbananenapfel
54.	Ingol	109.	Zonga
55.	Jamba		

Sortenliste APFEL zur Apfelausstellung am 29.09.2015

Landesobstgarten Brandenburg – ZALF Müncheberg

Nr.	Sorte	Nr.	Sorte
1.	Adamsapfel	57.	Große Kasseler Renette
2.	Adersleber Kalvill	58.	Großer Rheinischer Bohnapfel
3.	Alant	59.	Großherzog Friedrich von Baden
4.	Alter Hannoveraner	60.	Grüner Fürstenapfel
5.	Altländer Pfannkuchenapfel	61.	Halberstädter Jungfernapfel
6.	Altländer Rosenapfel	62.	Harberts Renette
7.	Ananasrenette	63.	Hasenkopf
8.	Antonowka	64.	Hauxapfel
9.	Antonowka	65.	Herzvater
10.	Apfel aus Grünheide	66.	Hesselmann Schlotterapfel
11.	Apfel aus Grünheide	67.	Heuchelheimer Schneeapfel
12.	Apfel aus Lunow	68.	Himbeerapfel von Holowaus
13.	Baumanns Renette	69.	Holsteiner Cox
14.	Berner Rosenapfel	70.	Horneburger Pfannkuchenapfel
15.	Bittenfelder Sämling	71.	Jakob Fischer
16.	Blumberger Langstiel	72.	Jakob Lebel
17.	Borsdorfer Alexandrowska	73.	Junker Apfel
18.	Börtlinger Weinapfel	74.	Junkerapfel
19.	Bramleys Sämling	75.	Kaiser Alexander
20.	Carola	76.	Kaiser Wilhelm
21.	Cellini	77.	Kanadarenette
22.	Clivia	78.	Kantil Sinap
23.	Coulon Renette	79.	Kardinal Bea
24.	Cox Pomona	80.	Karin Schneider
25.	Cripps Pepping	81.	Kohlenbücher
26.	Croncels	82.	Königlicher Kurzstiel
27.	Damason Renette	83.	Kranz Renette
28.	Deans Küchenapfel	84.	Krügers Dickstiel
29.	Dietzer Rosenapfel	85.	Landsberger Renette
30.	Doberaner Renette	86.	Landsberger Renette
31.	Dülmener Herbstrosenapfel	87.	Lanes Prinz Albert
32.	Edelborsdorfer	88.	Lausitzer Nelkenapfel
33.	Edelrenette	89.	Laxtons Superb
34.	Edler von Leipzig	90.	Linsenhofer
35.	Effringer Kurzstiel	91.	Livländer Gravensteiner
36.	Elisen Orangeapfel	92.	London Pepping
37.	Ernst Busch	93.	Maibiers Parmäne
38.	Erwin Baur	94.	Marienwerder Gulderling
39.	Extertaler	95.	Martens Sämling
40.	Florina	96.	Martini
41.	Fraas Sommerkalvill	97.	Mecklenburger Kantapfel
42.	Freiherr von Trauttenberg	98.	Minister von Hammerstein
43.	Galloway Pepping	99.	Möhringer Rosenapfel
44.	Gärtnermeister Simon	100.	Mother
45.	Gascoynes Scharlachroter	101.	Müschens Schneeapfel
46.	Geflammter Kardinal	102.	Newton
47.	Geheimrat Breuhahn	103.	Nora Rambour
48.	Geheimrat Dr. Oldenburg	104.	Ochsennasen
49.	Gelber Bellefleur	105.	Orleons
50.	Gelber Edelapfel	106.	Osnabrücker Renette
51.	Gelber Mecklenburger	107.	Peasgoods Sondergleichen
52.	Gelber Richard	108.	Pohorka
53.	Gewürzluiken	109.	Pommerscher Krummstiel
54.	Goldparmäne	110.	Pomphelius Renette
55.	Goldparmäne	111.	Porzenapfel
56.	Gravensteiner	112.	Prima

Nr.	Sorte	Nr.	Sorte
113.	Prinz Albrecht von Preußen	139.	Schlesischer Lehmapfel
114.	Purpurroter Cousinot	140.	Schmidbergers Rote Renette
115.	Queen	141.	Schöner aus Herrnhut
116.	Rambur Papeleu	142.	Schöner aus Nordhausen
117.	Reders Goldrenette	143.	Schweizer Renette
118.	Rheinischer Krummstiel	144.	Seestermüher Zitronenapfel
119.	Rheinischer Winterrambour	145.	Somemrrabau
120.	Riesenboiken	146.	Sommerborsdorfer
121.	Riesenboiken	147.	Spätblühender Taffetapfel
122.	Rote französische Goldrenette	148.	Stern von Bühren
123.	Rote Sternrenette	149.	Strauwalds Parmäne
124.	Roter Ananasapfel	150.	Streifling
125.	Roter Ausbacher	151.	Taffetapfel
126.	Roter Bellefleur	152.	Thurgauer Weinapfel
127.	Roter Boskoop	153.	Wachsapfel
128.	Roter Eiserapfel	154.	Wachsrenette
129.	Roter Fuchs	155.	Weidners Goldrenette
130.	Roter Hauptmann	156.	Weißer Rosmarin
131.	Roter Jungfernapfel	157.	Welschiner
132.	Roter Münsterländer	158.	Westfälische Tiefblüte
133.	Rotgestreifte gelbe Schafsnase	159.	Winston
134.	Rotgestreifter Winterkalvill	160.	Winterborsdorfer
135.	Rüdenhäuser Prinzenapfel	161.	Winterglockenapfel
136.	Ruhm von Kirchwerder	162.	Wohlschmecker aus Vierlanden
137.	Safranapfel	163.	Zuccalmagliorenette
138.	Schieblers Taubenapfel		

Abb. 57 | Kaiser Wilhelm (Foto NPNLH)

Abb. 58 | Gewürzluiken (Foto Bundessortenamt)

Abb. 59 | Frida (Foto Bundessortenamt)

Abb. 60 | Ananas-Renette (Foto Andrea Bürger)

Sortenliste BIRNE zur Apfelausstellung am 29.09.2015

Landesobstgarten Brandenburg – ZALF Müncheberg

Nr.	Sorte	Nr.	Sorte
1.	Alexander Lucas	21.	Karina Karina
2.	Andenken an den Kongress	22.	Konferenzbirne
3.	Belle Angevine	23.	König Karl von Würtemberg
4.	Charles Cognee	24.	Köstliche von Charneux
5.	Claingeaux	25.	Kuhfuß
6.	Concorde	26.	Lebruns Butterbirne
7.	Condo	27.	Madame Favre
8.	Deutscher Katzenkopf	28.	Madame Treyve
9.	Eierbirne	29.	Minister Dr. Lucius
10.	Esperens Herrenbirne	30.	Mollbusch
11.	General Totleben	31.	Mortillets Butterbirne
12.	Gräfin von Paris	32.	Olivier de Serres
13.	Grand Champion	33.	Pastorenbirne
14.	Großer Katzenkopf	34.	Pfundbirne
15.	Grumbkower Butterbirne	35.	Robert de Neuville
16.	Gute Graue	36.	Schmalzbirne
17.	Herbstbergamotte	37.	Schönste Winterbirne
18.	Herbstforelle	38.	Sommereierbirne
19.	Hochfeine Butterbirne	39.	Ulmer Butterbirne
20.	Kaiserkrone	40.	Williams Christ

Abb. 61 | Birne Conference (Foto Andrea Bürger)

Abb. 62 | Williams Christ (Foto Bundessortenamt)

Abb. 63 | Oliver de Serres
(Foto Bundessortenamt)

Abb. 64 | Hochfeine Butterbirne
(Foto Bundessortenamt)

Teilnehmerliste

Nr.	Name | Vorname	Firma | Institution	Ort	Straße	Telefon	Mail
1.	Hannelore Umbreit	Sornziger Wilde	04769 Mügeln/OT Neusornzig	Sonnenblick 2a	0175-57622309	kontakt@sornziger-wilde.de
2.	Volker Umbreit	Sornziger Wilde	04769 Mügeln/OT Neusornzig	Sonnenblick 2a	0175-57622309	kontakt@sornziger-wilde.de
3.	Martina Düvel	LUGV GR	16225 Eberswalde	Tramper Chaussee 2	033346627-36	martina.duevel@lugv.brandenburg.de
4.	Bresemann, Klaus	NP Stechlin-Ruppiner Land	16775 Stechlin	Kirchstraße 2		klaus.bresemann@googlemail.com
5.	Dr. Michael Menzel		12437 Berlin	Kiefholzstraße 149a	03081045865	michaelmenzelberlin@gmx.de
6.	Andrea Opitz	KERNGEHAUSE e.V.	04910 Elsterwerda	Bahnhofstraße 18	035341-61512	andrea.opitz@lugv.brandenburg.de
7.	Jana Reichel	Schradenhof GmbH	04932 Gröden	Sansenweg 8	035343-61385	schradenhof-groeden@t-online.de
8.	Andrea Bürger	KERNGEHAUSE e.V.	04910 Elsterwerda	Bergstaße 24	03533-161685	a_buerger@t-online.de
9.	Bernd Zschammer	KERNGEHAUSE e.V.	04911 Elsterwerda	Großenhainer Straße 42	03533-162285	
10.	Hans-Jürgen Mortag		07422 Rootenbach	Bechstedter Weg 11	03673921392	mortag-hans-juergen@t-online.de
11.	Birgit.Groth	Flächenagentur Brandenburg	14776 Brandenburg/Havel	Neustädtischer Markt 22	03381-2110213	birgit.groth@flaechenagentur.de
12.	Christian Wolf	Biolandimkerei	01979 Lauchhammer	Berliner Straße 15	0177-6001400	christian0506@aol.com
13.	Bernd Machatzi	Senatsverwaltung Berlin	10179 Berlin	Am Köllnischen Park 3	030-90251030	Bernd.Machatzi@SenStadtUm.Berlin.de
14.	Ralf Behring	Bioland-Hof	16259 Höhenland | OT Leuenberg	Berliner Straße 23 b	033451-6185	sbehring@t-online.de
15.	Albert Ehring	Schradenhof GmbH	04932 Gröden	Sansenweg 8	0170-2404302	schradenhof-groeden@t-online.de
16.	Stefanie Fersch		63857 Waldaschaff	Aschaffeburger Straße 99	060951780	
17.	Reiner Lumplesch					
18.	Bernd Schock	Äpfel & Konsorten	10967 Berlin	Böckhstraße 49		
19.	Lenkefeld, Tom		99869 Dreibleichen/OT Cobstädt	Schenkstraße 13	01772533658	obstvielfalt@gmx.de
20.	Hohlfeld, Sabine	Kultur- u. Heimatverein Groß Radisch e.V.				sabine.hohlfeld@hotmail.de
21.	Mitschke, Rainhard	Kultur- u. Heimatverein Groß Radisch e.V.				sabine.hohlfeld@hotmail.de
22.	Carsten Linke	LUGV TUS	14476 Potsdam/OT Groß Glienicke	Seeburger Chausee 2	033201-442322	carsten.linke@lugv.brandenburg.de
23.	Laudel	Praktikantin LUGV	14477 Potsdam/OT Groß Glienicke	Seeburger Chausee 3		

Nr.	Name | Vorname	Firma | Institution	Ort	Straße	Telefon	Mail
24.	Pertra Wießner	Naturwacht	04924 Bad Liebenwerda	Markt 20	035341-10192	petra.wiessner@naturwacht.de
25.	Robert Müller	HNE Eberswalde	16225 Eberswalde	Karl-Marx-Platz 2	0157-77586864	robert.mueller2@hnee.de
26.	Frau Feistauer	HNE Eberswalde	16226 Eberswalde			
27.	Klaus Dietrich	NABU	04928 Plessa	Finsterwalder Straße 10	03533-510261	
28.	Martin Rech		14612 Falkensee	Leinestraße 12 a	03322-241828	stagerecht@t-online.de
29.	Florian Amann	HNE Eberswalde	16225 Eberswalde	Schicklerstraße 1	0179-9051990	Florian.amann@hnee..de
30.	Jana Wroblenski	Landkreis Oberspreewald-Lausitz	01968 Senftenberg	Dubinaweg 1	035738701925	
31.	Sebastian Klotsche	Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.	01920 Nebelschütz/OT Miltitz	Kurze Str. 8	035796-97124	sebastian.klotsche@slk-miltitz.de
32.	Gunter Feldner	Obstbauvererein Hohenleipisch	04934 Hohenleipisch	Gartenstraße		
33.	Justus Mayser	Architekt	14552 Michendorf OT Langerwisch	Feuerbachstarße 9	03320-554905	Justus-Mayser-architekt@t-online.de
34.	Petra Wetzel	Niederlausitzer Heidemanufaktur	04934 Hohenleipisch	Bahnhofstraße 15	0170-2660921	wetzel.petra@gmx.de
35.	Roland Graeff	Baumschule Graeff	04924 Zeischa	Liebenwerdaer Straße 11b	035341-12352	info@baumschule -graeff.de
36.	Georg W. Schenk	"Augustus Rex ®“ Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH"	1109 Dresden	Klotzscher Hauptstraße 24	0351-880.89.89	GeorgW.Schenk@augustus-rex.com
37.	Frank Kiesewetter	Umweltschutzgruppe Lugau	03238 Doberlug-Kirchhain/OT Lugau	Hauptstraße 8a	035322-4776	
38.	Reiner Merker	Werkraum Obst	16792 Zehdenick	Zehdenicker Weg 91	0175-9655845	r.merker@werkraum-obst.de
39.	Thomas Lochschmidt		01217 Dresden	Gußmannstraße 31	0163-8746105	blaetterwelt@web.de
40.	Matthias Ristel	Apfel:gut im Saat:gut e.V.	30966 Hemmingen	Am Hohen Hagen 2	0176-51839615	matthiasristel@gmx.net

Referentenliste

Nr.	Name | Vorname	Firma | Institution	Ort	Straße	Telefon	Mail
1.	Christian Heinrich-Jaschinski	Landrat Landkreis Elbe-Elster	04916 Herzberg	Ludwig-Jahn-Straße 2	03535-462645	landrat@lkee.de
2.	Anke Proft1	Grüne Liga Osterzgebirge	01744 Dippoldiswalde	Große Wassergasse 9	03504-618585	ankepro@gmx.de
3.	Simone Heinz	Grüne Liga Osterzgebirge	1745 Dippoldiswalde	Große Wassergasse 10	03504-618586	
4.	Prof. Dr. rer. nat. Petra Scheewe	Obstbau und Baumschulen HTW Dresden	01069 Dresden	Friedrich-List-Platz 1	0351 462-3021	scheewe@htw-dresden.de
5.	Lars Thielemann	Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft	04924 Bad Liebenwerda	Markt 20	035341-61516	lars.thielemann@t-online.de
6.	Urte Delft		16866 Barenthin	Am Itzenbusch 2	033972-20525	udelft@web.de
7.	Rudi Vögel	LUGV Brandenburg	16225 Eberswalde	Tramper Chaussee 2	03334-662728	Rudolf.Voegel@LUGV.Brandenburg.de
8.	Björn Burmeister	Grüne Liga Thüringen	99423 Weimar	Goetheplatz 9b	03643-492796	bjoern.burmeister@grueneliga.de
9.	Dr. Werner Schuricht	Pomologenverein	07743 Jena	Thomas-Mann Straße 13 a	03641-440943	wschuricht@mail.de
10.	Dr. Hilmar Schwärzel	ZALF Müncheberg	15374 Müncheberg	Eberswalder Straße 84	033432-917852	hilmar.schwaerzel@gmx.de
11.	Dr. Annette Braun-Lüllemann	Pomologenverein	37318 Hohengandern	An der Kirche 5	036081-60589	braun-luellemann@t-online.de
12.	Beate Kitzmann	Naturschutz Berlin-Malchow	13051 Berlin	Dorfstraße 35	030-92799830	info@naturschutz-malchow.de
13.	Michael Grolm	Schlossimkerei Tonndorf	99438 Tonndorf	Das Schloss	036450-446889	m.grolm@gmx.de
14.	Bernd Caspar	Schlossimkerei Tonndorf	99438 Tonndorf	Das Schloss	036450-446890	
15.	Dr Erik Schulte	Bundessortenamt Prüfstelle Wurzen Obst - Genbanken"	04808 Wurzen	Torgauer Straße 100	03425-9040-0	Erik.Schulte@bundessortenamt.de
16.	Hans-Georg Kosel	Pomologenverein Landessprecher BB	16515 Oranienburg Eden	Lessingstr. 264	03301-538489	brandenburg@pomologen-verein.de
17.	Vivian Böllersen		12355 Berlin	Groß-Ziethener-Caussee 143	0163-3340830	vivian.boellersen@gmail.com

Fotos: Roland Graeff