

Das Deutsche Gartenbaumuseum nimmt in seiner Sonderausstellung die Besucher auf eine Schatzsuche mit. Zu finden ist die unerhörte Vielfalt der in unseren Breiten im Freiland kultivierbaren Obst- und Gemüsearten. Diese ist viel größer, als es unser heutiges Marktangebot erwarten lässt. Diverse Arten und Sorten wurden in vergangenen Zeiten in Deutschland angebaut, später aber aus verschiedenen Gründen verdrängt. Der Verlust dieses Schatzes wiegt schwer, denn mit ihm verschwindet genetische Vielfalt, der Reichtum an kulinarischem Geschmack und regional gewachsener Esskultur. Die Ausstellung soll dazu beitragen, die Nachfrage und den Anbau solcher Obst- und Gemüse-Schätze zu forcieren.



Geschmack der Regionen – Obst und Gemüse neu entdeckt!



Geschmack der Regionen

Begleitbroschüre zur gleichnamigen Sonderausstellung
vom 4. März bis zum 31. Oktober 2018

Geschmack der **Regionen**

Obst und Gemüse
neu entdeckt!



Deutsches
Gartenbaumuseum

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
<i>Heidi Lorey</i>	
Schatzkammer Vielfalt	6
<i>Ralf Gebuhr</i>	
Alte Welt: Gärten und Wälder	14
<i>Ines Spazier</i>	
Obstarten im spätmittelalterlichen Eisenach	34
<i>Thomas Thränert, Kirsten Krepelin und Sylvia Butenschön</i>	
Neue Welt und ökonomische Aufklärung	40
<i>Thomas Thränert, Kirsten Krepelin und Sylvia Butenschön</i>	
Industrialisierung und globale Welt	62
<i>Heidi Lorey</i>	
Zeitensprung: Von der Industrialisierung zur heutigen Globalisierung	84
<i>Heidi Lorey</i>	
Regional oder global und alles zu jeder Zeit? Kaufentscheidung für den Klimaschutz: Wir leben auf großem Fuß	86
<i>Heidi Lorey</i>	
Regionale Vielfalt: Obst und Gemüse in den Zeitepochen anhand von Pflanzenbeispielen	90
Alte Welt: Gärten und Wälder	92
Neue Welt und ökonomische Aufklärung	100
Industrialisierung und globale Welt	108
<i>Heidi Lorey</i>	
Obst- und Gemüseraritäten mit Zukunftspotenzial	116
Informationsstellen zu regionalen Obst- und Gemüsesorten	124
Autoren der Ausstellung und Begleitbroschüre	126
Literaturhinweise, Bild- und Leihgeber	128
Impressum	132

Lieber Leser,

das Deutsche Gartenbaumuseum nimmt Sie in seiner Sonderausstellung auf eine Schatzsuche mit.

Zu finden ist die unerhörte Vielfalt der in unseren Breiten im Freiland kultivierbaren Obst- und Gemüsearten. Diese ist viel größer, als das unser heutiges Marktangebot erwarten lässt. Diverse Arten und Sorten wurden in vergangenen Zeiten in Deutschland angebaut, später aber aus verschiedenen Gründen verdrängt. Der Verlust dieses Schatzes wiegt schwer, denn mit ihm verschwindet genetische Vielfalt, in diesem Fall Kulturpflanzen mit Eigenschaften, die über Jahrhunderte von Menschen gezielt entwickelt wurden. Darüber hinaus geht auch der Reichtum an kulinarischem Geschmack und regional gewachsener Esskultur verloren. Es ist eine Eigenart dieses Schatzes der Vielfalt von Obst und Gemüse, dass der beste Weg ihn zu bewahren, seine kontinuierliche Nutzung ist. Die Ausstellung soll dazu beitragen, die Nachfrage und den Anbau solcher Obst- und Gemüse-Schätze zu fördern.

Ein Schatz der genutzt werden muss, um ihn zu erhalten

Die Ausstellung widmet sich im historischen Teil dem Wandel des genutzten Obst- und Gemüsespektrums und seiner Ursachen vom Mittelalter bis

in die jüngere Vergangenheit. Es wird anschaulich, unterhaltsam und mit vielen Beispielen vermittelt, welche Arten und Sorten in vergangenen Zeiten in Deutschland angebaut und verzehrt wurden. Eine ganze Reihe davon ist heute kaum noch bekannt. Vorgestellt werden auch bis in die Gegenwart kultivierte Obst- und Gemüseraritäten verschiedener Regionen, die als Nischenprodukte ebenfalls zu verschwinden drohen. Oftmals werden diese für die lokale Küche genutzt, so dass sie Teil der kulturellen Identität sind. Wenn solche wohlschmeckenden Raritäten in Vergessenheit geraten, werden sie nicht mehr nachgefragt, in der Folge nicht mehr angebaut, und die Saatgutproduktion kommt zum Erliegen. Nicht immer wird Saatgut in einer Genbank aufbewahrt, so dass die Kulturpflanze unwiederbringlich verloren gehen kann.

Obst- und Gemüseraritäten – eine Chance des regionalen Anbaus

Einst traditionell angebaute Arten und Sorten sind besonders für den heutigen regionalen Anbau geeignet. Vor allem dort können wiederentdeckte Obst- und Gemüseraritäten zu neuem Leben erweckt werden. Zu den Themen der Ausstellung gehört ein Vergleich der regionalen gegenüber der globalen Marktversorgung. Neben den Chancen, die der Anbau neu entdeckter Obst- und Gemüseraritäten für ortsansässige Anbauer, Verarbeiter und Händler bietet, wird der CO₂-Fußabdruck themati-

siert. Wegen des geringen Transportaufwands bei regionaler Erzeugung weist solcherart kultiviertes Obst und Gemüse zumeist eine besonders günstige Klimabilanz auf. Besucher der Ausstellung können die großen Unterschiede des CO₂-Fußabdrucks von Obst und Gemüse verschiedener Herkünfte über einen Scanner ähnlich wie im Einkaufsmarkt ablesen.

Eine Ausstellung auf Reise

„Geschmack der Regionen – Obst und Gemüse neu entdeckt!“ ist als Wanderausstellung angelegt. Sie wird in den kommenden Jahren von Erfurt aus in verschiedenen Regionen Deutschlands gezeigt. Ziel ist, viele Menschen für die reich gedeckte Tafel zu interessieren, die uns (fast) vergessenes Obst und Gemüse aus heimischem Anbau bieten kann. Ein Teil der Ausstellung ist für Beiträge lokaler Akteure reserviert, die Obst- und Gemüseraritäten in der Region des jeweiligen Ausstellungsorts vorstellen können. Hierbei kooperiert das Deutsche Gartenbaumuseum mit Slow Food Deutschland e.V. Diverse interaktive Angebote in der Ausstellung führen unterhaltsam und erlebnisreich in die faszinierende Entwicklung unserer Obst- und Gemüsevielfalt, und es werden Tipps und Hinweise für den eigenen Anbau, Informationen zu Saatgutquellen und Rezeptvorschläge gegeben.

Die Ausstellung wurde aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages

gefördert. Die Projektträgerschaft erfolgte über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Ihnen gebührt unser besonderer Dank.

Das Ausstellungskonzept wurde vom Deutschen Gartenbaumuseum Erfurt erarbeitet. Für die inhaltlichen Ausarbeitungen und Recherchen waren tätig: der Historiker Ralf Gebuhr M.A., die Landschaftsarchitekten und Gartenhistoriker Dr.-Ing. Sylvia Butenschön, Dipl.-Ing. Kirsten Krepelin, Dipl.-Ing. Thomas Thränert und die Gartenbauwissenschaftlerin Dr.-Ing. Heidi Lorey.

Als Ausstellungskurator zeichnet Dr. Joachim Schaier (wiss. Mitarbeiter im Deutschen Gartenbaumuseum Erfurt) verantwortlich.

Das Atelier Homann . Güner . Blum Visuelle Kommunikation in Hannover führte die Ausstellungsgestaltung aus.

Zur Mitwirkung lokaler Akteure am jeweiligen Ausstellungsort kooperiert das Deutsche Gartenbaumuseum mit Slow Food Deutschland e.V. Diverse Leihgeber und Privatpersonen haben die Ausstellung mit Sachinformationen, Exponaten und Bildmaterial unterstützt. Allen Beteiligten danke ich sehr herzlich für die überaus engagierte und anregende Zusammenarbeit.

Erfurt, März 2018

Dr. Harald Bischoff
Vorstand der Stiftung Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Schatzkammer Vielfalt

Heidi Lorey



Mosel-Weinbergpfirsich
Foto: Frederik Eiden

„Geschmack ist der wichtigste Qualitätsparameter eines Lebensmittels! (... in entwickelten Gesellschaften mit gesättigten Märkten.)“

Dr. med. Thomas Ellrott, Institut für Ernährungspsychologie, Universität Göttingen

Dr. Detlev Ulrich, Julius-Kühn-Institut

Ohne Menschen gibt es keine Kulturpflanzen. Wir haben Wildpflanzen unter unsere Obhut genommen und zu Kulturpflanzen weiterentwickelt. Die Zahl und das Spektrum der in Deutschland vom Menschen genutzten Arten und Sorten bei Obst- und Gemüsepflanzen haben sich über die Jahrhunderte vielfach gewandelt. In der Ausstellung wird diese Entwicklung vom Mittelalter bis zur Neuzeit beschrieben. Es ist von vielerlei Umständen abhängig, was an Obst und Gemüse als Nahrungsmittel auf unseren Tisch kommt. Eine Rolle spielen dabei Boden und Klima in der Anbauregion, die Kenntnisse bzw. die Weiterentwicklung von Anbautechniken, Vermarktungswegen, der Zeitgeschmack, ja sogar Mode beeinflusst dies. Unter den Obst- und Gemüsearten gibt es Gewinner und Verlierer. Die Entdeckung Amerikas z. B. brachte uns zahlreiche neue Nutzpflanzen wie Tomaten und Kürbisse, die heute ganz selbstverständlich zu unserem Speiseplan gehören. Um 1900 hatte die in unserem Land angebaute Vielfalt an Obst und Gemüse in Arten und Sorten einen Höhepunkt erreicht. Danach ging die Vielfalt eher zurück. Entdecken Sie diese Entwicklungen auf einer spannenden Reise in die Schatzkammer der Vielfalt!

Wussten Sie, dass es sich bei „Bülle“ um Zwiebeln handelt, dass „Türk'sche Erbsen“ in Wahrheit Bohnen sind und dass „Drecksäck“ kein Schimpfwort ist, sondern die Bezeichnung für reife Mispeln?

Diese Landsorten, die von Anbauern und Züchtern vor langer Zeit ausgelesen wurden, sind typisch für ihre Region. Zwar sind solche regionalen Spezialitäten in Deutschland sehr selten geworden. Aber wir können deren kulinarische Besonderheiten neu entdecken. Sie können nur erhalten bleiben, wenn wir sie als Verbraucher kaufen und essen, der Erzeuger sie nicht nur anbauen, sondern auch verkaufen kann.



Erdbeerspinat *Chenopodium foliosum*, Foto: Reinhard Tierfoto



Haferwurzel *Tragopogon porrifolius*, Foto: Ute Klaphake



Esskastanie *Castanea sativa*, Foto: Reinhard Tierfoto



Mirabelle *Prunus x domestica* ssp. *syriaca*, Foto: Reinhard Tierfoto



Speierling *Sorbus domestica*, Foto: Reinhard Tierfoto



Kirschpflaume *Prunus cerasifera*, Foto: Reinhard Tierfoto



Erdmandel *Cyperus esculentus*, Foto: Heidi Lorey



Knollenziest *Stachys affinis*, Foto: Ute Klaphake

Gemüse:

Schwarzer Rettich RAPHANUS SATIVUS Herbst-, Stoppel-, Mairüben BRASSICA RAPA SSP. RAPA Teltower
Rübchen BRASSICA NAPUS Dicke Bohne VICIA FABA Haferwurzel TRAGOPOGON PORRIFOLIUS RAPONTIKA
Schinkenwurzel Oenothera biennis Pastinake PASTINACA SATIVA Kerbelrübe CHAEROPHYLLUM BULBOSUM
Löwenzahn TARAXACUM OFFICINALE Postelein Winterportulak MONTIA PERFOLIATA Gartenmelde
ATRIPLEX HORTENSIS Zichoriensalat, Blattzichorie CICHORIUM INTYBUS Neuseeländer Spinat, TETRAGONIA
TETRAGONIOIDES Eiskraut MESEMBRYANTHEMUM CRYSTALLINUM Sommerportulak PORTULACA OLERACEA Rübstiel
BRASSICA RAPA SSP. RAPA Brunnenkresse NASTURTIUM OFFICINALE Echte Perlzwiebel ALLIUM AMPELOPRASUM
PERLZWIEBEL-GRUPPE Perlbohnen PHASEOLUS VULGARIS Erdbeerspinat CHENOPODIUM FOLIOSUM Graue Erbsen
PISUM SATIVUM Zuckererbsen PISUM SATIVUM Kardy CYNARA CARDUNCULUS Artischocke CYNARA SCOLYMUS
Kichererbse CICER ARIETINUM Alb-Linse LENS CULINARIS Guter Heinrich CHENOPODIUM BONUS-HENRICUS
Spargelsalat LACTUCA SATIVA VAR. ANGUSTANA Knollenziest STACHYS AFFINIS Pflückkohl BRASSICA OLERACEA
VAR. ACEPHALA Spargelerbse LOTUS TETRAGONOLOBUS Bremer Scherkohl BRASSICA NAPUS SSP. NAPUS gelber
Butterkohl BRASSICA OLERACEA VAR. SABAUDA SUBVAR. FIMBRIATA Ostfriesische Palme BRASSICA OLERACEA CONVAR.
ACEPHALA VAR. SABELLICA Meerkohl CRAMBE MARITIMA essbare Platterbse LATHYRUS SATIVUS Topinambur
HELINATHUS TUBEROSUS Süßkartoffel IPOMOEA BATATAS Sauerklee-Knollen OXALIS ESCULENTA Erdmandel
CYPERUS ESCULENTUS Hopfenspargel HUMULUS LUPULUS Zuckerwurzel SIUM SISARUM Blattamaranth
AMARANTHUS TRICOLOR Johannislauch ALLIUM X CORNUTUM Bohne AHRTALER KÖKSJE PHASEOLUS VULGARIS
Bamberger weißer Rettich RAPHANUS SATIVUS Filderspitzkraut BRASSICA OLERACEA SSP.
Höri-Bülle ALLIUM CEPA

Obst:

Walderdbeere FRAGARIA VESCA Moschuserdbeere FRAGARIA
MOSCHATA Stromberger Pflaume PRUNUS DOMESTICA SSP. ITALICA
Reneklode PRUNUS DOMESTICA SSP. CLAUDIANA Mirabelle PRUNUS
DOMESTICA SSP. SYRIACA Aprikose PRUNUS ARMENIACA Japanische
Quitte CHAENOMELES JAPONICA Pfirsich Weinbergpfirsich PRUNUS
PERSICA Esskastanie CASTANEA SATIVA Kirschpflaume PRUNUS
CERASIFERA Feige Pfälzer Fruchtfeige FICUS CARICA Haselnuss
CORYLUS AVELLANA Kornelkirsche CORNUS MAS Sanddorn HIPPOPHAE
RHAMNOIDES Speierling SORBUS DOMESTICA Quitte CYDONIA OBLONGA
Süße Eberesche SORBUS AUCUPARIA Mispel MESPILUS GERMANICA
Maulbeere MORUS ALBA MORUS NIGRA Hagebutte ROSA SPEC Mandel
PRUNUS DULCIS Walnuss JUGLANS REGIA

Alte Welt: Gärten und Wälder

Ralf Gebuhr

Bei der Planung neuer Städte wurde im Mittelalter auf ausreichend Platz für Gärten geachtet. Beim Beispiel von Delft in Südholland sind die Gärten innerhalb der Stadt noch im 16. Jahrhundert erkennbar. Bei vielen anderen Städten wurde der Platz anstelle von Gärten für neue Hausparzellen verwendet, wenn neue Bürger aufzunehmen waren.

Aus: Georgii Braun et Francisci Hogenbergii Civitates orbis terrarum. Urbium Praecipuarum Totius Mundi Liber Tertius, 1581, nach S. 29



Eine Zeichnung aus dem 14. Jahrhundert zeigt, dass vom Nachbargarten über den Zaun wachsende Bäume beschnitten werden durften.

Nach Sachsenspiegel. Heidelberger Bilderhandschrift, Anfang 14. Jahrhundert. Universitätsbibliothek Heidelberg, Cod. Pal. germ. 164, fol. 8r

Im Allgemeinen mussten im späten Mittelalter etwa 80% der Einnahmen eines durchschnittlichen Haushaltes für Essen und Trinken ausgegeben werden. Große reichhaltige Festessen, von denen manche mittelalterlichen Texte berichten, waren sehr selten. Das konnten Feiern sein, von denen noch Jahrzehnte später gesprochen wurde. Nur wenige Angehörige der Oberschicht konnten sich regelmäßig ein etwas reichhaltigeres Essen leisten.

Die weit überwiegende Zahl der Menschen aß meistens einfachen Brei aus Getreide, oftmals Hafer. Selbst zu Brei gemahlene Eicheln oder zerriebene und zerkochte Blätter von Eberesche und Haselsträuchern wurden gegessen. Eine Chronik aus dem 16. Jahrhundert berichtet über ganz normale Zustände: „Geringes (also minderwertiges) Brot, Haferbrei oder gekochte Bohnen bilden die Speise der Bauern.“

Dieser Hintergrund macht deutlich, wie wichtig für die Menschen das Sammeln in Wäldern oder der Anbau im eigenen Garten waren. Eifersüchtig wurde darauf

geachtet, dass die zum eigenen Dorf gehörenden Waldstücke nicht von Bewohnern des Nachbardorfes betreten und zum Sammeln genutzt wurden. Streit um Sammelrechte oder Zank um Zäune beschäftigte oftmals die Gerichte. Die Früchte des eigenen Gartens wurden als Sonderkulturen durch Zäune vor Tieren oder anderen Menschen geschützt. In der Regel waren solche Zäune aus „Gerten“ (z. B. Haselnussruten) geflochten. Daher erhielt wahrscheinlich der „Garten“ seinen Namen.

Streng war geregelt, was im Garten und am Zaun beachtet werden muss. Zum Beispiel durften Früchte vom Baum des Nachbarn nur von den Ästen geerntet werden, die über den Zaun herüberwuchsen. An solchen Bestimmungen ist auch erkennbar, dass um Früchte oft gestritten wurde.

Gartenbau und das Sammeln von wildem Obst, Beeren und Kräutern in den Wäldern und an Wegrändern konnten also den Speiseplan für die Menschen ganz wesentlich bereichern. Feldsalat, Melde und Walderdbeeren sind noch heute bekannt.



Aborte waren im Mittelalter häufig Außentouiletten, ihre Benutzung bei Nacht und im Winter konnte gefährlich sein. Heute liefern pflanzenkundliche Untersuchungen solcher Gruben wichtige Erkenntnisse.

Kolorierte Federzeichnung aus der Sammlung Johann Jakob Wicks, 16. Jh., Zentralbibliothek Zürich. Flugblätter und kolorierte Federzeichnungen aus der Sammlung Johann Jakob Wicks (1v522–1588), Blatt 250v

Aus Wald und Garten – Woher wir wissen, was die Menschen aßen

Einige Informationen über den Anbau von Gartenpflanzen im Mittelalter erhalten wir aus Schriftzeugnissen wie der Landgüterverordnung „Capitulare de villis“ von König Karl dem Großen (gest. 814), die wahrscheinlich nach den immensen Hungersnöten der Jahre 792/93 entstand. Die Vorschriften betreffen alleine die königlichen Güter. Dem Herrscher ging es bei den Regeln um die Versorgung seines Hofes mit Pferden, Nahrungsmitteln und anderen Erzeugnissen.

Im Kapitel 70 dieser Schrift wird der Anbau unterschiedlicher Sorten Apfel-, Birnen- und Pflaumenbäume angeordnet, Pfirsichbäume verschiedener Arten, Quitzen und Maulbeeren, Feigen- und Nussbäume sowie Kirschen. Melonen, Kürbisse und Gurken sollen ebenso angebaut

werden wie Minze, Mohn, Lauch, Rettich und vieles andere. Stark umstritten ist, ob alle dort erwähnten Pflanzen und Früchte tatsächlich in den Gärten vorhanden waren, oder ob der unbekannte Schreiber einfach seine gute Kenntnis vieler lateinischer Pflanzennamen zeigen wollte. Ganz sicher ist jedoch, dass der große Wert der Früchte für eine gesunde Ernährung bereits bekannt war.

Über solche begrenzten Einblicke hinaus sind archäologische Funde weit aufschlussreicher, wenn wir unser Wissen über den Speiseplan von Menschen vergangener Epochen erweitern wollen.

In alten Siedlungen finden Archäologen in Abfall- und Latrinengruben immer wieder Reste von Pflanzen und Kerne von Obst oder Beeren. Mitunter sind die Rückstände wie Pollen und Samen nur unter dem Mikroskop erkennbar. Die archäologischen Grabungen zeigen, dass

in mittelalterlichen Städten vor allem Brei aus Dinkel, Hirse, Bohnen und Weizen auf den Tisch kam. Nur manchmal gab es Fleisch.

Archäologische Ergebnisse können auch über kulturhistorische Entwicklungen aufklären. Vor einigen Jahren hat die Untersuchung einer Abfallgrube des Lutherhauses in Mansfeld (Sachsen-Anhalt) große Aufmerksamkeit erregt. Hier zeigte sich, dass in der Zeit Luthers zu den Mahlzeiten der städtischen Oberschicht (zu der die Familie Luther gehörte) auch exotische Handelsgüter wie Feigen gehören konnten, ebenso importierte Gewürze.

Die größte Rolle spielten jedoch über das gesamte Mittelalter und die frühe Neuzeit als Ergänzung der Breispeisen diejenigen Früchte, die aus Garten oder Wald stammten. In Hausgärten wurde fast ausschließlich für den Eigenbedarf angebaut. Kräuter, Wurzel- und Knollengewächse wuchsen dort, Kohl und Rüben, Zwiebeln, Kresse und Salat neben Fen-

chel, Gurke und Sellerie. Auch Obstbäume wie Kirschen, Äpfel und Birnen wurden kultiviert. Zum Würzen nutzte man Kümmel und Senf. Aus den Wäldern kamen Erdbeeren und Brombeeren auf den Tisch. Eicheln und Kastanien wurden ebenfalls nicht verschmäht.

Gärtner im späten Mittelalter

Nach Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung, Band 1, nach 1426
Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317.2*, fol. 8v



Märchen über Gärten und Wälder

Viele Sprichwörter, Schwänke und Märchen erinnern an Essgewohnheiten vergangener Zeiten. Immer wieder ist vom Brei zu hören, zubereitet aus Erbsen, Linsen und Bohnen, vor allem aber als „Haberbrei“, also aus Hafer.

Dass bei dieser Einheitskost der Feldsalat (Rapunzel) eine kostbare Besonderheit ist, erfahren wir in dem gleichnamigen Märchen aus der Sammlung der Brüder Grimm, das bereits in der ersten Auflage ihrer berühmten Kinder- und Hausmärchen aus dem Jahre 1812 enthalten ist: „Es war einmal ein Mann und eine Frau, die hatten in ihrem Hinterhaus ein kleines Fenster, daraus konnten sie in den Garten einer Fee sehen, der voll von Blumen und Kräutern stand, allerlei Art, keiner aber durfte es wagen, in den Garten hineinzugehen. Eines Tages stand die Frau an diesem Fenster und sah hinab, da erblickte sie wunderschöne Rapunzeln auf einem Beet und wurde so lüstern darnach, und wusste doch, daß sie keine davon bekommen konnte, daß sie ganz abfiel und elend wurde. Ihr Mann erschrak endlich und fragte nach der Ursache; „ach wenn ich keine von den Rapunzeln aus dem Garten hinter unserm Haus zu essen kriege, so muß ich sterben.“ Der Mann, welcher sie gar lieb hatte, dachte, es mag kosten was es will, so willst du ihr doch welche schaffen, stieg eines Abends über die hohe Mauer und stach in aller Eile eine Hand voll Rapunzeln aus, die er seiner Frau brachte. Die Frau machte sich sogleich Salat daraus, und aß sie in vollem Heißhunger auf.“

Wir wissen, dass der Heißhunger dem Paar zum Verhängnis wurde und die Herrin des Nachbargartens das neugeborene Kind als Preis forderte.

So wie in diesem Märchen der Anbau von Sonderkulturen im Garten behandelt wird, ist in zahlreichen Märchen vom Sammeln im Wald zu hören. „Brüderchen und Schwesterchen“ gehen zum Sammeln in den Wald, und auch die Eltern von Hänsel

und Gretel bestreiten einen Teil ihres Lebensunterhalts aus dem Wald, wenn sie „nichts zu beißen und zu brechen“ haben. Eine besondere Grausamkeit hat eine Stieftochter in „Die drei Männlein im Walde“ zu ertragen. Sie soll mitten im tiefen Winter Walderdbeeren sammeln: *Einmal mitten im Winter, als der Schnee hoch lag, nähte die böse Stiefmutter ein Kleid von feinem Papier, und als es fertig war, rief sie das Stiefkind und sagte: „ich habe Lust Erdbeeren zu essen, da zieh das Kleid an, geh in den Wald und suche mir das Körbchen voll: und daß du nicht eher nach Haus kommst, bis du es voll hast!“ Das Mädchen weinte bitterlich und sagte: „im Winter wachsen keine Erdbeeren im Walde, und wenn sie auch da wären so liegt der Schnee darauf, wie soll ich sie finden; und draußen ists so kalt, daß der Atem friert, wie kann ich in dem Papierkleid gehen, da weht ja der Wind durch, und die Dornen reißen es mir herunter.“ – „Rede kein Wort mehr, sagte die Mutter, und geh gleich hinaus und suche die Erdbeeren;“ Das Mädchen war gehorsam, tat das Papierkleid um, ging in den Wald, da war aber nichts als Schnee und nirgends auch nur ein grün Hälmchen zu sehen. Es ging immer weiter, und als es mitten in den Wald kam, da sah es ein kleines Haus, aus dem guckten drei kleine Männer. Es sagte ihnen guten Tag, und weil es so artig grüßte, fragten sie, was es in dem leichten Papierkleide im Walde zur Winterszeit suche. „Ach!“ sagte es, „ich soll ein Körbchen voll Erdbeeren suchen und darf nicht eher nach Haus kommen bis ich es mitbringe.“ Die drei Männer sagten darauf: „geh hinter unser Haus und räume den Schnee weg, da haben sie Schutz gehabt und sind gewachsen, da wirst du vollauf finden.“ Das Mädchen bedankte sich und tat, wie sie es geheißen hatten.*



Als das Mädchen den Schnee wegfegte, fand es frische Beeren. Die drei Männlein im Walde

Illustration von Arthur Rackham
Kinder- und Hausmärchen gesammelt durch die Brüder Grimm.
Mit 40 farbigen Bildern von Arthur Rackham, [1914]

Mitten im Winter können der bösen Stiefmutter Beeren gebracht werden. Am Ende bekommt das Stiefkind einen König zum Bräutigam, und die Stiefmutter wird grausam getötet. Über das Märchen hinaus ist das Wunder frischer Früchte im Winter auch ein Motiv, das mitunter in Heiligenlegenden anzutreffen ist und das die Menschen im Mittelalter sicher aus Predigten gekannt haben.

Gemüse – Der Brei auf dem Tisch

Namen können viel über vergangene Zeiten und unsere Vorfahren verraten. „Müller“ zeigt einen alten Beruf an, „Meier“ (Meister) einen gesellschaftlichen Stand. Begriffe wie „Obst“ oder „Gemüse“ geben uns heute noch Hinweise auf Essgewohnheiten im Mittelalter.

Das Wort „Gemüse“ bedeutet ursprünglich „Gemus“, was wir heute noch als „Mus“ kennen. Damit wurde jede Art



Kochen von „Waitzenmues“ im späten Mittelalter. Der Herd befand sich oft zu ebener Erde. Über der Flamme hing ein großer Topf für das „gemus“ (Gemüse).

Ibn Butlân: Tacuinum sanitatis, Bilderhandschrift 15. Jahrhundert.
Bibliothèque nationale de France, Département des manuscrits, Latin 9333, fol. 41, Ausschnitt

von Brei bezeichnet. Fast alles konnte mit der Sammelbezeichnung „Gemüse“ gemeint sein: „Ain gemüesz aus gersten“, „veigenmuesz, weinpermuesz, mandlmuesz, weichslmuesz, vischmuesz“. Auch Eicheln oder die Blätter von Haselnuss, Weißdorn und Eberesche wurden in den Brei gekocht. Der hieß dann ebenfalls „gemus“.

Dieses „Gemüse“ wurde selbst an der Tafel vornehmer Herrschaften aus einer Schüssel geschlürft. Allenfalls unterschied sich die Küche der gehobenen Gesellschaft vom Essen armer Leute durch reichere Zutaten. Bei den Vornehmen gab es auch öfter Fleisch oder Fisch im „gemus“.

Eines der ersten gedruckten Kochbücher in deutscher Sprache, die in Straßburg erschienene „Küchenmeisterei“ aus dem Jahre 1519, empfiehlt beispielsweise ein „Gemüse“ aus Eiern:

„Item wiltu machen ein gut gemüß von eyern. So nym eyer vnnd mel / reyß das wol durcheinander / so geuß ein heisse milch daran / vnd mach es nit zu dünn noch zu dick / thu ein recht saltz daryn versuch es wol. Das gemüß magstu in zweierley form machen. Nymstu eyer vnd mel / so hack kleine grieben von alten schweinen fleisch daryndz rein ... / hastu es nit / so nym milchschmaltz vnd laß nit anbrinnen.“

Ähnlich wie mit dem „Gemüse“ sah es mit dem „Obst“ aus. Hinter diesem Begriff verbarg sich ein gänzlich anderes Verständnis von Früchten als wir es heute kennen. Offenbar wurde unter „Obst“ alles verstanden, was als Zukost verspeist wurde. Neben Äpfeln, Birnen, Mandeln und Nüssen konnten das auch Kastanien oder Eicheln sein. Obwohl die sprachliche Herkunft des Wortes noch nicht abschließend geklärt ist, könnte die Bezeichnung „Obst“ von „of-ät“ (darauf-essen) kommen.



„Die arme Küche“ zeigt drastisch die magere Küche zur Zeit einer Hungersnot.

Kupferstich von Pieter van der Heyden nach Pieter Bruegel d. Ä., 1563
Staatliche Kunstsammlungen Dresden (SKD),
Kupferstich-Kabinett



Eine der zahlreichen Abbildungen vom Teppich von Bayeux aus dem 11. Jahrhundert zeigt einen herrschaftlichen Tisch, an dem eine Person aus der Suppenschüssel schlürft.

Wolfgang Grape: Der Teppich von Bayeux, 1994, Anhang, Ausschnitt

Gemüse-Rezepte

Mittelalterfeste verbreiten heute oftmals ein Bild von üppigen mittelalterlichen Mahlzeiten. Deftige Braten dominieren die Speisekarten und Marktstände. Die Realität sah jedoch bedeutend kärglicher aus. Ein Historiker, der sich lange mit der Frage beschäftigte, „Was man im Mittelalter aß und trank“, urteilte darüber sehr deutlich:

„Wer partout ein zumindest halbwegs authentisches mittelalterliches Gericht essen möchte, dem empfehle ich mit Wasser zubereiteten und ungezuckerten Haferbrei, das verbreitetste Gericht im deutschen Mittelalter. Als Zugeständnis an die Neuzeit dürfen dabei die seit dem späten 19. Jahrhundert industriell hergestellten Haferflocken verwendet werden, um das Gericht wohlschmeckender als die frühere Grütze aus grobem Haferschrot zu machen ...“

Doch fanden seit dem späten Mittelalter bereits Kochbücher eine gewisse Verbreitung. Sie wandten sich aber an die besser und am besten gestellten Schichten der Gesellschaft. Bei den Rezepten dürften auch medizinische Vorstellungen eine Rolle gespielt haben. Liest man heute mittelalterliche und frühneuzeitliche Kochbücher, so fällt auf, dass Gerichte in der Regel zerkocht und – für heutiges Verständnis – übermäßig gewürzt wurden. Wer sich Gewürze leisten konnte, wendete sie reichlich an.

Brei (Mus) und Fladen bilden einen Schwerpunkt der Rezepte. Im „buch von guoter spise“ (Buch von guter Speise), dem ältesten überlieferten Kochbuch in deutscher Sprache aus dem 14. Jahrhundert, kann man lesen:



„Daz buoch von guoter spise“ entstand im 14. Jahrhundert und ist das älteste überlieferte Kochbuch in deutscher Sprache. Universitätsbibliothek München, 2° Cod. ms. 731, Cim. 4. Faksimile nach Trude Ehlert: Daz Buoch von guoter Spise, 1994

„Wilt du machen ein gut mus.
Ein gebacken mus von vischen. dar zu solt du nemen einen bersich gebeizt in ezzig. und wirf in denne in milich. die do si von mandel gemacht. mit ris mele wol gemenget. und ein wenic smaltzes dor in geton. und mit erwellet. daz ist gar gut. und versaltz niht.
Ein fladen.
Ainen fladen von vischen gemacht. wisze welherleie sie sint. hechede oder bersige geworfen in eine dicken mandelmilch. wol gemenget mit rys mele. und ein apfel dor in wüfelehe gesnit. und ein wenic smaltzes dor in geton. und ein wenic gewurtz gebreit uf ein blat von teyge gemacht. und schiuzzez in einen ofen und laz in backen.“

Auch dieser Blick in die Küche hoher Herrschaften zeigt, dass die Zutaten zu einem Mus, zu einem „Gemüse“ zerkocht wurden. Spezifische Gemüsearten in unserem heutigen Sinne hatten kaum

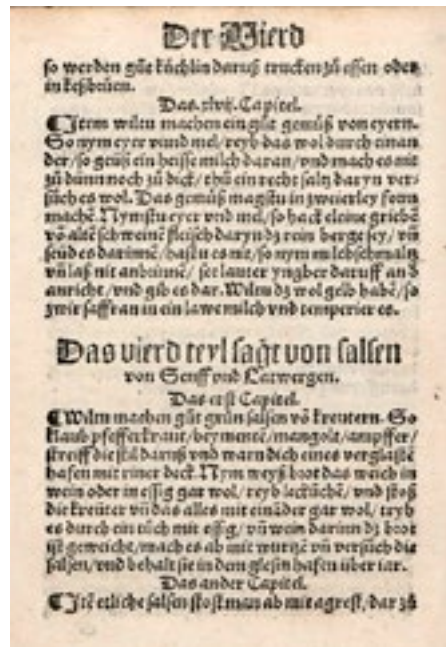
Bedeutung für die Zubereitung. Die angebauten Gewächse im Garten sollten alltägliche Kost aus Getreide geschmacklich bereichern. Kümmel, Senf, Sellerie und Porree wurden in erster Linie als Würzpflanzen für die Küche angebaut.

Konservierung und Handel

In den europäischen Gründungsstädten des Mittelalters bildete der Marktplatz in topographischer, wirtschaftlicher und rechtlicher Hinsicht das Zentrum. Nur in bedeutenden Städten waren solche Märkte in erster Linie Orte des Fernhandels. Im Allgemeinen dienten sie dem wirtschaftlichen Austausch mit und zwischen den umliegenden Dörfern, waren also sogenannte

Nahmärkte. Hier konnten Überschüsse aus eigener Produktion verkauft werden. Dabei hatte das auf dem Markt gelegene Rathaus oft auch die Funktion einer Markthalle. Hier wurden keine leicht verderblichen Früchte gehandelt, sondern die teureren Waren, unter anderem Gewürze, Rosinen und Feigen.

In dieser Umgebung spielte sich auch der Handel mit frischem Obst und Gemüse ab. Da viele Früchte schnell verderben, waren auf den Märkten der mittelalterlichen Städte vor allem Händler aus der näheren Umgebung unterwegs. Der Gewinn war oft gering, weil nur zur Erntezeit angeboten werden konnte. Die Konkurrenz war dann groß, und die Waren mussten oft unter Wert verkauft werden.



Neben „Gemüß“ werden in der „Küchenmeisterei“ Rezepte für Salse (Saucen) und Senf verzeichnet. Küchenmeister. Getruckt vnd volendet in der loblichen statt Straßburg durch Johannem Knobloch. 1519



Im Kräuterbuch des Adam Lonitzer (1528–1586) ist die Wertschätzung von Kräutern gut ersichtlich. Auf dem Bild riechen einheimische und fremdländische Personen an Kräutern.“

Adam Lonitzer: Kreuterbuch, Künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Getreyde, Gewürtze, 1564, S. 87r, Ausschnitt



Marktleben mit kleinen Ständen für den regionalen Fruchthandel neben größeren festen Buden
Gemälde von Pieter Aertsen, um 1550
Alte Pinakothek München

Wer Früchte einträglicher handeln wollte, musste Obst trocknen oder – wie im Falle des Weines – die Trauben veredeln. Ein guter Wein konnte auf entfernt gelegenen Märkten beste Preise erzielen. Allerdings musste bei Transporten über weite Strecken oft Wegegeld an die Herren der Straßen, Flüsse und Brücken gezahlt werden.

Auf den Märkten wurden aber auch einfache Weine aus regionaler Produktion angeboten. Dieser Wein wurde jedoch in der Regel nicht getrunken, sondern zum Kochen und Sieden verwendet, wie es das „Buch von guter Speise“ aus dem 14. Jahrhundert zum Beispiel zum Kochen von Kirschmus ausführte:

„Der denne wölle machen ein kirschenmus. der breche die stile abe. und siede sie mit ein wenic wins. und slahe sie denne durch ein tuch mit einer semel brösmen. wol derwellet in eime hafene. und tu smaltzes genuc dran. und rüerez denne mit eyer totern. und strauwe würtze doruf. so manz anrihten wil.“

Wer immer die Möglichkeit hatte, nahm Wein statt Wasser zum Kochen, selbst für die Bereitung von Kochfleisch. Viele Flurnamen liefern selbst in Norddeutschland Hinweise auf mittelalterlichen Weinbau.

Auch auf den Fernhandel mit anderen Früchten gibt es archäologische Hinweise. Als Archäologen in Mansfeld die Abfallgrube am Elternhaus des Reformators Martin Luther untersuchten, förderten sie unter anderem Kerne getrockneter Feigen und Reste von Weintrauben zutage. Diese waren wohl einst als Rosinen verzehrt worden. Offenbar gelangten importierte Früchte aus dem Mittelmeergebiet auf den Tisch wohlhabender Leute im Norden.



Überregionaler Handel mit veredelten Früchten: Weinhandel
Abbildung aus der Würzburger Chronik des Lorenz Fries, 1574–1582
Universitätsbibliothek Würzburg,
Handschrift M.ch.f. 760, fol. 495r



Der Rosinenhändler hat einen festen Laden. Man sieht ihm an, dass er reicher ist als ein Kleinhändler. Der Fernhandel mit konservierten Früchten warf höheren Gewinn ab.
Ibn Butlân:
Tacuinum sanitatis, Bilderhandschrift um 1390
Österreichische Nationalbibliothek Wien, Ms. Series Nova 2644, fol. 56r, Ausschnitt

Früchte auf dem Markt

Der Handel mit frischem Obst und Gemüse war im Mittelalter ein wenig einträgliches Geschäft vor allem ärmerer Leute. Wenn es Überschüsse im Hausgarten gab oder wenn Geld für wichtige andere Waren knapp war, brachte man die Erzeugnisse ohne Zwischenhändler selbst auf den Markt.

Wann gab es solche Überschüsse? Vor allem in der Erntezeit, wenn ohnehin Früchte in großer Menge angeboten wurden. Aus dem Elsass ist überliefert, dass man dort im 13. Jahrhundert für einen Pfennig 60 Birnen kaufen konnte.

Dieser regionale Handel wurde oft von „Hökern“ getrieben. Sie zogen mit

einem Tragegestell oder Korb auf dem Rücken zu Fuß in die Stadt und mussten am gleichen Tag den Heimweg antreten. Auf ihrem Rücken trugen sie Ware im Gewicht von 40 bis 60 Kilogramm. Die Strecken in die nächste Stadt betragen im Durchschnitt über zehn Kilometer.

Feste Stände auf dem Markt hatten sie selten. Ein Brett über einem kleinen Gestell oder die Kiepe selbst dienten als Verkaufsstand zum Verhökern ihrer „Gremblerwaren“, zu denen neben Obst und Gemüse auch Geflügel und Eier gehören konnten. Die „Pfragner“, wie sie an vielen Orten auch genannt wurden, leiteten die Bezeichnung ihres Berufes wohl aus dem althochdeutschen Wort pfragana = Marktschranke ab. Ihr kleiner Marktstand konnte schnell auf- und abgebaut werden.

Die städtische Obrigkeit interessierte sich selten für die Pfragner, denn umfangreiche Abgaben waren hier nicht zu holen. Mitunter wurden sie von einheimischen Gärtnern als unliebsame Konkurrenz angesehen.

Eine wichtige Rolle spielten diese Märkte wohl auch für den Obstbau. Es gibt Hinweise auf einen intensiven Austausch von Erfahrungen bei der Zucht von Obstbäumen und anderen Pflanzen, der in vielen Gesprächen gepflegt wurde.

Pfragner im 15. Jahrhundert
Nach Hausbuch der Mendelschen
Zwölfbrüderstiftung, Band 1,
nach 1426, fol. 19v.
Stadtbibliothek Nürnberg,
Amb. 317.2°



Rübenhändler, der mit einem Korb von Haus zu Haus zieht.

Ibn Butlân: Tacuinum sanitatis,
Bilderhandschrift um 1390
Österreichische Nationalbibliothek Wien,
Ms. Series Nova 2644, fol. 51r

Kloster, Obst und Medizin

Mönche und Nonnen mittelalterlicher Klöster trieben den Garten- und Weinbau voran und zogen Kräuter in ihren Gärten. In einer Zeit, wo der Buchdruck noch nicht erfunden und Bücher selten und kostbar waren, schrieben sie für die Vervielfältigung und Verbreitung des Wissens Bücher über Kräuter und andere Medizin ab. In populären Darstellungen wird die Tätigkeit der Mönche gerne auch allgemein mit der Schaffung eines Gartens verglichen.

Für das Leben in Klöstern waren Gärten im unmittelbaren Klosterbereich auch deshalb wichtig, weil Mönche und Nonnen nach ihren klösterlichen Regeln nicht umherschweifen durften, sondern am Ort Gebet und Arbeit (ora et labora) miteinander verbinden sollten. In ihrem Gelübde mussten sie versprechen, die „stabilitas loci“, die dauerhafte Bindung an ihren Ort, getreu einzuhalten. Somit kam das Sammeln von Früchten im Wald, fernab von ihrem Kloster, grundsätzlich nicht in Frage. Gärten beim Kloster waren daher viel besser als die Feldarbeit geeignet, auf ganz praktischem Wege Gebet mit Arbeit zu verbinden. Der Garten lag nahe genug an der Klosterkirche, wo sich die Gemeinschaft mehrmals täglich zum Gebet versammelte. All das verstärkte die Abkehr vom allgemein im Mittelalter üblichen Obst- und Gemüsesammeln zugunsten des Anbaus.

Wie stark solche Gedanken bereits bei der Planung von Klöstern eine Rolle spielten, belegt eindringlich der Idealplan eines Klosters, der im 9. Jahrhundert auf der Insel Reichenau angefertigt wurde. Bestimmt war er für den Abt des Klosters von St. Gallen in der heutigen Schweiz, weshalb er in der Forschung allgemein als „St. Galler Klosterplan“ bezeichnet wird. Dieser einzigartige Plan verzeichnet neben den Klostergebäuden auch Gartenflächen. Auf der östlichen Seite des Plans liegen ein Gemüse-, ein Baum- und ein Kräutergarten. Gut sichtbar ist, dass sie „mit



Früchte als Heilmittel im Kräuterbuch

Adam Lonitzer: Kräuterbuch, Künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Getreyde, Gewürtze, 1564, S. 31v

Mauern und Zäunen umschlossen“ sind. Ein ausgeprägter „Sinn für funktionale Beziehungen“ wohnt ihrer Anlage inne, wie ein Gartenhistoriker treffend zu diesem Plan bemerkt hat.

Im Gemüsegarten und im Kräutergarten gibt es rechteckige Beete, die im Falle des Kräutergartens etwas kleiner sind. Letzterer ist einem benachbarten Arzthaus zugeordnet, während für das Gemüse ein besonderer Gärtner zuständig ist, der ein Haus neben dem Garten bewohnt. Seiner Verantwortung sind unter anderem Zwiebeln, Lauch, Mohn, Rettich, Kohl, Knoblauch und Kümmel anvertraut. Für medizinische Zwecke werden im Kräutergarten beispielsweise Lilien, Rosen, Bohnen, Minze, Salbei, Liebstöckel und Fenchel gehalten. Im Baumgarten stehen Gruppen von Gehölzen (Feige, Lorbeer, Apfel, Pflaume, Birne und anderes mehr).



Klostergarten mit beispielhafter Darstellung des Pflanzenbestandes

Sogenannter St. Galler Klosterplan, 1. Hälfte 9. Jahrhundert
Stiftsbibliothek St. Gallen, Codex 1092, Ausschnitt



Der Apfelbaum und die Vertreibung von Adam und Eva aus dem Paradies

Bibel, Altes Testament, Bücher Mose, Josua, Richter, Ruth. Werkstatt Ludwig Henfflin, 1477
Universitätsbibliothek Heidelberg, Cod. Pal. germ. 16, fol. 12, Ausschnitt

Er dient außerdem als Grabstätte. Vierzehn Grabfelder sind für jeweils sieben Mönche bestimmt. Die verwendeten Zahlen und Pflanzen dürften symbolische Bedeutungen haben.

Der französische Historiker Georges Duby (1919–1996), meint dass sich in solcher Symbolik Kloster und Garten treffen: „...in der Mitte der Einfriedung ist das Kloster das Abbild des wiedererschaffenen Paradieses. Ein Bereich, in dem sich die Zähmung des weltlichen Chaos vollendet, wo alles Kosmische wieder geordnete Sammlung, musikalischer Akkord ist.“

Im Bereich außerhalb der Klosteranlagen gab es freilich auch eingezäunte Flächen und damit »Gärten« für besondere landwirtschaftliche Kulturen. Zu den wichtigsten Sonderkulturen rund um das Kloster gehörten Obstgärten. Es verwundert nicht, dass in dem archäologisch untersuchten Kloster Seehausen bei Prenzlau zahlreiche Obstkerne aus klosterzeitlichen Fundschichten geborgen werden konnten. Weil die Klöster untereinander in ständigem Kontakt standen, tauschten sie untereinander Reiser zur Veredlung von Obstbäumen aus. Dieser Austausch fand sicherlich auch mit Kräutern und Gemüsesamen statt. Mönche und Nonnen befassten sich ferner mit der medizinischen Wirkung von Kräutern und Früchten. In Klöstern entstanden

medizinische Schriften, in denen sich oft Erfahrungen mit mystischen Spekulationen mischten. So sollte zum Beispiel die angebliche Schädlichkeit von Trauben mit sauren Granatäpfeln ausgeglichen werden. Schnittlauch sollte das Blut „hitzig machen“, während Feigen bei Vergiftung helfen sollten.

Gärten in Büchern

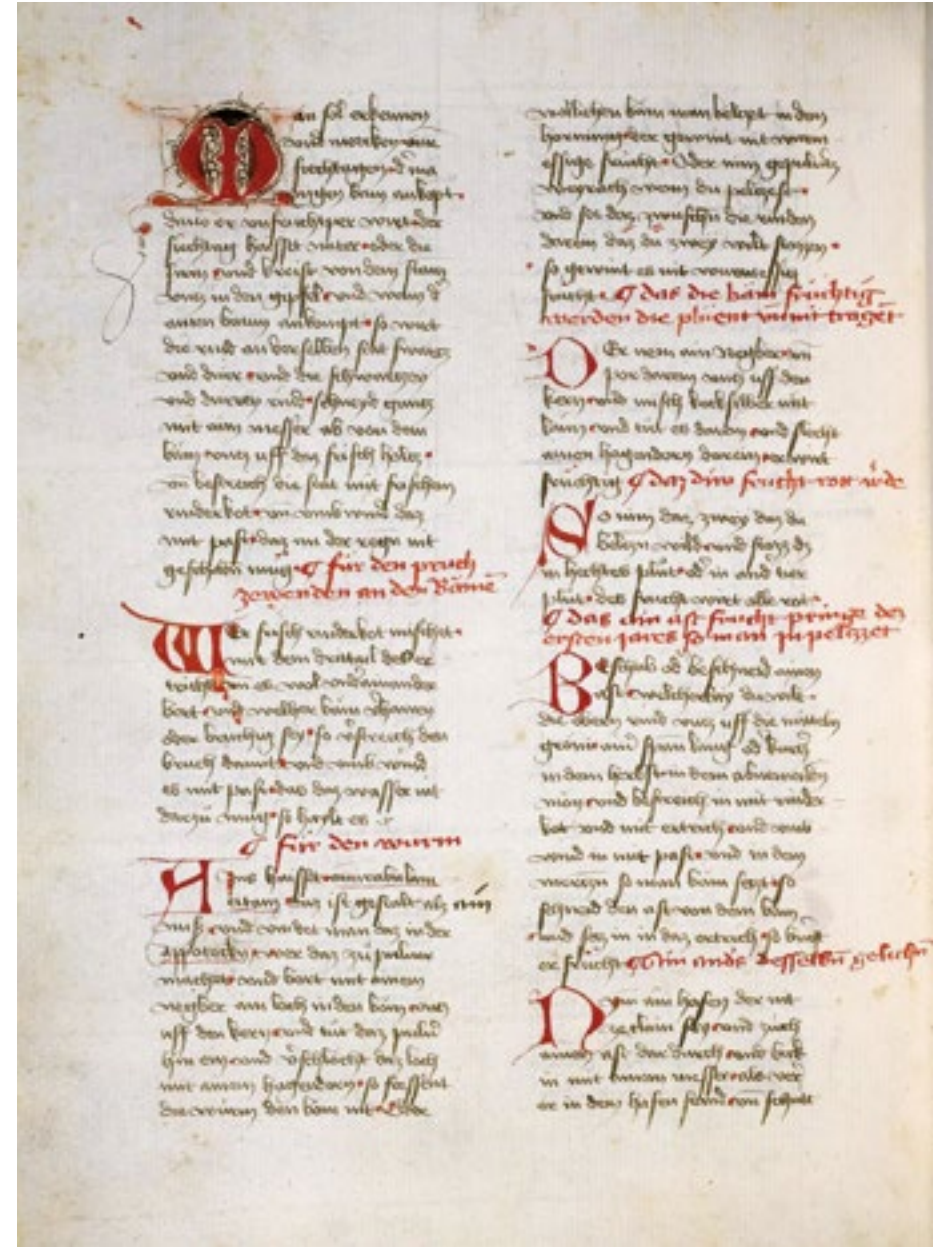
Zu den wichtigsten kulturellen Leistungen des abendländischen Klosterwesens gehört das Vermögen, auch im Wirtschaftsleben die Schriftlichkeit verbreitet zu haben, nicht zuletzt im Gartenbau und in der Pflanzenkunde. Die Beherrschung dieser Kulturtechnik kann geradezu als ein Markenzeichen des europäischen Mönchtums bezeichnet werden. Die Hege und Pflege von Sonderkulturen – vom Obstbaum bis hin zu Heilkräutern – machte die Weitergabe des für den Anbau erforderlichen Wissens notwendig. Sehr früher Beleg für die klösterliche Beschäftigung mit Heilkräutern ist das Lorscher Arzneibuch aus dem letzten Jahrzehnt des 8. Jahrhunderts. Zahlreiche weitere Schriften im Bereich der sogenannten Klostermedizin folgten.



Feige, Ficus carica
Ibn Butlân: Tacuinum sanitatis, Bilderhandschrift 15. Jahrhundert
Bibliothèque nationale de France, Département des manuscrits, Latin 9333, fol. 54v, Ausschnitt

Dabei konnte Erfahrungswissen mit Vorstellungen der antiken und mittelalterlichen Vier-Säfte-Lehre und einer kontemplativen Abwendung von weltlichen Dingen vielfältige Verbindungen eingehen. Ein Beispiel hierfür liefert die Feige. Sie wurde bereits in frühchristlicher Zeit als Symbol für Tod und Auferstehung gesehen. Daraus folgerten mittelalterliche Ärzte wie Ibn Butlân (11. Jahrhundert), dass die Feige ein wirksames Mittel gegen Vergiftungen sei. In seiner Schrift „Tacuinum sanitatis“, die im 16. Jahrhundert ins Deutsche übersetzt wurde, kann man lesen: *Feigen. Seind warm vnnnd trucken im ersten Grad. faisste seind die besten. Siegen der Brust vnnnd widersteen dem Giff. Machen verstopffungen, blest vnnnd Leuß. Corrigiers mit Nussen vnnnd mandel. Machen ain temperierts gblüet.*

Für den Gartenbau wurden gelehrte Kleriker wie Gottfried von Franken wichtig. Er war ein Geistlicher aus dem mitteldeutschen Raum und beschrieb in seinem Pelzbuch das Veredeln von Obstgehölzen. Es entstand im 14. Jahrhundert und ist in einer Handschrift des 15. Jahrhunderts überliefert.



Eine Seite aus dem Pelzbuch des Gottfried von Franken
Konrad von Megenberg: Buch der Natur/Gottfried von Franken: Pelzbuch – Schwaben, 1442
Universitätsbibliothek Heidelberg, Cod. Pal. germ. 286, fol. 204v

Auberginen

Ralf Gebuhr und Thomas Thränert

In vielen Kirchen des Mittelalters sind Steinmetzarbeiten oder Malereien zu finden, die Pflanzen darstellen. Feigen, Trauben, Beeren, Efeu, Wermut und viele weitere Früchte, Kräuter und Ranken sind an Kapitellen, Türbögen und anderen Bauteilen in Klöstern und Kirchen zu sehen. Hinter den lebensprallen Darstellungen verbirgt sich oftmals eine tiefe religiöse Symbolik. Äpfel etwa können auf das Paradies hindeuten, Ranken und anderes Blätterwerk ebenfalls als Hinweis auf das Paradies als Himmelslaube oder Himmelsgarten gesehen werden. Weinpflanzen wurden als Anspielung auf Gleichnisse in der Bibel verstanden, so auf die Arbeit im Weinberg, von der im Matthäus-Evangelium (Kap. 20) gesprochen wird. Sie dienen auch als Symbol für die Verbundenheit von Christus mit den Gläubigen, die sich in den Worten „Ich bin der Weinstock, ihr seid die Reben“ ausdrückt (Johannes-Evangelium, Kap. 15). Es gibt aber viele Pflanzen- und Tierdarstellungen in Kirchen, die immer noch Rätsel aufgeben und vielleicht sogar Rätsel aufgeben sollen.

So stehen am Nordportal des Magdeburger Domes die steinernen Plastiken von jeweils fünf klugen und törichten Jungfrauen auf Konsolen mit plastischen Nachbildungen von Pflanzen und Früchten. Die Skulpturen wurden in der Mitte des 13. Jahrhunderts geschaffen, aber zunächst an einem anderen Ort im Inneren des Domes aufgestellt und zwar am Lettner. Über fünfzig Jahre später, in den ersten Jahrzehnten des 14. Jahrhunderts, bekamen sie ihren neuen Standort am Portal, wo sie noch heute zu sehen sind. Hierfür mussten die Konsolen für die Figuren teilweise neu angefertigt werden.

Die Pflanzen auf diesen Konsolen sind zum guten Teil rasch als Beifuß (kluge Jungfrauen) und Eichenblätter und -früchte (törichte Jungfrauen) zu erkennen.



Eine der „törichten“ Jungfrauen im Magdeburger Dom steht auf einer Konsole mit kleinen Auberginen.
Dom Magdeburg, Paradies-Vorhalle,
Figur Mitte 13. Jahrhundert, Konsole nach 1300
Fotos: Ralf Gebuhr

Eine der Konsolen unter einer törichten Jungfrau zeigt jedoch ein weitaus auffälligeres Motiv. Sehr naturalistisch ist dort eine Pflanze mit großen, annähernd herzförmigen Blättern dargestellt. In den Blattachsen sitzen an kurzen Stängeln glatte eiförmige Früchte in ausgeprägten Kelchblättern. Diese pflanzlichen Merkmale und die Genauigkeit der Darstellung führen zu dem Schluss, dass eine der „törichten“ Jungfrauen, die ihre Hände vor den Kopf geschlagen hat, wahrscheinlich auf einer Konsole mit Auberginen steht. Was könnten die Pflanzen in Bezug auf die dargestellten törichten und klugen Jungfrauen bedeuten?

Für den unter den klugen Jungfrauen dargestellten Beifuß liefern mittelalterliche Kräuterbücher eine einleuchtende Erklärung. Die Pflanze galt als Mittel zur Abwehr des Bösen, sollte Frauen nach einer Geburt bei der Erholung helfen und auch bei typischen Frauenbeschwerden Abhilfe schaffen.

Doch waren Auberginen tatsächlich bereits im 14. Jahrhundert im nördlichen Europa bekannt? Und welchen Bezug könnte diese Pflanze zur „törichten“ Jungfrau haben?

Auberginen kamen vermutlich im Zuge der muslimischen Eroberungen in den Mittelmeerraum und wahrscheinlich im 8. Jahrhundert nach Spanien. Von dort aus fanden sie in Europa vereinzelt Verbreitung. Es handelte sich vor allem um kleinfrüchtige Formen, die sich erheblich von unserem heutigen Handelsgemüse unterschieden. Ein im 12. Jahrhundert in Süditalien (Salerno) entstandenes medizinisches Buch erwähnt die Pflanze. Auf jüngeren Illustrationen dieses Werkes ist sie auch abgebildet.

Man schrieb den Auberginen in der mittelalterlichen Medizin eine aphrodisierende Wirkung zu, weshalb sie im Deutschen mitunter als „Dolläpfel“ bezeichnet wurden. In Frankreich und Italien waren sie als „Pommes de rage“ bzw.

„Pomi d’amore“ bekannt. Das zeigt sich auch im Werk des arabisch-christlichen Gelehrten Ibn Butlân (gestorben um 1065), das bereits zu seinen Lebzeiten im griechischen Raum bekannt war. Später in die lateinische, französische und deutsche Sprache übertragen, ist dort zu lesen, dass Auberginen „viel melancholische Dämpfe im Haupt“ erzeugen würden und so ihre schlimme Wirkung entfalten. Diese Lehrmeinung wurde vor allem in lateinischen Büchern der mittelalterlichen Klostermedizin verbreitet.

Somit nutzten die unbekanntenen Bildhauer im Dom von Magdeburg wahrscheinlich Ansichten der Klostermedizin ihrer Zeit, um mit den Früchten einen Hinweis auf die Torheit der dargestellten Jungfrau zu geben.



Aubergine, *Solanum melongena* (Melongiana)

Ibn Butlân: Tacuinum sanitatis, Bilderhandschrift 15. Jahrhundert
Bibliothèque nationale de France, Département des manuscrits, Latin 9333, fol. 55

Obstarten im spätmittelalterlichen Eisenach

Ines Spazier



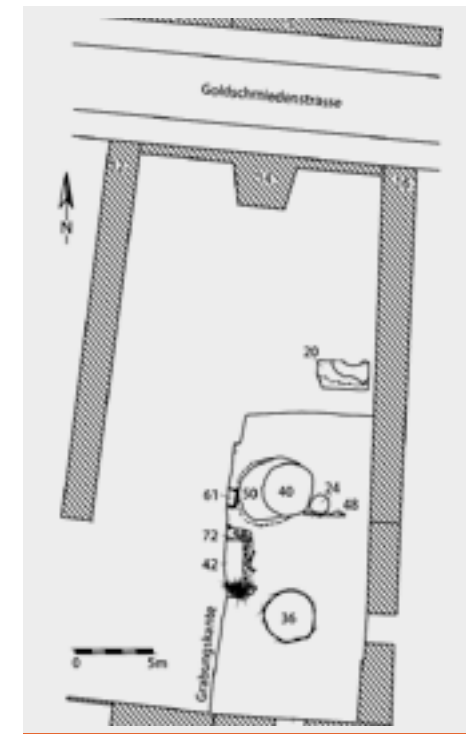
Eisenach
Matthaeus Merian, Topographia Superioris Saxoniae,
Thüringiae (...), 1650, nach S. 48, Ausschnitt

Stadtplan von Eisenach mit den Fundplätzen: 1 Frauenplan 21/23 und 2 Goldschmiedenstraße 14
Thüringer Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Weimar,
Foto: Thomas Spazier



Archäologische Untersuchungen fanden im Stadtgebiet von Eisenach seit den 1990er Jahren durch eine sehr rege Bautätigkeit in breiterem Maße so auch 2005 am Frauenplan 21a/23 und in der Goldschmiedenstraße 14 statt (Abb. oben). Hier konnten zahlreiche vollständig erhaltene Gefäße mit auffallend vielen botanischen Resten geborgen werden. Die Stadt Eisenach entstand im 12. Jahrhundert im Schutze der Wartburg und lag am Schnittpunkt wichtiger, überregionaler Verkehrswege. Vor allem die Via Regia machte die Stadt Eisenach zu einem bedeutenden Handelszentrum. Der wohl älteste Siedlungskern war der Karlsplatz mit der in den 1160er Jahren errichteten Nikolaikirche. Unter Landgraf Ludwig III. (1172–1190) kam ein zweiter Siedlungskomplex mit dem heutigen Marktplatz mit der Stadtkirche St. Georgen und dem Quartier um die Goldschmiedenstraße hinzu. Eisenach wird erstmals in den 1180er Jahren als „civitas“ erwähnt und dürfte zu diesem Zeitpunkt schon eine erweiterte Stadt gewesen sein. Im 13. Jahrhundert wurde sie nach Westen und Süden um den Frauenplan ausgedehnt.

dokumentierte 72 Komplexe des späten 14. bis 16. Jahrhunderts, wobei vier Gruben besondere Aufmerksamkeit erregten (Abb. unten; Nr. 24, 36, 40, 50).



Goldschmiedenstraße 14

Die Untersuchungen in der Hofparzelle der Goldschmiedenstraße 14 fanden auf einer Fläche von 195 m² statt. Man

Eisenach, Goldschmiedenstraße 14, Grabungsplan der untersuchten Flächen mit Lage der Befunde
Thüringer Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Weimar, Zeichnung: Erhard Fink (†)

Die kleine Grube (Befund 24) wies einen Durchmesser von 1,20 m auf und war muldenförmig bis ca. 0,50 m in den Boden eingetieft. In der Innenverfüllung lagen Kugeltöpfe, ein 15 cm hohes Standbodengefäß, weitere Gefäßreste, Fruchtkerne, Samen und Tierknochen. Die drei, fast vollständig erhaltenen Kugeltöpfe haben eine konische, gegurtete Halszone, die in eine gewölbte Schulter übergeht. Ihre Unterteile sind entweder sehr kuglig oder bereits stark abgeflacht ausgeformt. Die überregionale Entwicklung vom kugli-

gen zum abgeflachten Kugeltopf, die sich am Ende des 14. und dem beginnenden 15. Jahrhundert vollzieht, ist bei diesem Fundkomplex sehr gut nachvollziehbar. Sowohl im Standbodengefäß als auch in einem der Kugeltöpfe waren Fruchtkerne und Samen eingelagert. Die Untersuchungen ergaben zahlreiche Belege von Nutzpflanzen und Unkräutern. Zu den Nutzpflanzen zählen Apfel/Birne, Schlehe, Kirsche, Feige, Wein, Erdbeere, Himbeere, Süß-/Vogelkirsche, Kirsche/Schlehe/Pflaume, Kratzbeere, Pflaume, Gerste,

Rose (Abb. S. 36, Inv.-Nr. 05/80-27, 89).

Die zweite Grube Nr. 36 war mit 3,40 m im Durchmesser wesentlich größer. Sie zeigte wannenartige Umrisslinien. In der mehrschichtigen Verfüllung fanden sich acht vollständig erhaltene bzw. rekonstruierbare Kugeltöpfe (Abb. S. 38, Nr. 1–3) und drei Gefäße aus Steinzeug, die als Importe angesprochen werden können (Abb. S. 38, Nr. 4–6). Die Kugeltöpfe haben sowohl eine konische als auch zylindrische, gegurtete Halszone und ein kugelig ausgeformtes bis sackförmiges Unterteil. Der gesamte Fundkomplex von Grube 36 kann vor allem anhand der importierten Steinzeuggefäße – einer Tüllenkanne, einem Zylinderhalskrug und einem Gefäß mit Ösenhenkel – in das 15. Jahrhundert gestellt werden. Ihre Herkunft wurde mittels Röntgenfluoreszenzanalytik ermittelt. Das Tüllengefäß ist aus Faststeinzeug gefertigt (Abb. S. 38, Nr. 5) und wurden in Großalmerode im Werra-Meißner-Kreis im 15. Jahrhundert hergestellt. Dieser Standort liegt ca. 50 km nordwestlich von Eisenach in Nordhessen. Auch hochwertiges Siegburger Steinzeug wurde nach Eisenach gehandelt, wie der Funde eines Zylinderhalskruges beweist (Abb. S. 38, Nr. 6). Der Produktionsschwerpunkt der Zylinderhalskrüge lag im zweiten Viertel des 14. bis zweiten Viertel des 15. Jahrhunderts. Ebenfalls aus grauem Steinzeug wurde ein Gefäß mit Ösenhenkel in Langerwehe, Kreis Düren, gefertigt (Abb. S. 38, Nr. 4). Die Produktionsstätten Langerwehe bei Aachen und Siegburg liegen ca. 280 km bzw. 220 km (Luftlinie) von Eisenach entfernt.

In drei Kugeltöpfen fanden sich botanische Reste. Im Gefäß (Abb. S. 38 Nr. 1), konnten 1 x Apfel, 2 x Kirsche/Schlehe/Pflaume, 1 x Feige, 10 x Wein, 1 x Erdbeere, 9 x Himbeere und Hopfen nachgewiesen werden. Im Gefäß (Abb. S. 38, Nr. 2) waren 1 x Apfel, 1 x Sauerkirsche, 2 x Schlehe, 3 x Pflaume, 49 x Wein, Kirsche/Schlehe/Pflaume vorhanden. Die Sauerkirsche konnte nur hier mit einem Stein erfasst

werden. Sie wurde seit dem Mittelalter angebaut.

Im Kugeltopf (Abb. S. 38, Nr. 3) konnten die Reste der folgenden Nutzpflanzen ausgeschlämmt werden: 1 x Gerste, 1 x Roggen, 2 x Wein, 15 x Himbeere, als Unkräutern waren Windenknöterich und Weißer Gänsefuß nachweisbar (Abb. S. 36, Inv.-Nr. 05/80-15, 43, 53). Mit der keramischen Handelsware aus dem Rheinland und Nordhessen kamen auch Obst/Früchte wie Wein und Feige ins thüringische Eisenach.

Es fanden sich weitere zwei Gruben mit einer Holzumrandung. Die größere, 4 m große Grube, Befund 50, wird durch dendrochronologische Untersuchungen in das Jahr 1488 datiert. In diese schneidet Befund 40 ein, die somit jünger ist. Auch hier wurden aus dem Inhalt eines Kugeltopfes zahlreiche Fruchtkerne und Samen ausgeschlämmt: 17 x Apfel, 22 x Süß-/Vogelkirsche, 9 x Schlehe, 2 x Pflaume, 1 x Kirsche/Schlehe/Pflaume, 96 x Wein, 36 x Himbeere, 3 x Brombeere (fraglich), 4 x Kratzbeere (fraglich), 10 x Rose (fraglich), 1 x Hopfen und zahlreiche Samen (Abb. S. 36, Inv.-Nr. 05/80-72).

Frauenplan 21a/23

Auf den Grundstücken Frauenplan 21a/23 war 2005 der Neubau eines Museumsgebäudes für das Bachhaus geplant. Die archäologischen Untersuchungen erbrachten 46 Komplexe vom frühen 13. bis in das 16. Jahrhundert.

Besonders auffallend war eine Wasserschöpfstelle, die mit einem Holzdaubenbottich ausgekleidet war. Später wurden sie als Abfallgrube genutzt. Der 0,60 m hohe Bottich hatte einen Durchmesser von 0,90 m und war mit Keramik, Tierknochen, Dachziegelresten, einem Bronzeblech, Schlackestückchen, grünen Flachglasscherben, Bleiruten, zahlreichen Fruchtkernen und Samen verfüllt. Zu den spätmittelalterlichen, botanischen Resten

Ergebnisse der Untersuchungen von archäobotanischen Resten aus Eisenach, Goldschmiedestraße 14 und Frauenplan 21/23 (nach Maren Hellwig: Archäobotanische Bearbeitung von Pflanzenresten aus den Ausgrabungen vom Stadtkern Eisenach. Unveröffentl. Manuskr. Kahla 2016)

Unterschiedliche Befunde	Eisenach, Goldschmiedestraße 14					Frauenplan 21 – 23	
	05/80-15	05/80-27	05/80-43	05/80-53	05/80-72	05/87-31	05/87-36
Nutzpflanzen							
Gerste? <i>cf. Hordeum vulgare</i>		•		•			
Roggen? <i>cf. Secale cereale</i>				•			
Apfel <i>Malus domestica</i>	•	•	•	•	•		•
Apfel/Birne <i>Malus dom./Pyrus dom.</i>		•				•	
Süß-/Vogelkirsche <i>Cerasus avium</i>		•			•		
Sauerkirsch <i>Cerasus vulgaris</i>	•						
Schlehe <i>Prunus spinosa</i>	•				•	•	
Pflaume <i>Prunus domestica ssp. insititia</i>	•	•			•		
Kirsche/Schlehe/Pflaume <i>Prunus sp./Cerasus sp.</i>	•	•	•		•	•	•
Feige <i>Ficus carica</i>		•	•			•	
Wein <i>Vitis vinifera</i>	•	•	•	•	•	•	•
Erdbeere <i>Fragaria vesca</i>			•			•	
Himbeere <i>Rubus idaeus</i>		•	•	•	•	•	•
Brombeere <i>Rubus cf. fruticosus</i>					•		•
Kratzbeere <i>Rubus cf. caesius</i>		•			•		•
Rose <i>cf. Rosa sp.</i>		•			•	•	
Hopfen <i>Humulus lupulus</i>			•		•		
Garten Kresse <i>Lepidium sativum</i>					•		



zählen 22 x Kirsche/Schlehe/Pflaume, ca. 0 x Feige, Weinkerne, wohl 4 x Erdbeere, ca. 5000 x Himbeere, 1 x Brombeere (fraglich) und 12 x Kratzbeere (fraglich). Dabei entsprechen 260 Belege von Feige in etwa ein bis zwei Früchten. Die auf ca. 5000 Stück geschätzten Steinkerne der Himbeere belegen in etwa 300 bis maximal 500 Himbeeren (Abb. S. 36, Inv.-Nr. 05/87-31).

Zusammenfassung

In der Handelsstadt Eisenach konnten vor Ort hergestellte, spätmittelalterliche Gefäße mit vielen botanischen Resten geborgen werden. Es sind vor allem einheimische Obstgewächse wie Kirsche/Schlehe/Pflaume, Brom- Kratz-, Erd- und Himbeere, aber auch Importe wie Feige und Wein. Dazu gesellen sich zahlreiche Steinzeug- und Faststeinzeug-Importe aus der näheren (Großalmerode/Nordhessen) und der weiteren Umgebung (Siegburg, Langenwehe/Rheinland). Sie verweisen auf eine intensive Handelsbeziehung vor allem in das Rheinland.

Eisenach, Goldschmiedenstraße 14, Gefäße aus Grube 36

Alle Zeichnungen Thüringer Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Weimar, Erhard Fink (†); Alle Fotos Thüringer Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Weimar, Thomas Spazier

Neue Welt und ökonomische Aufklärung

Thomas Thränert, Kirsten Krepelin und
Sylvia Butenschön



Die 1507 als Kartenwerk veröffentlichte Sicht des Humanisten Matthias Ringmann und des Kartographen Martin Waldseemüller auf die damalige Welt erscheint uns heute fremd und vertraut zugleich. Ihre Weltkarte zeigt sagenhafte Königreiche, Seeungeheuer und Menschenfresser. Die Konturen des hier erstmals als „Amerika“ bezeichneten Doppelkontinents beruhen zu großen Teilen noch auf Vermutungen. Doch waren die Grenzen der mittelalterlichen Welt endgültig und nicht nur territorial in Bewegung geraten. So wurde es zur Aufgabe des Zeitalters, „die Entdeckungen der Alten ... mit denjenigen der Modernen zu verbinden“ – wie es Ringmann und Waldseemüller auf ihrer Karte formulierten.

Welchen Einfluss hatte dieses Weltgeschehen auf die regionale Vielfalt von Obst und Gemüse? Zunächst gelangten mit der Entdeckung neuer Kontinente nach 1500 neue Nahrungspflanzen nach Europa und fanden schrittweise Eingang in Gärten und Landwirtschaft. Saatgut und Obstgehölze wurden durch Botaniker, Pflanzenliebhaber und entstehende Handelsgärtnereien über weite Entfernungen getauscht oder gehandelt. Die Botanik erlebte seit dem 16. Jahrhundert einen großen Aufschwung. In der zweiten

**Matthias Ringmann / Martin Waldseemüller,
Universalis cosmographia (...)**
Holzschnitt 1507
Library of Congress, Washington

Hälfte des 18. Jahrhunderts wurde die Landwirtschaft im Zuge der ökonomischen Aufklärung zur tragenden Säule der Volkswirtschaft erhoben.

Auch wenn es bereits einen weitreichenden Austausch von Saatgut gab, war der überregionale Handel mit den meist leicht verderblichen Obst- und Gemüseerzeugnissen erheblich begrenzt. Er wurde durch die schlechten Verkehrswege sowie durch die zahlreichen Landesterritorien mit ihren Zollgrenzen erschwert und verteuert. So wurden viele Obst- und Gemüsepflanzen weit verbreitet angebaut. Doch meist erfolgte der Anbau nur in kleinem Umfang durch zahlreiche Selbstversorger. Dies begünstigte die Entwicklung vieler verschiedener regionaler und lokaler Sorten. Wenn sich zwischen dem 16. und frühen 19. Jahrhundert also tatsächlich eine besonders große Vielfalt von Obst und Gemüse herausbildete, dann waren dafür Fortschritte im Anbau ebenso ausschlaggebend wie der Fortbestand von Handelshindernissen.

Reisende Pflanzen und „wachsende Bibliotheken“

Aus vielen, teilweise neu entdeckten Erdteilen gelangten im 16. Jahrhundert zahlreiche Pflanzen nach Europa. Ihre Unbekanntheit und Seltenheit machten sie kostbar. Das gilt nicht nur für außergewöhnliche Zierpflanzen, sondern auch für akklimatisierbare Nutzpflanzen. So wurden aus Amerika neben der Kartoffel auch Gartenbohne, Kürbis, Tomate, Mais, Paprika, Topinambur, Ananas und neue Erdbeerarten (Virginische und Chilenische Erdbeere) nach Europa eingeführt. Der Spargel und andere Obst- und Gemüsearten des Mittelmeerraumes gelangten – wenn auch nicht zum ersten Mal – nun erneut und in größerer Zahl nach Mitteleuropa.

Mit der Pflanzenfülle wuchs das Bedürfnis zu sammeln, zu systematisieren und zu erforschen. Durch das zunehmende botanische Interesse erhielten auch die heimischen Arten eine umfassendere Aufmerksamkeit. An Universitäten wurden botanische Gärten angelegt. Auch einzelne Adelige und Bürger trugen umfangreiche Pflanzensammlungen zusammen. Dazu gehörten die Gärten



Der botanische Garten Leiden enthielt um 1600 u. a. Mais, Kartoffeln und Tomaten.

Aus: Willem Swanenburgh nach Jan Cornelisz Woudanus, Horti publici academiae Lugduno-Batavae, Kupferstich/Radierung, 1610
Rijksmuseum Amsterdam

des Nürnberger Apothekers Jörg Öllinger und des Rostocker Universitätsprofessors Peter Lauremberg. Berühmt wurde auch der „Hortus Eystettensis“ des Eichstätter Fürstbischofs Johann Konrad von Gemmingen, der von dem Arzt und Botaniker Joachim Camerarius und dem Apotheker Basilius Besler angelegt wurde.

In diesen Gärten wurden die Pflanzen auf ähnliche Weise präsentiert wie in den illustrierten botanischen Schriften ihrer Zeit. So erhielten die Pflanzensammlungen den Charakter „wachsender Bibliotheken“. Die Struktur des Gartens stand für ein botanisches Ordnungssystem, in das die Einzelpflanze durch ihren Standort eingebunden wurde. Richtungsweisend für diese Systematisierung der Pflanzenwelt wurde um 1600 der botanische Garten der Universität Leiden, den der Botaniker Carolus Clusius leitete. In der Zusammen- und Gegenüberstellung der Pflanzen stärkten solche Sammlungen das Bewusstsein für die Merkmalsvielfalt innerhalb einzelner Arten.



Die Pflanzensammlungen des 16. und 17. Jahrhunderts veranschaulichten die Formenvielfalt.

Aus: Basilius Besler, Hortus Eystettensis, 1613
Universitätsbibliothek Erlangen



Amerikanische Maispflanze oder „Türkisch korn“?

Aus: Leonhart Fuchs, New Kreutterbuch, 1543
Stadtbibliothek Ulm, Sign. 19257 4°

Von der Kuriosität zur Gartenpflanze

Die Pflanzensammler der Universitäten, des Adels und Bürgertums betrieben seit dem 16. Jahrhundert einen regen Austausch der neu nach Europa eingeführten Arten. Einige davon – wie Gartenbohne und Kürbis – fanden bald den Weg in den gärtnerischen Anbau. Der in Amerika bereits landwirtschaftlich kultivierte Mais wurde schon im 16. Jahrhundert in Spanien, Griechenland und Kleinasien in größerem Umfang auf Feldern angebaut. Aus dem östlichen Mittelmeerraum gelangte die Pflanze auch in die klimatisch begünstigten Gebiete Badens, Württembergs und entlang des Rheins. Aufgrund dieses Verbreitungsweges bezeichnete der Tübinger Medizinprofessor Leonhart Fuchs den Mais in seinem Kräuterbuch von 1543 als „Türkisch korn“. Diese Namensgebung zeigt aber auch, dass geographische Bezeichnungen durch den großräumigeren Pflanzenaustausch als Erkennungsmerkmal bedeutender wurden.

Im Gegensatz zu Gartenbohne, Kürbis oder Mais blieben andere der eingeführten Obst- und Gemüsearten noch über Jahrhunderte eher botanische Kuriositäten, wie es das Beispiel der Tomate vor Augen führt. Obwohl sie in Italien und England schon bald nach ihrer Einführung als Gemüse und für Saucen genutzt wurde, vergingen bis zu ihrer „Entdeckung“ in Deutschland noch über 300 Jahre.

Pflanzen und Bücher

Seit dem 16. Jahrhundert wurden Bücher immer wichtiger für die Verbreitung gartenbaulicher Kenntnisse. Die meist von Ärzten oder Apothekern verfassten Kräuterbücher beschrieben eine Vielzahl von Pflanzenarten in Wort und Bild. Sie stellten ihre Gestalt und ihre Wirkung auf den menschlichen Organismus dar. Häufig waren in diesen Büchern



Johann Wolfgang Distner, Gantz neu-vermehrter sorgfältiger Hauß-Halter (...), 1687
 Universitätsbibliothek der TU Berlin,
 Deutsche Gartenbaubibliothek

auch Obst- und Gemüsearten vertreten, so dass sie sich zu Nachschlagewerken für den Gartenbau entwickelten. „Pelzbücher“ erklärten die Veredlung der Obstbäume. Kochbücher beschrieben die Nutzung und Verwertung gärtnerischer Erzeugnisse gegen „*allerley Kranckheiten und Gebrästen*“, nach „*Italianischer und dieser Zeit üblichen Hof-Art*“ oder nach den „*Regeln der Sparsamkeit*“ sowie nach regionalen Gepflogenheiten. Sogenannte „Hausvaterbücher“, wie beispielsweise Johann Wolfgang Distners „Hauß-Halter“ von 1687, gaben umfassende Ratschläge für die Bewirtschaftung eines Gutes. Sie gingen unter anderem auf den Anbau, die Konservierung und Verarbeitung bzw. Zubereitung von Obst und Gemüse ein. Erste gartenbauliche Werke – wie Johann Sigismund Elßholtz’ „Garten-Baw“ von 1666 – beschrieben detailliert die Anlegung eines Küchen-, Obst- und Weingartens sowie einer Baumschule.

Jedermann Selbstversorger?

Der Pfarrer Johannes Cöler zeichnete in seiner „Oeconomia ruralis et domestica oder Haußbuch“ um 1600 ein kärgliches Bild von der Gartenkultur seiner Landsleute: „*Wie man bey vns allhie in der Marcke Brandenburg sihet/das sich Bawersleute nicht gros auff Gärten beflissen. Es hat ja einer einen Garten hinter dem Hofe/aber da seets Getreide hinein/vnnd werden wenigen Beume drinnen gefunden. Auch bezeunen sie ein kleines flecklein Landes/das sie nur ein wenig Kohl/Mohrüben/Petersilien/vnd dergleichen nötige dinge innen haben.*“ Diese Artenarmut kennzeichnete die Gärten der Landbevölkerung in der frühen Neuzeit vielerorts. Gerade der Obstbau blieb eine Seltenheit. Doch stellte dieser Anbau eine wesentliche Nahrungsgrundlage für den Großteil der Bevölkerung dar. Denn bis ins 19. Jahrhundert lebten die meisten Menschen fast vollständig als Selbstversorger. Den schmalen Ernteertrag ihrer Gärten ergänzten sie durch das Sammeln von Blattgemüse, Wurzeln und Früchten.

Selbstversorgung bedeutete jedoch nicht für alle, sich beschränken zu müssen. So unterhielten beispielsweise die preußischen Könige im 18. Jahrhundert



Kohl- und Obsternte in den Gärten vor einer Stadt
 Aus: Wolf Helmhardt von Hohberg, *Georgica curiosa aucta (...)*, 1716, Ausschnitt
 Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf,
 urn:nbn:de:hbz:061:1-323206



Musteransicht eines herrschaftlichen Obstgartens

Aus: Francisci Philippi Florini, *Oeconomus Prvdenis Et Legalis (...)*, 1705
 Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf,
 urn:nbn:de:hbz:061:1-98590

in Potsdam umfangreiche Nutzgärten, in denen unter anderem Kirschen, Pfirsiche, Melonen, Ananas, Bananen, Papaya, Feigen und Spargel angebaut wurden.

Auch Stadtbürger besaßen meist Gärten zu ihrer Versorgung. Aus dem Verkauf von Überschüssen entwickelte sich seit dem Spätmittelalter in der städtischen Umgebung einzelner Regionen der Erwerbsgartenbau. In Bamberg, Augsburg oder Quedlinburg erreichte dieser bereits im 16. Jahrhundert einen beträchtlichen Umfang. Die Erwerbsgärtner bauten anfänglich meist Grobgemüse – z. B. Weißkohl, Sellerie und Zwiebeln – an. Mit zunehmender Erfahrung spezialisierten sie sich auch auf anspruchsvollere Kulturen wie z. B. Blumenkohl, Kopfsalat und Kirschen, die auf den Märkten gefragt waren und gute Preise erzielten. Auf diese Weise trugen Kleinerzeuger aus der Umgebung in immer mehr Städten zur Versorgung mit Obst und Gemüse bei. Diese beginnende Professionalisierung des

Gartenbaus förderte zugleich die Verbreitung ganz bestimmter Arten und Sorten.

Anpflanzen statt Sammeln!

Noch bis ins 19. Jahrhundert gehörte das Sammeln von Obst und Gemüse auf gemeinschaftlichem Gemeindegrund (Allmende) vielerorts zu den selbstverständlichen Gegebenheiten ländlichen Lebens. Außerhalb der Gärten ließen sich Heidelbeeren, Kornelkirschen, Rainkohl (*Lapsana communis*) und in manchen Gegenden Spargel finden. Als aber diese Feldmarken zu dieser Zeit fast überall privatisiert wurden, ging diese Nahrungsgrundlage weitgehend verloren.

Seitdem mussten viele Obst- und Gemüsearten weitaus umfassender im eigenen Garten kultiviert werden. Gute Gründe für den Gartenanbau gab es jedoch schon vorher. So empfahl Franz Phillip Florinus „Allgemeiner Klug- und



Anleitung zum Gemüsebau
 Aus: Johann Metzger, Marie Flink,
 die kleine Gemüsegärtnerin (...), 1845
 Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Rechts-verständiger Haus-Vatter“ 1702, dass der Feldsalat (*Valerianella locusta*) „im Augusto vom Feld ausgehoben/und in die Gärten verpflanzt werden kan.“ Die Vorteile des Anbaus begründete auch der badische Gartendirektor Johann Christian Metzger in seinem Buch „Marie Flink, die kleine Gemüsegärtnerin“ von 1845. In diesem speziell an junge Mädchen gerichteten gärtnerischen Ratgeber erhält die Protagonistin im Dialog mit der fachlich versierten Frau Guthmann eine „gründliche Belehrung in dem Gemüsebau“:

„Marie. Warum wird dieser [Feldsalat] im Garten gebaut, da er doch in den Weinbergen und andern Orten wild wächst?

Frau Guthmann. Wenn man ihn im Freien einsammelt, so wird mit dem Suchen viel Zeit verschwendet, und fällt einmal Schnee, so hat das Einsammeln ein Ende. Im Garten dagegen werden die Blätter kräftiger und markiger, und da auf einigen Beeten eine Menge Salat erzielt und dieser, selbst wenn Schnee liegt [...] den ganzen Winter über, eingesammelt werden kann, so ist dieser Anbau von großem Vortheil.“

Auch Brunnenkresse und ausgelesene Formen des Sauerampfers (*Rumex acetosa* var. *hortensis*) gelangten auf diese Weise in die Gärten. Bei Obstarten warb Gartendirektor Metzger vor allem für den Anbau von Himbeeren und Erdbeeren.

Erstaunt lässt er Marie Flink feststellen: „Ich habe aber die Erdbeeren nur im Walde wild wachsen sehen und nicht gewußt, daß man sie auch im Garten anbauen kann.“

Kulturwechsel – The winner takes it all

Bis in die frühe Neuzeit waren viele Gemüsepflanzen bei der Speisenzubereitung austauschbar. Sie wurden nach den Gegebenheiten ersetzt und beliebig kombiniert. Mit der Zeit setzten sich jedoch einzelne Arten aufgrund ihrer geschmacklichen Vorzüge oder ihres Ertrags durch. So verdrängte der zunehmende Spinatanbau verschiedene Blattgemüse wie Gartenmelde (*Atriplex hortensis*), Mangold (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*), Guter Heinrich (*Blitum bonus-henricus*) und Erdbeerspinat (*Blitum capitatum*). Schon Johann Sigismund Elßholtz urteilte in seinem „Garten-Baw“ 1666: „so ist Spinat fast das zarteste unter allen Mueßkreutern/ und welches den grösten theil des jahrs genutzt werden kan.“

Auch wenn einzelne Gemüse im Anbau schrittweise eine Vorrangstellung einnahmen, behielten ihre „Konkurrenten“ regional oder in Notzeiten noch eine Bedeutung. So gibt Johann Christian Metzger in seiner gärtnerischen Aufklärungsschrift „Marie Flink, die kleine Gemüsegärtnerin“ 1845 den Rat: „Hast du nicht genug Spinat, Melde dient an seiner Statt.“



1. Spinat (*Spinacia oleracea*)
 2. Guter Heinrich (*Blitum bonus-henricus*)
 3. Gartenmelde (*Atriplex hortensis*)
 4. Ähriger Erdbeerspinat (*Blitum capitatum*)
- Aus: Johann Simon Kerner, Abbildung Aller Oekonomischen Pflanzen, 1786–1796
 Forschungsbibliothek Gotha der Universität Erfurt,
 Math 4° 369/01

Lagerung und Verarbeitung

Die Verfügbarkeit von Obst und Gemüse im Jahresverlauf war bis ins 19. Jahrhundert klar begrenzt. Nur wenige gärtnerische Erzeugnisse ließen sich in Kellern und Erdmieten über mehrere Monate lagern. Ohne Qualitätsverlust war das allerdings nicht immer möglich. So stellte Carl Friedrich von Rumohr in seinem „Geist der Kochkunst“ 1822 fest, dass eingelagerte Wurzelgemüse nicht selten „einen übeln Geruch von Mist oder faulem Stroh“ annahmen. Hülsenfrüchte erlangten durch die Möglichkeit der Trocknung einen hohen Stellenwert.

Meist blieb zur Haltbarmachung nur die Verarbeitung: Das Einkochen zu Mus, das Dörren, das Kandieren, das Einlegen in Salz oder Essig und die Herstellung

von Obstwein. Auf diesen Wegen konnten Ernteüberschüsse für den späteren Verzehr oder einen Verkauf aufbewahrt werden. Dass Obst- und Gemüseerzeugnisse nur in bestimmten Monaten oder Jahreszeiten – also saisonal – verfügbar waren, konnte durch das Haltbarmachen nur teilweise ausgeglichen werden.



Lagerung von Gemüse in mit Sand gefüllten Kästen im Keller

Aus: Francisci Philippi Florini, *Oeconomus Prvdens Et Legalis (...)*, 1705
Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf,
urn:nbn:de:hbz:061:1-98590



Ältere Kulturform der Kohlrabipflanze (*Brassica oleracea* var. *gongyloides*)

Aus: D. Petri Andreae/Joachim Camerarius,
Kreutterbuch, 1590
Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel, M: Mf 2° 9



Ertragreichere neuere Kohlrabipflanze

Aus: Johann Simon Kerner, *Abbildung Aller Oekonomischen Pflanzen*, 1786–1796.
Forschungsbibliothek Gotha der Universität Erfurt,
Math 4° 369/01 (04)

Die Auslese von Landsorten

Wenn der Mensch Pflanzen als Nahrung nutzte, war er dabei an einzelnen „Merkmale“ besonders interessiert. Kriterien für die Auslese (Selektion) von Obstsorten waren bis ins 19. Jahrhundert vor allem der Geschmack und der Zeitpunkt der Fruchtreife. Beim Gemüse wurde zum Teil auch nach der Form, Größe und Konsistenz der essbaren Pflanzenteile selektiert, um den Ertrag zu steigern und den Anbau zu erleichtern. Im gärtnerischen oder landwirtschaftlichen Anbau hatte das zur Folge, dass diese Eigenschaften gezielt weiterentwickelt wurden. So zeigt sich beim Kohlrabi eine Veränderung von kaum ausgeprägten zu großen, runden Sprossknollen.

Wenn dieser Prozess über einen längeren Zeitraum unter lokalen ökologischen Bedingungen abließ, bildeten sich sogenannte „Landsorten“ heraus. Diese waren genetisch nicht einheitlich. Ihre Nachkommen wiesen in ihrer Gestalt und ihren Ansprüchen untereinander leichte Abweichungen auf. Durch ihre regionale

Auslese waren Landsorten an die Standortbedingungen bestimmter Gebiete besonders gut angepasst und zeichneten sich oft durch für den Anbau günstige Ertragseigenschaften sowie Robustheit aus.

Manche Arten mit Fremdbestäubung, wie Apfel oder Süßkirsche, entwickeln von sich aus eine große Merkmalsvielfalt. Hier bestand die Kulturleistung des Menschen lange Zeit weniger in der Schaffung als in der Erhaltung von Sorten mit bestimmten Merkmalen – und zwar durch vegetative Vermehrung.

Manche Landsorten fanden durch den Handel mit Obstreisern und Gemüsesamen eine überregionale Verbreitung. Besonders intensiv betrieben seit dem 17. Jahrhundert Bamberger Gärtner einen weitreichenden Samenhandel. Um die Qualität und den Wert des ausgeführten Zwiebelensamens zu sichern, wurde 1611 in Bamberg ein städtisches Samenbeschauamt eingerichtet. Das begutachtete und gewogene Saatgut wurde gesiegelt und damit als regionales Erzeugnis kenntlich gemacht.



Pieter Aertsen, Obst- und Gemüsehandel
 Öl auf Holz, 1569
 Hallwylska museet Stockholm

Siegeszug einer Möhre

Wer würde bei Möhren nicht zuerst an die Farbe Orange denken? Lange Zeit waren jedoch gelbe, weiße und purpurrote Sorten ebenso verbreitet. Wahrscheinlich im 16. Jahrhundert begann dann in den Niederlanden der Siegeszug der stark carotinhaltigen, orangefarbenen Formen, die schrittweise andersfarbige Möhren verdrängten.

Brunnenkresse – ökonomische Bedeutung einer Landsorte

Einzelne anspruchsvolle Landsorten erzielten einen hohen Marktwert. So wurde seit dem 18. Jahrhundert die „ächte Erfurter Brunnenkresse“ gerühmt. Der Erfurter Gartenbaufachmann Christian Reichart spricht in seiner „Einleitung in den Garten- und Acker-Bau“ 1758 von der „guten“ im Gegensatz zur „wilden“ Brunnenkresse. Seiner Beschreibung zufolge besaß die Landsorte kleinere, zartere Blätter und schmeckte „auch so wohl zum Salläten als auch zum Kochen viel angenehmer und gelinder“.



Wildform der Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*)
 Aus: Johann Simon Kerner, Abbildung Aller Oekonomischen Pflanzen, 1786–1796
 Forschungsbibliothek Gotha der Universität Erfurt, Math 4° 369/01 (03)



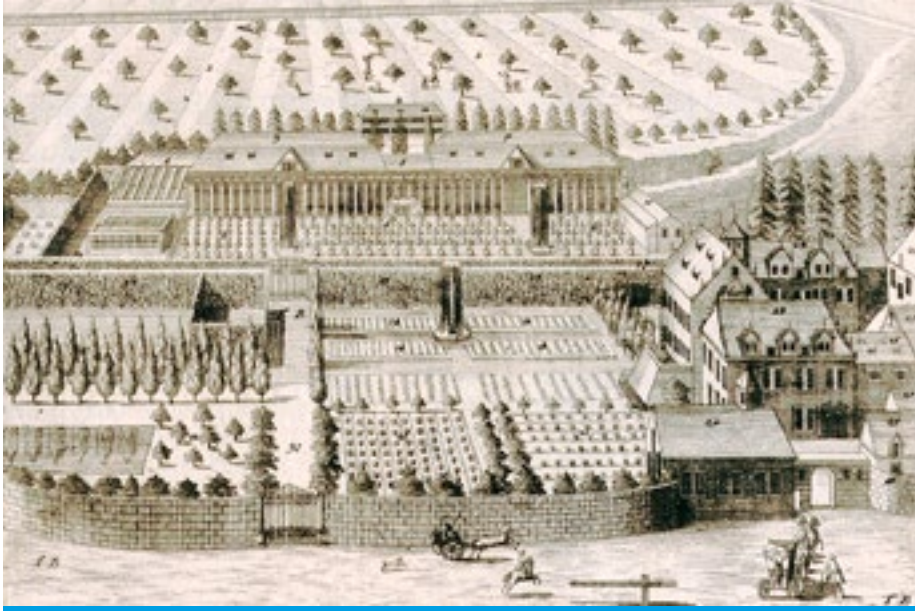
Das Schneiden der Brunnenkresse

Aus: Christian Reichart, Einleitung in den Garten- und Acker-Bau, 1769
 Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek

Für den Anbau der Brunnenkresse entwickelte Reichart um 1750 ein Kulturverfahren in speziell angelegten Wassergräben, sogenannten „Klingen“. Durch diese floss Quellwasser mit einer ganzjährig gleichbleibenden Temperatur von 11°C. Durch die Vorzüge der Landsorte wurde die Wildform in den Anbauflächen zum Unkraut. So betonte John Claudius Loudon in seiner „Encycloädie des Gartenwesens“ (1825/26): „Da Niemand gern ... unreine Brunnenkresse kauft, so ist es nöthig, die wilde Brunnenkresse, wo sie sich in den Klingen eingensistet hat, durch's Ausziehen der Stöcke zu vertilgen“.

Auffällig deutlich weist Christian Reichart die Landsorte als kostbares und

nur in Erfurt erhältliches Erzeugnis aus: „Wo man den Brunnenkreß zum Versetzen her bekomme? Will man solchen bey den hiesigen Gärtnern kaufen, und die merken wozu man ihn brauchen will, so werden sie aus Neid nicht eine Handvol her geben.“ Der regionale Bezug stellt in diesem Fall also nicht nur den Entstehungshintergrund der Landsorte dar, sondern er wird auch zu ihrem Markenzeichen gemacht.



Einzelne Gutsgärten – wie Otto von Münchhausens Besitz in Schwöbber bei Hameln – wurden zu Sammelplätzen der Obst- und Gemüsevielfalt.

Aus: Johann Christoph Volckamer, Continuation der Nürnbergischen Hesperidum (...), 1714
Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek

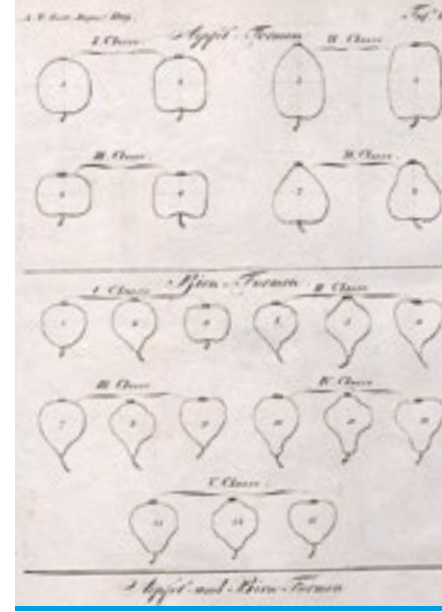
Edle Sorten und Sortenwirrwarr

1759 veröffentlichte der brandenburgische Gutsbesitzer Georg Friedrich Möller eine „Beschreibung der besten Arten von Kern-Obst“, an deren Anfang er feststellte:

„Das Obst, so die Natur in denen nördlichen Gegenden Teutschlandes von selbst aufkommen läßt, ist nicht schön“. Da ebendiese Natur jedoch den „Bewohnern dieser Gegenden die Feinheit der Zunge nicht versagt[e]“, habe man „endlich Franckreich als den Sammelplatz des allerfeinsten Obstes aus allen Weltgegenden erkannt, daher denn die Garten-Liebhaber nicht unterlassen haben, sich von daher mit den besten Arten zu versehen“. Ein solcher Standpunkt kennzeichnete im 17. und 18. Jahrhundert einen gehobenen Lebensstil. Doch gelangten viele der aus Frankreich eingeführten Sorten durch die Abgabe von Obstreisern von den Gütern auch in Bauerngärten.

Um 1800 gründeten außerdem viele deutsche Staaten Landesbaumschulen. Diese Einrichtungen sollten den Obstbau fördern und zur Landesverbesserung beitragen. Dazu gaben sie ebenfalls ‚neue‘ Sorten ab, um die lokalen Obstsortimente zu bereichern.

Zugleich erlebte der Obstbau mit der Sortenkunde oder „Pomologie“ einen großen Aufschwung. Botaniker, Pfarrer und Lehrer arbeiteten mit Experimentierfreude an der gezielten Auslese neuer Sorten. So konnten sich die Obstliebhaber einer stetig zunehmenden Sortenvielfalt erfreuen, mit der sich jedoch auch ihre Klagen vermehrten. Carl Heinrich von Heineken, der auf seinem Gut Altdöbern in der Niederlausitz eine umfangreiche Sammlung von Obstsorten zusammentrug, stellte 1774 fest: „Es wird jedem ... Obst-Liebhaber, so wie mir bekannt seyn, daß man in Einkaufung



Verstehen durch Vergleichen – Klassifizierung von Apfel- und Birnenformen von Johann Volkmar Sickler

Aus: Allgemeines Teutsches Garten-Magazin, Jg. 6, 1809
Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek



Erkenntnis durch detaillierte Beobachtung – Auswahl von Birnensorten

Aus: Johann Lexa von Aehrenthal, Deutschlands Kernobstsorten, Bd. 2, 1837
Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek

der Sorten ... ungemein angeführt wird.“ Unwissenheit und betrügerische Absichten der Händler machte er dafür ebenso verantwortlich wie die Nachlässigkeit der Gärtner in den Baumschulen, „die sehr leicht zur Pfropf- und Impf-Zeit die Reiser mit einander verwechseln“. Auch würden die französischen Namen der eingeführten Sorten von den Deutschen zwar mitunter beibehalten, doch „theils verwechselten sie solche mit andern, ihrer Mundart mehr angemessenen.“

Aus dieser Situation entstanden für Gärtner und interessierte Laien neue Arbeitsfelder. Die unübersichtliche Vielfalt der lokalen Sorten musste erfasst und der Wirrwarr uneinheitlicher und fehlerhafter Benennungen korrigiert werden.

Sortenbestimmung und Klassifikation

In seinen „Bemerkungen auf einer pomologischen Reise durch einige Gegenden Chursachsens“ stellte der Pfarrer und Pomologe Johann Volkmar Sickler 1802 fest: „Am meisten war da, wo man ... wirklich viel Obst bauete, die Verwirrung in der Nomenklatur zu beklagen. Für viele Sorten hatte man gar keinen Namen, und zur Unterscheidung der einen Sorte von der andern, redete man nur vergleichungsweise, daß der Apfel oder die Birn besser oder schlechter sey, als jener oder diese, die auch keinen Namen hatten, und nur beschrieben wurden wie sie aussahen.“

Was Sickler hier als Schwierigkeiten für die Sortenkunde schildert, wirkte sich auch auf den Obstbau nachteilig aus. Entsprechend vielen Versuche wurden daher um 1800 unternommen, die Vielfalt der Apfel- und Birnensorten, später auch der Stein- und Beerenobstsorten, zu ordnen. Das Verfassen von Sortenbeschreibungen mochte dabei den Kenntniserwerb der Pomologen fördern, eindeutig bestimmbar wurden sie für den Laien dadurch jedoch nicht.

Abhilfe sollten detaillierte Abbildungen der Früchte sowie mitunter auch der Blätter und Blüten schaffen. Als erster Autor nutzte Johann Hermann Knoop solche graphischen Sortendarstellungen in seiner 1758 veröffentlichten „Pomologia“, die für diese Bücher namensgebend wurde. Weiterentwickelt wurde diese Methode unter anderem von Friedrich Justinian von Günderrode, der 1804–08 eine Monographie über 36 Pflaumensorten veröffentlichte und von Johann Baptist Lexa von Aehrenthal, dessen Buch „Deutschlands Kernobstsorten“ von 1833–42 durch seine naturgetreuen Darstellungen besticht. Doch waren diese aufwändig illustrierten Pomologien nur für einen kleinen Personenkreis erschwinglich. Eine größere Öffentlichkeit erreichten Obstausstellungen, ferner die in Zeitschriften publizierten Sortentafeln oder

die zu Lehrzwecken angefertigten Obstmodelle aus Wachs, Holz, Papiermaché oder Stein. Mit solchen Mitteln wurde im Laufe der Zeit die Kenntnis einheitlicher Sortennamen verbreitet.

Klassifizierungen der Obstsorten sollten helfen, deren Vielfalt überschaubar zu machen. Zum Maßstab wurde dabei vor allem die Form der Früchte und der Erntezeitpunkt.

Ein Baum – 329 Sorten

Da sich durch unmittelbare Anschauung am besten vergleichen lässt, war es für die Pomologen sinnvoll, möglichst viele Sorten selbst anzubauen. Einen Baum für jede Sorte zu pflanzen, war vielleicht in höfischen Gärten machbar, aber nicht für einen



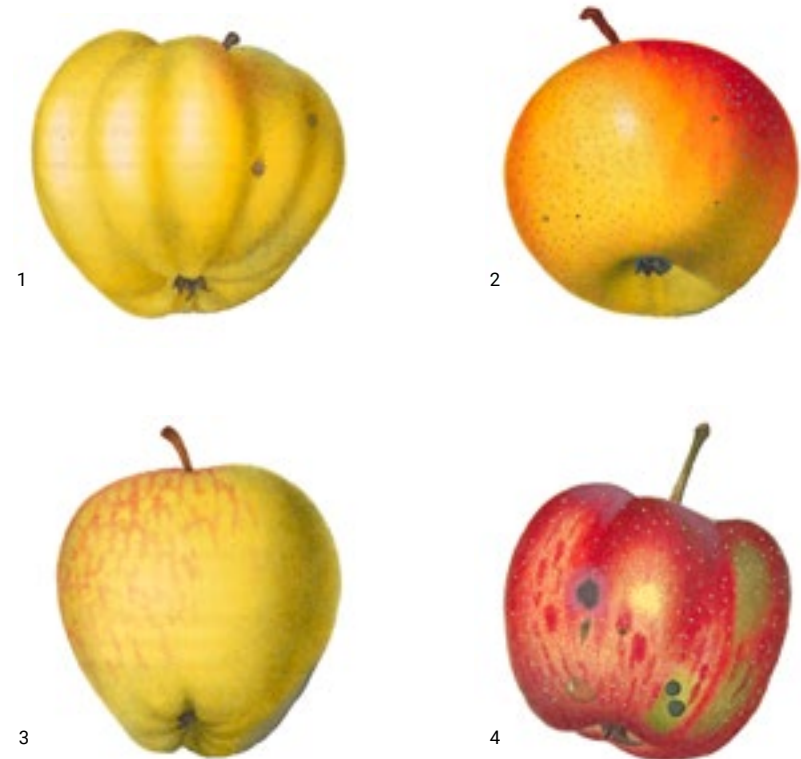
Der „Normalapfelbaum“ von Pfarrer Ludwig Friedrich August Agricola (1769–1828) in Göllnitz

Aus: Fortsetzung des Allgemeinen Teutschen Garten-Magazins, Jg. 3, 1818–19
Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek

Landpfarrer, der sich in der Obstkunde betätigen wollte. So versammelte Ludwig Friedrich Agricola in seinem Pfarrgarten in Göllnitz bei Altenburg/Thüringen am Beginn des 19. Jahrhunderts 329 Sorten auf einem Apfelbaum. Mit diesem Sortenbaum schuf er eine weithin bekannte Sehenswürdigkeit.

Das „Allgemeine Teutsche Gartenmagazin“ berichtete 1818 darüber: „*Alle angewandten Naturwissenschaften können bloß durch comparative Versuche weiter gebracht werden, und daher ist jeder Versuch der Art höchst schätzenswerth. Ein solcher ist der Normalapfelbaum des Hrn. Pastor's Agricola.*“

Dieser Göllnitzer „Wunderbaum“ war ein beispielhaftes pomologisches Experimentierfeld auf dem Wege von der Empirie zur Wissenschaft. So untersuchte Agricola, ob der zuerst veredelte Stamm, ein Flammänder-Apfel, Einfluss auf die Fruchtformen, Blätter oder den Geschmack der aufgepfropften Sorten hätte – was er letztlich zu Recht verneinte. Auffällig schienen ihm auch die unterschiedlichen, in Beziehung zur Frucht stehenden Blattformen an den verschiedenen Zweigen. Weiterhin wollte er die Entstehung neuer Sorten durch zufällige Bestäubung fördern.



Beispiele aus der Vielfalt von Agricolas Sortenbaum:

1. 'Weißer Wintercalville', 2. 'Triumph-Renette', 3. 'Rosmarinapfel', 4. 'Tulpenapfel'
Aus: Johann Lexa von Aehrenthal, Deutschlands Kernobstsorten, Bd. 1 und 3, 1837
Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek

Von Harzweibern und Vierländern

Bis ins 19. Jahrhundert war der Transport über Land aufgrund der schlecht ausgebauten Verkehrswege sehr beschwerlich. Dadurch entwickelte sich vor allem der Anbau in ländlichen Regionen weitgehend unabhängig von der Konkurrenz möglicherweise leistungsfähigerer Nachbargebiete.

Trotzdem gab es für unempfindliches Obst und Gemüse schon früh überregionale Vermarktungswege in größere Städte. Um 1600 wurde aus dem Spreewald Gemüse nach Dresden und Görlitz verkauft. Sogenannte „Harzweiber“ aus Wolfenbüttel brachten vor allem Kohl, Möhren und Zuckererbsen mit Kiepen nach Bad Harzburg, Goslar und Clausthal-Zellerfeld. Seit dem 19. Jahrhundert übernahmen Pferdefuhrwerke diesen Handel. Bis zu zehn Stunden waren sie zu ihren Absatzorten unterwegs.

Mitunter wurde von ortsansässigen Gärtnern versucht, den ausgedehnten Warenhandel zu unterbinden. So setzten sich die Wolfenbütteler Gärtner am Beginn des 18. Jahrhunderts gegen einen vor allem von Soldatenfrauen aus Braunschweig betriebenen Hausierhandel zur Wehr. Die „Gartengewächsträger“ argumentierten dagegen, dass der dortige Anbau vielleicht die nötigen Mengen, aber keine hinreichende Qualität liefern könnte.

Wesentliche Vorteile für den Transport empfindlicherer Kulturen boten die Wasserwege. Begeistert schilderte Christian August Peschek 1791 in den von ihm herausgegebenen „Beyträgen zur natürlichen ökonomischen und politischen

Vierländer bringen in Hamburg Gemüse vom Schiff zum Markt.

Foto, um 1900
Bildarchiv Foto Marburg, Aufnahme-Nr. 1.090.848



Geschichte der Ober- und Niederlausitz“ die Decks der „Fruchtfahrzeuge“, die auf Flüssen und Kanälen von Guben und Lübbenau fahren: „Da liegen die schönsten ... Franzbirnen, Trauben, Pflaumen, Kirschen ... u.s.w. in großen aufgethürmten Haufen“. Mainzer Gärtner nutzten den Rhein, auf dem sie ihre Gurken, Bohnen oder Aprikosen bis nach Köln verschifften.

Handel aus den Vierlanden

Bis ins 19. Jahrhundert entwickelten sich komplexe Systeme für die Versorgung der großen Städte. So wurden Obst und Gemüse aus den Vierlanden nicht mehr durch die Erzeuger, sondern eine Vielzahl von „Kaufschlägern“ nach Hamburg gebracht. Zum Warentransport auf der Elbe nutzten sie eine Flotte aus Segelschiffen (sogenannte Ewer), die zwischen den Anbaugebieten und der Stadt zirkulierten.

Der Hamburger Ausruf

Obst und Gemüse wurden in den großen Städten um 1800 nicht nur auf Märkten angeboten. Händler zogen mit Körben voller Erdbeeren, Kirschen oder Bohnen durch die Straßen und priesen ihre Ware durch lautes Ausrufen an. Robert Geissler schilderte sie in seinem 1861 veröffentlichten Führer durch Hamburg als das in den Morgenstunden auftretende „verwegene Korps der Gemüse-, Frucht- und Fischhändler ...

Alle Stimmlagen der menschlichen Kehle, vom gellenden Schrei der Weiber und Kinder bis zum unverständlichen Murren ... werden laut, und – wie laut!“

1806–08 stellte der Porträtmaler Christoffer Suhr 120 dieser Hamburger Händlertypen mit ihren charakteristischen Ausrufen dar. 17 von ihnen vertrieben Obst und Gemüse. Zusammen boten sie ihren Kunden ein breites Sortiment, das



Berliner Selleriehändler, Heidebäuerin mit Blaubeeren und Marschbauer mit Kohl und Kartoffeln („Kohl, witten Kohl un Kartöffeln“)

Aus: Christoph Suhr/Karl Johann Heinrich Hübbe, Der Ausruf in Hamburg, 1808
Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg – Sondersammlungen, Sign. Scrin A/4



Altländerin mit Kirschen, Bardowickerin mit Möhren, Zwiebeln und Petersilienwurzel und Walnuss Händler von der Bergstraße

Aus: Christoph Suhr/Karl Johann Heinrich Hübbe, Der Ausruf in Hamburg, 1808
Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg – Sondersammlungen, Sign. Scrin A/4

von Kohl, Bohnen, Spinat und Meerrettich bis zu Walnüssen, Tafeltrauben und Pfirsichen reichte. Durch die Trachten der Ausrufer und ihre Dialekte wurden alle diese Erzeugnisse deutlich als regionale Produkte gehandelt. So wurden „Bickbeern“ (Heidelbeeren) von Heidebauern aus der Gegend von Harburg, Braunkohl und Rosenkohl von Grünhöckern aus dem Marschgebiet der Elbe und Pflaumen und Kirschen von Frauen aus dem Alten Land angeboten. Von weit her – unter anderem von der hessischen Bergstraße – kamen im Winter Händler mit Walnüssen. Als überregional erfolgreiches Erzeugnis präsentierte sich auch der „Berliner Sellerie“. Der Pfarrer Karl Johann Heinrich Hübbe schrieb dazu in seinen Erklärungen zu Suhrs kolorierten Kupferstichen: „Der Sellerie wächst zwar auch in unsern Gärten, erreicht aber fast nie die Größe der Knollen, wie derjenige, welcher aus der Mark Brandenburg kommt und unter dem Namen ... [B]erliner Sellerie ausgerufen wird.“

Die mit Möhren, Petersilienwurzeln, Knoblauch und Zwiebeln handelnden Frauen aus Bardowick fielen dadurch auf, dass sie „ein beträchtliches Gewicht ihrer Waare auf dem Kopfe“ trugen. Andere Ausrufer nutzten Körbe, Karren, Säcke und Tragejoche.

Eine Tracht als Gütezeichen

Es dürfte kaum möglich gewesen sein, das Küchengemüse aus den Vierlanden von dem aus Bardowick zu unterscheiden. Daher setzten Händler schon um 1800 viel daran, die Besonderheit und regionale Herkunft ihrer Produkte auf andere Weise hervorzuheben.

So entwickelten die Marktgänger aus den Vierlanden schrittweise eine typische Tracht, mit der sie auf dem Hamburger Markt gegenüber ihren Konkurrenten auffielen. Bis ins 18. Jahrhundert spielte die Form und Einheitlichkeit ihrer Kleidung



Georg Emanuel Opiz, Vierländer

Aquarell, um 1820–30
Stiftung Historische Museen Hamburg, Altonaer Museum,
Inv.-Nr. 1988/41
(Foto: Elke Schneider)

noch keine wesentliche Rolle, weil sie dort vor allem Erdbeeren als Monopolisten anboten. Ihre Ware reichte damals als Alleinstellungsmerkmal aus.

Etwa seit der Mitte des 18. Jahrhunderts begannen die Vierländer jedoch, mit einem größeren Obst- und Gemüsesortiment zu handeln. Dazu gehörten Kirschen, Pfirsiche, Birnen und Bohnen. In dieser Zeit begannen die Marktgänger, sich durch ihre Kleidung von Konkurrenten mit einem ähnlichen Angebot abzuheben. Das „Morgenblatt für gebildete Stände“ berichtete darüber 1821: „Der Anzug der Frauen und Mädchen ist noch auffallender; er besteht in einem großen runden Hute, der zugleich zum Sonnen- und Regenschirm dienen kann ... und sehr kurzen, fast nur bis zum Knie gehenden, scharlachrothen Röcken, die, da die Bäuerinnen selbst im Sommer sehr viele über einander tragen, ... ihnen fast eine Kugelform geben.“

Diese Tracht mit den charakteristischen, mit Mühlsteinen verglichenen

Hüten und riesigen Haubenschleifen hob die Vierländer Händler auf dem Markt deutlich hervor. Für die Kunden wurde sie zum Markenzeichen für Herkunft und Güte ihrer gärtnerischen Erzeugnisse.

Luxusgut und Armensuppe

Obst und Gemüse gehörten zu den einfachsten, für alle verfügbaren Nahrungsmitteln. Über Jahrhunderte nutzte man pragmatisch alles, was sich kochen und essen ließ. Leonhart Fuchs drückte dies in seinem Kräuterbuch von 1543 für ein als „Maier“ (*Amaranthus lividus*) bezeichnetes Blattgemüse so aus: „Maier ist ein unschädlich kraut/mag mit andern kochkreutern in den küchen zur speis bereyt werde.“ Auch Benjamin Thompson, Reichsgraf von Rumford, verwendete gärtnerische Produkte als preiswerte und nahrhafte Bestandteile von Speisen, als er um 1800 eine Armensuppe mit Graupen und Erbsen zusammenstellte.



Wolfgang Hembach, Kücheninterieur
 Öl auf Leinwand, 1648
 Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg,
 Inv.-Nr. Gm1346
 (Foto: Monika Runge)

Doch der Verzehr von Obst und Gemüse konnte auch Zeichen kulinarischer Verfeinerung sein. Die Oberschicht genoss besondere Obstsorten und Treibkulturen als Delikatessen. So gelang es den Gärtnern Friedrichs II. von Preußen, in Treibhäusern und an verglasten Spalieren auch im Winter Kirschen zu ernten, die der Monarch mit zwei Talern pro Stück entlohnte.

Doch hing der Verzehr von Obst und Gemüse nicht nur von standesspezifischen, sondern zunehmend auch von regionaltypischen Speisegewohnheiten ab. Im norddeutschen Raum wurde Gemüse beispielsweise meist gekocht und als Alltagspeise zunehmend in Eintöpfen gegessen. Zugleich spielte hier der Fleischkonsum eine große Rolle. Über das Land Hadeln nahe der Elbmün-

dung berichtete beispielsweise Heinrich Christian Phillipp Kiesewetter in einer Reisebeschreibung von 1807: „*Es giebt aber auch wohl nirgends stärkere Fleisnesser, als in diesem Lande; der Landwirth darf seinen Leuten unter 5 Mahlzeiten kaum einmal Gemüße geben.*“ Im Gegensatz dazu steht der von Johann David von Reichenbach in seinen „Patriotischen Beyträgen“ 1784 beschriebene „*Sachse oder Hochländer, der die ganze Woche kaum Fleisch zu sehen bekommt, sondern fast lediglich von Gemüse, Mehl- und Milchspeisen lebt.*“

In der süddeutschen Küche spielte das Kochen von Gemüse allgemein eine geringere Rolle. Kraut und Rettich wurden hier häufig roh verzehrt.

Eine Wurzel macht Karriere

Stoppelrübe, Herbstrübe, Mairübe und Teltower Rübe sind botanisch äußerst eng miteinander verwandt. Sie alle gehören zur Unterart *Brassica rapa ssp. rapa*. Wertgeschätzt werden sie aufgrund ihrer geschmacklichen Eigenschaften jedoch ausgesprochen unterschiedlich: Als Viehfutter, als anspruchslose und weit verbreitete Gemüsepflanze oder als begehrte Delikatesse.

Letzteres trifft auf die im südlich von Berlin gelegenen Teltow ausgelesene und seit dem 18. Jahrhundert intensiv angebaute Form der Herbstrübe zu. Diese „Teltower Rübchen“ wurden dort auf lehmigen Sandböden kultiviert und zeichneten sich durch einen geringen Wassergehalt und außergewöhnlichen Geschmack aus. Unter anderem Goethe und Kant ließen sich dieses Gemüse nach Weimar bzw. Königsberg liefern. Um 1800 machte es den Namen Teltows „*fast in der halben Welt berühmt*“, wie der dortige Pfarrer Christoph Ludwig Sannow feststellte. Sannow veröffentlichte 1788 den „Versuch einer praktischen Anleitung zum Teltower Rübenbau“. Er sah die Rübe als aufwändige Kultur an und damit „*eigentlich nicht ... [als] Produkt für den gewöhnlichen, alltäglichen Menschen*“. Sannows Ziel war es, den ökonomischen Wert dieser Kultur für die Stadt langfristig zu sichern. Seine Schrift richtete sich gegen „*gewissenlose, niederträchtig geizige Seelen ..., die Stolpsche oder Mützsche Rüben aufkaufen, putzen, und sie mit ächten Teltowern ... vermischen, oder ... für Teltower Rüben verkaufen*“. Er regte an, für den Handel mit dem Gemüse eine Art Echtheitsbescheinigung einzuführen. Wenn es ihm darum ging, die Rübchen als Marke zu etablieren, dann mussten dafür zugleich Qualitätsstandards im lokalen Rübenanbau bestimmt werden. Er erläuterte daher das Kulturverfahren und wollte vor allem den Missstand beseitigen, dass Anbauer das lokale Saatgut „*durch Vermi-*

schung mit fremden Saamen ... schlechter machen“. Sannow erkannte die Notwendigkeit, dem überregionalen Austausch von Rübensaatgut entgegenzuwirken, um die gewinnbringende regionale Kultur zu erhalten.



Teltower Rübe
 (*Brassica rapa subsp. rapa f. teltowiensis*)
 Aus: Johann Simon Kerner, Abbildung Aller
 Oekonomischen Pflanzen, 1786–1796
 Forschungsbibliothek Gotha der Universität Erfurt,
 Math 4° 369/01 (06)

Industrialisierung und globale Welt

Thomas Thränert, Kirsten Krepelin und Sylvia Butenschön



August Schöll, *Die Eisenbahn als Bauernschreck*
kolorierte Lithographie, 1858
Sammlung Verkehrshaus der Schweiz, Luzern



Nur selten vollzogen sich Veränderungen im Anbau und Verzehr von Obst und Gemüse spürbar und schnell. In der Mitte des 19. Jahrhunderts geschah dies jedoch durch einen Wandel entscheidender Rahmenbedingungen. Den Hintergrund dafür bildeten die Industrialisierung und der Übergang von der Agrar- zur Industriegesellschaft.

Es kam zu einem starken Bevölkerungsanstieg in den Städten, der sich auch auf die Nahrungsmittelproduktion, das Angebot und den Verzehr auswirkte. Viele Bürger kamen zu Wohlstand und zeigten ihren neuen sozialen Status durch den Verzehr teurer Nahrungsmittel. Das „Heer der Fabrikarbeiter“ hingegen konnte nur über wenig Land und freie Zeit für den eigenen Anbau verfügen. So sank der Anteil der Selbstversorgung. Der Bedarf an Obst und Gemüse wurde nun vor allem auf dem Wochenmarkt, in den entstehenden Konsumvereinen und Ladengeschäften gedeckt. Diese und andere Entwicklungen brachten den Typus des modernen Verbrauchers hervor, der von Erzeugern im ländlichen Raum versorgt werden musste.

Auf dem Land entstand durch die Teilung und Privatisierung des ehemals gemeinschaftlich genutzten Grund und Bodens (Allmenden) die Möglichkeit zum Erwerb größerer Anbauflächen. Dadurch wurde die Intensivierung des Gemüse- und Obstbaus begünstigt.

Ein umfassender Ausbau der Verkehrswege erleichterte die Verbindung der ländlichen Produzenten mit ihren Absatzmärkten in der Stadt. Auf neuen Chausseen konnten gartenbauliche Erzeugnisse viel reibungsloser mit Pferd und Wagen auch über weite Entfernungen befördert werden. In den Jahrzehnten nach 1835 wurden Waren zunehmend mit dem völlig neuen Verkehrsmittel Eisenbahn sehr viel schneller, schonender und zuverlässiger transportiert.

Mit dem Deutschen Zollverein wurden 1834 Handelsschranken zwischen den deutschen Ländern beseitigt. So weiteten sich die Märkte für die Produzenten deutlich aus. Aber es entstanden auch neue Konkurrenzen. Der zunehmende Wettbewerb zwischen ganzen Regionen veränderte den regionalen Anbau von Obst und Gemüse und das Spektrum der dort genutzten Arten und Sorten grundlegend.



Eisenbahnkarte von Deutschland und Nachbarländern
(Verlag F. Sporer), Druck nach Stahlstich, 1849
DB Museum Nürnberg

Schnellere Wege zum Markt

Eisenbahnen und Chausseen ließen im 19. Jahrhundert marktferne Anbaubereiche für Obst und Gemüse entstehen. Die Transportkosten sanken. Zunehmende Einfuhren besonders aus den Niederlanden ließen die Preise für heimische gartenbauliche Erzeugnisse um 1900 innerhalb weniger Jahre im Schnitt um etwa 50 Prozent fallen – bei Gurken und Treibgemüse sogar bis zu 90 Prozent.

Die deutschen Anbauer mussten sich fortan stärker als zuvor am Markt orientieren und effizienter produzieren. Dabei sollten neue Absatzgenossenschaften helfen, die zuerst 1883 in Ankuhn bei Zerbst und 1891 in Gifhorn gegründet wurden und das gewinnträchtige Arbeitsfeld der Zwischenhändler übernahmen.

Weitere Folgen des Konkurrenzdrucks waren die Ausdehnung von Anbauflächen, die Spezialisierung auf gewinnbringende Kulturen und die Standardisierung von Obst und Gemüse.

Der zunehmende Seehandel mit Dampfschiffen und der Einsatz von Kühlschiffen seit etwa 1900 wirkten sich auf verschiedene Gewächshauskulturen aus, die bis dahin intensiv und mit wirtschaftlichem Erfolg in einigen Regionen betrieben wurden. So hatte sich beispielsweise um Berlin, in der Lausitz und in Schlesien ein umfangreicher Ananasanbau entwickelt, der aber durch zunehmende Importe von Frischware aus Übersee an Rentabilität verlor und schrittweise aufgegeben werden musste. Schon 1877 hatte die Einfuhr von Südfrüchten ins Deutsche Reich insgesamt einen Umfang von 17.300 Tonnen.



Zwetschgenverladung am Bahnhof in Bühl
Fotografie, 1914
Stadtgeschichtliches Institut Bühl

Spezialisierte Betriebe – spezialisierte Regionen

Um 1900 spezialisierten sich Obst- und Gemüsebaubetriebe immer stärker auf einzelne Kulturen. Wenn diese nun auf größerer Fläche und effizienter wirtschafteten, reduzierte sich mit der Zahl der erwerbsmäßigen Anbauer einzelner Kulturen zwangsläufig auch das Sortenspektrum. Viele Landsorten verloren ihre ökonomische Bedeutung.

Diese Entwicklung war von Fachleuten vor allem im Obstbau sogar ausdrücklich gewünscht. So stellte der hannoversche Hofgartenmeister Borchers bereits auf der ersten Versammlung des Deutschen Pomologenvereins 1853 in Naumburg fest: „Die möglichste Verminderung der vielen existierenden und verbreiteten Obstsorten, muß ein Haupt-

Gegenstand unserer Sorge sein, weil sie nur dazu beitragen, das werthvollste Obst zu verdrängen, oder doch in seinem ausgedehnteren Anbaue zu hemmen.“ Auch wenn verschiedene Pomologen versuchten, diese Position zu relativieren, fanden solche Gedanken unter Erwerbsgärtnern großen Anklang. Nach Einschätzung Ernst Voges in seinem Buch „Der Obstbau“ von 1906 führte dies zu einem „Klagelied, das allerorten und von allen Zungen nachgesungen wird“, das lautete: „wir haben viel zu viele Obstsorten; unser Obstbau krankt an der Sortenüberfülle.“ Viele Erzeuger sahen in der traditionellen Sortenvielfalt ein Hindernis für ihre Konkurrenzfähigkeit. Sie strebten stattdessen nach einem überschaubaren, marktgängigen Sortiment.

Die Tendenz zur Spezialisierung betraf aber nicht nur Betriebe, sondern auch ganze Regionen. So führten naturräumliche



Kohlanbau in Wesselburen in Dithmarschen

Fotografie, 1914
Schleswig-Holsteinisches Landwirtschaftsmuseum,
Meldorf



Die Erfurter Samenhandlung Benary empfahl 1882 unter anderem die Kohlsorten **Blaurandiger Schlitzer**, **Griechisches Centnerkraut**, **mittelfrühes dunkelrotes Berliner Kraut**, **Bleichfelder**, **großes frühes Kraut**, **spitzes weißes Filderkraut**.

Aus: Ernst Benary, Album Benary, Band VII, 1882
Universitätsbibliothek der TU Berlin,
Deutsche Gartenbaubibliothek

Gegebenheiten, Anbautraditionen und die Entwicklung verarbeitender Industrien zur Konzentration auf bestimmte Kulturen. Der Meerrettichanbau beispielsweise verschwand einerseits aus vielen Regionen und erlebte andererseits eine deutliche Ausdehnung in seinen ‚Produktionszentren‘ im Spreewald und in Bayern. In Dithmarschen nahm seit 1890 der Kohlanbau eine enorme Entwicklung.

19. Jahrhundert die Beschaffung bestimmter Sorten. Für deren Auswahl gewann das Kriterium der Marktgängigkeit zunehmend an Bedeutung. Wenn das regionale Sortenspektrum am Beginn des 19. Jahrhunderts oft noch eine alternative Gegebenheit darstellte, wurde es nun zunehmend von den Ansprüchen des Handels, des Verbrauchers oder der verarbeitenden Industrie geprägt.

Auch durch den Einfluss gärtnerischer Vereine nahm der Anbau einzelner Sorten zu. So empfahl der renommierte Pomologe Eduard Lucas seinen Landsleuten in Südwestdeutschland 1858 den Luikenapfel in seinen „Abbildungen württembergischer Obstsorten“. Er nennt ihn „den Stolz unsers württembergischen Obstbau's, eine Obstsorte, die gar nicht genug geschätzt und angepflanzt werden kann, besonders von Gemeinden auf Allmandplätzen.“

Marktgängige Sorten und Wettbewerbsverlierer

Betrug und falsche Versprechungen waren im Handel mit Pflanzware und Saatgut über Jahrhunderte an der Tagesordnung. Die Entstehung großer Handelsgärtnereien und die systematische Führung der Baumschulen erleichterten seit dem



1. Kichererbse (*Cicer arietinum*)
2. Pastinake (*Pastinaca sativa*)
3. Haferwurzel (*Tragopogon porrifolius*)
4. Zuckerwurzel (*Beta vulgaris*)

Aus: Johann Simon Kerner, Abbildung Aller Oekonomischen Pflanzen, 1786–1796
Forschungsbibliothek Gotha der Universität Erfurt,
Math 4° 369/01

Die Tendenz zur Spezialisierung auf bestimmte Obst- und Gemüsepflanzen bzw. einzelne Sorten führte zu einem deutlichen Rückgang der Pflanzenvielfalt in Gartenbau- und Landwirtschaftsbetrieben. Bei verschiedenen Arten reichte dieser Verdrängungsprozess so weit, dass sie in Deutschland als Kulturpflanzen nahezu bedeutungslos wurden. Weitgehend verschwand am Beginn des 20. Jahrhunderts beispielsweise die Kultur der Kichererbse (*Cicer arietinum*), die zuvor zumindest im Weinbauklima der Pfalz, entlang des Rheins und in einigen Gegenden Württembergs eine Rolle gespielt hatte.

Mit zunehmender Verbreitung der Kartoffel ging bereits im 19. Jahrhundert der Anbau verschiedener Wurzelgemüse zurück. Dazu gehörte die Pastinake (*Pastinaca sativa*) und die im 16. und 17. Jahrhundert weit verbreitete Zuckerwurzel (*Sium sisarum*). Die als Gemüse, für Salate, Suppen und als Kaffee-Ersatz genutzte Weißwurzel oder Haferwurzel (*Tragopogon porrifolius*) wurde ebenfalls durch andere Arten – wie die Schwarzwurzel – verdrängt.



Vereinbarungen und Verordnungen

Hans Alpers stellte 1927 in seiner Dissertation „Der Altländer Obstbau unter besonderer Berücksichtigung seiner Absatzverhältnisse“ fest: „Auf die Sortierung kommt es eben an. Der Apfel und die Birne finden des Gefallen ihres Käufers, die gut, einheitlich in Größe und sauber sortiert sind.“ Die Anfänge dieser Standardisierung, die zwei Ziele verfolgte, reichen zurück ins späte 19. Jahrhundert. Einerseits ging es – beispielsweise in der „Spargelmarkt-Ordnung der Stadt Schwetzingen“ von 1895 – um die Sicherung von Qualität und Preis der Ware durch die Bestrafung von Betrug. Doch reichte die Reglementierung hier nur bis zu einem Verbot des Einbindens „minderwertiger oder zerbrochener Spargeln in die üblichen Bündel“.

Andererseits wurden mit wesentlich größerem Einfluss für den Anbau Vereinbarungen zwischen Erzeugern und Zwischenhändlern bzw. verarbeitender Industrie getroffen. So legten die Kräuter-Innung Liegnitz und ihre Gemüsever-



Szenen eines Produktionsablaufs: Sortieren, Schälen und Einlegen in der Gurkeneinlegerei W. Wernicke in Lübbenau im Spreewald

Fotografien, um 1920

Museen des Landkreises Oberspreewald-Lausitz

sandgeschäfte 1913 fest: „Einlegegurken erster Sortierung sollen schlank und durchschnittlich 12–15 cm lang sein, der Durchmesser 3–6 cm betragen. Das Gewicht von einem Sack von 5 Schock Einlegegurken muß mindestens 85 Pfund betragen. ... Unter Einlegegurken II. Sorte versteht man schlanke Gurken von 8–12 cm Länge sowie auch längere Gurken von unschöner Form.“ Diese vereinzelt Einteilungen nach Größe und Qualität wurden bald durch landesweite Standards ersetzt. Sie vereinfachten den Handel mit Obst und Gemüse und deren Verarbeitung in der Industrie.

Die Rationalisierung der Verarbeitung – Das Produkt „Spreewaldgurke“

1909 wurden vom Bahnhof Lübbenau im Spreewald neben anderen Gemüsearten 20.036 Tonnen Salzgurken versandt. Dieses Erzeugnis wurde von kleinen und mittleren Gurkeneinlegereien produziert. Sie brachten eine starke Rationalisierung der Verarbeitung für die Massenproduktion mit sich. So entstand das Produkt „Spreewaldgurke“, das für diese Region geradezu typisch wurde.

Wir sind die Kirsche! – Obst- und Gemüselandschaften

So wie der Name Teltows durch die Rübchen weithin bekannt wurde, trug der Obst- und Gemüseanbau auch andernorts zum Ruf von Städten und Regionen bei. Eine Textstelle aus Heinrich Daniel Andreas Sonnes „Beschreibung des Königreichs Hannover“ von 1829 liest sich wie eine kulinarische Topographie dieses Staates: „Die besten Rüben sollen die Ottersberger seyn ... Man rühmt ferner den Wustrower Kohl, den Blumenkohl von Bardowik, den Meerrettig von Buxtehude und des Alten-Landes, die Zwiebeln von Bardowik und Wilhelmsburg, die Vizebohnen von Eimbeck, die Linsen von Echte ec.“

Postkarten aus der Zeit um 1900 zeigen, dass der Anbau, Handel und Verzehr bestimmter Obst- und Gemüsearten

lokale Identitäten prägte. So stellte sich Assenheim in der Wetterau als Kirschenregion dar. Doch wurden Ansichtskarten mit dem gleichen Passepartout auch von Bad Wildbad im Schwarzwald, St. Gallen in der Schweiz und vom Alten Land bei Hamburg verkauft.



Obst bringt Farbe in die Landschaft – Assenheim in der Wetterau

Ansichtskarte, um 1900
Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt



„Gruss aus Borna / Halt Zwiebeln kommen“

Ansichtskarte, um 1913
Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt



Gemüsehändler als Sehenswürdigkeit – „Bamberger Markttypen“

Ansichtskarte, um 1910
Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Maßgeschneidertes Obst und Gemüse?

Für die Intensivierung des Obst- und Gemüsebaus im 19. Jahrhundert boten einzelne der regional bewährten Landsorten gute Voraussetzungen. Es gab frühe und späte Sorten und solche mit besonderen Vorzügen im Geschmack oder für die Verarbeitung. Viele davon wurden mit lokalen Bezeichnungen im Sortennamen versehen. Beispiele für diese erfolgreichen Kulturen waren der 'Frühe große Erfurter Blumenkohl', die 'Lange rote Braunschweiger Karotte' oder die 'Arnstädter Riesen-Gurke'.

Die beginnende wissenschaftliche Pflanzenzüchtung entwickelte jedoch bereits seit der Mitte des 19. Jahrhunderts Sorten, die noch zielgerichteter auf die Ansprüche der Anbauer und des Marktes ausgerichtet waren. Die Grundlagen dafür

schufen die zunehmende Beachtung der Pflanzenphysiologie und neue Methoden der Kreuzungszüchtung sowie Individualauslese. Letztere basierte auf der Erkenntnis, dass fremdbefruchtende Arten getrennt kultiviert werden müssen, um unkontrollierte Kreuzungen zu verhindern. Erst im 18. Jahrhundert war ein Bewusstsein dafür entstanden, dass auch der Blütenstaub Einfluss auf die Eigenschaften der nächsten Pflanzengeneration hat.

Vor allem durch die Kreuzungszüchtung wurden jedoch perspektivisch eine gezieltere Kombination erwünschter Merkmale und eine entsprechend gesteuerte Entwicklung pflanzlicher Vielfalt möglich. Unter den Bedingungen des rationalisierten Anbaus ging es bei der Züchtung zunehmend um eine erhöhte Widerstandsfähigkeit gegen Pflanzenkrankheiten und eine größere Ertragssi-

cherheit. Erprobt wurde die Kreuzungszüchtung zuerst bei Erbsen und Kernobst. Zu den frühen Ergebnissen beim Apfel gehörte die später weit verbreitete Sorte 'Freiherr von Berlepsch', die um 1880 von Diedrich Uhlhorn jun. in Grevenbroich aus den Elternsorten 'Ananasrenette' und 'Ribston Pepping' gezüchtet wurde.

Vielfalt oder Beschränkung?

Auf der ersten Versammlung des Deutschen Pomologenvereins in Naumburg 1853 berichtete der Vorsitzende des Perleberger Gartenbauvereins August Baath: „So hat der Bewohner der Priegnitz seinen berliner Rotköth, Drus-Appelboom, den Borstappel und auch wohl einen Granettappel; er hat ferner seine Jungfern- und Frölen-Bören. ... Auch ist der Landmann

... in allen Dingen ... höchst konservativ und führt nur sehr ungern etwas Neues ein“. Er schätzte es als schwierig ein, der Landbevölkerung neue, fremde Obstsorten nahe zu bringen.

Der hier für die brandenburgische Provinz beschriebene – doch sicher nicht einmalige – Zustand steht im völligen Gegensatz zur vom hannöverschen Hofgartenmeister Borchers auf der gleichen Versammlung angeprangerten „vielfach verbreitete[n] Sucht nach Neuem, ... die [die] Anpflanzung und Verbreitung vieler völlig unerprobter und für unser Klima ungeeigneter Sorten zur Folge gehabt“ habe.

Abhilfe für beide Situationen sollten Baumschulen und Obstbauinstitute schaffen, die zu Sammelbecken einer zunehmenden Sortenvielfalt wurden. Zur Aufgabe dieser Einrichtungen wurde es, ein eindeutig bestimmtes und systematisch



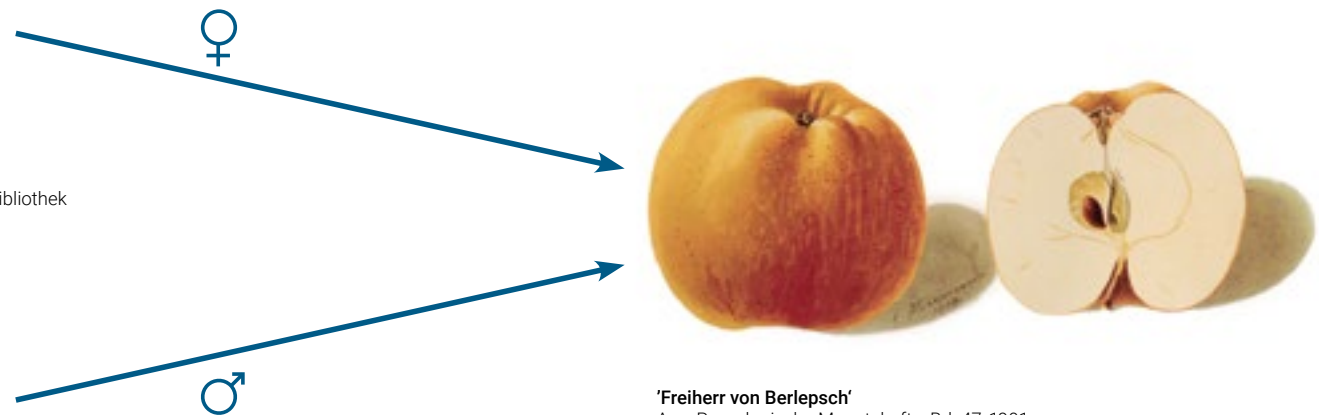
'Ananasrenette'

Aus: Wilhelm Lauche, Deutsche Pomologie, Äpfel, 1882
Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek



'Ribston Pepping'

Aus: Wilhelm Lauche, Deutsche Pomologie, Äpfel, 1882
Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek



'Freiherr von Berlepsch'

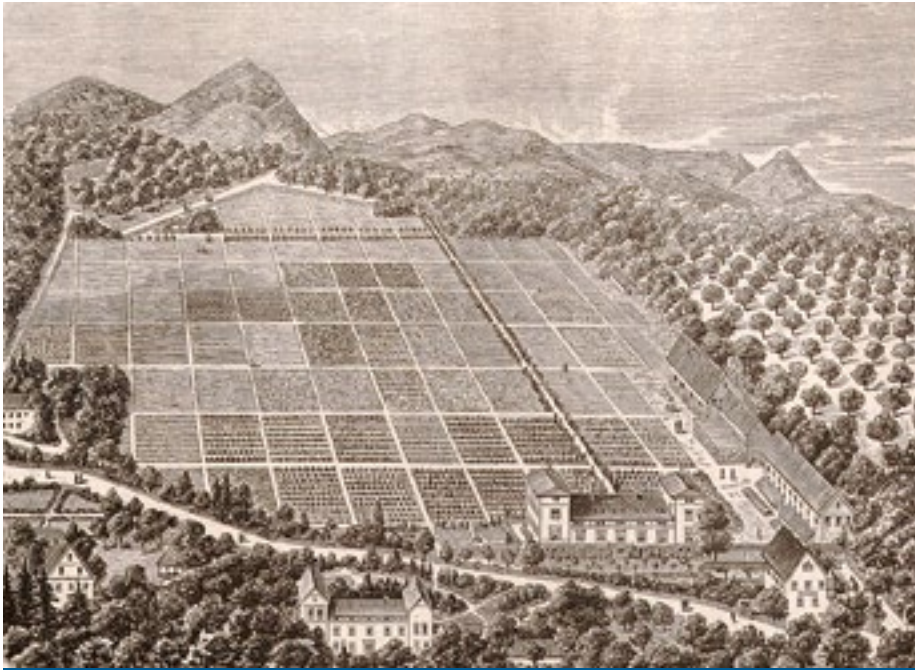
Aus: Pomologische Monatshefte, Bd. 47, 1901
Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek

geordnetes, reduziertes Obstsortiment aufzustellen und den Interessenten anzubieten. Der Generalsekretär des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten, Karl Koch, sagte dazu 1853: „Es kann uns nicht daran liegen, vielerlei zu bauen; wir müssen darauf denken, für den Anbau durch das Volk die vielen Sorten von Obst und Gemüse ... auf einige wenige zu beschränken, die in der That auch die Mühen belohnen und Resultate hervorrufen.“ Als Grundlage dafür formulierten der Deutsche Pomologenverein und verschiedene Regionalvereine in der Folgezeit Listen allgemein „in quantitativer und in qualitativer Hinsicht“ lohnender Sorten. Solche Sortimente setzten sich vielerorts gegenüber den zuvor angebauten Lokalsorten durch.

Die Optimierung der Tomate

In Anbetracht der heutigen Beliebtheit der Tomate erstaunt es, dass sich die Tomatensorten aus der ‚Neuen Welt‘ im Anbau in Mitteleuropa bis ins 19. Jahrhundert nicht als Gemüsepflanzen durchsetzen konnten. Sie überdauerten als botanische Raritäten. Ihre Früchte unterschieden sich erheblich von heutigen Handelstomaten. Sie waren gerippt, hatten verschiedene Farben und unterschiedlich beschaffenes Fruchtfleisch.

Erst Ende des 19. Jahrhunderts gab es erste Anzeichen für ein Aufleben dieser gärtnerischen Kultur. Zur Massenware wurde sie um 1900 durch eine züchterische Vereinheitlichung. Damit erfuhr die Tomate – ähnlich wie die Möhre – einen



Baumschule und Obstmuttergarten des Pomologischen Instituts in Reutlingen
Aus: Pomologische Monatshefte, Bd. 47, 1901
Universitätsbibliothek der TU Berlin,
Deutsche Gartenbaubibliothek

Wandel zu einem in Farbe und Form eindeutig definierten Produkt. Großen Anteil an dessen Etablierung hatte der Gärtner Johannes Böttner, der die ausschlaggebenden Vorzüge 1910 folgendermaßen beschrieb: „die neueren Sorten mit glatten Früchten sind viel beliebter. Sorten mit gelappten (gerieften) Früchten werden nur noch angebaut, wenn es etwas Gleichwertiges unter den glatten Sorten noch nicht gibt ... Die Farbe der reifen Frucht sei ein leuchtendes Krebsrot (Tomatenrot); gelbe, rosafarbige, oder gar weiße oder bläuliche Sorten sind im Handel wenig begehrt. ... Das Fleisch der Tomate soll voll sein. Sorten mit viel Kernen und großen Hohlräumen sind viel geringwertiger“.

In seinem „Tomatenbuch“ erläuterte der publizistisch umtriebige Böttner den Tomatenanbau und gab Empfehlungen für die Zubereitung. Schon 1903 und 1904 veranstaltete er zusammen mit dem Gärtner und Redakteur Alexander Steffen in Frankfurt (Oder) ein „Tomatenfest“, um die Öffentlichkeit mit diesem Gemüse vertraut zu machen. Im zweiten Jahr wurden dabei 2.200 Portionen verschiedener Tomatengerichte ausgegeben. Als Einzelportion für 20 Pfennige gab es Tomatensuppe, gefüllte Tomaten, süße Tomaten und Tomatensalat. Als Doppelportion für 40 Pfennige wurden Tomatengulasch, Huhn mit Tomatentunke, Tomaten auf Rost gebraten mit Filet und Kalbsteak mit Tomatenpüree angeboten.



Alte gerippte Sorten und neue Zuchtformen von Tomaten um 1900
Aus: Johannes Böttner, Tomatenbuch, 1910
Universitätsbibliothek der TU Berlin,
Deutsche Gartenbaubibliothek

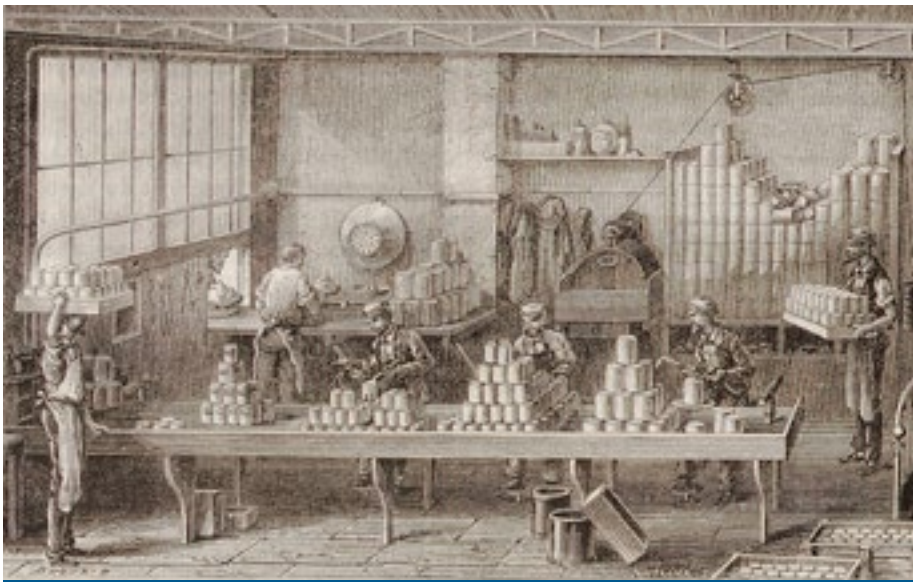
„Tomaten-Speisekarte“ des Frankfurter Tomatenfestes von 1904
Aus: Johannes Böttner, Tomatenbuch, 1910
Universitätsbibliothek der TU Berlin,
Deutsche Gartenbaubibliothek

Obstmost, Konserven und Saure-Gurken-Zeiten

Bis ins 19. Jahrhundert war frisches Obst und Gemüse nur während der regionalen Erntezeit verfügbar. Die Lagermöglichkeit war bei vielen Kulturen sehr begrenzt. Außerhalb der Erntesaison halfen Konservierungsmethoden, diese „Saure-Gurken-Zeit“ zu überbrücken. So regten landwirtschaftliche und gartenbauliche Vereine im 19. Jahrhundert beispielsweise die Herstellung von Dörrobst an. Johannes Böttner bezeichnete es in seinem Buch „Die Obstverwertung“ von 1885 sogar als „Volksnahrungsmittel“. Vor allem wenn Butter teuer war, wurde eingekochtes Birnen- oder Pflaumenmus als Ersatz genutzt. Ebenfalls seit langem bekannt war die Haltbarmachung durch Einsalzen und Einlegen in Essig.

Mit der Industrialisierung entwickelten sich konservierte Gartenprodukte in verschiedenen Landesteilen zu regelrechten Verkaufsschlägern. So wurde der Verkauf saurer und gesalzener Gurken im Spreewald zu einem profitablen Wirtschaftszweig. Zentren der Sauerkrautindustrie bildeten sich am Niederrhein und in Holstein. Die Niederlausitzer Obstbauern um Guben stellten gefragte Obstsaft her.

Neu entwickelt wurde das Einfüllen von Gemüse in Konservendosen und das Einkochen in Glasbehältern („Einwecken“). Mit der Erfindung der Konservendose wurden im Laufe des 19. Jahrhunderts Gemüse und Obst über das ganze Jahr verfügbar. Wo sich die Konservenindustrie ansiedelte, mussten die Gärtner als Vertragspartner die dazu geforderten Sorten und Qualitäten anbauen. Solchen Vertrags-Gemüsebau gab es vor allem im hannoverschen und sächsisch-preußischen Raum.



Das Füllen und Verschweißen der Konservendosen

Aus: Louis Figuier, Les merveilles de l'industrie (...), Bd. 4, 1877
Universitätsbibliothek der TU Berlin

Aus der Konserve

1810 erhielt der Pariser Konditor Nicolas Appert einen Preis für die Erfindung einer neuen Konservierungsmethode. Es war ihm gelungen, Lebensmittel durch Erhitzen unter Luftabschluss in Glasflaschen haltbar zu machen. Der britische Kaufmann Peter Durand entwickelte dieses Verfahren im gleichen Jahr weiter, indem er Blechdosen dafür verwendete. Anfangs wurden diese Konservendosen von Klempnern hergestellt und mühevoll von Hand verlötet. Entsprechend begrenzt blieben die Einsatzmöglichkeiten für die Erzeugnisse von Privathaushalten. Noch 1866 wurde in der Zeitschrift „Gartenflora“ festgestellt: „Durch die Umständlichkeit des Verlöthens wird namentlich auf dem Lande, wo der Klempner oft weit herzuholen ist, manche Hausfrau davon abgehalten, Gemüse etc. einzukochen“.

Doch eignete sich das neue Verfahren ideal für die Verarbeitung gärtnerischer Produkte in den spezialisierten Anbau-regionen. Bereits seit den 1840er Jahren entstanden erste handwerkliche Konservenfabriken in Lübeck, Frankfurt am Main und Braunschweig. Durch den hohen Aufwand war diese Konservierungsart vor allem für Feingemüse wie Spargel, Bohnen und Erbsen lukrativ. Zunächst stellten die Dosen einen Luxusartikel dar, der sich erst durch die maschinelle Herstellung um 1900 zur Massenware entwickelte. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts war diese Konservierungsmethode jedoch überwiegend für Gemüse von Bedeutung. Erst seit den 1950er Jahren wurden Obstkonserven in ähnlichen Mengen produziert.



Konservenetikett „Ananas, geschält, ganze Frucht“
Seesener Konservenfabrik Sieburg & Pfortner, 1910
Städtisches Museum Seesen

Konservenetikett „Schnitt-Spargel mit Köpfen“
Konservenfabrik Züchner & Co., 1895
Städtisches Museum Seesen

Konservenetikett „Braunschweiger Brech-Spargel“
um 1900
Städtisches Museum Seesen

**„Gebt Euren Mädeln und den Buben /
Nur Poetko's Apfelsaft aus Guben“**

In der Region um Guben in der Niederlausitz wurde spätestens seit dem 18. Jahrhundert intensiv Obstbau betrieben. Die dortigen Erzeugnisse – unter anderem Äpfel, Kirschen, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Walnüsse – wurden vor allem nach Berlin, Küstrin und Stettin verkauft. Am Ende des 19. Jahrhunderts wurde für Guben der Handel nach Berlin jedoch unrentabel, da es gegenüber dem näher an der Hauptstadt gelegenen Anbaugebiet um Werder nicht konkurrenzfähig war. Zum Ausgleich wurde in der Niederlausitz die Saft- und Weinkelerei gefördert und ausgebaut. Eine wichtige Grundlage dafür war die lokale Apfelsorte 'Gubener Warraschke', die sich hervorragend für die Saftgewinnung eignete. Die bei der Herstellung führende Firma Poetko exportierte die Obstweine und -säfte bis nach Amerika.

Ein unentbehrliches Genussmittel

Karl Braun fällt in seinen 1869/70 verfassten „Briefen über die deutsche Küche“ das harte Urteil: „Entsprechend seiner schneidigen, verdrießlichen, kritisch-negativen Richtung zieht aber der Berliner doch unter allen Umständen das Saure vor.“ Zum Kennzeichen dieser Neigung wurde vor allem die Vorliebe für Saure Gurken. Der Satiriker Adolf Glaßbrenner schilderte in seinem „Berliner Volksleben“ 1847 einen Händler, der in den Vorstädten am Ufer der Spree „Saure Jurken, meine Herren!“ ausrief. Seine Kunden fand er unter denen, die „sich den Durst mit einer erfrischenden Gurke löschen“ wollten. So wurde dieses Gemüse zum unentbehrlichen und vor allem bei Festen, Paraden und Manövern allgegenwärtigen Genussmittel. Es war derart beliebt, dass die Produzenten im Spreewald mitunter erhebliche Gurkenmengen aus den umliegenden Regionen, wie Liegnitz und Calbe, zukaufen mussten, um den Bedarf decken zu können.

Großmarkthallen, gesundes Obst und Südfrüchte

Der Historiker Hans-Jürgen Teutenberg und der Volkskundler Günter Wiegelmann charakterisierten das 19. Jahrhundert und die Industrialisierung treffend als „Zeitalter der Kalorie ... , aber noch nicht das der Vitamine“. Vor allem Arbeiterfamilien sahen kaum Anlass für den Verzehr von Obst und Gemüse. Es war mit Ausnahme der Hülsenfrüchte vergleichsweise teuer und wenig sättigend. Frischobst wurde auch aus Angst vor Krankheitserregern nur in geringen Mengen gegessen. Die Familie eines Frankfurter Schreinerarbeiters wandte beispielsweise 1888 von ihren Ausgaben für Lebensmittel 30 Prozent für Brot und Brötchen, 21 Prozent für Fleisch und Wurst und 9 Prozent für Kaffee, aber nur 3,4 Prozent für Hülsenfrüchte und Suppengemüse und nur 1,4 Prozent für Frischobst und -gemüse auf.

So ließen Speise- oder Verzehrgewohnheiten auch soziale Unterschiede

erkennen, die mitunter sogar ganz gezielt herausgestellt wurden. Der preußische Statistiker Georg von Viebahn stellte dazu 1862 fest: „die sogenannten Vornehmen sind sehr wählerisch ... sie mögen häufig gewisse Gemüse nur so lange, als Unbemittelte diese nicht haben können, verschmähen sie aber, wenn sie allgemein sind, wollen sie wenigstens früher im Jahr haben.“ Zu solchen Statussymbolen konnten Treibgemüse ebenso wie importierte oder in Gewächshäusern angebaute Südfrüchte werden.

Nach 1900 führten neue Erkenntnisse in den Ernährungswissenschaften zu einem deutlichen Anstieg des Pro-Kopf-Verbrauchs an Obst und Gemüse in allen Bevölkerungsschichten. Diese Tendenz ist umso bemerkenswerter, da zugleich der Verbrauch an Hülsenfrüchten stark zurückging. Der Stellenwert von Obst und Gemüse als Nahrungsmittel wandelte sich also grundsätzlich. Es galt nun als gesundheitsfördernd und stand durch die Konservenindustrie bald ganzjährig relativ preisgünstig zur Verfügung.



Anzeige „Poetko's Apfelsaft“
Aus: Gubener Baublüten-Zeitung, 1924
Stadt- und Industriemuseum Guben

Franz Burchard Dörbeck, Saure Gurken! Lauter Delikatessen
(Gurkenhändler aus der Reihe: Berliner Ausrufer, Costüme und lokale Gebräuche)
Aquarellierte Lithographie, um 1830
Stiftung Stadtmuseum Berlin (Foto: Oliver Ziebe)

Die Bananen- und Südfruchthandlung Karl Reichl in der Münchner Großmarkthalle
Fotografie, um 1915
Stadtarchiv München, Bestand Großmarkthalle



Georg Busse, Berlin Markthalle II
Fotomontage, 1900
akg-images

Großmarkthalle und Rückgang der Vielfalt

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden in vielen deutschen Städten Markthallen gebaut, in denen große Mengen gärtnerischer Produkte angeboten wurden. Die erste in Berlin wurde bereits 1867 eröffnet. Diese großen zentralen Handelsorte konnten auch wegen ihrer Kühlanlagen die wachsende Stadtbevölkerung mit frischem Obst und Gemüse versorgen. Zugleich stieg der Preisdruck auf Gärtner, Landwirte und Händler. Selbst die Redaktion der „Berliner Markthallenzeitung“ musste feststellen, dass sich „die Berliner Markthalle bei den auswärtigen Versendern den Ruf und Namen einer Mausefalle erworben habe“. Die sinkenden Preise bewirkten auch einen Rückgang der Pflanzenvielfalt im Anbau. Die auf Massenabsatz ausgerichteten Großkulturen verdrängten eine Vielzahl zuvor angebauter regionaler Sorten.

Ausgerechnet Bananen! – Der Import von Südfrüchten

Bis ins 19. Jahrhundert waren Ananas und Bananen in Mitteleuropa seltene



Löschten von Bananen
Fotografie, 1925, Ausschnitt
Deutsches Schiffahrtsmuseum Bremerhaven

Luxusgüter. Sie konnten nur mit großem Aufwand in Gewächshäusern kultiviert werden. Mit dem Ausbau des Seehandels und der Verbesserung der Kühltechnik um 1900 wurden auch Südfrüchte zur Massenware. Die Zeitschrift „Die Gartenwelt“ stellte in der Rubrik „Tagesgeschichte“ 1899 fest: „Die Einfuhr von Ananas nach Berlin hat augenblicklich eine so kolossale Höhe erreicht, wie dies noch niemals vorher der Fall gewesen ist. Während früher diese Frucht nur in renommierten Delikatesswaren- und feinen Obstgeschäften zu hohen Preisen zu haben war, wird sie jetzt sogar wie

Äpfel und Birnen in Masse auf den Straßen verkauft.“ Entsprechend stieg der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Südfrüchten von unerheblichen 60 Gramm im Jahr 1840 bis ins Jahr 1900 auf zwei Kilogramm. Für die Banane begann damit der Siegeszug zum zweitbeliebtesten Obst in Deutschland.

Gesundes Leben

Während zuvor für den Verzehr von Obst und Gemüse Verfügbarkeit, Preis,

Geschmack und Nährwert ausschlaggebend waren, wurde um 1900 zunehmend die gesundheitsfördernde Wirkung dieser Nahrungsmittel betont.

Argumente dafür lieferten nicht nur Ernährungswissenschaftler und Mediziner, sondern auch Lebensreformer. So veröffentlichte der Politiker und Publizist Gustav Struve 1869 ein Buch mit dem Titel: „Pflanzenkost, die Grundlage einer neuen Weltanschauung.“ Darin stellte er dar, dass und wie sich die Ernährung des Menschen nicht nur auf körperliche



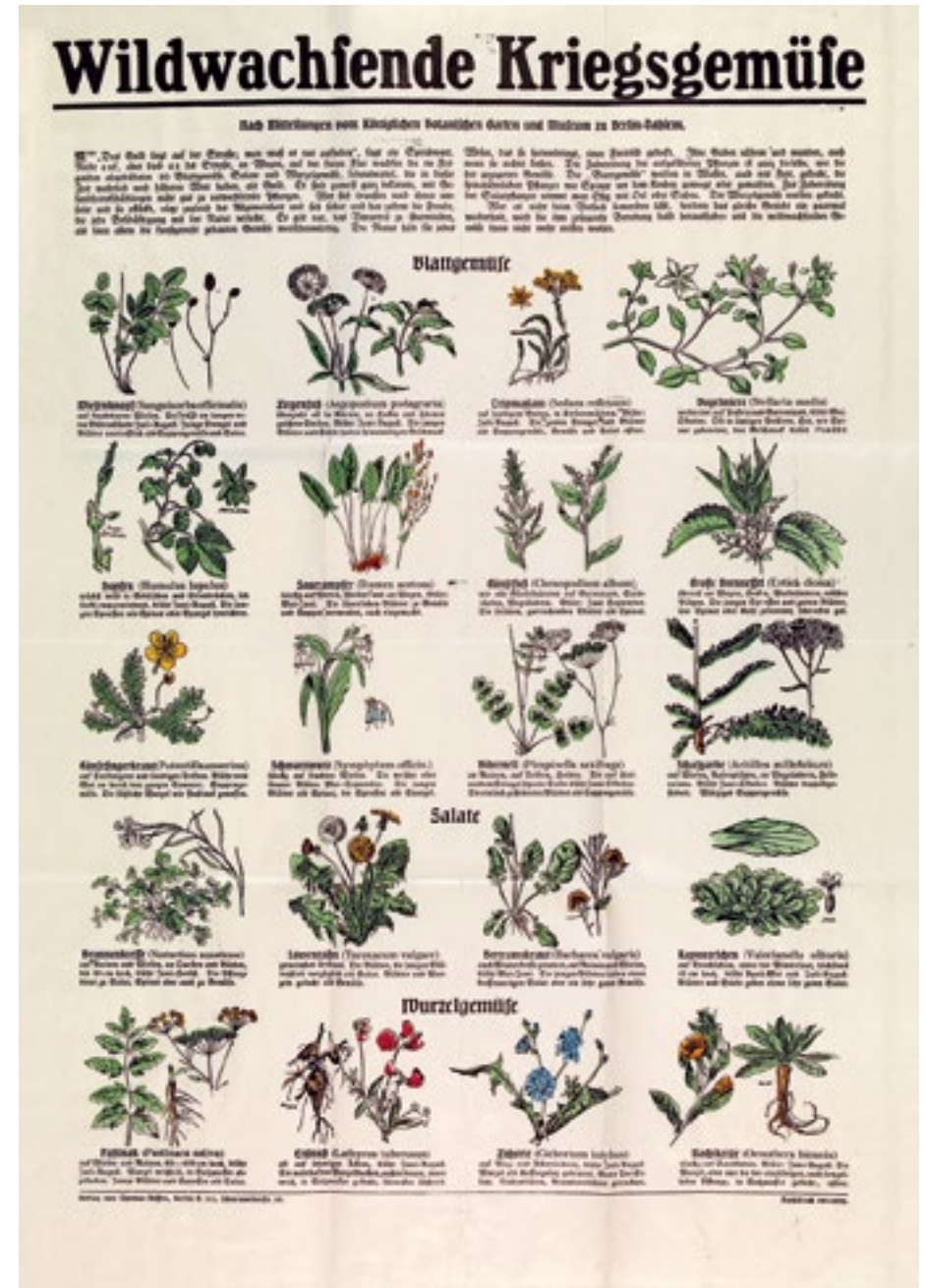
Willy Petzold, Willst du gesund bleiben? Iss täglich frisches Gemüse
Plakat, Farblithografie, 1926
Deutsches Plakatmuseum im Museum Folkwang, Essen – Artothek

Gesundheit und geselliges Leben des Einzelnen auswirke, sondern auf die ganze Nationalökonomie sowie auf Kunst, Wissenschaft, Krieg und Frieden.

Der Verzehr pflanzlicher Kost wurde durch Schriften wie das „Vegetarische Kochbuch“ von Emil Weilshäuser gefördert, das seit 1871 immer wieder in erweiterten Auflagen erschien. Die darin enthaltenen Küchenzettel zeigen den Bedarf an einer großen Obst- und Gemüseauswahl. So beinhaltet ein reichhaltiges Freitagsmenü im Winter: „Blumenkohlsuppe. Erbsmus und Sauerkraut. Quittenauf- lauf. Aprikosenkompott.“

Alles auf Anfang

Notzeiten führen zum Rückgriff auf Altbewährtes. Während des Ersten und Zweiten Weltkriegs regte die Verwaltung verschiedentlich an, ganz wie in alten Zeiten ‚Gemüse‘ außerhalb der Gärten zu sammeln. So veröffentlichte der Botanische Garten Berlin-Dahlem um 1914 ein Plakat, das „Wildwachsende Kriegsgemüse“ und ihre Nutzungsmöglichkeiten vorstellte. Die Bevölkerung sollte ermuntert werden, „das Vorurteil zu überwinden, als seien allein die kunstgerecht gebauten Gemüse menschenwürdig. Die Natur hält für jedes Wesen ... einen Freitisch gedeckt.“ Beispielsweise wurden Vogelmiere (*Stellaria media*), Brennessel-Sprossen (*Urtica dioica*) und Weißer Gänsefuß (*Chenopodium album*) als Spinat-Ersatz empfohlen. Als Gemüse könnten die Blätter von Löwenzahn (*Taraxacum officinale*) und Winterkresse (*Barbarea vulgaris*) sowie die Wurzeln der Knollen-Platterbse (*Lathyrus tuberosus*) und Nachtkerze (*Oenothera biennis*) genutzt werden. Anstelle der schon seit dem 18. Jahrhundert als Kaffee-Ersatz selektierten Kulturformen der Zichorie (*Cichorium intybus*) ließen sich auch deren „wilde“ Verwandte vom Wegesrand rösten.



Botanischer Garten Berlin-Dahlem (Hg.), Wildwachsende Kriegsgemüse
 Farbdruck, Plakat, 1914/18
 Staatsbibliothek Bamberg

Zeitensprung Von der Industrialisierung zur heutigen Globalisierung

Heidi Lorey

Containerhafen Hamburg
Foto: shutterstock

Kohlsamen in der Hand von Krautmeister Hubert Nickels, Dithmarschen, Weitergabe des Saatguts von Generation zu Generation
Foto: Bernhard von Oberg, 2017



Nach Anbruch des 20. Jahrhunderts beschleunigte sich die Entwicklung von der Regionalität hin zur Globalisierung. Menschen und Gesellschaften sind zunehmend weltweit vernetzt - durch Warenströme, Verkehr, den Arbeitsplatz, den Konsum. Diese Phase wird in der Ausstellung schlaglichtartig in Text und Bild dargestellt.

Vom Tante Emma-Laden zum Supermarkt

Kleine Einzelhandelsgeschäfte, die Lebensmittel des täglichen Bedarfs anbieten, sind nicht mehr wirtschaftlich. Lebensmittel-Discountmärkte mit großer Fläche, niedrigen Preisen und Selbstbedienung entstehen am Rand der Städte.

Obst und Gemüse sind ganzjährig verfügbar

Mit LKW, Schiffen und Flugzeugen gelangen Früchte und Gemüse ganzjährig aus entfernten Anbaugebieten zu uns. Wichtige Herkunftsländer unserer Importe sind z.B. die Niederlande und Spanien, Südamerika und für Äpfel Neuseeland. In der spanischen Provinz Almeria steht das „mare del plastico“, Anbauflächen mit Foliengewächshäusern als Beispiel für intensiven Gemüseanbau für den Export.

Zeig mir was Du isst, und ich sage Dir, wer Du bist

Lebensmittel sind Mittel zum Leben. Wer täglich ausreichend Obst und Gemüse isst, ernährt sich gesund und wird satt. Heute steht bei Lebensmitteln nicht mehr das Sattwerden im Vordergrund. Lebensmittel definieren unseren Lebensstil. Wir leisten uns „funktionelle Lebensmittel“, die positive Wirkungen auf unsere Gesundheit haben sollen oder bezeichnen Gemüse und Obst als „Superfood“. Dieser Marketingbegriff beschreibt Obst und Gemüse, die angeblich einen besonderen gesundheitlichen Mehrwert bieten.

Zurück zur heimischen Vielfalt? Regionaler Anbau heute

Studien zeigen, dass sich Verbraucher heute mehr regionale Produkte wünschen. Große Lebensmittelketten bieten verstärkt auch regionale Lebensmittel an. Obst und Gemüse aus der Region sollten innerhalb einer begrenzten Region erzeugt, verarbeitet und vermarktet werden. Bisher ist der Marketing-Begriff „Region“ allerdings nicht definiert.

Regional oder global und alles zu jeder Zeit?

Kaufentscheidung für den Klimaschutz:

Wir leben auf großem Fuß

Heidi Lorey



Foto: Homann . Güner . Blum Visuelle Kommunikation

Gründe für die Hervorhebung der regionalen Spezialitäten bei Obst und Gemüse sind nicht nur Nostalgie oder deren besonders gute Geschmack. Unsere Kaufentscheidung hat auch Auswirkungen auf unsere Umwelt und das Klima. Der regionale Anbau könnte uns zudem mit einer Vielfalt an Obst und Gemüse versorgen, die kaum bekannt ist. Allerdings würde, bedingt durch die Jahreszeiten in unserer Region, das Angebot stärker saisonal ausfallen. Bisher sind wir gewohnt, im Lebensmittel-Einzelhandel zu jeder Jahreszeit eine große Auswahl an Obst und Gemüse aus aller Welt vorzufinden. Aber würden uns importierte Erdbeeren im Januar wirklich fehlen?

Die Produktion und der Handel von Obst und Gemüse erfordern zahlreiche Arbeitsschritte, für die Energie und Ressourcen verbraucht werden: Der Anbau, evtl. im beheizten Gewächshaus, die Ernte und Lagerung, Verpackung, Transporte, Weiterverarbeitung, der Verkauf und unser Einkauf.

Um die Klimawirksamkeit eines Produktes abschätzen zu können, wurde als Maßzahl der „CO₂-Fußabdruck“ entwickelt. Der CO₂-Fußabdruck gibt die Menge der Treibhausgase an, die bei der Herstellung des Produktes entlang der gesamten Wertschöpfungskette entsteht. Für Obst und Gemüse werden alle Treibhausgase (Kohlendioxid, Methan, Lachgas und teil-

halogenierte Fluorkohlenwasserstoffe) berücksichtigt, die bei Anbau, Ernte, Lagerung und Transport bis zum Lebensmitteleinzelhandel und bis zum Verbraucher mit seiner Einkaufsfahrt entstehen. Als Kennzahl für die Klimafreundlichkeit eines Produktes soll der CO₂-Fußabdruck Produzenten und Verbraucher bei ihren Produktions- und Kaufentscheidungen unterstützen. Der private Konsum verursacht in Deutschland immerhin etwa 40% der jährlichen pro-Kopf-Emission an Treibhausgasen.



CO₂-Fußabdruck

Foto: Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Wissenstransferzentrum Straubing, Fachgebiet für Marketing und Management Nachhaltiger Rohstoffe, Ergün Romyana

Wie groß ist der CO₂-Fußabdruck von Äpfeln aus regionalem oder weltweitem Anbau?

In einer Studie zu regional erzeugten Lebensmitteln des IFEU Heidelberg wurde die Produktion von Äpfeln verglichen, die in Deutschland verkauft werden.

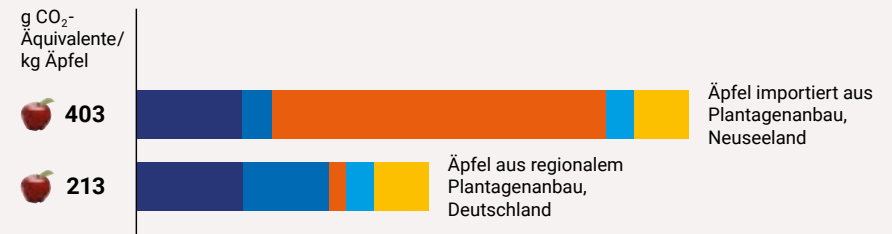
Beim Anbau von Äpfeln regional in einer Plantage, und in Neuseeland entsteht ein vergleichbar hoher CO₂-Fußabdruck (dunkelblaue Säulen). Regional werden die Äpfel im September geerntet und eingelagert. Die Lagerdauer beträgt bis zu 6 Monate (blaue Säulen). Die neuseeländischen Äpfel werden geerntet und nach kurzer Lagerdauer mit dem Kühlschiff über 23.000 km bis in deutsche Häfen transportiert und von dort per LKW zum Großmarkt. Dieser Transport verursacht den größten Ausstoß an klimarelevanten Gasen (orangene Säulen). Für Verpackung (türkisfarbige Säulen) und Einkauf (gelbe Säulen) fällt der CO₂-Fußabdruck für alle Produktionsverfahren gleich hoch aus. Auch unser privater Einkauf hat Einfluss auf den CO₂-Fußabdruck. Dieser erfolgt meist mit dem PKW. Die private PKW-Fahrt kann die positive Bilanz eines Produktes zunichtemachen, beispielsweise wenn der Verbraucher mit dem Auto fährt, nur um ein Kilogramm Äpfel zu kaufen. In diesem Fall ist der gesamte Schadstoffausstoß der Autofahrt diesen wenigen Äpfeln zuzuordnen. Das spricht für den Einkauf zu Fuß oder mit dem Fahrrad.

Das Beispiel der Tomaten-Produktion in der Ausstellung verdeutlicht, dass nach Zahlen des IFEU im Winter Tomaten aus Spanien denen aus Deutschland vorzuziehen sind. Trotz des langen Transportweges weisen spanische Tomaten den kleineren CO₂-Fußabdruck auf, da in Deutschland die Gewächshäuser im Winter beheizt werden müssen. Verfahren mit optimierter Gewächshausheizung können jedoch besser abschneiden.



Regional oder global?

Wie beeinflusst der Einkauf von regional oder weltweit erzeugtem Obst den CO₂-Fußabdruck?

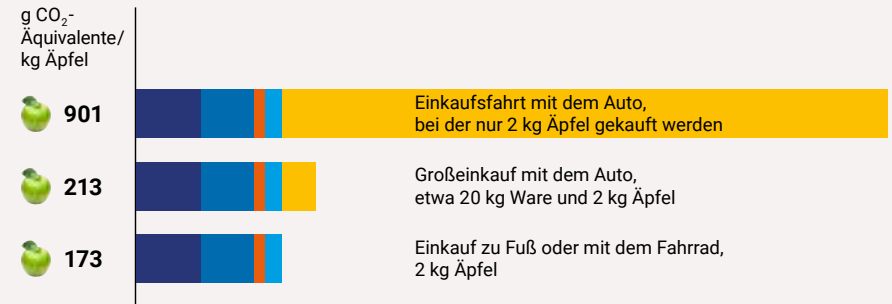


Bei vergleichbaren Produktionsverfahren steuern Lagerung und Transport maßgeblich zum CO₂-Fußabdruck bei.



Auto oder Fahrrad?

Wie beeinflusst unser Einkaufsverhalten den CO₂-Fußabdruck?



Unser Einkaufsverhalten kann unter Umständen viel mehr zur CO₂-Bilanz von Obst und Gemüse beitragen als der gesamte Produktionsprozess beim regionalen Apfelanbauer.



Der CO₂-Fußabdruck eines Apfels

Institut für Energie- und Umweltforschung IFEU Heidelberg, 2017



Regionale Vielfalt: Obst und Gemüse in den Zeitepochen

Heidi Lorey

Pieter Aertsen
Obst- und Gemüsehandel, 1569
Hallwylska museet Stockholm

Im Laufe des letzten Jahrhunderts vollzog sich die Entwicklung hin zu einem eher großflächigen, intensiven Gemüse- und Obstbau. Die Zahl der Betriebe sank deutschlandweit zugunsten eines Wachstums der verbliebenen. Die Betriebe spezialisierten sich aus arbeitstechnischen Gründen auf wenige Kulturen, teilweise sogar auf bestimmte Entwicklungsstadien innerhalb einer Kultur. So fanden um 1900 in einer Gemüsegärtnerei noch die Anzucht der Pflanzen vom Samen bis zur Ernte im selben Betrieb statt, oft sogar die Erzeugung von eigenem Saatgut. Heute gibt es Betriebe, die nur auf die Anzucht von Jungpflanzen spezialisiert sind. Andere Gemüsebaubetriebe kaufen diese Jungpflanzen und kultivieren sie bis zur Ernte. Der Absatz erfolgt meist über Großmärkte. Der Einzelhandel und die Verarbeitungsindustrie fordern, dass zu einem bestimmten Tag festgelegte Mengen an Obst und Gemüse geliefert werden, die den von ihnen bestimmten Qualitätskriterien oder Merkmalen entsprechen müssen. Dies betrifft z. B. die Größe, Form, Farbe oder Fruchtkrümmung einer Gurkensorte.

Viele der älteren, regionalen Sorten weisen diese geforderten Merkmale nicht oder nur teilweise auf, da sie zu ihrer Entstehungszeit noch nicht gefordert waren. Daher werden sie heute nicht mehr angebaut, und es wird bei zurückgehender Nachfrage kein Saatgut mehr erzeugt.

Das führt zum Verlust, ja zum Aussterben dieser älteren Sorten.

Die im Folgenden vorgestellte Auswahl regionaler Raritäten ist innerhalb der Ausstellung derjenigen Geschichtsepoche zugeordnet, in der sie eine größere Bedeutung im Anbau hatten oder sich eine für sie entscheidende Veränderung vollzogen hat. Damit sollen die Gründe für die historische Entwicklung, die sich im Gemüse- und Obstbau zeigten, deutlich werden.

Alte Welt: Gärten und Wälder

Heidi Lorey

Der Apfelbaum und die Vertreibung von
Adam und Eva aus dem Paradies

Werkstatt Ludwig Henfflin, 1477
Universitätsbibliothek Heidelberg Cod.
Pal. germ. 16, fol 12.

Landwirt Woldemar Mammel
und Christiane Klei begutachten,
ob Linsen und Gerste geerntet
werden können.

2009

Foto: Thomas Stephan



Linsen von der Alb

Region der Rarität: Südrand der
Schwäbischen Alb (Baden-Württemberg)



weise baute Mammel eine französische
Sorte an. Nach jahrelanger detektivischer
Suche wurden 2006 die Linsensorten in
der Genbank St. Petersburg, Russland,
aufgespürt. Wenige Hundert Linsensamen
kamen daraus zurück auf die Alb. Hier
wurden sie im Gewächshaus vermehrt, bis
wieder genügend Saatgut für den Anbau
auf dem Feld vorhanden war. Seit 2011
werden die Original Späth'schen Alblinsen
wieder verkauft. In einer Öko-Erzeugerge-
meinschaft werden etwa 250 ha Linsen
angebaut. Ziel ist der regionale Vertrieb.

Herkunft und Verbreitung

Linsen, schwäbisch „Leisa“, mit Spätzle sind
in Schwaben und auf der Alb ein traditio-
nelles Gericht. Die Linsen, die wir heute für
das Gericht kaufen, stammen aber zumeist
nicht von der Alb, sondern sind Importe
beispielsweise aus Kanada oder der Türkei.
In Deutschland wurden seit den 1960er
Jahren keine Linsen mehr angebaut. Aber
ohne den Anbau gingen die einheimischen
Sorten verloren. Daher suchte Woldemar
Mammel 1985 für den Linsenanbau auf
seinem Hof bei Lauterach auf der Schwä-
bischen Alb nach den alten regionalen
Sorten. Die vom Haigerlocher Landwirt Fritz
Späth in den 1930/40er Jahren gezüchte-
ten Sorten 'Alblinse I' und 'Alblinse II' waren
weder an der Uni Hohenheim noch in der
Genbank Gatersleben vorhanden. Ersatz-

Der Ursprung der Linse *Lens culinaris*
(Familie *Fabaceae*, Schmetterlingsblütler)
liegt in Vorderasien und rund um das
Mittelmeer. Linsen zählen zu den ältesten
Kulturpflanzen der Menschen. Archäologi-
sche Funde wurden auf 8000 bis 7500
vor Christus datiert. Frühzeitliche Acker-
baukulturen verbreiteten den Anbau bis
nach Süd- und Mitteleuropa. Im Hochmit-
telalter wurde sie auf den Feldern und in
Gärten angebaut und als schmackhafte
Hülsenfrucht, als Brot und Brei zubereitet,
geschätzt. In Deutschland wurden Linsen in
Hessen, Franken, Sachsen, Thüringen und
im Oberrheingebiet angebaut. Betrug die
Anbaufläche im Jahr 1900 noch 19.000 ha,
war Anfang der 1960er Jahre ihr Anbau fast
verschwunden.

Anbau

Die Linse kommt mit kargem Boden, Trockenheit und Hitze zurecht. Daher lassen sich die steinigen, nährstoffarmen Äcker am Südrand der Schwäbischen Alb noch für den Anbau von Linsen nutzen. Linsen werden auf dem Acker aber nicht in Monokultur angebaut. Die zarten Pflanzen benötigen vielmehr eine „Stützfrucht“, meist Sommergerste oder Hafer. Mit ihren Ranken halten sich die Linsenpflanzen an den Getreidehalmen fest. Getreide und Linsen werden gemischt mit der Drillmaschine ausgesät. Die Aussaat erfolgt im April, je nach Frühjahrswetter. Da die Linsfelder zwischen Aussaat und Ernte nicht weiter bearbeitet werden, wachsen auf ihnen Ackerwildkräuter in einer besonderen Artenvielfalt. Die Linsensamen reifen nach und nach. Wenn die ersten Hülsen aufplatzen, wird es im Juli/August Zeit für die Ernte. Ein Mähdrescher erntet

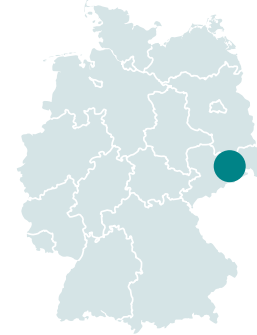
das Feld ab, Linsen und Getreide landen miteinander gemischt in der Dreschmaschine. Das geerntete Korngemenge muss in mehreren Schritten getrocknet und gereinigt werden. Eine Vorreinigung entfernt Strohteilchen, Stängel, Steinchen und Erdbrocken. Danach wird das Gemisch mit Warmluft getrocknet. Der Rundkornausleser oder „Trieur“ trennt die langen Getreidekörner von den runden Linsen. Vor dem Abfüllen in Verkaufsverpackungen werden aus den gesäuberten Linsen noch gebrochene, gekeimte und taube Körner aussortiert. Früher wurden in den Familien an den Winterabenden Linsen und Getreide per Hand verlesen oder das Korngemisch gleich zu Mehl vermahlen und zu Brot verbacken. Die Erträge an Linsen schwanken zwischen 200 und über 1000 kg/ha. Nur alle 5–6 Jahre sollten Linsen oder andere Hülsenfrüchte auf dem gleichen Feld angebaut werden.



Reife Hülse der Linsensorte 'Anicia'
Foto: Thomas Stephan 2009

Die Mispeln in Sachsen

Region der Rarität: Sachsen, Elbtalgebiet zwischen Dresden und Meißen; auch in Thüringen, Baden verwilderte Vorkommen von Kulturmispeln



Wild wachsende Mispelbäume findet man in Sachsen im Spargebirge und an weiteren Stellen im Elbtalgebiet zwischen Dresden und Meißen, aber auch im sächsischen Hügelland um den Fluss Mulde. Als Einzelbäume stehen sie in nicht mehr bewirtschafteten Weinbergen oder in den lichten Wäldern an den Hängen der Elbe. Die Verbreitung der wild wachsenden Mispeln erfolgt durch Samen, der durch Tiere, die die Früchte fressen, verbreitet wird. Es wird vermutet, dass die Mispel als Obstbaum im Mittelalter mit dem Weinbau nach Sachsen gebracht worden ist. Das Elbtalgebiet zeichnet sich durch besonders günstige klimatische Bedingungen aus. Die Sommer sind warm und trocken. Daher wurde hier seit dem Mittelalter Wein angebaut. Heute ist die Mispel als Obstgehölz weder in Sachsen noch anderswo in Deutschland von Bedeutung.

Herkunft und Verbreitung

Die Mispel, botanisch *Mespilus germanica* (Familie Rosengewächse *Rosaceae*), stammt aus warmen Regionen Vorderasiens. Ihr heutiges Vorkommen an Wildstandorten, meist in Weinanbau-

gebieten, geht in Süd-Westdeutschland wahrscheinlich auf während der Römerzeit kultivierte Mispeln zurück. Die Römer brachten sie nach Mitteleuropa. Die Mispel ist in der Landgüterverordnung Karls des Großen aufgeführt (etwa 800 n. Chr.). Im Mittelalter waren Mispelfrüchte allgemein geschätzt. Das zeigen ihre vielen regionalen Namen.

Die Mispel wächst als kleiner Baum oder strauchartig mit mehreren Stämmen und wird 2–5 m hoch. Die großen weißen Blüten stehen einzeln am Ende von kurzen Zweigen. Sie blüht spät im Mai bis Juni. Da die Blüten selbstfruchtbar sind, reicht ein Baum aus, damit sich Früchte bilden. Ein zweiter Baum verbessert die Bestäubung und Fruchtbildung. Die Früchte mit den langen Kelchblättern reifen im Spätherbst. Die reife Frucht ist noch hart und braun gefärbt und enthält große Samen. Sie hängen am Baum, auch wenn das Laub im November bereits abgefallen ist.

Heute spielt die Mispel im Obstanbau keine Rolle mehr. Sie wurde von anderen Obstarten verdrängt und auch züchterisch nicht weiter bearbeitet. Die noch bekannten Sorten sind etwa 100 Jahre alt. Die Früchte werden nur noch von Liebhabern nachgefragt. Vereinzelt wird sie noch als Ziergehölz in Gärten und Parks gepflanzt.



Drei Mispelsorten, Früchte
Foto: Volker Umbreit, Sorنزiger Wilde

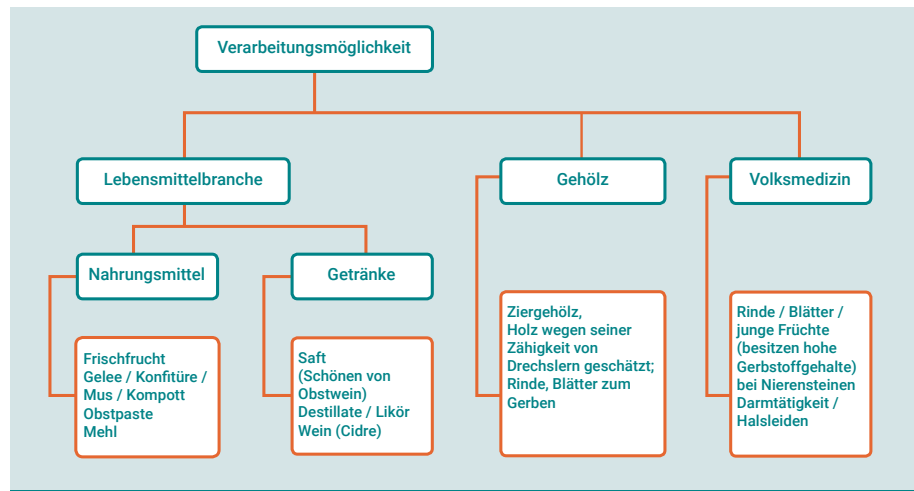
Anbau

Mispeln tragen zuverlässig jedes Jahr Früchte, junge Bäume schon wenige Jahre nach der Pflanzung. Die Vermehrung der Mispelsorten erfolgt in den Baumschulen durch Veredelung als Busch auf Weißdorn als Unterlage. Da sich die Blüten an den Kurztrieben entwickeln, werden keine strengen Schnittmaßnahmen durchgeführt. Die Mispel hat keine speziellen Boden- und Klimaansprüche. Sie gedeiht aber auf warmen Standorten besser. Für die Kultur werden lehmige, kalkhaltige Böden empfohlen.

Die „Drecksäck“ – erst hart wie Stein, dann weich wie Mus

Wer Mispeln verarbeiten möchte, braucht etwas Geduld. Die harten Früchte werden im Spätherbst, etwa November, gepflückt. Sie lösen sich dann vom Ast, sind aber noch hart. Mispeln sind erst genießbar, wenn sich die Früchte braun

verfärben und das Fruchtfleisch teigig weich wird. Das ist erst nach Frosteinwirkung der Fall, bzw. nach Lagerung der gepflückten Früchte. Erst dann stellt sich der typische, zimtartige Mispelgeschmack ein. Die Gerbstoffe sind weitgehend abgebaut. Die Früchte können dann roh verzehrt oder verarbeitet werden. Mispeln eignen sich für die Herstellung von Kompott, Marmelade, Mus, Saft, Likör und Obstwein. Die Größe der Mispelfrüchte reicht von 20g bis zur Größe eines Hühnerreis. An Inhaltsstoffen enthalten die Früchte Stärke, Pektin und Zucker, Gerbstoffe, Vitamin C und Mineralstoffe.



Verwertungsmöglichkeiten für Mispelfrüchte
(nach: Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz)

Die „Höri-Bülle“ – Diva unter den Zwiebeln

Region der Rarität: Höri, Halbinsel am Bodensee, Baden-Württemberg



Die Höri-Bülle ist eine regionale Zwiebelsorte, die nur auf der Höri, einer Halbinsel am westlichen Ufer des Bodensees, angebaut wird. Der Zwiebelanbau in dieser Region ist durch Geschichtsschreiber des Klosters Reichenau schon seit dem 8. Jahrhundert dokumentiert. Der Anbau der Höri-Bülle ist seit den 1970er Jahren stark rückläufig. Heute liegt der letzte Anbau noch in der Gemeinde Moos. Die flachbauchige, etwas druckempfindliche Höri-Bülle ist für die maschinelle Ernte und Verarbeitung nicht geeignet. Die Handerte und der aufwändige eigene Samenbau sowie die Konkurrenz durch moderne Zwiebel-Sorten sind Ursachen für den Anbau rückgang. Die heutige Anbaufläche wird auf 3–4 ha geschätzt. Ende des 19. Jahrhunderts war es noch das Vierfache. Die Vermarktung findet auf Wochenmärkten, direkt ab Hof und über die Gastronomie statt. Seit 2014 ist die Höri-Bülle eine EU-geschützte Spezialität mit der Bezeichnung „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A).

Verwendung und Saatguterhaltung

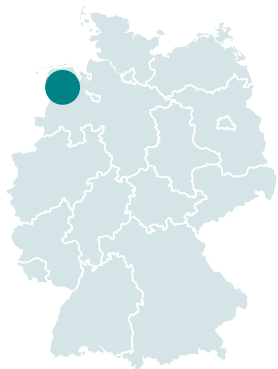
Im Gegensatz zu anderen rotschaligen Zwiebeln färbt die Höri-Bülle nicht ab. Ihr Aroma ist mild mit unaufdringlicher Schärfe, die einem weniger die Tränen in die Augen treibt. Deshalb eignet sie sich besonders gut roh als Zutat zum regional beliebten Wurstsalat. Beim Garen geht die rote Färbung nicht verloren, und sie kann ihr Aroma voll entfalten. Saatgut der Höri-Bülle erhält man nicht im Handel. Die Saatgutvermehrung findet durch eigenen Samenbau der Gemüsebau-Familien statt. Die Fachkenntnisse der Selektion und Saatgutaufbereitung werden in den Familien weitergegeben. Die schönsten Zwiebeln werden im folgenden Jahr als Samenträger aufgepflanzt. Die samen-tragenden Dolden werden grün abgeschnitten, der Samen reift nach, wird per Hand ausgerieben, gereinigt, getrocknet und schließlich durch Sieben nach Größe sortiert. Das Saatgut bleibt nur 2–3 Jahre keimfähig.



Eine echte rotschalige Höri-Bülle, botanisch *Allium cepa* (Familie *Alliaceae*, Zwiebelgewächse)
Foto: Höri-Bülle e. V. 2008

Grünkohl – Die Ostfriesische Palme

Region der Rarität: Ostfriesland (Niedersachsen)



In Ostfriesland bezeichnet man die ungewöhnlich hohen Formen der Grünkohlpflanzen als „Ostfriesische Palmen“. Die Pflanzen sind ausgewachsen zwischen 120 bis 180 cm hoch. Grünkohl war bis in die 1980er Jahre eine bedeutende Gemüseart der Selbstversorgergärten. Er trug im Winter wesentlich zur Ernährung der Landbevölkerung bei. Seine ostfriesische Bezeichnung ist auch „Strunkkohl“. Die hohen Landsorten bieten Nutzen auf dreierlei Weise: Die am Strunk wachsenden Blätter werden ab September nach und nach an Haustiere wie Kaninchen, Hühner, Ziegen und Schafe verfüttert. Die feinkrause Blattrosette wird über Winter nach Bedarf frisch aus dem Garten geerntet und in der Küche zubereitet. Im Frühjahr wird der frische Austrieb an den alten Strünken als feiner „Sprossenkohl“ genutzt. Die trockenen Strünke können verfeuert werden.

Diese alten Grünkohltypen werden über Generationen in den Familien der Region durch Samenbau im Hausgarten vermehrt. Einige Pflanzen werden als Samenträger ausgewählt, nicht geerntet und überwintert. Im zweiten Jahr kommen sie zur Blüte, und im Sommer erntet man die Samen. Das Wissen über den Samenbau

wird in den Familien weitergegeben. Ein Grund für diese Tradition mag die eigenständige geografische und kulturelle Lage Ostfrieslands sein. Ihr guter Geschmack und Gesundheitswert sind Gründe, an den Landsorten festzuhalten. Auch Freude und Stolz über die eigene Familiensorte mag ein Beweggrund sein. Das Saatgut wanderte als Aussteuer von Dorf zu Dorf, manchmal zu neuen Kontinenten (Auswanderung USA). Hauptsächlich ältere Personen befassen sich heute noch mit der Erhaltung der Ostfriesischen Palmen, aber der Anbau geht stark zurück.

Grünkohl botanisch: *Brassica oleracea* convar. *acephala* var. *sabellica*
Pflanzenfamilie: *Brassicaceae*, Kohlgewächse

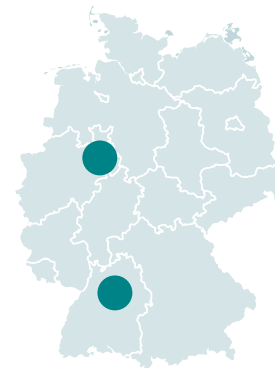
Als Blätterkohl gehört Grünkohl zu den ursprünglichen Kohlformen, die den Wildformen sehr ähnlich sind und schon seit dem Mittelalter kultiviert werden.



Die Familiensorten des Grünkohls unterscheiden sich in Höhe und Blattform. Die größten Pflanzen werden bis 180 cm hoch.
Foto: Ute Klaphake

Johannislauch, ein frühes Zwiebelchen

Region der Rarität: Lipper Land, Warburger Land (NRW) und Weinbauregionen an Neckar und Enz (BW)



Der kleinwüchsige Lauch wird je nach Region als Jaanslauch, Johannis- oder Fleischlauch (Lippisches Bergland) bezeichnet. Man nutzt ihn als erstes Zwiebelgemüse im Jahr. Er reift noch vor den Küchenzwiebeln. Zu Johanni, um den 24. Juni, werden die Zwiebelbüschel samt grünem Laub geerntet. In der Küche werden sie als klassisches Rezept mit Rosinen und Rinderbrühe gekocht und zu Salzkartoffeln serviert.

In den Weinbauregionen an Neckar und Enz nennt man ihn Wengertzwiebel, Wengertsgrüa, Röhrle, Sirge oder Zirgele. Dort kultiviert man ihn in den terrassierten Steillagen, die noch von Hand bewirtschaftet werden. Die schnittlauchartigen Blätter nutzt man als Füllung für Maultaschen. In alten Koch- und Gartenbüchern wird der Johannislauch oder Jakobslauch als schmackhaftes, hochgeschätztes Zwiebelgemüse beschrieben. Demnach könnte er einmal eine größere Verbreitung gehabt haben, als die heutigen Restvorkommen vermuten lassen.

Botanik und Anbau

Der botanische Name des Johannislauchs ist *Allium x cornutum*. Er gehört zur Familie der Zwiebelgewächse (*Alliaceae*). Der Johannislauch sieht dem Schnittlauch sehr ähnlich. Beide haben röhrenförmige Blätter. Der Johannislauch bildet dickere Zwiebelchen. Sie sind aber kleiner als bei Schalotten. Johannislauch bildet keine Samen und kann nur durch Teilung vermehrt werden. Die Zwiebeln werden im August/September einzeln gepflanzt. Noch im Herbst treiben Blätter aus. Er ist winterhart und wächst im Frühjahr gleich weiter. Bis Juni haben sich Büschel von 15–20 Zwiebeln gebildet, die geerntet werden können. Der Lauch hat eine ausgeprägte Sommerruhe, die Blätter werden dann braun. Zu dieser Zeit sollte er aus dem Boden genommen und einige Wochen trocken gelagert werden. Im Spätsommer werden die vereinzelt Zwiebeln wieder eingepflanzt. In den Weinbergregionen wird beschrieben, dass das Teilen und Verpflanzen für den Johannislauch wichtig ist, sonst hält er sich nicht in Kultur. „Um die Röhrle muss immer geschafft werden“, sagt man dort.



Ende Mai geernteter Johannislauch mit daumendicken Zwiebelchen
Foto: Heidi Lorey

Neue Welt und ökonomische Aufklärung

Heidi Lorey

Halbreife Hülsen von Perlbohne oder „Türkischer Erbse“ Wie Perlen auf einer Kette zeichnen sich die Bohnenkerne in der reifenden Hülse ab.

Foto: Stephan Kaiser

Von Perlbohnen und Türkischen Erbsen

*Region der Rarität: Ehemalige Anbau-
regionen der Perlbohnen in Niedersachsen,
Hamburg, Schleswig-Holstein*



Perlbohnen oder „Türkische Erbsen“ waren in Norddeutschland beliebte Gartenbohnen. Sie wurden traditionell für das Gericht „Birnen, Bohnen und Speck“ oder „Gröner Hein“ verwendet. Für diesen Eintopf benötigt man kleine Koch-Birnen und eben „Türkische Erbsen“. Noch um 1900 war ihr Anbau in den Vier- und Marschlanden so bedeutend, dass man die Erntemenge der Perlbohnen getrennt von anderen Bohnen erfasste. Aus Ochsenwerder bei Hamburg ist aus dieser Zeit eine Erntemenge von 160.000 Kiepen zu 15 Liter belegt.

Trotz des Namens handelt es sich nicht um Erbsen, sondern um einen speziellen Typ Bohnen. Mit „türkisch“ oder „türkischer Ware“ benannte man allgemein Dinge, die aus der Fremde kamen. Die Gartenbohnen *Phaseolus vulgaris* sind keine heimischen Pflanzen. Sie kommen ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika. Von dort, aus der „Neuen Welt“, haben Seefahrer sie im 16. Jahrhundert nach Europa gebracht, so dass sie auch in deutschen Gärten Einzug hielten. Die zweite Bezeichnung „Perlbohnen“ leitet sich von der Hülsenform ab. Die Bohnenkerne zeichnen sich wie Perlen auf einer Schnur durch die Hülse ab. Perlbohnen schmecken jung als grüne Hülse und auch noch, wenn die weißen Kerne in den Hülsen schon dicker geworden sind. Sie sollen einen ausgeprägten Bohnengeschmack haben. Zudem zählten Perlbohnen zu den ersten fadenlosen Sorten. Ältere Sorten mit Faden mussten vor dem Kochen geputzt werden. Dabei wird eine bastartige Faser, die die beiden Hälften der Hülse zusammenhält, abgezogen oder „gefä-selt“, wie man sagt. Heute findet man im Saatguthandel noch die Perlbohnen-sorten 'Zucker Perl Perfektion' als Buschbohne oder 'Princess a' rames' als Stangenbohne.

Bohnen in der Küche

Stangenbohnen winden sich 2–4 Meter hoch um eine Stütze herum. Buschbohnen werden nur 30–60 cm hoch. Die 1–2 cm großen Schmetterlingsblüten sind selbstbefruchtend. Es bilden sich fleischige Hülsen, die je nach Sorte grün, gelb, blau oder marmoriert sein können. Auch die Körner sind verschieden geformt und gefärbt, weiß, rot, braun bis schwarz oder farbig gesprenkelt. Bohnenkerne sind sehr nahrhaft. Sie enthalten vor allem Kohlenhydrate und Eiweiß, dazu Ballaststoffe. Bohnen können vielseitig in der Küche verwendet werden, als Beilage, für Bohnensalate, in Suppen und Eintöpfen. Vor dem Verzehr müssen Bohnen immer abgekocht werden, weil sie im Rohzustand das giftige Glycosid Phasein enthalten.

Bohnenvielfalt

Wenn wir heute von „Bohnen“ sprechen, meinen wir damit die Gartenbohnen *Phaseolus vulgaris*. Sie gehören zu den ältesten Nutzpflanzen. Schon vor 8000 Jahren wurden Bohnen von den Menschen in Südamerika kultiviert. Nach der Entde-

ckung Amerikas durch Kolumbus brachten Seefahrer Bohnen und andere neue Pflanzen nach Europa. Die Bohnen *Phaseolus vulgaris* aus der Neuen Welt erfreuten sich schon kurz nach ihrer Einfuhr wachsender Beliebtheit. Die älteste Abbildung von Gartenbohnen findet sich im Kräuterbuch des Leonhart Fuchs 1543.

Die „gewöhnliche“ Bohne im Mitteleuropa der Alten Welt war bis zu dieser Zeit die Dicke Bohne *Vicia faba*. Die zweite Bohne der Alten Welt ist die Kuh- oder Augenbohne *Vigna unguiculata*. Sie stammt aus Nordafrika und wurde auch in Griechenland und Italien angebaut. *Phaseolus vulgaris* drängte die Dicke Bohne und die Augenbohne in Anbau und Nutzung zurück.

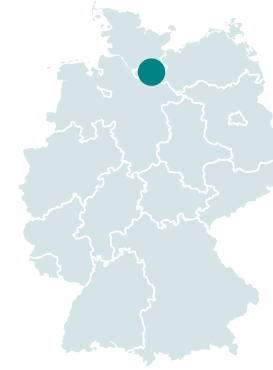
In Deutschland gab es bis in die 1950er Jahre eine große Sortenvielfalt bei Bohnen, wie man Samenkatalogen entnehmen kann. Manche Regionen bevorzugten Sorten mit braunen Bohnenkernen zum Kochen, andere weiße oder marmorierte Kerne. Durch Vorgaben der verarbeitenden Industrie zu Länge und Form der Hülsen reduzierte sich die Anzahl der Sorten, so dass regionale Spezialitäten verschwanden. Einige wenige regionale Sorten werden noch in Hausgärten oder Freilichtmuseen vermehrt und erhalten.



Halskette aus Bohnenkernen verschiedener Sorten, 2017
Anfertigung: Dr. Anja Oetmann-Mennen

Die Moschuserdbeere in den Vierlanden

Region der Rarität: Ehemaliges Anbaubiet der Vierländer Erdbeere in Vierlanden, Hamburg



Seit 1693 ist der Anbau von Erdbeeren in den Vierlanden bei Hamburg überliefert. Wahrscheinlich handelte es sich um heimische Moschuserdbeeren, die der Natur entnommen und in Gärten kultiviert wurden. Die „Vierländer Gartenerdbeere“ könnte eine Auslese aus der wilden Moschuserdbeere gewesen sein. Der Verkauf dieser kleinfruchtigen Erdbeeren auf den Märkten in Hamburg war sehr erfolgreich.



Früchte einer Moschuserdbeere
Foto: Heidi Lorey

Reiche Hamburger Reeder, Kaufleute und ihre Gäste liebten die aromatischen Früchte und zahlten gut dafür. Die gefragten Früchte waren für Kleinbauern eine Möglichkeit, auf kleinen Landflächen ein hochwertiges Produkt anzubauen. Die weichen Früchte wurden in Weidenkörbe verpackt und auf speziellen Kähnen, den Ewern, auf der Elbe und ihren Nebenarmen nach Hamburg transportiert. Die Erdbeerhändler in ihrer charakteristischen Tracht gehörten um 1800 zum Stadtbild der Hamburger Märkte.

Das Vierländer Gold

Der Erdbeeranbau in den Vierlanden erlangte im 20. Jahrhundert seine größte wirtschaftliche Bedeutung. Um 1910 betrug die Anbaufläche in Kirchwerder 159 ha, in Neungamme 77 ha, in Altengamme 40 ha und Curslack 38 ha. Die kleine „Vierländer Erdbeere“ war aber um 1900 so gut wie verschwunden und durch neue, großfruchtige Sorten ersetzt worden.

Die Vierländer Erdbeeranbauer waren erfinderisch, um den Anbau zu verfrühen und zu verlängern, sowie neue Sorten zu züchten. So wurden die Pflanzen mit Reetmatten abgedeckt und in Frühbeeten mit aufgelegten Fenstern kultiviert, um die Ernte zu verfrühen. In den 1920er Jahren kamen Treibhauseerdbeeren aus Gewächshäusern hinzu. Wer die frühesten Beeren hatte, konnte sie stückweise verkaufen. Im Jahre 1906 kostete ein Pfund frühe Erdbeeren 24 Mark. Dafür konnte ein Erdbeeranbauer seinem Sohn im Kaufhaus zwei Anzüge samt Hut kaufen.

Importe von Erdbeeren führten zum Preisverfall, die Anbauflächen reduzierten sich. Im Jahr 1988 hatte Kirchwerder nur noch 34 ha Erdbeeranbaufläche, Neungamme 2,9 ha, Altengamme 5,3 ha und Curslack ganze 0,2 ha.



Heinrich und Johanna Marten vom Knauel mit ihren Treibhauserdbeeren, Vierlanden 1923

Foto: Kultur- und Geschichtskontor Hamburg, Nachlass Werner Schröder

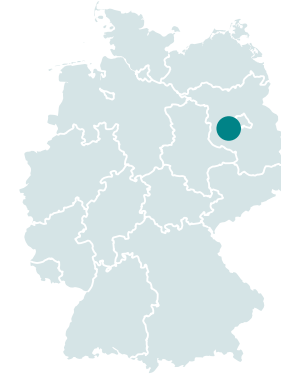
Große Früchte statt Aroma?

Keine der heimischen Erdbeerarten war an der Entstehung unserer heute angebaute Kulturerdbeere beteiligt. Die Eltern stammen vielmehr aus der Neuen Welt. Ein Elternteil ist die Chileerdbeere *Fragaria chiloensis* aus Südamerika, der andere die Scharlacherdbeere *Fragaria virginiana* aus Nordamerika. Beide Arten wurden von Pflanzensammlern nach Europa eingeführt und in botanischen Gärten kultiviert. Durch Zufall entstanden Kreuzungen der beiden amerikanischen Arten, die oft gemeinsam in die Beete gepflanzt wurden. Aus solchen Zufallskreuzungen wurde in der Mitte des 18. Jahrhunderts die Urform unserer heutigen Kulturerdbeere ausgelesen. Der französische Botaniker Antoine Nicolas Duchesne nannte sie 1766 „Ananas-Erdbeere“ *Fragaria x ananassa*. Damit war der erste Schritt zur Entwicklung einer neuen Kulturpflanze getan.

Da die Elternarten hochgradig mischerbig sind, ergaben sich aus Aussaaten der ersten *F. x ananassa* vielgestaltige Nachkommen. Die Züchter versuchten, Sorten mit größeren und schöneren Früchten zu selektieren. Die Sorte „Frau Mieze Schindler“ des Züchters Otto Schindler von 1925 hat bis heute das beste Aromaprofil aller Sorten. Ab den 1970er Jahren trat das Aroma als Zuchtziel dagegen in den Hintergrund. Andere Eigenschaften wie abgestufte Erntezeiten, hoher Ertrag, Fruchtgröße und -glanz, Fruchtfestigkeit, die den Einsatz mechanischer Ernteverfahren ermöglicht und Resistenzen bestimmten das Zuchtziel bei den Erdbeersorten.

Die Teltower Rübchen

Region der Rarität: Teltow, Brandenburg



Das echte Teltower Rübchen ist eine Sonderform der Speiserübe (*Brassica rapa ssp. rapa*). Ihre typische Wurzelform ist kegelförmig, mit gelblicher Schale und seitlichem Wurzelbart. Ihr Wassergehalt ist geringer als bei anderen Rübensorten. Vor der Zubereitung müssen die Rübchen geschrappt werden. Gekocht haben sie eine leicht mehlig Beschaffenheit. Ihr Geschmack ist durch den Gehalt an Rübenzucker und Glucosinolaten süßlich und scharf.

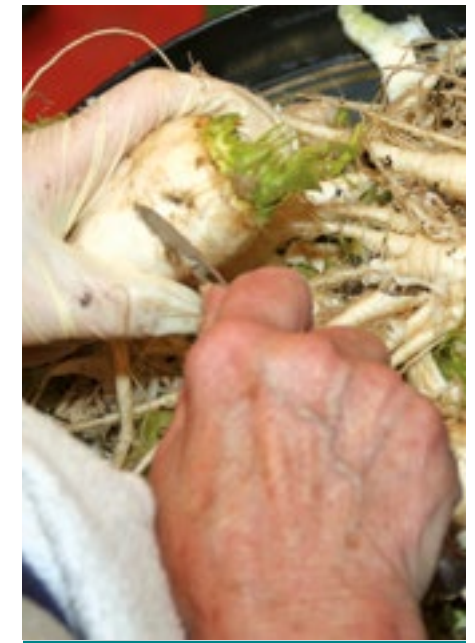
Die Teltower Rübchen wurden vor allem auf den sandigen Böden bei Berlin angebaut. Die Landschaft südlich der Spree, die „der Teltow“ genannt wurde, haben die Bauern zur Zeit der Landnahme um 1300 besiedelt. Wann und wo die ersten Rübchen angebaut worden sind, bleibt im Dunkeln. Zur Zeit des Großen Kurfürsten im 17. Jahrhundert war ihr Anbau recht verbreitet. Sie waren von Feinschmeckern begehrt und wurden bis nach Frankreich versandt. An den Fürstenhöfen verspeiste man sie als Delikatesse. Auch Goethe liebte Teltower Rübchen und ließ sie sich nach Weimar kommen. In ihrer Heimat blieben sie ein Nahrungsmittel armer Bauern.

Der Anbau wurde im Herbst auf abgeernteten Roggenfeldern betrieben. Der Ertrag an Rübchen war eher gering,

die Ernte beschwerlich. Sie erstreckte sich bis Weihnachten. Rübchen wurden sogar als Beilage für den Weihnachtsbraten gegessen. Später wurden Kartoffeln im Anbau bevorzugt.

Zur Zeit der DDR änderte sich die Landwirtschaftsstruktur, bevor man den Anbau der Rübchen mechanisieren konnte. Es entstanden große Genossenschaften. Die Rübchen wurden nur noch in Hausgärten angebaut, deren Besitzer auch den eigenen Samen nachzogen.

Im Jahr 1998 gründeten Rübchen-Liebhaber den Förderverein Teltower Rübchen e. V. Seine Arbeit umfasst Schutz, Anbau und Vermarktung. Der erfolgreichen Arbeit des Vereins ist es zu verdanken, dass das Rübchen wieder von Erzeugern in Teltow auf Märkten in Berlin angeboten wird.

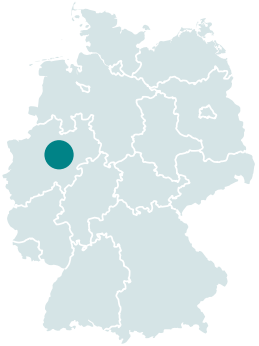


Für die Zubereitung werden die Rübchen geschrappt, nicht geschält.

Foto: Teltower Stadt-Blatt Verlags- und Presse GmbH

Stielmus im Rheinland und Westfalen

Region der Rarität: NRW und Rheinland



Nutzung und Anbau

Stielmus stammt vom Rübren ab. Er gehört zur formenreichen Gruppe der Speiserüben mit dem botanischen Namen *Brassica rapa ssp. rapa*. Von der Pflanze werden nicht die Rübchen, sondern nur die Blattstiele genutzt. Je nach Region kennt man ihn auch als Streifmus, Rübstiel oder Knisterfinken. Bei dichter Aussaat bilden sich an den Blattrosetten nur kleine Rübchen. Das Gemüse kann im Frühjahr und Herbst angebaut werden. Es war bis in den 1960er Jahren in den Hausgärten ein willkommener Lückenfüller in der gemüsearmen Jahreszeit. Nur in den warmen Sommermonaten, wenn der Stielmus zu blühen anfängt, besteht eine Anbaupause.

Die gehackten Stiele schmecken leicht säuerlich. Man kocht sie zusammen als Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln. Auch roh als Salat kann Stielmus zubereitet werden. Es war ein beliebtes Gemüse im Bergischen Land und im Ruhrgebiet. Im Saatguthandel gibt es nur wenige Sorten. Die Sorte 'Namenia' wird heute noch in Hausgärten angebaut. Vereinzelt kann man Stielmus auf regionalen Wochenmärkten kaufen.

Erntereifer Stielmus Sorte 'Namenia'

Foto: Heidi Lorey



Industrialisierung und globale Welt

Heidi Lorey



Zwetschgenverladung am Bahnhof Bühl, 1925
Stadtgeschichtliches Institut Bühl

Jörg Kimmich, Sprecher der Schutzgemeinschaft
„Filderkraut/ Filderspitzkraut“, mit einem 6–8 kg
schweren Spitzkohl

Foto: Schutzgemeinschaft Filderkraut, Jörg Kimmich
2007



Das Filderspitzkraut: Spitze Kohlköpfe für saures Kraut

Region der Rarität: Filderebene bei Stuttgart, Baden-Württemberg



Das Filderkraut oder Spitzkraut ist eine Sonderform des Weißkohls, botanisch *Brassica oleracea convar. capitata var. capitata*. Dessen Kohlköpfe sind nicht rundlich, sondern kegelförmig spitz. Das Spitzkraut hat feine Blattrippen, ist locker gewachsen und reift mittelfrüh bis spät. Es enthält mehr Fruchtzucker als rundköpfige Kohlsorten. Das Filderkraut wird als Rohkostsalat gegessen und gilt als beste Einschneidesorte für Sauerkraut. Seinen Namen hat es von der Anbauregion, der Filder, einer Hochebene südlich von Stuttgart. Der Ackerboden hier, ein Lößlehm, eignet sich besonders gut für den Gemüsebau.

Seit dem Mittelalter versorgt die Filderregion die nahe Residenzstadt Stuttgart mit Gemüse. Man vermutet, dass Mönche vom Kloster Denkendorf oder Klosterhof zu Nellingen mit der Kultur des Kohls begonnen haben. Neben Getreide, Flachs und Obst war das Kraut ein wichtiger Handelsartikel der Filder. Eine Besonderheit war die Selbstvermarktung der Krautköpfe durch die Bauern. Sie lieferten es direkt an ihre Kunden, zuerst mit dem Pferdefuhrwerk. Mit dem Ausbau des Straßennetzes und der Filderbahn 1888 konnten die Bauern das Kraut bis ins Elsass und nach Paris liefern. Bis in die 1950er Jahre wurde die Selbstvermarktung, jetzt per LKW, noch fortgesetzt.

1902 bis 1906 erreichte der Kraut-anbau mit ca. 900 ha einen Höhepunkt. Zwischen 1895 und 1930 entstanden zahlreiche Sauerkrautfabriken. Mit der Konservendose als moderner Verpackung für Sauerkraut gab es nochmal einen Aufschwung für das Filderkraut, der bis in die 1970er Jahre anhält. Heute gibt es von 3.000 Gemüsebaubetrieben nur noch 200. Von den einst 15 Sauerkrautfabriken produzieren nur noch drei. Weil die spitzen Filderkrautköpfe nicht gut über die Transportbänder rollen, bevorzugen die Fabriken runde Krautköpfe. Die Verarbeitung von Filderkraut erfordert mehr Handarbeit, z. B. beim Ausbohren des holzigen Strunkes vor dem Einschneiden.

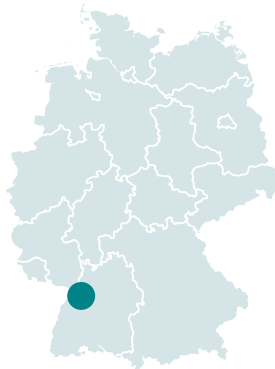
Nach dem Zweiten Weltkrieg ging auf den Fildern die Landwirtschaft allgemein zurück. Ackerflächen wurden für Wohn- und Verkehrsflächen benötigt, der Stuttgarter Flughafen wurde erweitert und ausgebaut.

Saatgut des Filderkrautes gibt es nicht im Handel. Die Bauern, die das echte Filderspitzkraut anbauen wollen, erzeugen das Saatgut selbst. Dafür pflanzen sie im Hausgarten die Mutterpflanzen als Samenträger auf. Das Wissen um die Saatgutvermehrung, Samenernte und Reinigung wird von Generation zu Generation weitergegeben. Durch die Auslese entstanden „Familiensorten“, die sich voneinander geringfügig unterscheiden. Die Jungpflanzenkultur erfolgt ebenfalls in den Gemüsebaubetrieben. Dazu werden 22.000 bis 24.000 Spitzkohljungpflanzen pro Hektar herangezogen. Diese zusätzlichen Arbeitsgänge nehmen die Erzeuger für ihr Filderspitzkraut in Kauf.

Seit 2012 führt das Filderkraut das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.). Mit dem blauen EU-Siegel werden Erzeugnisse gekennzeichnet, deren Qualität mit einer Region oder einem Ort verbunden ist. Sie müssen dort erzeugt, verarbeitet oder zubereitet werden. Das ehemalige Markenzeichen der Filder, der spitze Kohlkopf, dient heute noch als Wahrzeichen des Krautfestes („Kraut-hocketse“) der Stadt Leinfelden-Echterdingen, das Tausende von Besuchern und Touristen anzieht.

Bühler Frühzwetschge: Die Blaue Königin

Region der Rarität: Bühl bei Baden-Baden
(Baden-Württemberg)



1840 stand im Dorf Kappelwindeck bei Bühl, in der Nähe von Baden-Baden, ein Zwetschgenbaum im Thesihof. Er trug früh und regelmäßig viele Früchte. Die umliegenden Bauern der damals armen Gemeinden erkannten die Möglichkeit, die frühreifen Zwetschgen zu vermarkten. Sie pflanzten mehr von diesen Bäumen, die sie durch Ausläufer oder Stockausschläge vermehrten. Zuerst nannte man die Früchte „Kappler Zwetschgen“, später wurden sie unter dem Namen 'Bühler Frühzwetschge' bekannt. Am 15. August 1884 brachte der Obsthändler Josef Leppert aus Kappelwindeck den ersten Eisenbahnwagen mit 100 Zentnern Zwetschgen von Bühl auf den Weg nach Köln. Mit Beginn des Fernhandels wurde große Aufmerksamkeit auf die zweckmäßige Verpackung gelegt. Die Zwetschgen wurden damals zu etwa 35 Pfund in runde Weidenkörbe verpackt. Durch eine Abdeckung aus Zeitungspapier und Farnblättern, die mit umgebogenen Haselstecken befestigt wurden, waren die Körbe sogar stapelbar. Diese Art der Verpackung war aufwändig und teuer. Im Jahr 1920 wurde in der Region der Spankorb als preiswertere und fruchtschonende Verpackung entwickelt. Sie trug dazu bei, dass die Bühler Frühzwetschge weiter-

hin wirtschaftlich erfolgreich vermarktet werden konnte. Fast 100 Jahre behauptete sich die Pflaumensorte 'Bühler Frühzwetschge' auf den Großmärkten im Rheinland, im Ruhrgebiet, bis Hamburg und Berlin.

Es waren insbesondere Kleinbetriebe, die die Zwetschgen angebaut haben. Mit der Bühler Frühzwetschge wurde der Grundstein für den erwerbsmäßigen Obstbau in Baden gelegt. Da heute die traditionellen Nebenerwerbslandwirte langsam aussterben und die Streuobstwiesen mit den hochstämmigen Bäumen verschwinden, geht auch der Baumbestand der Bühler Frühzwetschge zurück.

Die 'Bühler Frühzwetschge' gehört zu den Pflaumen *Prunus domestica* und zählt zu den Steinobstsorten. Sie ist relativ ertragssicher, da sie wegen ihrer späten Blüte weniger spätfrostgefährdet ist. Im Vergleich mit heutigen Sorten sind ihre Früchte eher klein. Der Stein lässt sich gut vom Fruchtfleisch lösen. Sie war geschätzt wegen der frühen Reife ihrer Früchte.



Gleichmäßig große, sorgfältig gepflückte, tief dunkelblaue Früchte mit schöner „Beduftung“ mussten in den Körben liegen. Als „Beduftung“ bezeichnet man die natürliche Wachsschicht der Frucht. Die Sorte ist widerstandsfähig gegen eine bedeutende Pflaumenkrankheit, dem Scharka-Virus. Die Früchte eignen sich zum Frischverzehr und als Kuchenbelag. Doch die Bäume wachsen langsam. Ein Hochstamm trägt erst nach 8–10 Jahren. Andererseits können die Bäume sehr alt werden. Für die Ernte musste man auf hohe Leitern klettern. Neue Sorten mit kleinen Baumformen tragen schon 3–4 Jahr nach der Pflanzung. Sie werden mit einer Höhe von drei Metern vom Boden oder vom Pflückschlitten aus abgeerntet.

Mittelbaden ist immer noch die größte Zwetschgenanbauregion in Europa. Allerdings ist die 'Bühler Frühzwetschge' heutzutage nur noch eine von vielen Sorten. Ihre Bedeutung nimmt weiter ab. Mit einst 70% Anteil am Umsatz war die 'Bühler Frühzwetschge' früher eine Hauptsorte. Heute haben sich mit einem Spektrum von 18 verschiedenen Sorten der Erntezeitraum und damit die Belieferung des Absatzmarktes erweitert. Der Markt kann von Juni bis September mit heimischen Pflaumen und Zwetschgen der unterschiedlichen Sorten beliefert werden. Am zweiten Wochenende im September wird in Bühl jährlich das Zwetschgenfest gefeiert – als Dank der Landwirte dafür, dass ihnen die Zwetschge auch in schlechten Zeiten ein Einkommen ermöglicht hat. Heute zieht das Bühler Zwetschgenfest auch zahlreiche Touristen in die Region.

Die 30. Bühler Zwetschgenkönigin Romy,
2016–2018
Foto: Stadtgeschichtliches Institut Bühl

Der Bamberger Rettich

Region der Rarität: Bamberg, Bayern



Der Bamberger weiße Rettich steht hier stellvertretend für viele lokale Bamberger Gemüsesorten wie gelbe und weiße Rüben, Kraut und Wirsing, Zwiebeln, die Kartoffelsorte 'Bamberger Hörnle', Süßholz als Arzneipflanze sowie den Samenbau. Mitte des 19. Jahrhunderts gab es in der Gärtnerstadt 540 Gärtnerfamilien, heute existieren noch 19 Betriebe. Durch Verkehrswege und Bebauung gingen innerhalb der Stadt Anbauflächen verloren. Am stärksten aber verloren die Bamberger Frühkulturen durch die Konkurrenz massenhafter Gemüseimporte an Bedeutung. Dennoch gilt Bamberg weiterhin als „Gärtnerstadt“. Denn bis heute sind innerhalb der Stadt noch Gartenbaubetriebe aktiv. Bei der Erhebung der Bamberger Altstadt zum UNESCO Weltkulturerbe 1993 war das historische Stadtviertel mit den Gärtnereien dafür mit ausschlaggebend.

Der Bamberger weiße Frührettich heißt botanisch *Raphanus sativus* (Familie Kreuzblütler, *Brassicaceae*). Es gibt von ihm lokale Haussorten, die sich sehr ähneln. Den Bamberger Rettich zeichnet aus, dass er kühlere Temperaturen verträgt. So kann er früher ausgesät werden, ohne zu schossen. Dieser Umstand ermöglichte es den Bamberger Gärtnern in historischer Zeit, den Markt im Mai zwei Wochen früher als mit anderen Sorten zu beliefern. Die ersten Rettich-Anbieter können auf dem

Markt höhere Preise erzielen. Geschätzt wird der Rettich vor allem wegen seines kräftigen Geschmacks, der ihn von den heute üblichen Japan-Rettichen unterscheidet. Ungünstige Eigenschaften sind seine Anfälligkeit gegen Schwarzfäule und dass er leicht pelzig wird, d.h. das Fleisch wird schwammig-weich.

Der Anbau von Rettich in Bamberg hatte um 1900 einen Höhepunkt erreicht. Auf den eigenen Rettich waren die Bamberger Gärtner besonders stolz. Das zeigen Redensarten wie „Mei Tochter kannst hom, mein Reddich net“. Bis zum heutigen Tage muss jede Gärtnerfamilie das Saatgut selbst erzeugen, indem man im 2. Jahr den Rettich zur Blüte kommen lässt.

Verspeist wird der Rettich roh, zum Brotzeitteller, als Rohkost zu Wurst- und Käsebrot. In dünne Scheiben geschnitten, wird er mit Salz und Pfeffer gewürzt, damit er Wasser zieht. „Der Rettich muss weinen“, sagt man. Heute werden statt Rettich mehr Tomaten und Paprika zum Brot gegessen.



Gemüsehändler mit weißem Bamberger Rettich, 2013

Foto: Jürgen Schraudner, Stadt Bamberg, Zentrum Welterbe Bamberg

Die Stromberger Pflaume

Region der Rarität: Stromberg bei Oelde, NRW



Die Stromberger Pflaume kam um 1790 in die Region bei Oelde im heutigen Nordrhein-Westfalen. Der Amtsschreiber Ludwig Niedieck hatte sie von seiner Reise nach Frankreich und Spanien mitgebracht. Er pflanzte sie in seinem großen Garten an die südlichen Abhänge des Burgberges. Unter den klimatischen Bedingungen am Rand der Münsterländer Bucht gediehen die Bäume auf den Tonmergelsteinen recht gut. Daraufhin pflanzten die Landwirte verstärkt Bäume dieser Pflaume meist als Hochstamm an Wegen, Gräben oder Hügeln. Ein Anbau in Obstplantagen war noch nicht üblich. Die Pflaumen entwickelten sich für die Betriebe zu einer wichtigen Einnahmequelle. Anfang des 20. Jahrhunderts standen über 30.000 Bäume in Stromberg.

Die Stromberger Pflaume zeichnet sich durch leichte Steinlöslichkeit und einen niedrigen Wassergehalt aus. Sie eignet sich zum Frischverzehr, Backen, Trocknen, Einkochen, Einlegen und zum Brennen. Die Haut der Früchte wird beim Trocknen nicht zäh und bildet beim Erhitzen keine Bitterstoffe.

Anfang des 19. Jahrhunderts stand an jeder Hofstelle ein Backhaus bzw. Dörröfen zum Trocknen von Pflaumen. Diese wurden durch das Dörren haltbar und konnten besser gelagert und transportiert

werden. Das Dörren war zu der Zeit die einzige Möglichkeit, die Pflaumen haltbar zu machen. Erst diese Trocken-Konserverzeugung erlaubte den Handel mit den Pflaumen in entferntere Gebiete. Mitte des 19. Jahrhunderts ermöglichte der Bahnhof in Oelde den Ferntransport bis ins Ruhrgebiet. In den 1960er Jahren nahm jedoch die Nachfrage nach heimischem Frischobst ab. Der Verbraucher bevorzugte zunehmend importierte exotische Früchte. Pflaumen hingegen wurden seit den 1970er Jahren in erster Linie für die Verarbeitung etwa zu Pflaumenmus oder Pflaumenbränden verkauft. Dieser Umstand führte dazu, dass wieder neue Bäume, jetzt vorwiegend in Plantagen, gepflanzt worden sind. So gibt es heute in Stromberg wieder etwa 15.000 Pflaumbäume. Seit 2013 trägt die Stromberger Pflaume auch das rot-gelbe EU-Zeichen „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Es stellt sicher, dass alle Erzeugungsschritte von der Kultur des Baumes über Ernte und Verarbeitung regional in Stromberg durchgeführt werden. Jedes Jahr findet am zweiten Wochenende im September der „Stromberger Pflaumenmarkt“ statt.



Obstanbauer Familie Suhrmann aus Oelde präsentiert ihre Ernte Stromberger Pflaumen, 2014

Foto: Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben/Heimann

Aprikosen vom Süßen See

Region der Rarität: Süßer See, Mansfelder Land, Sachsen-Anhalt



Das Mansfelder Land um den Süßen See liegt im Regenschatten des Harzes. Die Sommer sind hier warm und trocken. Zusammen mit den Lößböden sind die mikroklimatischen Bedingungen für den Anbau besonders günstig. Denn die Aprikose ist eine Wärme bedürftige Obstart. Trotzdem ist der Anbau mit großer Ertragsunsicherheit verbunden. Spätfröste können der Blüte und den jungen Früchten schaden. Man sagt, nur jedes siebte Jahr gibt es eine gute Aprikosenernte. Dennoch scheuen einige Anbauer in der Region das Risiko nicht und führen die Tradition des Aprikosenanbaues weiter.

Der Aprikosenanbau am Süßen See reicht bis ins Mittelalter zurück. Anfang des 20. Jahrhunderts standen noch viele Aprikosen als Hochstämme in privaten Gärten und auf Streuobstwiesen. Unter den Bäumen wurden Schafe gehalten oder zusätzlich noch andere Kulturen angebaut, um auch die Bodenfläche zu nutzen. Die hochstämmigen Bäume mussten mit Hilfe langer Leitern geerntet werden. Da die Aprikosen nach und nach reifen, mussten die Bäume mühsam mehrmals durchgepflückt werden. Zu DDR-Zeiten produzierte die Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft, Abteilung Obstbau, am Süßen See

Aprikosen. Sie waren sehr begehrt. „Hast Du Aprikosen, bekommst Du Ersatzteile“, lautete eine Redeweise. In den Wendejahren nach 1989 hat der Anbau von Obst auf Streuobstwiesen einen starken Einbruch erlitten. Markt und Absatz mussten neu organisiert werden.

Die orangegelben Früchte der Aprikosen, botanisch *Prunus armeniaca*, sind wegen ihres vorzüglichen Aromas sehr begehrt. Obstliebhaber sind von der geschmacklichen Überlegenheit der voll ausgereiften Früchte gegenüber der importierten Ware überzeugt. Die Vermarktung findet direkt ab Hof statt. Die weichfleischigen Früchte werden meist direkt gegessen oder zu Kompott, Trockenobst, Saft und dem bekannten Aprikosenbrand verarbeitet.



Nur alle sieben Jahre gibt es eine gute Ernte.
Foto: Philip Moser

Bei der Frostberegnung schützt eine Eisschicht die Aprikosenknospen vor Frost.
Foto: Philip Moser, Obsthof am Süßen See, 27.03.2011



Obst- und Gemüseraritäten mit Zukunftspotenzial

Heidi Lorey

Feigen aus der Pfalz

Foto: Tourist Service GmbH Deidesheim

Die Obst- und Gemüsevielfalt ist ein Reichtum, dessen Erhalt sich lohnt. Nicht jede Landsorte oder Familiensorte wird in einer Genbank aufbewahrt, wie das Beispiel Alblinse zeigt. Geht Saatgut verloren, ist eine Sorte unwiederbringlich verloren. Mit deren Untergang verschwindet genetische Vielfalt – wertvolle Eigenschaften, die von Menschen über Jahrhunderte gezielt entwickelt worden sind, z. B. Ertrag, Robustheit und Wohlgeschmack.

Der beste Weg, die Obst- und Gemüsevielfalt zu erhalten, ist deren kontinuierliche Nutzung. Da es sich vielfach um klimatisch angepasste Pflanzen handelt, sind diese für die regionale Versorgung in besonders guter Weise geeignet. Wie die Ausführungen zum CO₂-Fußabdruck zeigen, kann die regionale Versorgung im Vergleich zu weltweit gehandelten Produkten wegen der kurzen Transportwege besonders klimaschonend sein.

Die Verwendung wiederentdeckter Obst- und Gemüsearten bzw. –sorten ermöglicht eine noch größere, wohlschmeckende Vielfalt aus regionalem Anbau. Sie bietet außerdem örtlichen Anbauern, Verarbeitern und Händlern zusätzliche Einkommensmöglichkeiten. Wenn es sich um traditionell in der Region angebaute Besonderheiten handelt, können diese auch für den kulinarischen Charakter der Region stehen. Das könnte wiederum für den Tourismus interessant sein.

Wie das Kapitel „Schatzkammer Vielfalt“ zeigt, ist das Potential der in unseren Breiten kultivierbaren Obst- und Gemüsearten viel größer, als es unser heutiges heimisches Marktangebot vielleicht erwarten lässt. Kann es gelingen, wiederentdeckte Obst- und Gemüsearten und -sorten zu vermarkten?

Neue Kulturen in den Anbau aufzunehmen, birgt für den Gartenbaubetrieb ein Risiko. Es liegen unter Umständen keine Erfahrungen zum Anbau vor. Und wenn der Kunde das neue Produkt nicht nachfragt, verdient der Anbauer kein Geld. Aber wenn der Betrieb das Anbauexperiment nicht wagt, kann der Kunde das neue Produkt nicht kennenlernen. Wer wagt also den ersten Schritt?

Vier Raritäten als Anfang

Wir richten den Blick in die Zukunft: Welchen Raritäten gelingt wohl der Sprung aus dem fast vergessenen Nischendasein zurück auf das Feld oder ins Beet und auf unsere Teller? Wir haben einmal vier Raritäten als Beispiele ausgewählt. Ihnen, lieber Leser, fallen vielleicht noch weitere ein.

Bei unserer Auswahl haben wir uns an folgenden Kriterien orientiert:

- Es liegen aussichtsreiche Anbau-erfahrungen mit einer Obst- und Gemüserarität vor (z. B. aus der Erprobung des Anbaus in Versuchsanstalten oder aus der Betreuung des regionalen Anbaus durch Erzeugervereine).
- Es handelt sich um Obst und Gemüse, das um 1900 laut Literatur eine Bedeutung hatte, dessen Anbau aber aufgegeben worden ist.
- Es handelt sich um Obst und Gemüse, das nur noch regional von wenigen Betrieben angebaut wird, aber auch in anderen Regionen wieder kultiviert werden könnte.
- Es handelt sich um Obst und Gemüse mit besonderem Wohlgeschmack, dem entscheidenden Kriterium für eine erfolgreiche Markteinführung.

Trendfood Süßkartoffel

Anbauregion der Rarität in Zukunft?



Durch veränderte Ess- und Kochgewohnheiten steigt die Nachfrage nach Süßkartoffeln in Deutschland seit Jahren an. Die im Handel angebotenen Knollen stammen meist aus den USA. Mit einer regionalen Produktion in Deutschland könnten der Import und damit Transportwege reduziert werden. Für Landwirte und Gemüseanbauer könnten Süßkartoffeln eine neue lukrative Kultur werden, wenn der Anbau der wärmebedürftigen und frostempfindlichen Pflanzen in Deutschland gelingen würde. Gegenwärtig wird er noch im Versuchsanbau erprobt.

Die Süßkartoffel oder Batate *Ipomoea batatas* (Familie *Convolvulaceae*, Windengewächse) stammt aus dem tropischen Südamerika und wurde von den Indios schon vor Entdeckung der Neuen Welt angebaut. Durch Handel treibende Spanier, Portugiesen und Briten wurde die Pflanze nach Europa gebracht. In Südspanien wurde sie schon 1506 angebaut. Um das Jahr 1900 verfasste Gartenbücher beschreiben die Kultur der Süßkartoffel im warmen Frühbeet. Sie wurde aber wohl selten angebaut. Heute wird sie in fast allen Ländern der Tropen und Subtropen kultiviert und die Knollen teilweise in Mengen verzehrt. Auch die zarten Triebspitzen und Blätter sind essbar und werden in

vielen Ländern Afrikas und Asiens als Gemüse geschätzt.

Die Pflanzen sind wärmebedürftig. Die Stängel der krautigen Pflanze winden oder liegen auf dem Boden. Die Pflanzen bilden Faserwurzeln und dicke Speicherwurzeln. Diese werden ca. 30 cm lang und 100 bis 3.000 Gramm schwer. Es gibt rot- und weißschalige Sorten. Das Fleisch der Wurzeln kann weiß, gelb oder orange sein, je nach Gehalt an Carotinoiden und Anthocyanen. Die Knollen enthalten Stärke und Zucker, daher der leicht süße Geschmack. Ihr Nährwert ist höher als der der Kartoffel. Süßkartoffeln enthalten viel Ballaststoffe, β -Karotin, Vitamine C, E sowie Eisen. Man kann Süßkartoffeln roh oder gegart essen. Nach dem Schälen können sie gekocht, püriert, gebraten oder frittiert werden. Sogar süße Desserts

und Kuchen kann man aus Süßkartoffeln zubereiten. Die Kochzeit ist etwa um die Hälfte kürzer als die von Kartoffeln.

Anbau

Die Vermehrung erfolgt meist durch Stecklinge. Im Versuchsanbau wurden Süßkartoffeln auf einem Damm angebaut. Sie können mit Kartoffelrodern geerntet werden. Die Ernte erfolgt Ende September bis Oktober. Nicht sofort vermarktete Knollen lassen sich etwa sechs Monate lagern. Die Kultur eignet sich besonders für Betriebe, die Kartoffeln anbauen, weil der Maschinenpark schon vorhanden ist. Für den Anbau muss man berücksichtigen, dass die Pflanzen wärmebedürftig und nicht frosthart sind.

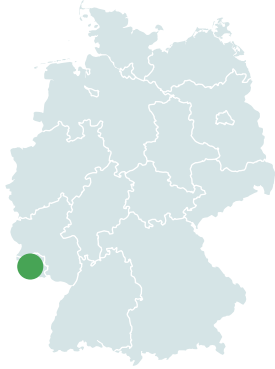


Ernte von Süßkartoffeln

Foto: Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, 2014

Treiblöwenzahn: kulinarische Tradition im Saarland

Region der Rarität: Saarlouis, Saarland



Im Saarland um Saarlouis gibt es noch Gemüseanbauer, die Löwenzahn auf dem Feld kultivieren. Als Treibkultur gehört er zu den ersten Gemüsen, die aus regionalem Anbau angeboten werden können. Löwenzahnsalat steht im Saarland traditionell im Frühjahr nach der Faschingszeit auf der Speisekarte. Er wird für eine Frühjahrskur empfohlen und regt die Nieren- und Blasen-tätigkeit an. Die Blätter schmecken würzig und bitter. Löwenzahn enthält mehr Vitamine und Mineralstoffe als Kopfsalat und Endivien, dazu Carotin.

Vor 100 Jahren bauten im Saarland noch etwa 130 Betriebe Löwenzahn an. Heute sind es im Gemüseanbaugbiet Lisdorf nur noch 20 Gemüseanbauer. Durch die Nähe zur französischen Küche hat sich die Anbautradition im Saarland bis heute erhalten. In Frankreich, Belgien, der Schweiz und Italien kultiviert man Löwenzahn ebenfalls als Gemüsedelikatess. Die Nachfrage wäre heute wahrscheinlich auch in anderen Bundesländern vorhanden, weil der Gesundheitsaspekt bei der Ernährung einen hohen Stellenwert einnimmt und Löwenzahn gesundheitsfördernde sowie wohlschmeckende Inhaltsstoffe aufweist.

Anbau

Vom Löwenzahn gibt es Kultursorten, die breitere Blätter besitzen als die Wildart. In Kultur werden für den Anbau tiefgründige Böden bevorzugt. Der Anbau ähnelt dem der Zichorienwurzel-Kultur für den Treibchicoree. Ausgesät wird im März/April. Die Saatgutbeschaffung kann allerdings in größeren Mengen schwierig sein (2,5–4 kg/ha). Bis zum Herbst sollen sich kräftige Blattrosetten gebildet haben und eine starke Speicherwurzel. Zur Erntezeit wird die 8–10 cm lange Wurzel von einem Kartoffelroder unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten. Die alten Blätter werden abgeputzt und die Wurzeln in Kisten mit Sand eingeschlagen. Je nach Bedarf werden sie zwischen November und April zum Treiben aufgesetzt. Abhängig von der Temperatur, lässt sich der Löwenzahn nach 12–14 Tagen ernten, ca. 1,5–1,75 kg/qm.

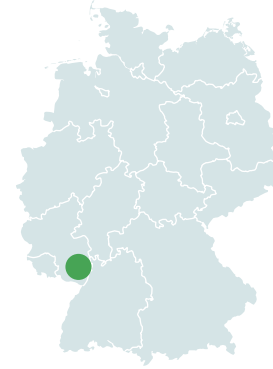


Gebleichter Löwenzahn, botanisch *Taraxacum officinale*, wird für den Verkauf geputzt.

Foto: Roland Krieg, 2015

Feigenhandel in der Pfalz mittels Fruchtbörse im Internet

Region der Rarität: Deidesheim und Umgebung, Rheinland-Pfalz



In einer Region zwischen Speyer und Neustadt, Bergzabern und Frankenthal trifft man in vielen Vorgärten und Innenhöfen sowie an den Weinbergen auf Feigenbäume. Die bekannteste Feigenallee steht in Deidesheim. Es gibt bislang keinen erwerbsmäßigen Anbau, weil die jährlichen Erträge stark schwanken und die reifen Früchte nicht lagerfähig sind.

Die Feige, botanisch *Ficus carica* (Familie *Moraceae*, Maulbeergewächse), wächst strauchartig mit mehreren Stäm-

men und wird 3–5 Meter hoch. Zwischen Juli und August reifen die ca. 60–80g schweren Früchte. Jeder Baum kann 100–200 Früchte tragen. Die Ernte in der Region Deidesheim wird auf etwa 80.000 kg geschätzt. Die Früchte reifen nacheinander und müssen mehrmals durchgepflückt werden. Sie verderben rasch, wenn sie reif sind. Nur ein Teil der Ernte wird von den Baumbesitzern selbst verwendet und verarbeitet. In guten Feigenjahren übersteigt sie deren privaten Bedarf.

Das Internet bringt heute Anbieter und Nachfrager zusammen. Zur Erntezeit wird die „Feigenbörse“ eingerichtet. Die Internet-Seite wird vom Pfalz.Marketing e. V. unter <https://www.pfalz.de> betreut und jährlich zur Erntezeit aktiviert. Auf dieser Plattform bieten Feigenbaumbesitzer ihre Früchte an oder suchen Abnehmer wie Gastronomen, Konditoren, Winzer oder Brennereien. Produkte, die aus Feigen hergestellt werden, sind zahlreich: Konfitüre, Pralinen, Feigen in Wein, Likör, Senf. Die Gastronomie bietet „Feigenwochen“ mit speziellen Gerichten an. Diese Art der Vermarktung kann auch für andere, schnell verderbliche Früchte beispielhaft sein und eine Region mit typischen Produkten auch für den Tourismus aufwerten.



Feigen im Stadtbild von Deidesheim

Foto: Tourist Service GmbH Deidesheim

Salatgemüse für heiße Sommer: Das Eiskraut

Region der Rarität: Wer brachte das Eiskraut von Südafrika nach Deutschland?



Um 1900 war das Eiskraut bekannter als heutzutage. Es wird in vielen Büchern über den Gemüsebau beschrieben wie beispielsweise in einer Veröffentlichung der traditionsreichen Erfurter Samenhandlung und Handelsgärtnerei F. C. Heinemann von 1915. Der Autor empfiehlt, Eiskraut im Sommer als Spinatersatz und wohlschmeckenden Salat anzubauen. Im Anhang fügt er sogar ein Rezept für einen Eiskrautsalat bei, der ein Lieblingsgericht Bismarcks gewesen sein soll. Die jüngste Beschreibung im „Handbuch des speziellen Gemüsebaus“ (1996) von Georg Vogel bezeichnet allerdings den Anbau in Deutschland unter heutigen Anbaubedingungen als nicht wirtschaftlich, weder im Freiland noch im Gewächshaus.

Das Eiskraut *Mesembryanthemum crystallinum* (Familie: Eiskrautgewächse, *Aizoaceae*) stammt aus Südafrika. Wann und wie es nach Europa gelangt ist, ist nicht bekannt. Es wächst verwildert auch an den Küsten rund um das Mittelmeer. Die dicken Blätter sind sehr saftig und knackig. Sie schmecken würzig-säuerlich und eignen sich für exotische Salate, z. B. in der gehobenen Gastronomie. Die sukkulenten Blätter sind nach der Ernte kühl etwa 1–2 Tage haltbar.

Anbau

Eiskraut hat hohe Wärmeansprüche. Es begnügt sich aber mit leichten, sogar leicht salzhaltigen Böden. Es hat einen geringen Wasserbedarf und toleriert Trockenheit. Da das Saatgut staubfein ist, wird eine Vorkultur im Gewächshaus empfohlen. Ausgepflanzt wird, wenn ab Ende Mai die Tage zuverlässig warm sind. Eine Überdeckung mit Vlies kann das Wachstum fördern. Eine Kultur im kalten Gewächshaus ab Mitte April oder im heizbaren Gewächshaus ab Februar ist möglich. Haben sich die Pflanzen kräftig entwickelt, können den ganzen Sommer über Blätter und Sprossspitzen geerntet werden. Nach dem Schnitt verzweigen sich die Pflanzen und bilden durch Seitentriebe dichte Polster. Wegen des Aufwands in der Jungpflanzenphase eignet sich das Eiskraut sicher nur für den Anbau in Gemüsebaubetrieben, die als Direktvermarkter arbeiten oder guten Kontakt zur Gastronomie haben.



Eiskraut-Pflanzen im Beet, 2012
Foto: Heidi Lorey

Informationsstellen zu regionalen Obst- und Gemüsesorten

Bamberger Sortengarten Mittelstraße,
96052 Bamberg

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Deichmanns Aue 29,
53179 Bonn, www.ble.de, Infos zu biologischer Vielfalt, genetischen Ressourcen, Förderungsmöglichkeiten

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Rochusstr. 1, 53123 Bonn,
www.bmel.de

Förderverein für das Teltower Rübchen e.V. Tourist Information Teltow,
Potsdamer Str. 57, 14513 Teltow,
www.teltowerruebchen.de

Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa
89584 Lauterach

Freilichtmuseum Detmold (Landschaftsverband Westfalen-Lippe LWL) Krummes Haus, 32760 Detmold

Genbänke, Netzwerk für Sortenretter und -erhalter der Nutzpflanzenvielfalt mit Schwerpunkt Baden-Württemberg,
www.genbaenkle.de

GENRES, Informationssystem Genetische Ressourcen www.genres.de
Informationen zur genetischen Vielfalt für Landwirtschaft und Ernährung

Höri-Bülle e.V. c/o Gemeinde Moos,
Bohlinger Str. 18, 78345 Moos,
www.höri-bülle.de

Interessengemeinschaft Bamberger Gärtner c/o Thomas Schmidt,
Jakob-Nein-Str. 27, 91056 Erlangen,
www.gaertnerstadt-bamberg.de

Interessengemeinschaft Filderkraut/ Filderspitzkraut g.g.A. Lichtensteinstr. 10,
72631 Aichtal, www.kimmichs.de

Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau in Erfurt Leipziger Str. 75a, 99085 Erfurt,
www.lvg-erfurt.de

Nationales Inventar Pflanzengenetischer Ressourcen in Deutschland (PGRDEU)
www.pgrdeu.genres.de

Pomologen-Verein e.V. Bundesgeschäftsstelle, Husumer Str. 16,
20251 Hamburg,
www.pomologen-verein.de

Samengarten Eichstetten
79356 Eichstetten am Kaiserstuhl

Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V. c/o Gerhard Stemich,
Nottbeck 4, 59302 Oelde-Stromberg,
www.stromberger-pflaume.de

Slow Food Deutschland e.V. Luisenstr. 45,
10117 Berlin, www.slowfood.de

Weihenstephaner Gemüse-Kleingarten
Am Staudengarten 14, 85350 Freising,
Gemüsegarten mit Anbauversuchen, Neuheiten

Bezugsquellen für Saatgut

Aromagärtnerei Deaflora Andrea Hellmich,
Dr.-Wolff-Str. 6, 14542 Werder/Havel OT
Glindow, www.deaflora.de

Bio-Saatgut Gabi Krautkrämer,
Weingartenstr. 58, 97252 Frickenhausen
am Main, www.bio-saatgut.de

Bruno Nebelung GmbH
Freckenhorster Str. 32,
48348 Everswinkel, www.nebelung.de

N. L. Chrestensen Erfurter Samen- und Pflanzenzucht GmbH Witterdaer Weg 6,
99034 Erfurt, www.chrestensen.de

Dreschflegel Bio Saatgut GbR
Postfach 1213, 37202 Witzenhausen,
www.dreschflegel-saatgut.de

Dürr Samen Stephan Schwenk e.K.,
Bayernstr. 24, 72768 Reutlingen,
www.duerr-samen.de

ProSpecie Rara Deutschland GmbH
Kartäuserstr. 49, 79102 Freiburg,
www.prospecierara.de

Rühlemann's Kräuter und Duftpflanzen,
Auf dem Berg 2, 27367 Horstedt,
www.kraeuter-und-duftpflanzen.de

SPERLI GmbH Freckenhorster Str. 32,
48351 Everswinkel

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN e.V.),
www.nutzpflanzenvielfalt.de, Infos zur Sortenerhaltung, Veranstaltungen, Saatguttausch

Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN e.V.) Burgstr. 20,
16278 Greiffenberg/Uckermark,
www.vern.de, Schaugärten, Katalog, Saatgut

Vertriebsgesellschaft Quedlinburger Saatgut mbH, 06449 Aschersleben,
www.quedlinburger-saatgut.de

Autoren der Ausstellung und Begleitbroschüre

Dr.-Ing. Sylvia Butenschön

Landschaftsarchitektin, Gartenhistorikerin
Studium der Landschafts- und Freiraumplanung an der Universität Hannover; wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachgebiet Denkmalpflege der TU Berlin, Institut für Stadt- und Regionalplanung, dort zuständig für das Lehr- und Forschungsgebiet Gartendenkmalpflege und Gartenkulturgeschichte; Vorsitzende der Deutschen Gartenbaubibliothek e.V.; Veröffentlichungen zur Geschichte städtischer und ländlicher Parks, Gärten und Friedhöfe des 19. und 20. Jahrhunderts sowie zur Kulturlandschaftsentwicklung

Ralf Gebuhr M.A.

Historiker, Kulturwissenschaftler
Studium der Kulturwissenschaften, der Mittelalterlichen Geschichte und der Archäologie des Mittelalters an der Humboldt-Universität Berlin; zahlreiche Publikationen zu landes- und landschaftshistorischen Themen; Ausstellungsprojekte; Lehraufträge an der TU Berlin, Lehrstuhl für Technikgeschichte

Dipl.-Ing. Kirsten Krepelin

Landschaftsplanerin, Gartenhistorikerin
Studium des Gartenbaus an der HTW Dresden und der Landschaftsplanung an der TU Berlin; wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachgebiet Denkmalpflege der TU Berlin, Institut für Stadt- und Regionalplanung; Veröffentlichungen zur Gartenkunst und Gartenkultur um 1800, Kulturlandschaftsforschung, Stadtgrün der Nachkriegsmoderne, Orangeriekultur und Gartendenkmalpflege

Dr. rer. hort. Heidi Lorey

Gartenbauingenieurin, freie Journalistin, Buchautorin und Dozentin
10 Jahre Redakteurin des Ressorts „Garten“ beim Magazin LandLust, Studium an der Leibniz-Universität Hannover mit Abschluss Dipl.-Ing. agr. Studienschwerpunkt Pflanzenzüchtung, dort 1992 Promotion zum Dr. rer. hort.; gärtnerische Ausbildung im Zierpflanzenbau, Publikationen in den Bereichen Gemüseanbau, Obstanbau, Sortenvielfalt, Saatguterhaltung, Küchengarten, Kulturgeschichte der Pflanzen

Dipl.-Ing. Thomas Thränert

Freier Landschaftsarchitekt, Gartenhistoriker
Studium des Gartenbaus an der HTW Dresden und der Landschaftsplanung an der TU Berlin; Veröffentlichungen zur Gartenkunst und Gartenkultur um 1800, Kulturlandschaftsforschung, Gartendenkmalpflege, Orangeriekultur, Geschichte der Pflanzenverwendung und Landschaftsarchitektur

Gastbeitrag Broschüre

Dr. Ines Spazier

Archäologin, Historikerin
Studium der Ur- und Frühgeschichte, Geschichte und Latein an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg; Gebietsreferentin im Fachbereich Archäologische Denkmalpflege am Thüringischen Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie; zahlreiche Publikationen zum Burgenbau in der Lausitz und Thüringen sowie zur thüringischen Ur- und Frühgeschichte und Mittelalterforschung

Literaturhinweise (Historischer Teil)

Abel, Wilhelm: Agrarkrisen und Agrarkonjunktur. Eine Geschichte der Land- und Ernährungswirtschaft Mitteleuropas seit dem Mittelalter, 3. neubearbeitete und erweiterte Aufl. Hamburg 1978.

Ankenbrand, Roswitha: Das Pelzbuch des Gottfried von Franken. Untersuchungen zu den Quellen, zur Überlieferung und zur Nachfolge der mittelalterlichen Gartenliteratur. Bamberg 1970.

Bergmann, Gerd: Ältere Geschichte Eisenachs. Von den Anfängen bis zum Ende des 19. Jahrhunderts. Eisenach 1994.

Brakensiek, Stefan et al. (Hg.): Grundzüge der Agrargeschichte, 3 Bände. Köln/Weimar/Wien 2016.

Brandenburgisches Ministerium für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung (Hg.): Gartenkultur in Brandenburg und Berlin. Potsdam 2000.

Braudel, Fernand: Sozialgeschichte des 15.–18. Jahrhunderts – Der Alltag. München 1985.

Bücherei des Deutschen Gartenbaues e.V. (Hg.): Geschichte der Gartenkultur. Von Blumisten, Kunstgärtnern, Mistbeeten und Pomologien. Berlin 2015.

Butenschön, Sylvia (Hg.): Landesentwicklung und Gartenkultur – Gartenkunst und Gartenbau als Themen der Aufklärung. Berlin 2014.

Daunay, Marie-Christine/Laterrot, Henri: Iconography of the Solanaceae from Antiquity to the XVIIIth Century. A Rich Source of Information on Genetic Diversity and Uses. In: Acta Horticulturae 745 (2007), S. 59–88.

Fischer, Hendrik: Konsum im Kaiserreich. Berlin 2011.

Franz, Günther (Hg.): Geschichte des deutschen Gartenbaues, Stuttgart 1984.

Heilmeyer, Marina et al.: Potsdamer Pomologische Geschichten, 8 Bände. Potsdam 2001–2013.

Hellmund, Monika: Pflanzenfunde aus der »Luthergrube«. In: Meller, Harald (Hg.): Luther in Mansfeld. Forschungen am Elternhaus des Reformators (= Archäologie in Sachsen-Anhalt. Sonderband 6). Halle 2007, S. 187–200.

Haus der Brandenburgisch-Preußischen Geschichte Potsdam (Hg.): Schön und Nützlich – Aus Brandenburgs Kloster-, Schloss- und Küchengärten. Berlin 2004.

Klose, Andreas: Ananaszucht in Schlesien. In: Schlesische Geschichtsblätter, 40. Jg., 2013, Heft 3. S. 74–98.

Knörzer, Karl-Heinz (Hg.): Pflanzenspuren. Archäobotanik im Rheinland. Agrarlandschaft und Nutzpflanzen im Wandel der Zeiten (= Materialien zur Bodendenkmalpflege im Rheinland 10). Köln 1999.

Könenkamp, Wolf-Dieter: Wirtschaft, Gesellschaft und Kleidungsstil in den Vierlanden während des 18. und 19. Jahrhunderts – Zur Situation einer Tracht. Göttingen 1978.

Körber-Grohne, Udelgard: Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie. Stuttgart 1994

Krausch, Heinz-Dieter: Aufsätze zur brandenburgischen Volksbotanik und Kulturpflanzengeschichte. Eine Auswahl (= Schriften des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt 5). Cremlingen 2006.

Müller, Christine: Landgräfliche Städte in Thüringen. Die Städtepolitik der Ludowinger im 12. und 13. Jahrhundert. Köln 2003.

Schubert, Ernst: Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt 2006.

Literaturhinweise (Pflanzlicher Teil)

Schuricht, Werner: Der Obstbau Mitteldeutschlands vom Mittelalter bis zum Jahre 1945. Erfurt 2011.

Siemer, Stefan: „Zum Anbeißen“ – Obst und Gemüse in Darstellungen des 18. bis 20. Jahrhunderts. Oberhausen 2012.

Sippel-Boland, Marion: „... uns gesambten Gärtner vor hiesiger Stadt“ – Geschichte(n) eines Wolfenbütteler Berufsstandes. Wolfenbüttel 1997.

Spazier, Ines: Spätmittelalterliches Fundmaterial mit Steinzeug-Importen aus dem Eisenacher Stadtgebiet. In: Neue Ausgrabungen und Funde in Thüringen 9 (2016–17), S. 135–163.

Spazier, Ines: Geheimnisse des Eisenacher Untergrundes. Die Ausgrabungen in der Stadt Eisenach von 2000/01–2006. In: Wartburgland Geschichte 6 (2007), S. 2–12.

Spiekermann, Uwe: Basis der Konsumgesellschaft – Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850–1914. München 1999.

Tacuinum sanitatis in medicina. Codex Vindobonensis series nova 2644 der Österreichischen Nationalbibliothek. Kommentar von Franz Unterkircher (= Glanzlichter der Buchkunst 13). Graz 2004.

Teuteberg, Hans Jürgen / Wiegmann, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. Göttingen 1972.

Teuteberg, Hans Jürgen / Wiegmann, Günter: Unsere tägliche Kost – Geschichte und regionale Prägung, 2. Aufl. Münster 1986.

Wiegmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa – Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, 2. Aufl. Münster u. a. 2006.

Album Benary. Alte Gemüsesorten. Mit einer „Kleinen Geschichte der Gemüse“ von Jürgen Dahl. Nachdruck des zwischen 1876 und 1893 erschienenen Mappenwerkes der Fa. Ernst Benary Samenzucht GmbH Erfurt. Waltrop/Leipzig 2000

Album Vilmorin, The Vegetable Garden, The Complete Plates. Köln 2016

Becker-Dillingen, Josef: Handbuch des gesamten Gemüsebaues einschließlich der Küchenkräuter. Berlin/Hamburg 1956 (6. Aufl.)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), www.genres.de, Agrobiodiversität Kultur- und Wildpflanzen

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen. <http://pgrdeu.genres.de/rlistgemuese>

Czekalla, Eberhard/Döge, Regina: Zur Geschichte des Obstbaus Mitteldeutschlands, Teil II und Teil III, hrsg. v. Förderverein Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt. Erfurt 2010

Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die einfache und feinere Küche, neu bearb. u. hrsg. v. Luise Holle. Bielefeld/Leipzig 1931 (59. Aufl.)

Ehrentraut, Reinhard/Horneburg, Bernd: Die Palmen Ostfrieslands unter besonderer Berücksichtigung der Kohlartigen. In: Biologische Vielfalt für Ernährung, Land- und Forstwirtschaft. Tagungsband 20 der Schriften zu Genetischen Ressourcen, Zentralstelle für Agrardokumentation und-information. Bonn 2003, S. 89–92

Fox, Leo/Hinrichsen, Torkild: Die Erdbeere: Verführung in Rot. Husum 2001

Friedrich, Gerhard/Schuricht, Werner: Seltenes Kern-, Stein- und Beerenobst. Leipzig 1989

Horneburg, Bernd: Frischer Wind für eine alte Kulturpflanze! Linsen im ökologischen Anbau, ihre Geschichte und Verwendung, hrsg. v. Dreschflügel e. V. und vom Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung der Universität Göttingen. Witzhausen 2003

Keßler, Carolin/Schürmann, Thomas (Hrsg.): Der Apfel. Kultur mit Stiel. (Arbeit und Leben, Band 14; Förderverein des Freilichtmuseums am Kiekeberg). Rosengarten-Ehestorf 2014

Klaphake, Ute/Lüdemann, Karin: Reichtum ernten. Vielfalt im Gemüsebeet. Stuttgart 2009

Körper-Grohne, Udelgard: Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie. Stuttgart 1994

Krug, Helmut/Liebig, Hans-Peter/Stützel, Hartmut: Gemüseproduktion. Ein Lehr- und Nachschlagewerk für Studium und Praxis. Stuttgart 2003

Lang, Georg Willibald: Sortenbeschreibung der Gemüsesorten der Bamberger Gärtnerstadt. Ausgearbeitet im Auftrag des Zentrums Welterbe Bamberg (ZWB) im Rahmen des Projektes „Urbanner Gartenbau Bamberg“, o. O. 2013

Lieberei, Reinhard/ Reisdorff, Christoph: Nutzpflanzen. Stuttgart/New York 2007 (8. überarb. Aufl.)

Lorey, Heidi: Liebesapfel, Mangold & Rapunzel. Gemüse für Garten und Küche wiederentdeckt. Münster 2005

Müller-Lindenlauf, Maria/Zipfel, Gunnar: CO₂-Fußabdruck und weitere Umweltwirkungen von Gemüse aus Baden-Württemberg. IFEU, Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg GmbH, o. O. 2013

Pirc, Helmut: Enzyklopädie der Wildobst- und seltenen Obstarten. Graz/Stuttgart 2015

Reinhard, Ursula/Klaphake, Ute: Gemüse Schätze. Selbst anbauen & genießen. Stuttgart 2015

Stephan, Thomas/Mammel, Woldemar: Alb-Leisa. Linsen von der Schwäbischen Alb, hrsg. v. d. Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“. Lauterach 2013

Stiftung Warentest: Regionale Lebensmittel: Werbung oder Wahrheit? (= Test Heft 07/2013)

Vogel, Georg: Handbuch des speziellen Gemüsebaues. Stuttgart 1996

Wimmer, Clemens Alexander: Geschichte und Verwendung alter Obstsorten, hrsg. v. d. DGGLe. V., Arbeitskreis Historische Gärten. Berlin 2003

Historischer Teil:

5 am Tag e.V., Mannheim
akg-images
Bayerische Staatsbibliothek München
Bernhard von Oberg, Heide
Bildarchiv Foto Marburg
DB Museum Nürnberg
ddrbildarchiv.de, Berlin
Deutsche Gartenbaubibliothek e.V. Berlin
Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt
Deutsches Plakatmuseum im Museum Folkwang, Essen/ARTOTHEK, Weilheim
Deutsches Schifffahrtsmuseum Bremerhaven
Evangelische Kirchengemeinde St. Andreas, Teltow
Forschungsbibliothek Gotha der Universität Erfurt
Germanisches Nationalmuseum Nürnberg
Hallwylska museet Stockholm
Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel
Kohlosseum Wesselburen
Kunstsammlungen und Museen Augsburg
Library of Congress Washington
Mauritius images
Museen des Landkreises Oberspreewald-Lausitz, Senftenberg
Österreichische Nationalbibliothek Wien
Rijksmuseum Amsterdam
Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek, Dresden
Schleswig-Holsteinisches Landwirtschaftsmuseum, Meldorf
Shutterstock
Staatliche Bibliothek Regensburg
Staatsbibliothek Bamberg
Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg
Stadtarchiv München
Stadtbibliothek Ulm
Städtisches Museum Seesen
Stadtgeschichtliches Institut Bühl
Stadtmuseum Weimar
Stadt- und Industriemuseum Guben
Stiftung Historische Museen Hamburg, Altonaer Museum
Stiftung Stadtmuseum Berlin

Thüringisches Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie, Weimar
Universitätsbibliothek der Humboldt-Universität zu Berlin
Universitätsbibliothek der TU Berlin
Universitätsbibliothek Erlangen-Nürnberg
Universitäts- und Landesbibliothek, Düsseldorf
Verkehrshaus der Schweiz, Luzern

Pflanzlicher Teil:

Bamberger Sortengarten, Grünes Erbe Bamberg e.V.
Bio-Saatgut Gabi Krautkrämer, Frickehausen am Main
bpk-Bildagentur, Berlin
Bruno Nebelung GmbH, Everswinkel
BUND Lemgo
Cafe Confiserie Sixt, Neustadt/Weinstraße
N. L. Chrestensen, Erfurter Samen- und Pflanzenzucht GmbH
Culinaris, Saatgut für Lebensmittel, Göttingen
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz
Dreschflegel, Witzhausen
Frederik Eiden, Cochem
Förderverein Teltower Rübchen e.V.
Helga Gebendorfer, Mainburg
Thomas Grossmann, Bonn
Hansabred GmbH & Co. KG, Dresden
Hengstenberg GmbH & Co KG, Esslingen
Kurt Hentschel, Lemgo
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Fachgebiet für Marketing und Management
Nachwachsender Rohstoffe, Straubing
Hofladen Stender, Hamburg
Homestill, St. Helier, Jersey
Hotel Altes Land, Jork
Institut für Energie- und Umweltforschung GmbH (IFEU), Heidelberg
Julius-Kühn-Institut (JKI), Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, AG Aroma- und Signalstoffe, Quedlinburg
Stephan Kaiser, Hamburg
Kimmichs Sauerkonserven, Aichtal
Ute Klaphake, Hamburg

Roland Krieg, Waldkirch
Kultur- und Geschichtskontor, Hamburg-Bergedorf
Klaus Lang, Wolfegg
Lauteracher Alb-Feldfrüchte
Lisdorfer Frischgemüse, Saarlouis
Dr. Heidi Lorey, Steinhagen
Woldemar Mammel, Lauterach
Museumsbauernhof Wennerstorf
Museum Botanicum Berlinense, Berlin
Mühlenbachhof, Melle
Dr. Anja Oetmann-Mennen, Lienen
Obsthof am Süßen See, Aseleben
Obstgroßmarkt Mittelbaden, Oberkirch
Vertriebsgesellschaft Quedlinburger Saatgut mbH, Aschersleben
REGIONal, Büro für Regionalentwicklung, Bamberg
Reinhard Tierfoto, Heiligkreuzsteinach
Samen Frese, Georgsmarienhütte
Fritz Schlecht Sauerkonserven, Filderstadt
Schutzgemeinschaft Filderkraut, Aichtal
Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V., Oelde
Silberburg-Verlag, Tübingen
Sornziger Wilde, Mügeln/Sornzig
Sperli GmbH, Everswinkel
Kulturbüro Stadt Bühl
Stadtgeschichtliches Institut Bühl
SWR Fernsehen, Stuttgart
Teltower Stadt-Blatt Verlags- und Presse GmbH
Thomas Stephan, Munderkingen
Tourist Service GmbH Deidesheim
Universität Hohenheim, Fachbereich Kommunikationswissenschaft/Journalistik, Stuttgart
Verein Höri-Bülle e.V., Moos/Landkreis Konstanz
Weingut-Destillerie Stöckel-Hoos, Neustadt-Duttweiler
Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben, Münster
Karl Zeter KG, Essig und Weinessig Fabrik, Neustadt-Diedesfeld

Impressum

„Geschmack der Regionen – Obst und Gemüse neu entdeckt!“

Begleitbroschüre zur gleichnamigen Sonderausstellung
vom 4. März bis zum 31. Oktober 2018

Herausgeber:

Stiftung Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Redaktion:

Dr. Joachim Schaier
Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Gestaltung und Satz:

Homann . Güner . Blum Visuelle Kommunikation

Druck:

DRUCKHAUS PINKVOSS GmbH

1. Auflage Februar 2018

Alle Rechte vorbehalten: Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der Freigrenzen des Urheberrechts ist
ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig. Das gilt insbesondere
für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die
Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.



Stiftung Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt
Gothaer Straße 50, 99094 Erfurt
Tel. 0361/223 99 0
Fax 0361/223 99 13
Mail service@gartenbaumuseum.de
www.gartenbaumuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung:

