

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.



 Deutsches
Gartenbaumuseum



Geschmack der Regionen – Obst und Gemüse neu entdeckt!

 Deutsches
Gartenbaumuseum

Geschmack der Regionen

 Deutsches
Gartenbaumuseum

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

Geschmack der Regionen

Obst und Gemüse
neu entdeckt!

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

Vorwort

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 „Türkische 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



Helleborwurzel *Trigonopon porrifolium*, Foto: Ute Klaphake



Esskastanie *Castanea sativa*, Foto: Reinhard Tierfoto



Mirabelle *Prunus domestica* ssp. *bataviae*, Foto: Reinhard Tierfoto



Spelerling *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 FABAE 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 Außentoiletten, 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 (1vw522–1588), 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 neu geborene 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 geheißeln 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

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 cleine 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.



Kochen von „Weizenmues“ 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



„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

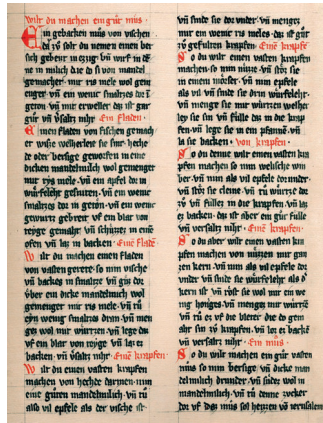
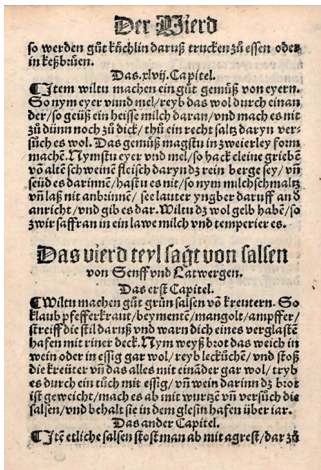
Mittelalterfeste verbreiten heute oftmals ein Bild von üppigen mittelalterlichen Mahlzeiten. Deftige Braten dominieren die Speisekarten und Marktstände. Die Realität sah jedoch bedeutend kärglicher aus. Ein Historiker, der sich lange mit der Frage beschäftigte, „Was man im Mittelalter aß und trank“, 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 wohlgeschmeckender 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 zerköcht 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 guter Speise“ (Buch von guter Speise), dem ältesten überlieferten Kochbuch in deutscher Sprache aus dem 14. Jahrhundert, kann man lesen:



„Das buch von guter speise“ entstand im 14. Jahrhundert und ist das älteste überlieferte Kochbuch in deutscher Sprache. Universitätsbibliothek München, 2^o Cod. ms. 731, Cim. 4. Faksimile nach Trude Ehler. Daz Buch von guter Speise, 1994

„Wilt du machen ein gut mus.
Ein gebacken mus von vischen. dar zu solt du nemen einen bersich gebeitz in ezzig. und wirf in denne in milch. die do si von mandel gemachet. 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 gemachet. wisze welherleie sie sint. hechede oder bersige geworfen in eine dicken mandelmilch. wol gemenget mit rys mele. und ein apfel dor in würfelehe gesniten. und ein wenic smaltzes dor in geton. und ein wenic gewurtz gebreit uf ein blat von teyge gemah. und schiuzeze 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“ zerköcht 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.



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

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



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 ausführt:

„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 derwelle in eime hafene. und tu smaltzes genuec 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.

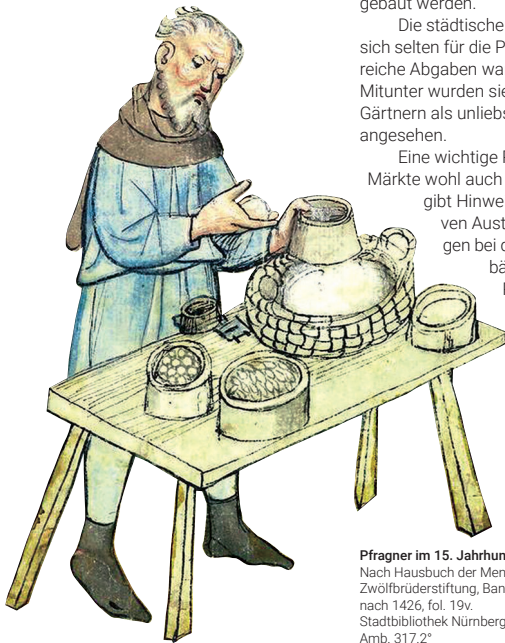
Dieser regionale Handel wurde oft von „Hökern“ getrieben. Sie zogen mit

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 betrug 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^o



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.

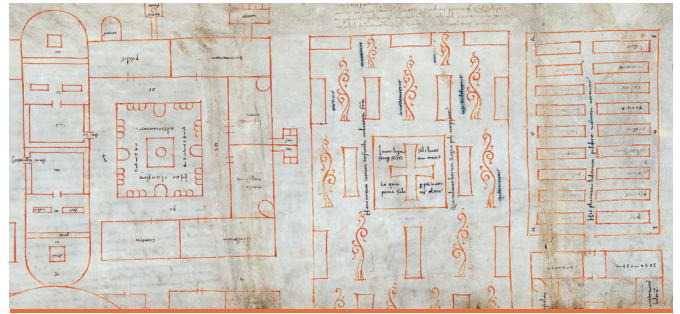
Wie stark solche Gedanken bereits bei der Planung von Klöstern eine Rolle spielten, belegt eindringlich der Idealplan eines Klosters, der im 9. Jahrhundert auf der Insel Reichenau angefertigt wurde. Bestimmt war er für den Abt des Klosters von St. Gallen in der heutigen Schweiz, weshalb er in der Forschung 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



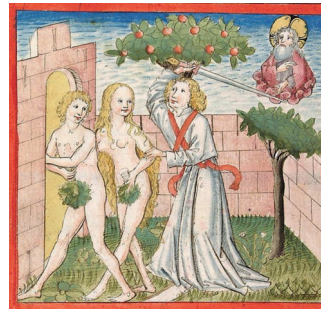
Früchte als Heilmittel im Kräuterbuch
Adam Lonitzer: Kreuterbuch, Künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Getreyde, Gewürtze, 1564, S. 31v

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

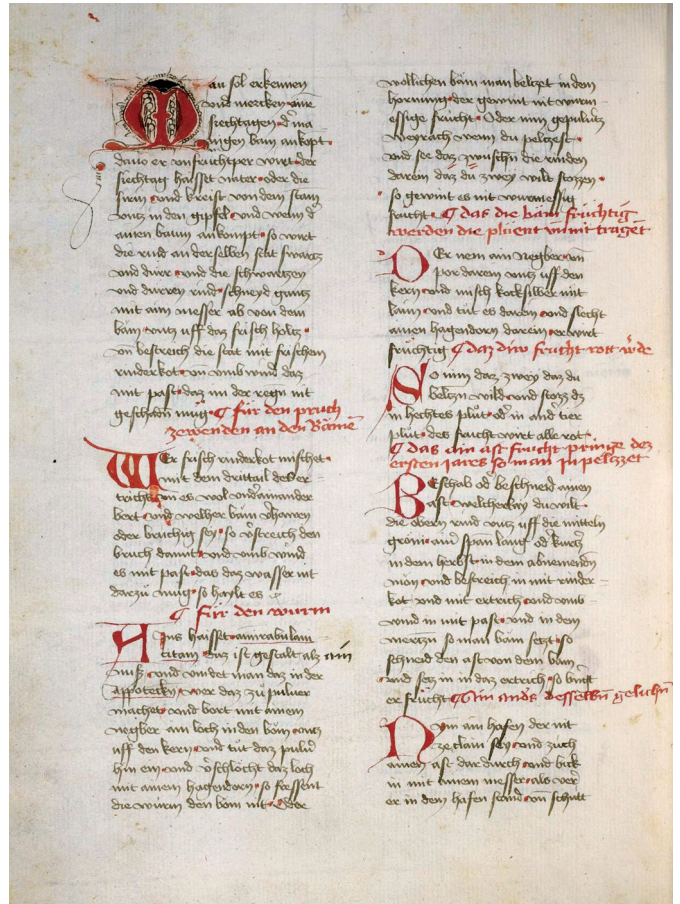
Zu den wichtigsten kulturellen Leistungen des abendländischen Klosterwesens gehört das Vermögen, auch im Wirtschaftsleben die Schriftlichkeit verbreitet zu haben, nicht zuletzt im Gartenbau und in der Pflanzenkunde. Die Beherrschung dieser Kulturtechnik kann geradezu als ein Markenzeichen des europäischen 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.



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 vnn trucken im ersten Grad. faisste seind die besten. Siegen der Brust vnnnd widersteen dem Gifft. Machen verstopffungen, blest vnnnd Leuß. Corrighers mit Nussen vnnnd mandel. Machen ain temperierts geblüet.*

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.

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



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

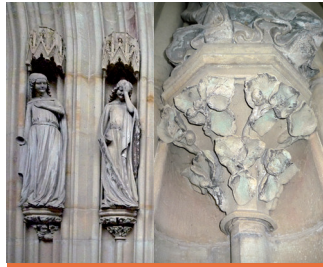
Auberginen

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 Blattachseln 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 unbekannteren 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

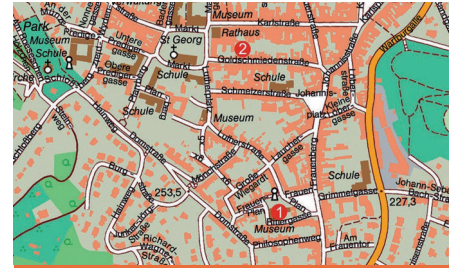
Obstarten im spätmittelalterlichen Eisenach

Ines Spazier



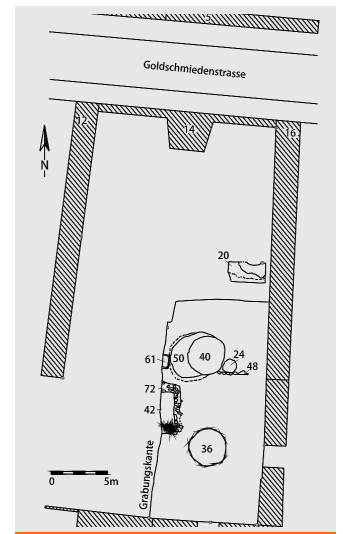
Eisenach
Matthaeus Merian, Topographia Superioris Saxoniae, Thuringiae (...), 1650, nach S. 48, Ausschnitt

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 Markplatz 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 kugelig 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 Dören, 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

Unterschiedliche Befunde	Eisenach, Goldschießstraße 14				Frauenplan 21 – 23		
	05/80-15	05/80-27	05/80-43	05/80-53	05/80-72	05/80-89	05/87-31 05/97-36
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. insatita</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>					•		

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



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 weisen 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 Handelsgärtnerien 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 Gemüserzeugnissen 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.

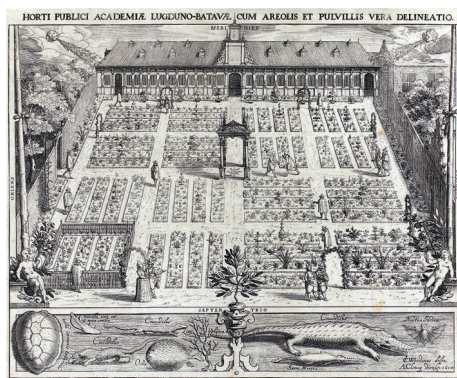
Reisende Pflanzen und „wachsende Bibliotheken“

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

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.



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



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/vnd 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 Prvdens 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 Obststarten 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 Elsholtz urteilte in seinem „Garten-Baw“ 1666: „so ist Spinat fast das zarteste unter allen Mueßkreutern/ und welches den grösten theil des jahrs genutzet 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

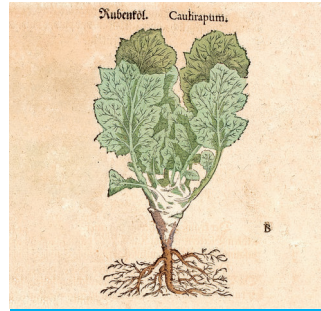
Die Verfügbarkeit von Obst und Gemüse im Jahresverlauf war bis ins 19. Jahrhundert klar begrenzt. Nur wenige gärtnerische Erzeugnisse ließen sich in Kellern und Erdmieten über mehrere Monate lagern. Ohne Qualitätsverlust war das allerdings nicht immer möglich. So stellte Carl Friedrich von Rumohr in 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, *Oeconomvs Prvdens Et Legalis* (...), 1705
Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf,
urn:nbn:de:hbz:061:1-98590



Ältere Kulturform der Kohlrabipflanze (*Brassica oleracea* var. *gongylodes*)
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 ablief, 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 Ertrageigenschaften sowie Robustheit aus.

Manche Arten mit Fremdbestäubung, wie Apfel oder Süßkirsche, entwickelten 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 Zwiebelsamens 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 carotinhaltenen, 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)

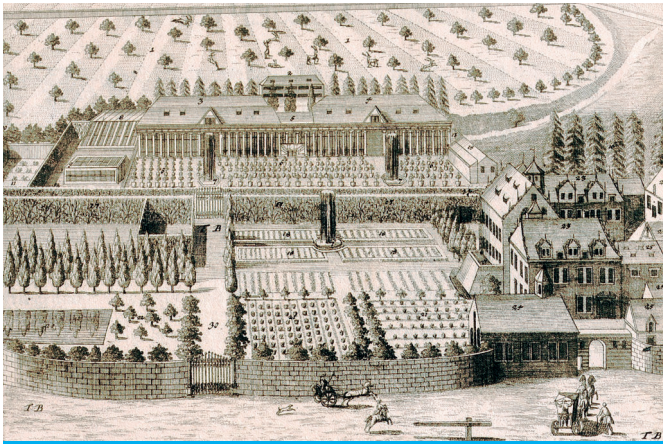


Das Schneiden der Brunnenkresse
 Aus: Christian Reichart, Einleitung in den Garten- und Acker-Bau, 1769
 Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek

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 eingemistet 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.

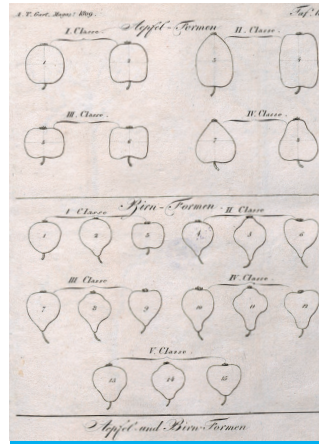


Einzelne Gutsgärten – wie Otto von Münchhausens Besitz in Schwöbber bei Hameln – wurden zu Sammelplätzen der Obst- und Gemüsevielfalt.
 Aus: Johann Christoph Volckamer, Continuation der Nürnbergischen Hesperidum (...), 1714
 Universitätsbibliothek der TU Berlin, Deutsche Gartenbaubibliothek

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 Teutschlands 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 erkant, 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 Volkmär 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 Pflopf- 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 Volkmär 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 viele 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 Günderode, 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.

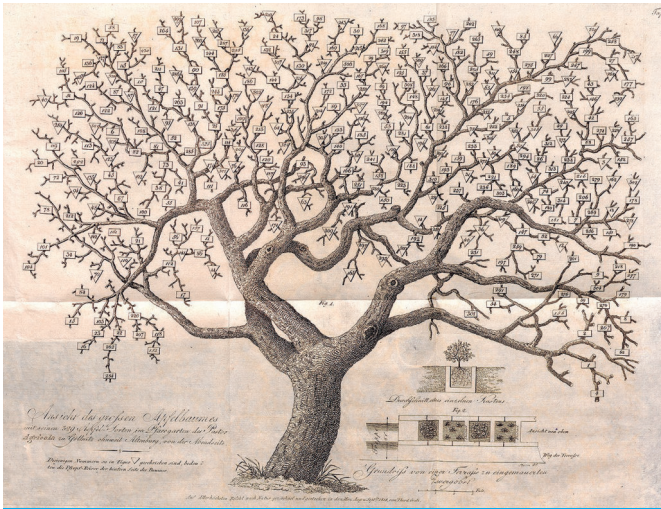
Ein Baum – 329 Sorten

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

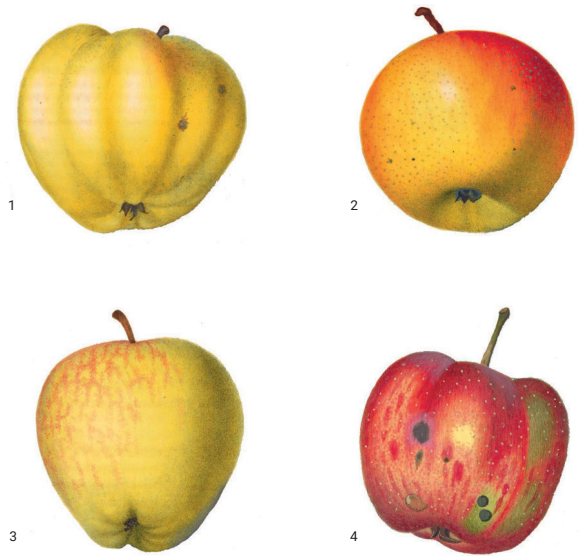
Landpfarrer, der sich in der Obstkunde betätigen wollte. So versammelte Ludwig Friedrich Agricola in seinem Pfarrgarten in Göllnitz bei Altenburg/Thüringen am Beginn des 19. Jahrhunderts 329 Sorten auf einem Apfelbaum. Mit diesem Sortenbaum schuf er eine weithin bekannte Sehenswürdigkeit.

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.



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



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 Zuckerrüben 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



56

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 präsentierten 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 Murmeln ... 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 Seltenerhändler, Heidebauerin mit Blaubeeren und Marschbauer mit Kohl und Kartoffeln („Kohl, witten Kohl un Kartoffeln“)

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

57



Altländerin mit Kirschen, Bardowickerin mit Möhren, Zwiebeln und Petersilienwurzel und Walnusshändler 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 Grünhökern 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 Tragejochs.

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. 1998/41
 (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 Alltagsspeise zunehmend in Eintöpfen gegessen. Zugleich spielte hier der Fleischkonsum eine große Rolle. Über das Land Hadeln nahe der Elbmün-

ding berichtete beispielsweise Heinrich Christian Philipp Kiesewetter in einer Reisebeschreibung von 1807: „*Es giebt aber auch wohl nirgends stärkere Fleisshesser, als in diesem Lande; der Landwirth darf seinen Leuten unter 5 Mahlzeiten kaum einmal Gemüse 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 bekömmt, 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.



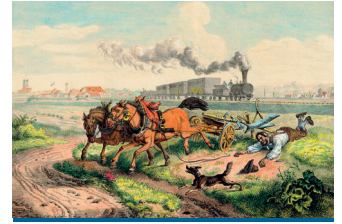
Teltower Rübe
(Brassica rapa subsp. rapa f. teltowensis)
 Aus: Johann Simon Kerner, Abbildung Aller
 Oekonomischen Pflanzen, 1786–1796
 Forschungsbibliothek Gotha der Universität Erfurt,
 Math 4° 369/01 (06)

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



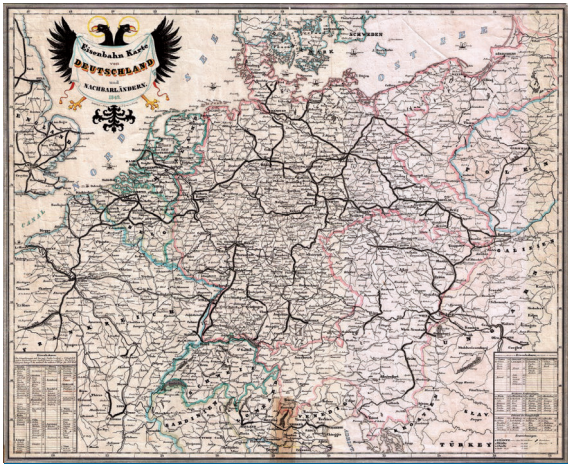
Nur selten vollzogen sich Veränderungen im Anbau und Verzehr von Obst und Gemüse spürbar und schnell. In der Mitte des 19. Jahrhunderts geschah dies jedoch durch einen Wandel entscheidender Rahmenbedingungen. Den Hintergrund dafür bildeten die Industrialisierung und der Übergang von der Agrar- zur Industriegesellschaft.

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 hannöversche 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