



Kohlanbau in Wesselburen in Dithmarschen
 Fotografie, 1914
 Schleswig-Holsteinisches Landwirtschaftsmuseum,
 Meldorf



Die Erfurter Samenhandlung Benary empfahl 1882 unter anderem die Kohlsorten Blaurandiger Schiltzer, Griechisches Centnerkraut, mittelfrühes dunkelrotes Berliner Kraut, Bleichfelder, großes frühes Kraut, spitzes weißes Filderkraut.
 Aus: Ernst Benary, Album Benary, Band VII, 1882
 Universitätsbibliothek der TU Berlin,
 Deutsche Gartenbaubibliothek

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

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

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

Marktgängige Sorten und Wettbewerbsverlierer

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



1 *Cicer arietinum L.*



2 *Die Pastinackwurzel*



3 *Tragopogon porrifolius L. (Schrenckia)*



4 *Sium sisarum L.*

1. Kichererbse (*Cicer arietinum*)
 2. Pastinake (*Pastinaca sativa*)
 3. Haferwurzel (*Tragopogon porrifolius*)
 4. Zuckerwurzel (*Sium sisarum*)
- Aus: Johann Simon Kerner, Abbildung Aller Oekonomischen Pflanzen, 1786–1796
 Forschungsbibliothek Gotha der Universität Erfurt,
 Math 4° 369/01

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

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



Vereinbarungen und Verordnungen

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

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



Szenen eines Produktionsablaufs: Sortieren, Schälen und Einlegen in der Gurkeneinlegerei W. Wernicke in Lübbenau im Spreewald
Fotografien, um 1920
Museen des Landkreises Oberspreewald-Lausitz

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

Die Rationalisierung der Verarbeitung – Das Produkt „Spreewaldgurke“

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

Wir sind die Kirsche! – Obst- und Gemüselandschaften

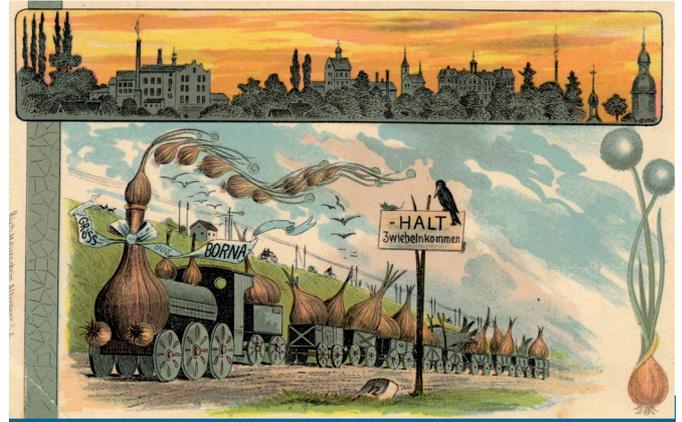
So wie der Name Teltows durch die Rübben weithin bekannt wurde, trug der Obst- und Gemüseanbau auch andernorts zum Ruf von Städten und Regionen bei. Eine Textstelle aus Heinrich Daniel Andreas Sonnes „Beschreibung des Königreichs Hannover“ von 1829 liest sich wie eine kulinarische Topographie dieses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

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

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



Obst bringt Farbe in die Landschaft – Assenheim in der Wetterau
 Ansichtskarte, um 1900
 Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt



„Gruss aus Borna / Halt Zwiebeln kommen“
 Ansichtskarte, um 1913
 Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt



Gemüsehändler als Sehenswürdigkeit – „Bamberger Markttypen“
 Ansichtskarte, um 1910
 Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Maßgeschneidertes Obst und Gemüse?

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

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

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

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

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

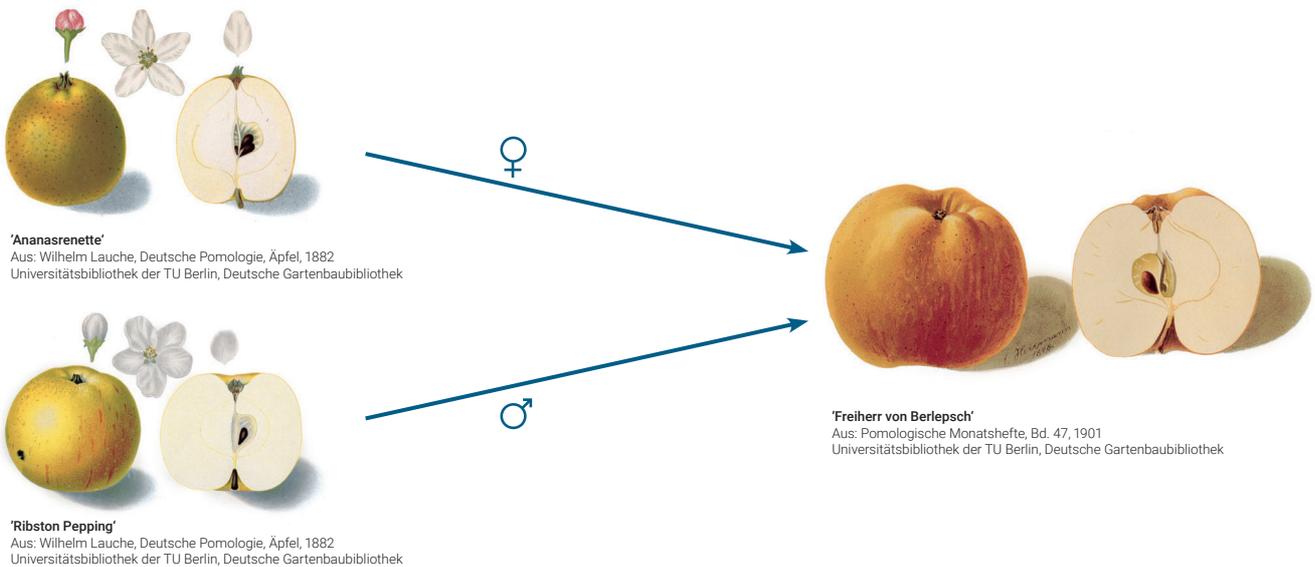
Vielfalt oder Beschränkung?

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

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

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

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



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

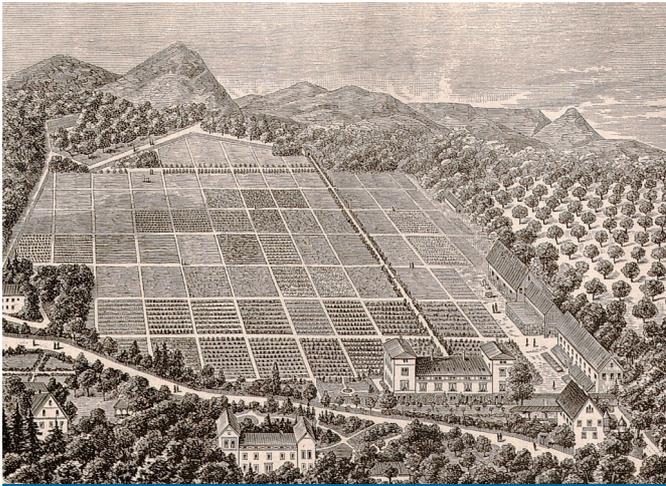
Die Optimierung der Tomate

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

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

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

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



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



Alte gerippte Sorten und neue Zuchtformen von Tomaten um 1900

Aus: Johannes Böttner, Tomatenbuch, 1910
Universitätsbibliothek der TU Berlin,
Deutsche Gartenbaubibliothek

„Tomaten-Speisekarte“ des Frankfurter Tomatenfestes von 1904

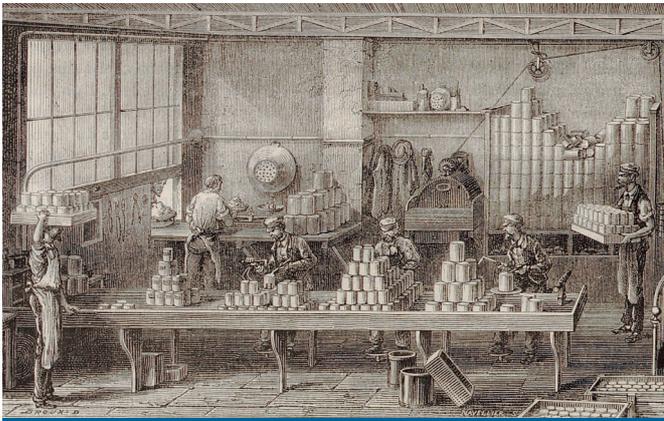
Aus: Johannes Böttner, Tomatenbuch, 1910
Universitätsbibliothek der TU Berlin,
Deutsche Gartenbaubibliothek

Obstmost, Konserven und Saure-Gurken-Zeiten

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

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

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



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

Aus der Konserve

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

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



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

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

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

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

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



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

Ein unentbehrliches Genussmittel

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



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

Großmarkthallen, gesundes Obst und Südfrüchte

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

So ließen Speise- oder Verzehrgewohnheiten auch soziale Unterschiede

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

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



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



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

Großmarkthalle und Rückgang der Vielfalt

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

Ausgerechnet Bananen! – Der Import von Südfrüchten

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



Löschen von Bananen
 Fotografie, 1925, Ausschnitt
 Deutsches Schifffahrtsmuseum Bremerhaven

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

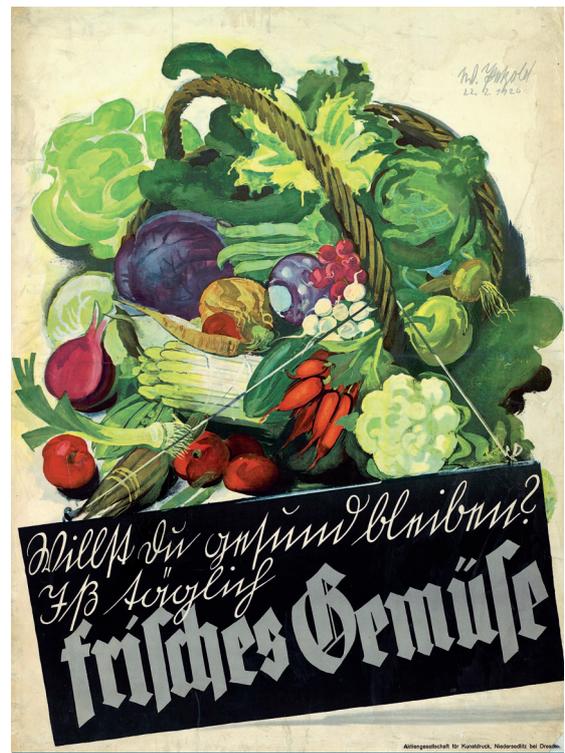
Äpfel und Birnen in Masse auf den Straßen verkauft.“ Entsprechend stieg der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Südfrüchten von unerheblichen 60 Gramm im Jahr 1840 bis ins Jahr 1900 auf zwei Kilogramm. Für die Banane begann damit der Siegeszug zum zweitbeliebtesten Obst in Deutschland.

Gesundes Leben

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

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

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



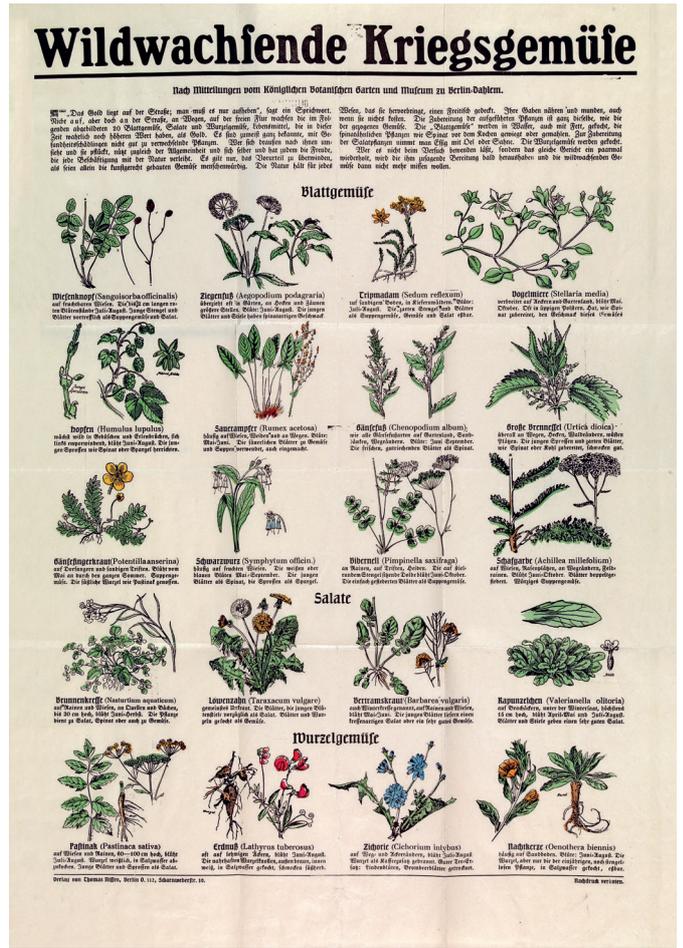
Willy Petzold, Willst du gesund bleiben? Iss täglich frisches Gemüse
 Plakat, Farblithografie, 1926
 Deutsches Plakatmuseum im Museum Folkwang, Essen – Artothek

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

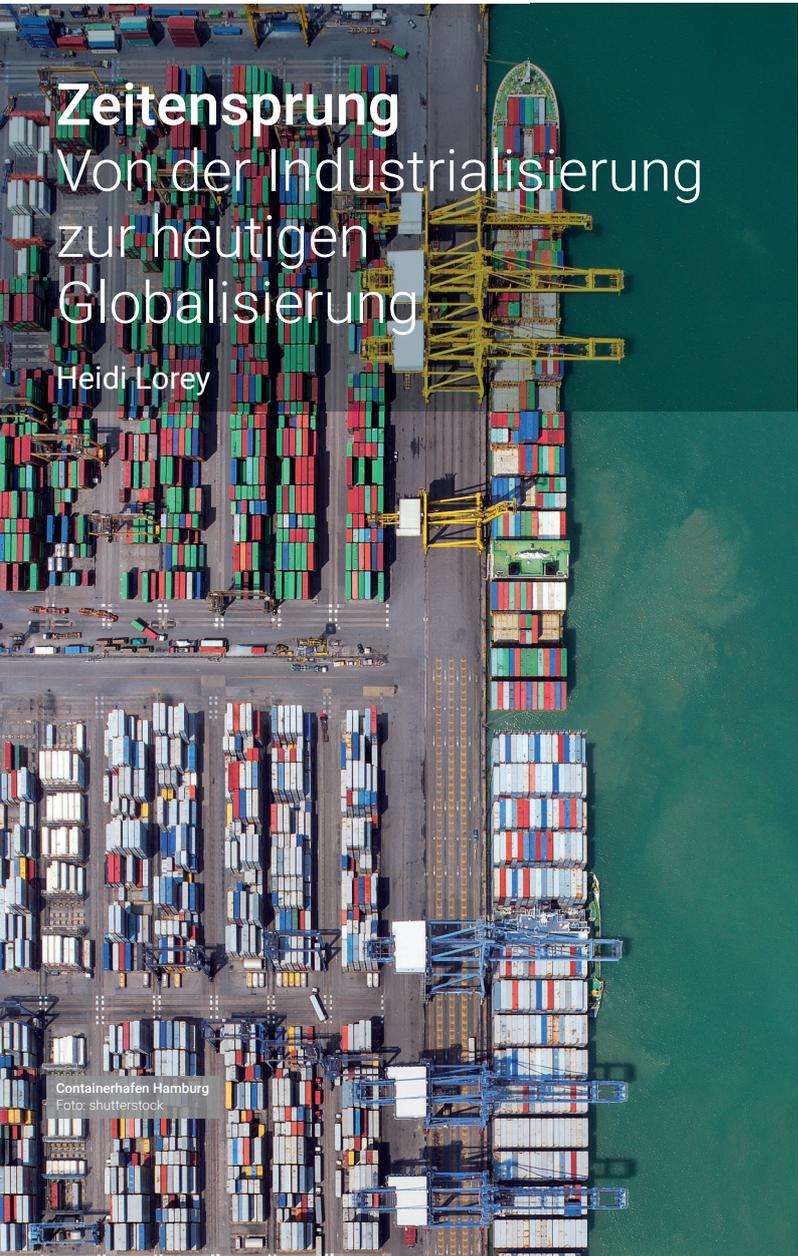
Der Verzehr pflanzlicher Kost wurde durch Schriften wie das „Vegetarische Kochbuch“ von Emil Weilhäuser gefördert, das seit 1871 immer wieder in erweiterten Auflagen erschien. Die darin enthaltenen Küchenzettel zeigen den Bedarf an einer großen Obst- und Gemüsesauswahl. So beinhaltet ein reichhaltiges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

Alles auf Anfang

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



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



Zeitensprung Von der Industrialisierung zur heutigen Globalisierung

Heidi Lorey

Containerhafen Hamburg
Foto: shutterstock

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



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

Vom Tante Emma-Laden zum Supermarkt

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

Obst und Gemüse sind ganzjährig verfügbar

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

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

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

Zurück zur heimischen Vielfalt? Regionaler Anbau heute

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

Regional oder global und alles zu jeder Zeit?

Kaufentscheidung für den Klimaschutz:

Wir leben auf großem Fuß

Heidi Lorey



Foto: Homann, Güner, Blum, Visuelle Kommunikation

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

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

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

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



CO₂-Fußabdruck

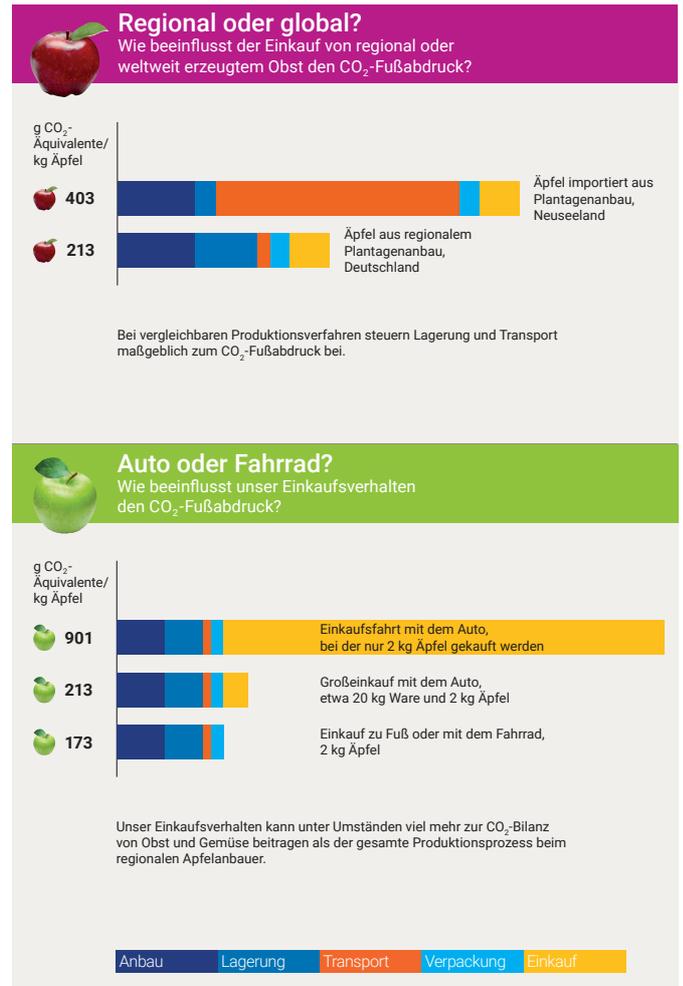
Foto: Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Wissenstransferzentrum Straubing, Fachgebiet für Marketing und Management Nachhaltigender Rohstoffe, Ergün Romyana

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

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

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

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



Der CO₂-Fußabdruck eines Apfels
 Institut für Energie- und Umweltforschung IFEU Heidelberg, 2017



Regionale Vielfalt: Obst und Gemüse in den Zeitepochen

Heidi Lorey

Pieter Aertsen
Obst- und Gemüsehandel, 1569
Hallwylska museet Stockholm

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

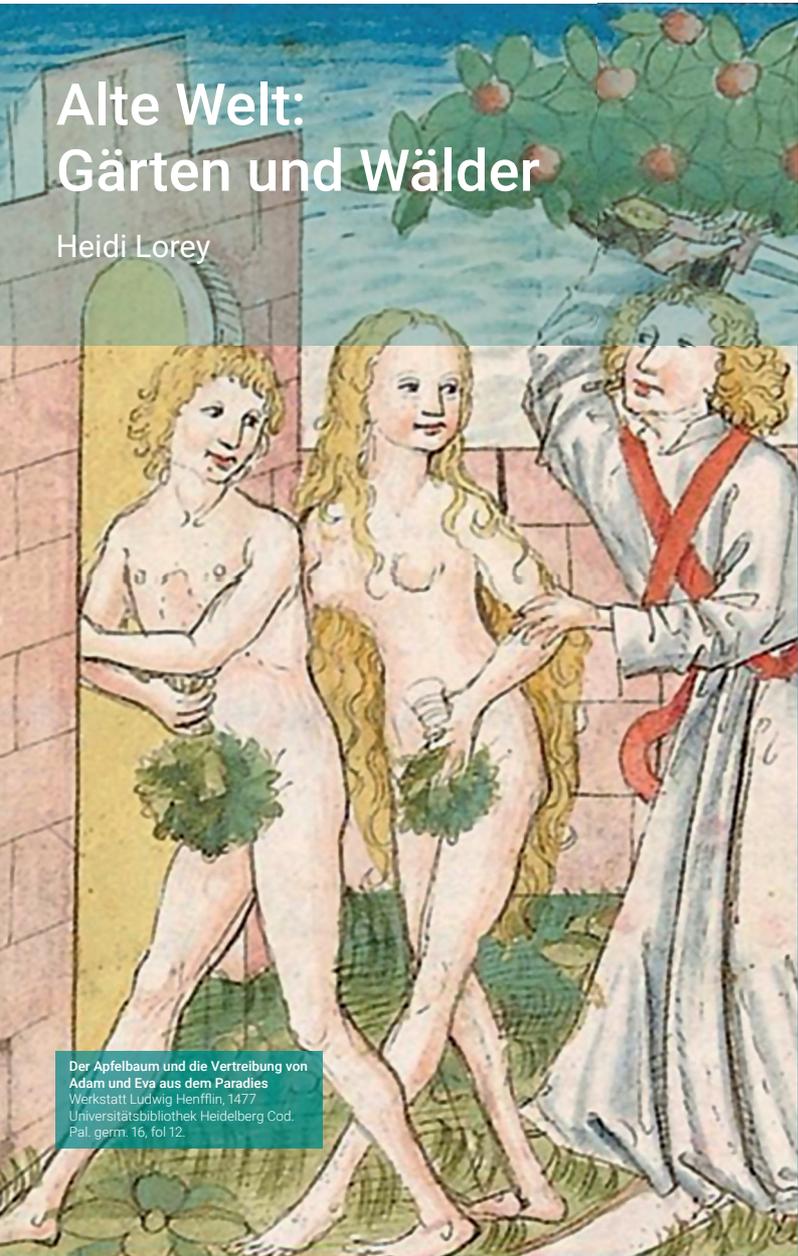
Viele der älteren, regionalen Sorten weisen diese geforderten Merkmale nicht oder nur teilweise auf, da sie zu ihrer Entstehungszeit noch nicht gefordert waren. Daher werden sie heute nicht mehr angebaut, und es wird bei zurückgehender Nachfrage kein Saatgut mehr erzeugt.

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

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

Alte Welt: Gärten und Wälder

Heidi Lorey



Der Apfelbaum und die Vertreibung von Adam und Eva aus dem Paradies
Werkstatt Ludwig Henflin, 1477
Universitätsbibliothek Heidelberg Cod.
Pal. germ. 16, fol. 12.

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

2009

Foto: Thomas Stephan



Linsen von der Alb

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



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

Herkunft und Verbreitung

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

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

Anbau

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

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



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

Die Mispeln in Sachsen

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



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

Herkunft und Verbreitung

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

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

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

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



Drei Mispelsorten, Früchte
Foto: Volker Umbreit, Sornziger Wilde

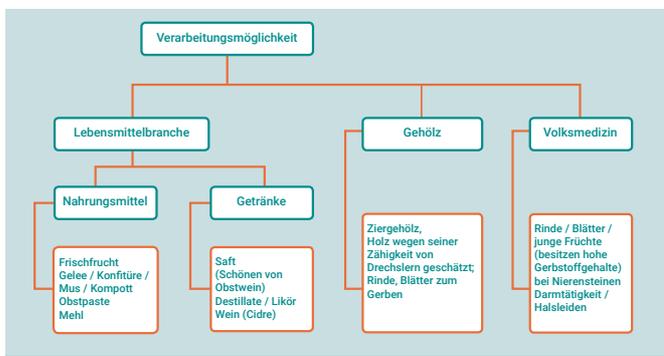
Anbau

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

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

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

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



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

Die „Höri-Bülle“ – Diva unter den Zwiebeln

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



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

Verwendung und Saatguterhaltung

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



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

Grünkohl – Die Ostfriesische Palme

Region der Rarität: Ostfriesland (Niedersachsen)



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

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

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

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

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



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

98

Johannislauch, ein frühes Zwiebelchen

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



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

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

Botanik und Anbau

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

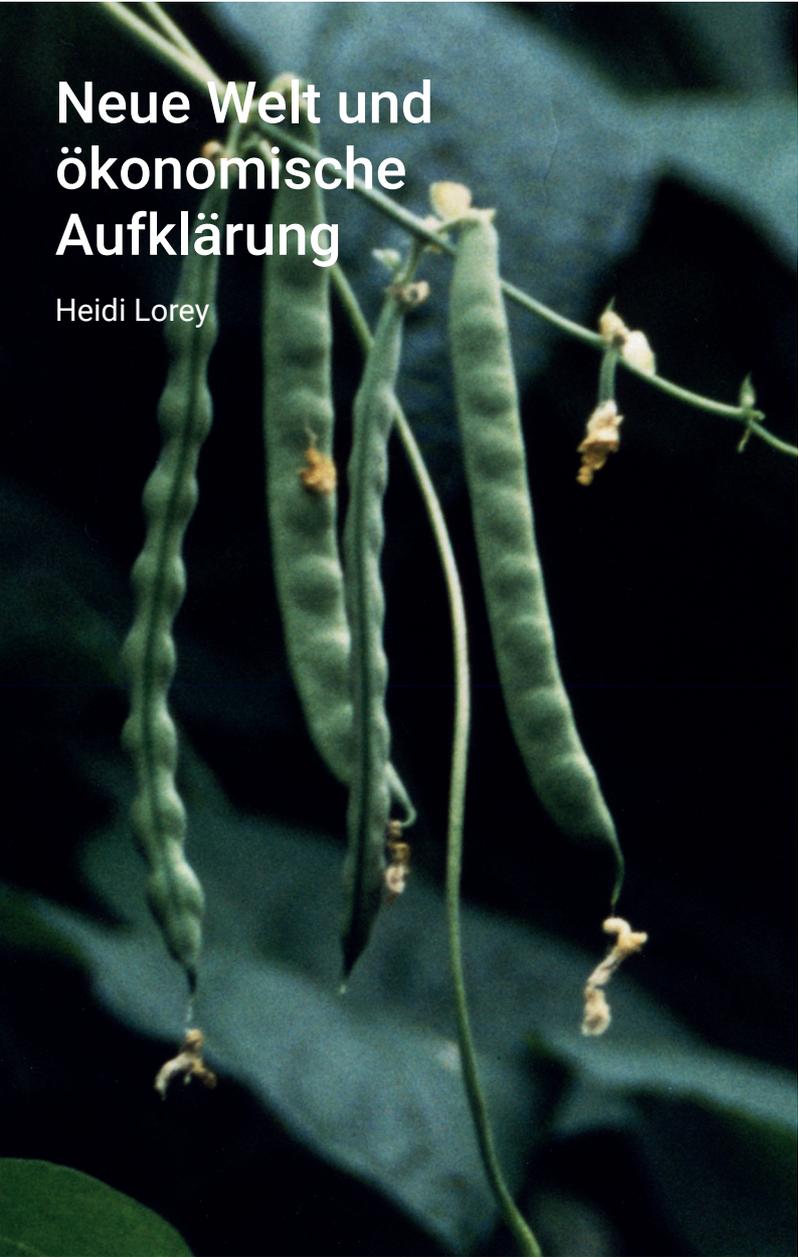


Ende Mai geernteter Johannislauch mit daumendicken Zwiebelchen
Foto: Heidi Lorey

99

Neue Welt und ökonomische Aufklärung

Heidi Lorey



Halbreife Hülsen von Perlböhen oder „Türkischer Erbse“ Wie Perlen auf einer Kette zeichnen sich die Bohnenkerne in der reifenden Hülse ab.
Foto: Stephan Kaiser

Von Perlböhen und Türkischen Erbsen

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



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

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

Bohnen in der Küche

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

Bohnenvielfalt

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

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

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

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



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

102

Die Moschuserdbeere in den Vierlanden

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



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



Früchte einer Moschuserdbeere
Foto: Heidi Lorey

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

Das Vierländer Gold

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

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

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

103

Neue Welt und ökonomische Aufklärung



Heinrich und Johanna Marten vom Knauel mit ihren Treibhauserdbeeren, Vierlanden 1923
Foto: Kultur- und Geschichtskontor Hamburg, Nachlass Werner Schröder

Große Früchte statt Aroma?

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

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

Die Teltower Rübchen

Region der Rarität: Teltow, Brandenburg



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

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

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

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

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

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



Für die Zubereitung werden die Rübchen geschrappt, nicht geschält.
Foto: Teltower Stadt-Blatt Verlags- und Presse GmbH

Stielmus im Rheinland und Westfalen

Region der Rarität: NRW und Rheinland



Nutzung und Anbau

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

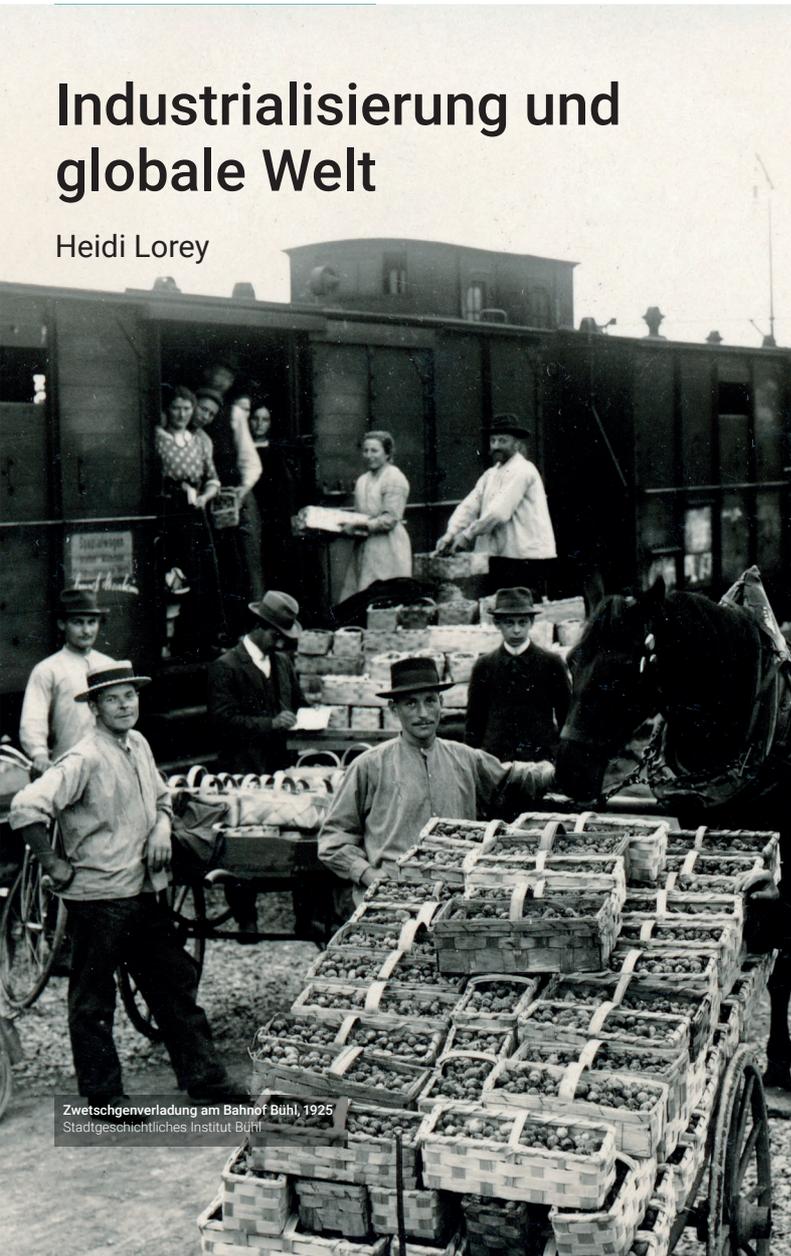
Die gehackten Stiele schmecken leicht säuerlich. Man kocht sie zusammen als Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln. Auch roh als Salat kann Stielmus zubereitet werden. Es war ein beliebtes Gemüse im Bergischen Land und im Ruhrgebiet. Im Saatguthandel gibt es nur wenige Sorten. Die Sorte 'Namenia' wird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

Erntereifer Stielmus Sorte 'Namenia'
Foto: Heidi Lorey



Industrialisierung und globale Welt

Heidi Lorey



Zwetschgenverladung am Bahnhof Bühl, 1925
Stadtgeschichtliches Institut Bühl

Jörg Kimmich, Sprecher der Schutzgemeinschaft „Filderkraut/ Filderspitzkraut“, mit einem 6–8 kg schweren Spitzkohl
Foto: Schutzgemeinschaft Filderkraut, Jörg Kimmich 2007



Das Filderspitzkraut: Spitze Kohlköpfe für saures Kraut

Region der Rarität: Filderebene bei Stuttgart, Baden-Württemberg



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

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

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

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

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

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

Bühler Frühzwetschge: Die Blaue Königin

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



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

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

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

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

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

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



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

Der Bamberger Rettich

Region der Rarität: Bamberg, Bayern



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

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

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

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

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



Gemüsehändler mit weißem Bamberger Rettich, 2013
Foto: Jürgen Schraudner, Stadt Bamberg, Zentrum Welterbe Bamberg

112

Die Stromberger Pflaume

Region der Rarität: Stromberg bei Oelde, NRW



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

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

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

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



Obstanbauer Familie Suhmann aus Oelde präsentiert ihre Ernte Stromberger Pflaumen, 2014
Foto: Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben/Heimann

113

Industrialisierung und globale Welt

Aprikosen vom Süßen See

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



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

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

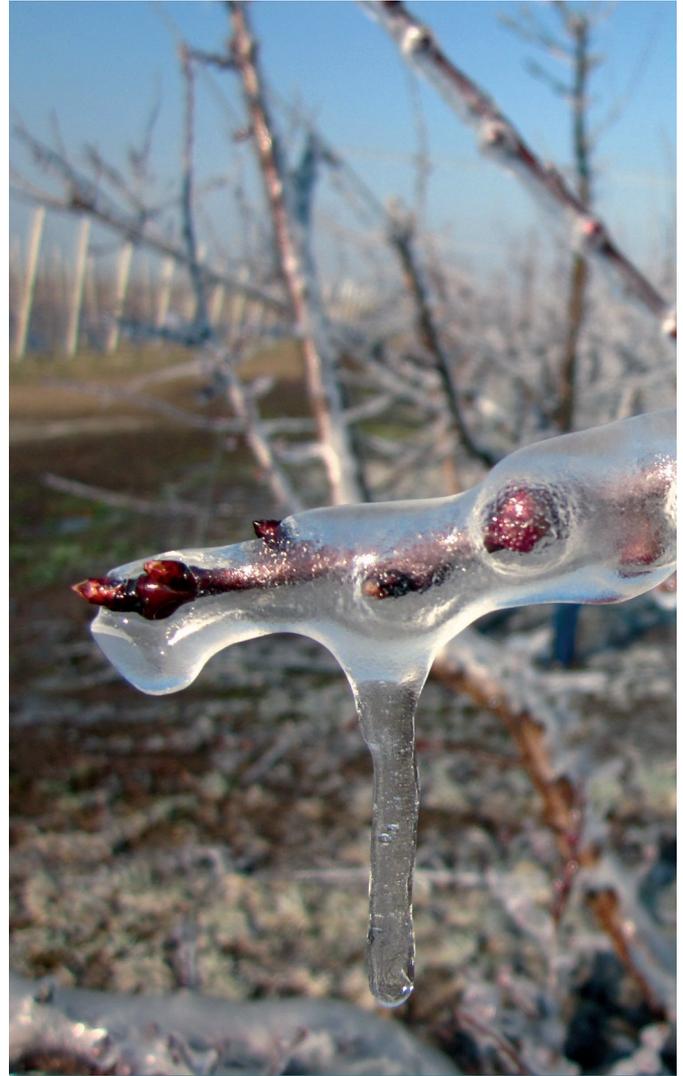
Aprikosen. Sie waren sehr begehrt. „Hast Du Aprikosen, bekommst Du Ersatzteile“, lautete eine Redeweise. In den Wendejahren nach 1989 hat der Anbau von Obst auf Streuobstwiesen einen starken Einbruch erlitten. Markt und Absatz mussten neu organisiert werden.

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



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

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



Obst- und Gemüseraritäten mit Zukunftspotenzial

Heidi Lorey



Feigen aus der Pfalz
Foto: Tourist Service GmbH Deidesheim

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

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

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

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

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

Vier Raritäten als Anfang

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

Bei unserer Auswahl haben wir uns an folgenden Kriterien orientiert:

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

Trendfood Süßkartoffel

Anbauregion der Rarität in Zukunft?



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

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

vielen Ländern Afrikas und Asiens als Gemüse geschätzt.

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

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

Anbau

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



Ernte von Süßkartoffeln

Foto: Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, 2014

Treiblöwenzahn: kulinarische Tradition im Saarland

Region der Rarität: Saarlouis, Saarland



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

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

Anbau

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



Gebleichter Löwenzahn, botanisch *Taraxacum officinale*, wird für den Verkauf geputzt.
Foto: Roland Krieg, 2015

Feigenhandel in der Pfalz mittels Fruchtbörse im Internet

Region der Rarität: Deidesheim und Umgebung, Rheinland-Pfalz



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

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

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

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



Feigen im Stadtbild von Deidesheim
Foto: Tourist Service GmbH Deidesheim

Salatgemüse für heiße Sommer: Das Eiskraut

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



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

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

Anbau

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



Eiskraut-Pflanzen im Beet, 2012
Foto: Heidi Lorey

Informationsstellen zu regionalen Obst- und Gemüsesorten

Bamberger Sortengarten Mittelstraße,
96052 Bamberg

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

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

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

Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa
89584 Lauterach

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Samengarten Eichstetten
79356 Eichstetten am Kaiserstuhl

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

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

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

Bezugsquellen für Saatgut

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

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

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

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

Dreschlegel Bio Saatgut GbR
Postfach 1213, 37202 Witzenhausen,
www.dreschlegel-saatgut.de

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

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

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

SPERLI GmbH Freckenhorster Str. 32,
48351 Everswinkel

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

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

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

Autoren der Ausstellung und Begleitbroschüre

Dr.-Ing. Sylvia Butenschön

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

Ralf Gebuhr M.A.

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

Dipl.-Ing. Kirsten Krepelin

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

Dr. rer. hort. Heidi Lorey

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

Dipl.-Ing. Thomas Thränert

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

Gastbeitrag Broschüre

Dr. Ines Spazier

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

Literaturhinweise (Historischer Teil)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fischer, Hendrik: Konsum im Kaiserreich. Berlin 2011.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Literaturhinweise (Pflanzlicher Teil)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vogel, Georg: Handbuch des speziellen Gemüsebaues. Stuttgart 1996

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

Leihgeber

Historischer Teil:

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

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

Pflanzlicher Teil:

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

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

Impressum

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

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

Herausgeber:

Stiftung Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Redaktion:

Dr. Joachim Schaier
Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Gestaltung und Satz:

Homann . Güner . Blum Visuelle Kommunikation

Druck:

DRUCKHAUS PINKVOSS GmbH

1. Auflage Februar 2018

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



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

Mit freundlicher Unterstützung:

