

SWR2 Wissen

Der Obstgarten – Wie Apfel, Dattel und Kirsche kultiviert wurden

Von Richard Fuchs

Sendung vom: Freitag, 28. April 2023, 08.30 Uhr

Redaktion: Sonja Striegl

Regie: Autorenproduktion

Produktion: SWR 2023

Früchte kann man essen, machen satt, sehen hübsch aus. Das fanden schon unsere Vorfahren und legten erste Obstgärten an. Sie wurden zu Orten der Macht, der Forschung und der Nahrungsquelle.

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-wissen-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIFT

ATMO: Biss in einen Apfel & ATMO Vögel zwitschern

Autor:

Früchte kann man essen, sie machen satt und sehen hübsch aus. Das fanden schon unsere Vorfahren. Vor rund 8000 Jahren legten sie die ersten Obstgärten an. Datteln und Oliven, Äpfel und Kirschen wurden veredelt und gezüchtet und damit schmackhaft.

O-Ton 01 Stephanie Hauschild, Kunsthistorikerin, Darmstadt:

Was für ein Wunder diese Obstkultur eigentlich darstellt. Aus so einem Holzapfel, so einem sauren kleinen Ding, so einen köstlichen, großen Apfel oder irgendeine andere Frucht herzustellen, das finde ich so erstaunlich.

Autor:

Ein langer Prozess, der überall auf der Erde in unterschiedlicher Weise stattfand. In Frankreich war der Obstgarten zum Angeben da:

O-Ton 02 Waltraud Kofler Engl, Kunsthistorikerin, Bozen:

Man weiß, dass Ludwig XIV. seine Lieblingsgäste in den Obstgarten geführt hat.

Autor:

Am Bodensee wurde massenweise Obst produziert, und in Form von Alkohol haltbar gemacht:

O-Ton 03 Ulrich Mayr, Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee:

Vor 100, 150 Jahren lag der Most-Konsum in Oberschwaben bei ungefähr 1.800 bis 2.900 Liter bei einer vierköpfigen Familie. Also das wäre dann pro Tag zwei Liter Most vom Baby bis zum Großvater.

Sprecherin (Ansage):

„Der Obstgarten – Wie Apfel, Dattel und Kirsche kultiviert wurden“. Von Richard Fuchs.

ATMO: Karlsruhe Kleingartenpark

Autor:

Die Geschichte der Obstgärten ist eine Geschichte der Beziehung zwischen Mensch und Natur. Beginnen wir diese Geschichte im Kleingartenpark Rheinstrandsiedlung in Karlsruhe.

ATMO: Vogelzwitschern

Autor:

Das was vor hundert oder tausend Jahren ein Mann oder eine Frau in Istanbul oder Rom gemacht haben, macht hier und heute Wolfgang Walter: Er hegt und pflegt

seine Obstbäume. Bei ihm, wie bei vielen anderen älteren Kleingärtnern, heißt das: ein ziemlich klassisches Obst-Sortiment im Garten:

O-Ton 04 Wolfgang Walter, Kleingärtner Rheinstrandsiedlung (badisch):

Da gibt's noch viele Ältere, da sieht man auch im Garten noch, dass das so ist wie früher: Apfel, Birne, Pfirsich, Kirsche, fertig. Stachelbeere noch, vielleicht Johannisbeere.

Autor:

Seit 50 Jahren kommt der jetzt 81-jährige Rentner zu seinen Bäumen und Sträuchern. Er hat den Boden umgegraben, hat Setzlinge gepflanzt, wuchernde Triebe zurückgeschnitten, und natürlich hat er die Früchte geerntet. Trends kamen und gingen. Was ist jetzt im Obstgarten angesagt?

O-Ton 05a Wolfgang Walter, Kleingärtner Rheinstrandsiedlung (badisch):

Und bei den jungen Leuten sieht man, da wird alles probiert. Ganz auffallend ist, die vielen kleinen Obstbäume, man geht nicht mehr zu den Großen, sondern jetzt gibt's diese, die sind so hoch. Brauchs keine Leiter, fallsch nicht runter. Ist schon mal ein Vorteil.

Autor:

Pragmatisch muss es also zugehen. Und welche Früchte sieht er bei den Nachbarn?

O-Ton 05b Wolfgang Walter:

Hier gibt's Kaki, hier gibt's Feigen, hier gibt's Kiwi, hier gibt's Litschi, ja, das wird alles probiert, je nachdem, wo das Gelände liegt, funktioniert's auch. Bananen, isch auch so was. Melonen funktionieren jetzt schon. Das ist schon enorm, was da passiert.

Autor:

Exotische Früchte wie Kaki, Feigen, Litschi, Kiwi, selbst Bananen gedeihen im badischen Karlsruhe – auch das ein Zeichen von Obstgärten überall auf der Welt. Sie gehen mit der Zeit, verändern sich, passen sich den klimatischen Bedingungen an.

MUSIK

Sprecherin (Zitat 1):

Champagner Renette / Ortenauer Zwetschge / Nancy Mirabelle / Weißer Klarapfel.

Autor:

Kleingärten in Deutschland sind heute auch Orte der Arten- und Sortenvielfalt. Hier haben alle, die bereit sind, Zeit und Kraft in den Garten zu stecken, Zugang zu frischem Obst und Gemüse. Was für ein Kontrast zu den Zeiten, als nur die Reichen und Mächtigen frisches Obst hatten. Als Obstgärten ein Privileg und Statussymbol waren, mit Früchten aus fernen Ländern, die mit enormem Aufwand heimisch gemacht wurden.

MUSIK

ATMO: Außenanlage Sanssouci

Autor:

Ein Ort der Inszenierung von Früchten, Macht und Geltungsdrang war der Garten von Schloss Sanssouci in Potsdam mit der berühmten Weinbergterrasse. Im 18. und 19. Jahrhundert wurde hier Obst zum Kult-Objekt gemacht.

MUSIK Ende

O-Ton 06 Marina Heilmeyer, Kunsthistorikerin, Berlin:

Trotz dieser relativ weit im Norden liegenden Gärten hat man Feigen angebaut. Das erfordert dann schon hohe gärtnerische Kunst und auch einen großen Aufwand, damit man die entsprechenden Früchte vor dem bösen Nordwind schützen kann.

ATMO: Außen Sanssouci

Autor:

Erzählt die Berliner Kunsthistorikerin Marina Heilmeyer. Sie hat zahlreiche Bücher über die preußischen Könige und ihre Leidenschaft für Kirschen, Melonen und Maulbeeren geschrieben (1).

O-Ton 07 Marina Heilmeyer:

Wenn die Sonne aufgeht im Sommer: Das Erste, was sie trifft, ist oben das Schloss Sanssouci. Das ist wunderschön, weil das dann so golden anfängt zu leuchten, dieses gelb gestrichene Schloss. Und das heißt, diese Abhänge hier waren außerordentlich günstig für den Obstanbau, weil die einfach die Wärme auch eingefangen haben

Autor:

Friedrich der Zweite ließ den Südhang von Schloss Sanssouci zum „Weinberg“ umgestalten. Sechs breite, geschwungene Terrassen mit Stützmauern für Spalierobst und verglaste Nischen.

O-Ton 08 Marina Heilmeyer:

Man sagt immer die „Weinberg“-Terrasse und hat dann die Vorstellung, hier wurde gekeltert: Das ist aber überhaupt nicht der Fall, sondern in diesen Nischen sind Tafeltrauben gezogen worden, und zwar möglichst in jeder Nische eine andere Sorte, damit man da eine riesige Breite hatte.

Autor:

Obstgärten waren die Bühne für ein Spektakel. Überliefert sind große Obstschauen, zu denen die preußischen Herrscher ihre Untertanen zum Staunen und Bestaunen der gärtnerischen Höchstleistungen einluden. Ein bisschen Angeberei war auch dabei:

O-Ton 09 Marina Heilmeyer:

Friedrich hat ja hier Bananen, Papayas. Melonen, Ananas vor allem auch gezogen und mit Erfolg. Also seine Gärtner haben das mit Erfolg gezogen.

Autor:

Die Preußenkönige pflegten auch eine besonders innige Beziehung zu Kirschbäumen. Die Kirschen stammten aus der Schwarzmeerregion und wurden durch die römischen Eroberungszüge nach Mitteleuropa gebracht:

O-Ton 10 Marina Heilmeyer:

Und der Lukullus, das war eigentlich ein römischer Feldherr, der Lukullus hieß. Und der hat das Schwarzmeer erobert und hat dann einen großen Triumphzug in Rom machen dürfen. Und in diesem Triumphzug hat er die Kirschen mitgebracht.

Autor:

Auch Orangen- und Zitrusfrüchte wurden im Schlossgarten von Sanssouci mit viel Aufwand kultiviert. Schon in den Wintermonaten zur Zeit der Hauptblüte machte das den Besuch der Orangerie zu einem wohlriechenden Erlebnis. Gestern wie heute, schwärmt Marina Heilmeyer.

O-Ton 11 Marina Heilmeyer:

Das ist einfach wunderschön, wenn Sie vor so einem Orangenbaum stehen, der gleichzeitig seine duftenden Blüten und seine tollen Früchte, seine goldenen Früchte, hat. Das ist schon super.

Autor:

Der betörende Duft der Orangenbäume war zudem bares Geld wert.

O-Ton 12 Marina Heilmeyer und Autor:

Weil nämlich die Blüten in den Apotheken sehr begehrt waren. Und es gibt ja wunderbare Rechnungen, wie viel Kilo Orangen-Blüten hier aus Potsdam dann an die Hofapotheke in Berlin geliefert wurden. // Und was hat man damit gemacht? // Parfums. Und die waren eben ganz wichtig. Und aus der Orange kann man nicht nur aus der Blüte, man kann aus den Blättern, man kann aus den unreifen Früchten und sogar aus den kleinsten frischen Trieben, also die der Zweige, kann man verschiedene Parfums machen.

ATMO**O-Ton 13 Marina Heilmeyer:**

Interessant hier bei den Orangenbäumen in Sanssouci ist, dass Friedrich ganz viele aus den schlesischen Orangerien geholt hat, bei den Schlesischen Kriegen. Da geht die Diskussion ein bisschen auseinander, wie weit er die bezahlt hat oder einfach nur mitgenommen hat als Kriegsbeute.

Autor:

Obstbäume, die wie Schätze geraubt und erobert wurden! Wenig zimperlich soll der Preußenkönig auch bei einem anderen Thema vorgegangen sein. Um Hungersnöte einzudämmen, wollte Friedrich möglichst viele seiner Untertanen dazu bewegen, Obstbäume zu pflanzen:

O-Ton 14 Marina Heilmeyer:

Er hat eben auch, mit heftigen Drohungen, die Bevölkerung versucht zu animieren, an den Straßen entlang Kirschbäume, Apfelbäume, Birnbäume, vor allem Apfelbäume zu pflanzen. Und das hat schlecht funktioniert.

Autor:

Aber warum gab es diesen Widerstand? Die Gründe können wir heute nur teilweise nachvollziehen, weil wir wissen, wie gesund und nahrhaft Früchte sind. Aber: Obstbäume waren bei der bäuerlichen Bevölkerung nicht gern gesehen, weil sie beim Bestellen der Äcker im Weg standen und das Pflügen erschwerten. Zunächst entstanden nämlich „Baumäcker“, also umgepflügte Felder, auf denen Getreide, Gemüse und Beerenobst angepflanzt wurde – samt Obstbäumen dazwischen. Erst später wurden daraus Wiesen mit Bäumen, heute Streuobstwiesen genannt.

Außerdem fehlten noch viele Konservierungsmethoden, um Früchte haltbar zu machen. Rohrzucker aus Übersee war zwar bekannt, aber unerschwinglich. Zucker aus Zuckerrüben sollte erst um 1800 entdeckt werden. Damit war es möglich, Marmeladen, Frucht-Chutneys oder Kompott herzustellen und so die in den Früchten gespeicherte Sonne über den Winter haltbar zu machen. Bis dahin blieben: Dörrobst, Obstwein oder Obst-Essig.

MUSIK**Sprecherin (Zitat 2):**

Berliner Schafsnase / Schweizer Wasserbirne / Grüne Weinpflaume / Weißer Elbling.

Autor:

Obst und Obst-Anbau verband und verbindet Regionen und Kontinente miteinander. Das lässt sich am gemeinsamen Wortschatz festmachen.

Sprecherin:

„Paradaidha“ ist das alt-persische Wort für einen Garten mit Obstbäumen und wurde als „Paradies“ in europäische Sprachen übernommen. In der griechischen Antike wurde daraus Paradeisos, die Römer latinisierten es als Paradisus.

MUSIK**Autor:**

Die antiken Hochkulturen verfügten bereits über ein ausgefeiltes Obstbauwissen. Insbesondere die Römer, die bis zum 7. Jahrhundert nach Christus ein weltumspannendes Reich aufgebaut hatten, profitierten von diesem Wissensschatz. Und trugen ihr Gartenbau-Know-how in andere Regionen Mitteleuropas.

Doch woher kommen die Früchte, die heute in Supermarktregalen und Marktständen liegen oder im eigenen Garten wachsen? Die genetischen Ursprünge der meisten Kulturobstarten verorten Paläobiologen in klimatisch-mediterranen und subtropischen Regionen: im Mittelmeerraum, dem Nahen Osten, Zentralasien und Asien. Aber auch in Teilen Afrikas, Südamerikas oder Australiens.

Neuere Erbgut-Untersuchungen deuten darauf hin, dass der Kulturapfel vor etwa 4.000 bis 10.000 Jahren in Zentralasien angebaut und gegessen wurde. Nach Europa gelangte „malus domestica“, wie der vom Menschen kultivierte und veredelte Apfel mit lateinischem Namen heißt, mit Reisenden über die Handelsroute der Seidenstraße. Der bislang älteste Apfelfund in Deutschland stammt aus einer mehr als 7.000 Jahre alten jungsteinzeitlichen Siedlung bei Göttingen. Ihn hat Wiebke Kirleis, Professorin für Umweltarchäologie an der Universität Kiel, untersucht. Aber auch lange davor, vor mehr als 40.000 Jahren, waren gesammelte Früchte schon fester Bestandteil des Speiseplans, sagt Kirleis.

O-Ton 15 Wiebke Kirleis, Professorin für Umweltarchäologie, Kiel:

Auch der Neandertaler in der Altsteinzeit hat Obst zu sich genommen. Alles was da ist, wird auch genutzt worden sein.

Autor:

Einen besonders großen Fund hat die Forscherin an einer anderen Urzeit-Siedlung in Schleswig-Holstein gemacht:

O-Ton 16 Wiebke Kirleis:

Also wir haben in dieser Siedlung wirklich sehr, sehr viele hunderte von Apfelfragmenten angetroffen, irgendwann waren wir auch so gut, dass wir auch Fruchtfleisch ohne Kerngehäuse identifizieren konnten, weil wir einfach genug Material hatten.

Autor:

Mit dem Ende der letzten Eiszeit vor rund zehntausend Jahren wuchsen in der freiwerdenden Landschaft Pflanzen der Rosenfamilie: Vorläufer der Cranberrys, Blaubeeren, Verwandte der Nussbäume und später auch wilde Formen von Äpfeln, Birnen, Quitten, Pflaumen und Kirschen.

MUSIK

Sprecherin:

Und wann und wo wurde der allererste Obstgarten angelegt? Waren es vielleicht Granatäpfel, Datteln oder Feigen, die Menschen dazu brachten, Bäume und Sträucher in Gruppen anzuordnen und sie bei Bedarf zu wässern?

Autor:

Ganz genau lässt sich das nicht mehr klären, gibt Archäobotanikerin Wiebke Kirleis zu. Die Biologin untersucht die Ursprünge von Getreide, Gemüse und Obst und hat dabei ein Problem: Selbst wenn sie auf Pflanzenreste von Äpfeln, Birnen oder Feigen stößt, lässt sich nur schwer zurückverfolgen, ob die Früchte in kultivierten Obstgärten gewachsen sind oder wild. Zudem würden Obst- und Pflanzenreste bei archäologischen Ausgrabungen überhaupt nur sehr selten gefunden – denn sie sind organisch:

O-Ton 17 Wiebke Kirleis:

Obst wird ja in der Regel roh verzehrt. Und von daher gelangt es ganz selten in die Ansammlungen, die wir dann untersuchen. Denn alles, was unverkohlt in den Boden gerät, wird, wie in einem Komposthaufen, normalerweise einfach abgebaut von den Mikroorganismen, die im Boden leben, wenn der Boden gut durchlüftet ist.

Autor:

Dass die Steinzeitmenschen auf ihren Wanderschaften Beeren und Früchte gegessen haben, ist klar. Wann aber begannen sie, Obstbäume bewusst zu kultivieren, um eine kontinuierliche Nahrungsquelle zu haben? Die sogenannte „Oasentheorie“ des Archäologen Vere Gordon Childe lautete, dass eine Phase extremer Trockenheit die Menschen am Ende der letzten Eiszeit gezwungen hat, ihr Leben auf wenige verbliebene Oasen und Flusstäler zu konzentrieren. In diesen Oasen habe sich dann der revolutionäre Umbruch hin zu Ackerbau, Tierzucht und dem gezielten Anlegen kleiner Obstplantagen vollzogen. Sehr wahrscheinlich wäre, dass es sich dabei um Plantagen mit Dattelpalmen gehandelt hat.

Inzwischen sind sich Forscherinnen und Forscher weltweit aber sicher: Die Oasentheorie ist falsch. Ein *einmaliges* Ereignis, ein Startsignal hin zum Ackerbau und zu Obstgärten hat es nie gegeben. Vielmehr hat es sich wohl langsam entwickelt, dass die Ur- und Frühzeit-Menschen Bäume gepflanzt und Obstgärten angelegt haben. Möglicherweise dauerte der Prozess 3.000 Jahre, so Forscherin Kirleis.

O-Ton 18 Wiebke Kirleis:

Es gibt vielmehr ein starkes Zusammengehen, wo eben das Sammeln von Pflanzen im Wald durchaus auch für ackerbaubetreibende Menschen sehr, sehr attraktiv gewesen ist. Warum soll man sich denn diese Vitaminspritze eigentlich abschneiden, wenn man in den Wald gehen kann und Weißdorn, Wildäpfel und so weiter sammeln kann. Dann ist das eine willkommene Nahrungsergänzung.

Autor:

Zudem habe sich der Übergang zu Obstgärten an vielen Stellen in der Welt abgespielt, relativ zeitgleich. Nachgewiesen werden konnten diese Anfänge für die Region des Nahen Ostens, Chinas oder Mexiko. Erste Obstgärten dürften damit vor 6.000 bis 8.000 Jahren angelegt worden sein. Damit ist der Obstgarten eine relativ junge Erfindung. Denn die meiste Zeit der 300.000-jährigen Geschichte des Homo Sapiens hat dieser sich von wilden Früchten ernährt, sie gesammelt und getauscht.

MUSIK

Sprecherin (Zitat 3):

Mispel / Zibarte / Französische Renette / Große Grüne Reneclode

MUSIK

Autor:

Obstgärten waren und sind Kunstwerke. Ihre Früchte: Symbole. In vielen Epochen und Kulturen spielen sie damit sogar eine Hauptrolle. Im mittelalterlichen Europa steht häufig die biblische Schöpfungsgeschichte im Mittelpunkt dieser Geschichten.

O-Ton 19 Stephanie Hauschild, Kunsthistorikerin, Darmstadt:

Der Apfel ist so ein Symbol: das ist allgegenwärtig in der mittelalterlichen Kunst. Also es gibt unendlich viele Darstellungen von Adam und Eva, vor, während und nach dem Sündenfall, mit allen Konsequenzen.

ATMO: Rascheln vom Auffalten des Plans**Autor:**

Die Kunsthistorikerin Stephanie Hauschild aus Darmstadt faltet den ziemlich unhandlichen, weil übergroßen Eins-zu-Eins-Nachdruck des berühmten Sankt Galler Klosterplans auf. Hauschild hat sich intensiv mit der Kulturgeschichte des mittelalterlichen Obst-Gartens auseinandergesetzt (2). Berühmt ist der Plan, weil das Original aus den Jahren um 820 nach Christus stammt und bis heute erhalten ist.

O-Ton 20 Stephanie Hauschild:

Auf diesem Plan ist der ideale Bau eines Klosters aufgezeichnet mit all dem, was ein Kloster braucht, um autark zu überleben. Das heißt, es gehören auch Gärten dazu. Und das hier ist eine Darstellung von Gärten aus dem frühen Mittelalter mit Beschreibungen dessen, was da drin wächst. Und das ist wirklich einzigartig. Der Plan ist riesig.

ATMO: Rascheln vom Auffalten des Plans**O-Ton 21 Stephanie Hauschild:**

Hier ist der Gemüsegarten. Und da hinten ist ein kleiner Kräutergarten. Tja, und hier ist der Obstgarten.

Autor:

Ob der Plan so je umgesetzt wurde, daran haben Forschende größte Zweifel. Aber: Besonders faszinierend sind die Listen mit insgesamt 50 erwähnten Kräutern, Gemüse- und Obstsorten.

O-Ton 22 Stephanie Hauschild + Autor:

Sie sehen hier diese Rankenornamente. Das sind jeweils Bäume. Und diese Bäume sind beschriftet. // Und welche sind das? // Apfel, natürlich Birne, Quitte, Mispel, Nussbäume und interessanterweise auch Feige und Granatapfel. Ja, ob die damals schon in Sankt Gallen oder in Süddeutschland gewachsen sind, wissen wir nicht. Vielleicht ist das auch wieder so ein Ideal, aus der antiken Tradition heraus übernommen. Aber, wer weiß.

Autor:

Und noch etwas Besonderes lässt sich aus dem Sankt Galler Klosterplan herauslesen. Die Obstbäume sind in einem Gärtlein direkt hinterm Kirchenschiff

angepflanzt, gruppiert um ein Kreuz, dazwischen: schwarze Rechtecke. Die stellen nicht etwa Beete dar, sondern Gräber.

O-Ton 23 Stephanie Hauschild:

Das heißt, der Künstler, der diesen Plan gezeichnet hat, hat den Obstgarten auf den Friedhof verlegt oder den Friedhof mit dem Obstgarten kombiniert.

Autor:

Da steckt viel Symbolik drin. Denn auch schon damals steht der Jahreskreis der Obstbäume – vom Blühen über die Reife der Früchte bis zum Laubabwurf – für die Vergänglichkeit des menschlichen Seins.

MUSIK

Sprecherin (Zitat 4):

Danziger Kantapfel / Große Prinzesskirsche / Pastorenbirne / Herbstkalvill.

Autor:

Im Mittelalter stand das Pelzen, also das Veredeln der Obstbäume im Fokus. Im, ausgehenden 17. Jahrhundert begann der Versuch, die bereits damals unbändige Vielfalt unterschiedlichster Birnen-, Apfel- und anderer Obstsorten zu systematisieren. Die Gärtner und Gärtnerinnen haben neue Obstsorten gesammelt, beschrieben, gezeichnet – und so gut es eben ging, verglichen. Es ist die Blütezeit der Pomologie oder Obstbaukunde, also die Lehre der Arten und Sorten von Obst und ihrer systematischen Einteilung.

Sprecherin (Zitat 5):

Die Baumzucht verschafft denjenigen, die sich damit bemühen, einen angenehmen Teil der Nahrung. Sie gereicht zur Zierde eines Landes, zur Reinigung der Luft, zum Schutz und Schatten für Mensch und Vieh, und hat überhaupt in vielen anderen Dingen ihren trefflichen Nutzen.

Autor:

Knapp 250 Jahre ist diese recht zeitgemäß-wirkende Erkenntnis alt (3). Aufgeschrieben von Johann Kaspar Schiller, Vater des Schriftstellers Friedrich Schiller, und Gründer einer der größten Obstbaumschulen Süddeutschlands. Angelegt ab 1775 rund um das Stuttgarter Schloss Solitude.

Es ist die Zeit, als nicht nur in Württemberg Obst-Baumschulen im großen Stil gegründet werden. Pflanzgut war jetzt für alle verfügbar und erschwinglich, stetig bessere Transportwege ließen die Preise weiter fallen. Die Marktstände füllten sich mit Äpfeln, Birnen, Kirschen und anderen Früchten. Insbesondere der damals in Unmengen verfügbare Apfel- oder Birnen-Most half vielen Familien, Hungersnöte zu überstehen. Nicht zuletzt, weil das verfügbare Trinkwasser im Gegensatz zum alkoholischen Most oft keimverseucht war.

ATMO

Autor:

So wurde der Obstgarten zur zentralen Nahrungsquelle, zum Wirtschaftsfaktor und zum Ort schier endloser Sortenvielfalt. Ulrich Mayr ist Leiter der Sortenerhaltungszentrale Baden-Württemberg, einer Art Arche Noah für alte Obst- und Apfelsorten am Kompetenz-Zentrum Obstbau Bodensee. Über 1.000 alte Obstsorten wachsen allein hier auf einem riesigen Feld mit kleinwüchsigen Obstbäumchen.

O-Ton 24 Ulrich Mayr, Stellv. Geschäftsführer Sortenprüfung, KOB, Ravensburg:

Sie haben doch eine enorme Geschmacksvielfalt, hier, bei diesen alten Apfelsorten: sie haben eine Formen- und Farben-Vielfalt, die besonders im Herbst gigantisch ist. Kleine Äpfel, große Äpfel, schwach gefärbte Äpfel, unregelmäßige Formen, quittenartige Formen.

Autor:

In England, Frankreich und Deutschland waren Pomologen besonders aktiv. Das genetische Erbe, das in der Blütephase der Pomologie besonders stark gewachsen ist, ist beeindruckend. Schätzungen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zufolge gibt es heute weltweit rund 20.000 Apfelsorten. Mehrere tausend Birnen-, Pflaumen-, Zwetschgen- oder Kirsch-Sorten kommen noch hinzu – um nur einige zu nennen. Dabei ist die Fülle und Tiefe des damals vorhandenen gärtnerischen Know-hows in weiten Teilen in Vergessenheit geraten.

ATMO: Glockenläuten Innenstadt Bozen***ATMO: Innenhof Hofburg*****Autor:**

Im Herzen der Brixener Altstadt, verborgen hinter verputzten Steinmauern, liegt ein Gartendenkmal der Superlative. Ein Pomarium, das weit über das Apfel- und Wanderparadies Südtirol hinaus bekannt ist.

ATMO: gehen auf Kies***ATMO: Türklinke*****Autor:**

Waltraud Kofler Engl drückt die schwere Klinke der Holztür hinunter – bevor es in den weitläufigen Garten südlich der Hofburg hineingeht. Der Wassergraben aus dem Mittelalter trennt den Garten vom einstigen Sitz der Fürstbischöfe Brixens.

O-Ton 25 Waltraud Kofler Engl, Kunsthistorikerin Bozen:

Wir befinden uns jetzt tatsächlich südseitig der Hofburg in diesem circa 2,5 Hektar großen Obst-Baumgarten oder Pomarium oder Baumgarten.

Autor:

Waltraud Kofler Engl ist Kunsthistorikerin und Denkmalpflegerin, leitet die Plattform Kulturerbe an der Freien Universität Bozen. Sie setzt sich leidenschaftlich für den Erhalt des Brixener Pomariums und seine Bepflanzung mit Obstbäumen ein (4).

O-Ton 26 Waltraud Kofler Engl:

Das nimmt sozusagen die gesamte Breite der Hofburg ein und geht noch im Osten weiter darüber hinaus, ist vollständig mit einer Mauer umgeben, und das ist eigentlich ein typisches Zeichen für auch einen residenzialen Garten, dass man dieses Gartenstück durch Mauern schützt, einmal zum Schutz vor wilden Tieren, aber auch vor Diebstählen und so weiter.

ATMO**Autor:**

Auch wenn genaue Sortenlisten der angepflanzten Obstbäume fehlen, so legen fürstliche Anweisungen für den Kauf von Jungbäumen nahe: die Vielfalt an Obstsorten muss überwältigend gewesen sein. In einem Baum-Garten, in dem vom 13. bis zum 20. Jahrhundert kontinuierlich Obst produziert wurde: über neun Jahrhunderte hinweg.

O-Ton 27 Waltraud Kofler Engl:

Und diese Obstbäume, die hier gepflanzt waren, die darf man sich nicht vorstellen, dass es einfach eine Streuobstwiese war. Das war eine eingefasste, umfriedete Anlage, und die Bäume standen in einem Raster, wahrscheinlich im Fünf-Würfel-Raster

Autor:

Nach diesem Muster der Fünf auf einem Spiele-Würfel pflanzte erstmals der römische Theoretiker Marcus Terentius Varro seine Obstgärten an. Diese Pflanzordnung bewährt sich bis heute, denn sie erleichtert den Baumschnitt, gibt den einzelnen Bäumen Raum und Licht, auch für eine Mehrfachnutzung darunter.

O-Ton 28 Waltraud Kofler Engl:

Wir wissen aus einem Plan des 19. Jahrhunderts, vorher haben wir keine Nachrichten darüber, dass es ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem mit Waalen gegeben hat, also eine sehr raffinierte Methode an Bewässerung.

MUSIK**Autor:**

Doch woher kam all das Wissen über den guten Obstanbau? Vordenker der raffinierten Gartengestaltung und Idol vieler Gärtner-Generationen war im ausgehenden 17. Jahrhundert der Franzose Jean-Baptiste de La Quintinie. Gartenbaumeister und Mastermind hinter dem Küchengarten von Ludwig dem Vierzehnten. Eingebettet in die Schlossanlage von Versailles ist der Potager du Roi – zu Deutsch der Küchengarten des Königs – Vorbild für alle nachfolgenden Obst- und Küchengärten. Auch in Brixen studierten die Gärtner sein Werk intensiv.

Schon La Quintinye perfektionierte die Wasserversorgung seiner Gärten: Gemüsebeete und Zwergobst wurde um ein zentrales Wasserbecken gepflanzt, gespeist durch Regen- und Bachwasser. Mit warmem Pferdemist gedüngt wuchsen die exotischen Früchte besonders gut. Übrigens zur großen Freude des königlichen Auftraggebers, wie überliefert ist.

O-Ton 29 Waltraud Kofler Engl:

Man weiß, dass Ludwig XIV. seine Lieblingsgäste in den Obstgarten geführt hat.

MUSIK

Sprecherin (Zitat 6):

Clapps Liebling / Hedelfinger Riesenkirsche / Holzfarbige Butterbirne / Aprikosenpflaume.

MUSIK Ende

Autor:

Und doch: Zwischen dem verträumten Obstbaum-Garten von einst und den häufig industriellen Apfelplantagen der Gegenwart liegen Welten. Die Welt – und mit ihr der Obstanbau – hat insbesondere in den vergangenen 100 Jahren einen radikalen Wandel durchlaufen. Die auf Ertrag getrimmten Plantagen werden gedüngt, mit Pestiziden gespritzt und auf wenige, ertragreiche Obstsorten reduziert.

Sprecherin (Zitat 7):

In Deutschland wurden pro Kopf im abgelaufenen Obstjahr 22 Kilo Äpfel, 12 Kilo Bananen, fünf Kilo Trauben und zwei Kilo Kirschen verzehrt.

ATMO: Vogelgezwitscher

Autor:

Obstgärten sind ein Spiegel dafür, wie sich das Verhältnis von Mensch und Natur verändert hat. Wie mal Lebensmittel, mal Schönheit, mal Genuss im Vordergrund stehen. Obstgärten waren und sind aber auch ein Spiegel von Machtverhältnissen und Wohlstandsunterschieden, der Zugang zu Obst eine Form demokratischer Teilhabe. Und: Obstgärten verbinden und fördern den Austausch von Wissen. Wobei nicht jeder zum Beispiel beim Obstbaumschnitt so viel weiß, wie es vielleicht nötig wäre, schmunzelt Kleingärtner Wolfgang Walter beim Blick in Nachbars Gärten.

O-Ton 30 Wolfgang Walter, Kleingärtner Rheinstrandsiedlung (badisch):

Wenn Sie so durchgucken, man sieht schon, wer a bisserl Ahnung hat – und ein paar sieht man, die haben keine. Ja, das ist einfach so. (lacht)

Autor:

Und, so sind Obstgärten letztlich Spiegel der Menschen, die sie hegen, pflegen oder manchmal auch verwildern lassen. Sie sind Spiegel der Gesellschaft!

Abspann:

SWR2 Wissen mit Musikbett

Autor:

„Der Obstgarten – Wie Apfel, Dattel und Kirsche kultiviert wurden“. Autor und Sprecher: Richard Fuchs, Redaktion: Sonja Striegl.

* * * * *

Verweise:

(1) Einige Bücher der Autorin Marina Heilmeyer

(2) Einige Bücher der Autorin Stephanie Hauschild

(3) Quellennachweis:

Zitat von Johann Kaspar Schiller, Gründer einer der größten Obstbaumschulen Süddeutschlands

(4) Der historische Obstbaum-Bestand des Brixener Pomariums wurde durch unsachgemäßes Vorgehen der örtlichen Verantwortlichen weitgehend zerstört, das Kulturerbe damit schwer beschädigt; sogar eine Umgestaltung in einen unhistorischen Eventgarten durch den Künstler André Heller steht im Raum; lokaler Widerstand will dies verhindern;