

# Ausstellung: Alte Sorten (wieder)entdeckt

## Die Autorin



**Dr. Heidi Lorey,**  
Dipl.-Ing. Gartenbau,  
freie Journalistin, Buch-  
autorin und Referentin

Eine Sonderausstellung im Deutschen Gartenbaumuseum in Erfurt zeigt Pflanzen aus verschiedenen Regionen in Deutschland, die es nur noch selten gibt. Die einst traditionell angebauten Arten und Sorten sind besonders für den heutigen regionalen Anbau geeignet. In den kommenden Jahren wird die Ausstellung immer an anderen Orten zu sehen sein. Von **Dr. Heidi Lorey**

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.

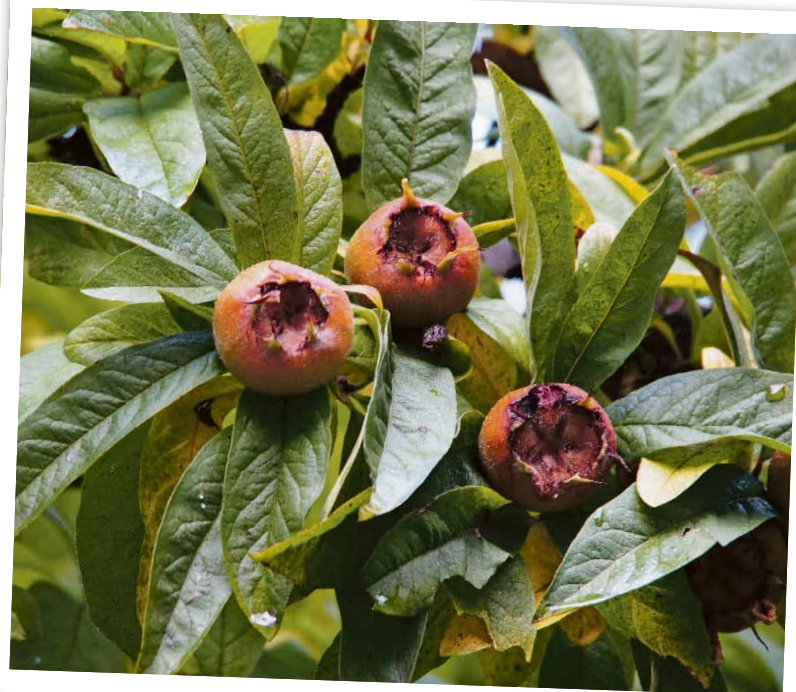
Heute gibt es Betriebe, die nur auf die Anzucht von Jungpflanzen spezialisiert sind. Andere Gemüsebaubetriebe kaufen diese Jungpflanzen und kultivieren sie dann bis zur Ernte. Der Absatz erfolgt meist über Großmärkte. Der Einzelhandel und die Verarbeitungsindustrie fordern, dass zu einem bestimmten Tag festgelegte Mengen an Obst und Gemüse geliefert werden, die den von ihnen bestimmten Qualitätskriterien oder Merkmalen entsprechen müssen.

Dies betrifft zum Beispiel die Größe, Form, Farbe oder Fruchtkrümmung einer Gurkensorte.

### Alte Sorten sterben aus

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 sind ein Auszug aus der Sonderausstellung „Geschmack der Regionen – Obst und Gemüse neu entdeckt!“, die derzeit im Deutschen Gartenbaumuseum in Erfurt zu sehen ist. Noch bis 31. Oktober können sich Interessierte über frühere Pflanzenarten und -sorten informieren, dessen Anbau sich in bestimmten Gebieten heute wieder lohnt. Danach zieht die Ausstellung von Erfurt aus weiter in verschiedene Regionen in Deutschland. ■



Die Mispel-Früchte verfärben sich von kupferfarben zu erdbraun.

## Die Mispeln in Sachsen

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

Wild wachsende Mispelbäume gibt es in Sachsen im Spaargebirge 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.

Die Mispel, botanisch *Mespilus germanica* (Familie Rosengewächse *Rosaceae*), stammt aus warmen Regionen Vorderasiens. Sie 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.

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.



Schon im August reifen die Feigen. Die Früchte sind nicht lange lagerbar.

Fotos: Dr. Heidi Lorey

## Die Pfälzer Feige

**Region der Rarität: Deidesheim und Umgebung, Rheinland-Pfalz**

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

Die Feige, botanisch *Ficus carica* (Familie *Moraceae*, Maulbeergewächse), wächst strauchartig mit mehreren Stämmen und wird drei bis fünf Meter hoch. Zwischen Juli und August reifen die rund 60 bis 80 Gramm schweren Früchte. Jeder Baum kann 100 bis 200 Früchte tragen. Die Ernte in der Region Deidesheim wird auf etwa 80.000 Kilogramm geschätzt. Die Früchte reifen nacheinander und müssen mehrmals durchgepflückt werden.

Das Internet bringt heute Anbieter und Nachfrager zusammen. Zur Erntezeit wird die „Feigenbörse“ eingerichtet, die vom Pfalz-Marketing betreut jährlich zur Erntezeit aktiviert wird.

## Die Moschuserdbeere in den Vierlanden

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

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 Chileerdbeere *Fragaria chiloensis* aus

Südamerika, der andere die Scharlacherdbeere *Fragaria virginiana* aus Nordamerika. Beide Arten wurden von Pflanzensammlern nach Europa eingeführt und in botanischen Gärten kultiviert. Durch Zufall entstanden Kreuzungen der beiden amerikanischen Arten, die oft gemeinsam in die Beete gepflanzt wurden. Aus solchen Zufallskreuzungen wurde in der Mitte des 18. Jahrhunderts die Urform unserer heutigen Kulturerdbeere ausgelesen. Der französische Botaniker Antoine Nicolas Duchesne nannte sie 1766 „Ananas-Erdbeere“ *Fragaria x ananassa*. Damit war der erste Schritt zur Entwicklung einer neuen Kulturpflanze getan.

Da die Elternarten hochgradig mischerbig sind, ergeben sich aus Aussaaten der ersten *F. x ananassa* vielgestaltige Nachkommen. Die Züchter versuchten, Sorten mit größeren und schöneren Früchten zu selektieren. Die Sorte „Frau Mieke 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 kleinen, aber aromatischen Früchte einer Moschuserdbeere.

## Das Filderspitzkraut

**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. 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.

Saatgut des Filderkrautes gibt es nicht im Handel. Die Bauern, die das echte Filderspitzkraut anbauen wollen, erzeugen das Saatgut selbst. Dafür pflanzen sie im Hausgarten die Mutterpflanzen als Samenträger auf. Das Wissen um die Saatgutvermehrung, Samenernte und Reinigung wird von Generation zu Generation weitergegeben. Durch die Auslese entstanden „Familiensorten“, die

sich voneinander geringfügig unterscheiden.

Die Jungpflanzenkultur erfolgt ebenfalls in den Gemüsebaubetrieben. Dazu werden 22.000 bis 24.000 Spitzkohljungpflanzen pro Hektar herangezogen. Diese zusätzlichen Arbeitsgänge nehmen die Erzeuger für ihr Filderspitzkraut in Kauf.

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



Ein Kopf Filderspitzkraut wird sechs bis acht Kilogramm schwer.

## 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.

Die Rübchen wurden vor allem auf den sandigen Böden in Brandenburg 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.

Zurzeit 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 abgetrennten Roggenfeldern betrieben. Der Ertrag an Rüben 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 DDR-Zeiten 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. Seine Arbeit umfasst Schutz, Anbau und Vermarktung. Das Rübchen wird nun wieder von Erzeugern in Teltow auf Märkten angeboten.



Die echten Teltower Rübchen: kegelförmig, weiße Schale und seitlichem Wurzelbart.

## Raritäten mit besonderem Zukunftspotenzial

Welchen Raritäten gelingt wohl der Sprung aus dem fast vergessenen Nischendasein zurück auf das Feld oder ins Beet?

Neben den im Haupttext vorgestellten, schlummern beispielsweise in **Süßkartoffel, Treiblöwenzahn, Feige** und **Eiskraut**, große Potenziale. Sie erfüllen folgende Kriterien:

■ Es liegen aussichtsreiche Anbauverfahren mit einer Obst- und Gemüseraritäten vor (wie 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 ist Obst und Gemüse mit besonderem Wohlgeschmack – denn er ist das entscheidende Kriterium für die erfolgreiche Markteinführung. (hl)

## Das Eiskraut

**Region der Rarität: Ursprung: Südafrika**

Wann und wie das Eiskraut *Mesembryanthemum crystallinum* (Familie: Eiskrautgewächse, *Aizoaceae*) nach Europa gelangt ist, ist nicht bekannt. Es wächst verwildert auch an den Küsten rund um das Mittelmeer.

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 ist ab Mitte April oder im heizbaren Gewächshaus ab Februar ist möglich.

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. Fotos: Dr. Heidi Lorey

## Stielmus im Rheinland und in Westfalen

**Region der Rarität: Nordrhein-Westfalen und Rheinland**

Stielmus stammt vom Rübchen 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, ist er auch als Streifmus, Rübstieler oder Knisterfinken bekannt.

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.

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.



Erntereifer Stielmus Sorte 'Namenia'.



### Mehr Infos

Weitere Details zur Ausstellung finden Sie auf der Webseite des Deutschen Gartenbaumuseums in Erfurt und in der gedruckten Begleitbroschüre „Geschmack der Regionen – Obst und Gemüse neu entdeckt!“ (im Shop erhältlich):

<https://gartenbaumuseum.de/>