



Eine Rarität –
Helmut Dolde
und die Schwarze Birne



Der Sammler der vielen Aromen

Wenn sie reif ist, glänzt sie dunkeloliv, fast schwarz. Daher der Name. Sie ist eine absolute Rarität. Gerade noch ein Dutzend Bäume gibt es am Nordrand der Schwäbischen Alb im Neuffener Tal – hochbetagt, alle über hundert Jahre alt. Verarbeitet, moussiert sie mit kleinen Perlen leicht im Glas, prickelt mit milder Säure dann an der Zungenmitte und explodiert schließlich mit feinem Birnenaroma im Gaumen. Der Weinbauer Helmut Dolde macht aus der Mostbirne einen eleganten Birnenschaumwein. Unter anderem. Bei Kennern bekannt geworden ist er vor allem mit seinen Weinen. Viel Handarbeit und Handwerk steckt darin, mit Experimentierfreude und Kenntnis sind die Aromen der Landschaft hervorgeholt und komponiert. Das Wissen um biologische Prozesse und chemische Abläufe kommt vom Hauptberuf: Helmut Dolde war Lehrer für Biologie und Chemie. Jetzt im Ruhestand kann er ganz seiner Passion nachgehen.

Wie kommt man dann zum Weinbau? „Ich interessiere mich generell für Lebensmittel“, erklärt er. „Wenn mir etwas schmeckt, will ich wissen, wie das gemacht wurde, und dann will ich es auch selber ausprobieren.“ Die Arbeit im Weinberg kannte er von seinem Vater, der neben der Schreinerei einen kleinen Weinberg in Linsenhofen betrieb. 1982 fing Helmut Dolde zusammen mit seiner Frau Hedwig an, Wein selbst auszubauen, nebenher, zusätzlich, die Schule durfte bei dem engagierten Lehrer nie darunter leiden. Es begann im Glaskolben in der Garage, mit Fehlschlägen aber auch mit Erfolgserlebnissen. Dolde fasziniert der Boden, auf dem die Reben stehen, Juraschichten, wie es sie sonst nur noch in Burgund gibt. Heute ist das „Garagenweingut“, wie Hedwig und Helmut Dolde es selbstironisch nennen, mit seinen Weinen hochgeschätzt und eigentlich ein eigenes Buch wert. Wir wollen uns auf die **Schwarze Birne** beschränken und auch hier weiß er reichhaltig zu erzählen.

SORTENRETTER HELMUT DOLDE



Landschaftsprägend: Die Schwarze Birne im Neuffener Tal. Im Hintergrund der Hohenneuffen



Die Schwarze Birne war früher am Nordrand der Schwäbischen Alb recht verbreitet, vor allem dort, wo Wein angebaut wurde. Doch als der Most als übliches Vespergetränk verschwand, war auch die Schwarze Birne nicht mehr gefragt.

Als Helmut Dolde von seinem Onkel zwei Wiesen erbt, auf denen einige Bäume der Schwarzen Birne stehen, beschäftigt er sich mit ihrer Geschichte und der Frage, warum auf einer Gemarkungsfläche, auf der früher fast nur Weinbau betrieben wurde, heute der Obstbau die Hänge prägt. Auf um die 100 Jahre schätzt er das Alter der Bäume. Das deckt sich für ihn auch mit der Landschaftsgeschichte. Um 1900 werden viele Obstbäume gepflanzt, von denen einige

Aus Neugierde beim Selbermachen gelandet: Helmut Dolde macht aus der Schwarzen Birne einen hochwertigen Schaumwein



Rare Früchtchen: Die Schwarze Birne wurde deshalb als Genuss-Botschafter in die Slow-Food-Arche aufgenommen

heute noch stehen. Damals wird auch entdeckt, dass Erhitzen, das Pasteurisieren, die Keime in der Milch reduziert und sie dadurch länger hält. Etliche Bauern setzen ganz auf Milchviehwirtschaft und wandeln ihre Äcker in Streuobstwiesen um. Vermutlich wird damals auch die Schwarze Birne als Mostobst gepflanzt. Most ist ein leichtes Getränk, mit wenig Alkohol und vergoren gesünder als das Wasser aus dem Brunnen, der aus Unkenntnis oft neben dem Misthaufen steht.

Aus demselben Grund wird im Mittelalter auch viel Wein getrunken. Noch um 1800 ist die Gemarkung im Neuffener Tal fast komplett mit Weinstöcken bedeckt. Aber damals schon wirkten sich Naturkatastrophen auf dem ganzen Globus aus. Als 1815 im fernen Indonesien der Vulkan Tambora ausbricht, hängen die Aschewolken selbst über Württemberg. Wochenlang dringt keine Sonne durch. Nichts wächst mehr, die Ernte fällt aus und die Menschen hungern. Danach sind vor allem Grundnahrungsmittel gefragt: Getreide, Rüben und Kartoffeln. Die Weinberge werden gerodet und zu Äckern gemacht. Der damalige württembergische König Wilhelm I. fördert die Landwirtschaft mit der Gründung der landwirtschaftlichen Schule in Hohenheim und den Obstanbau. Aus ganz Mitteleuropa lässt er Obstbäume kommen und rings um die heimischen Dörfer anpflanzen. Sie werden hier bald heimisch.

Heute stehen auf den alten Weinbergen zum Teil wieder Rebstöcke, aber Helmut Dolde zeigt, wie man der Landschaft heute noch ihre Geschichte ansieht. Die ovalen Oberflächenprofile erzählen von der Bebauung und vom Erbrecht. Normalerweise haben die Bauern früher mit dem Pflug die Erde ein Jahr nach innen und im nächsten Jahr nach außen umbrochen. Aber bei den schmalen Streifen durch das württembergische Teilungserbrecht pflügen die Bauern immer nur nach innen, damit nichts von der kostbaren Erdkrumme verloren geht. Dadurch wölben sich im



Die meisten Bäume sind schon an die 100 Jahre alt. Deshalb wird versucht, neue Birnbäume nachzuziehen

Lauf der Jahre die Ackerstreifen in der Mitte auf, während sich die Außenränder eintiefen.

Hinter der kleinen Birne verbirgt sich also große Geschichte. Schon deshalb wäre es ein Verlust, wenn sie verschwände. Helmut Dolde nahm sich der Birne an, die zunächst, wenn man hineinbeißt, wie alle Mostbirnen ziemlich räs und herb ist. Aber, so erklärt er, in Jahren mit großen Temperaturschwankungen und langer Vegetationszeit wird ein Gutteil der Gerbstoffe abgebaut. Die Birne wird dann milder und ist dadurch schon als Frucht leidlich genießbar, weil sie einen relativ hohen Zuckergehalt hat. Ihre eigentlichen Qualitäten offenbart sie aber erst beim Brennen oder Gären. Sie liefert einen legendär guten Birnenmost, schwärmt Dolde, einen aromatischen Obstschnaps und eben einen wunderbaren Birnenschaumwein. Der muss so profan heißen, weil vor allem die Franzosen streng auf ihre exklusiven Markenbezeichnungen beharren und die liebevoll schwäbische Bezeichnung „Birnen-schampus“ der ersten Jahrgänge verboten haben.

Vor 15 Jahren fing Helmut Dolde an, im klassischen Flaschengärungsverfahren Sekt aus der



Hedwig und Helmut Dolde

Beurener Straße 16
72636 Frickenhausen
Telefon: 07025/4982
www.doldewein.de

Schwarzen Birne zu machen. Schon vorher experimentierte er mit Birnen, aber, so erklärt er, die Schwarze Birne hat ein besonders feines Aroma, „schlank und frisch im Mund, und mit 8,8 % einen geringeren Alkoholgehalt als Sekt aus der Weintraube“. Rund 500 Liter Saft gewinnt er aus seinen Bäumen, den er dann zu Sekt reifen lässt.

Er ist eine Rarität, und man muss sich beeilen, wenn man ein paar Flaschen in seiner Garagenmanufaktur in Linsenhofen ergattern will. Denn selbst in Frankreich, dem Mutterland des Champagners, schätzt man den speziellen Schaumwein. Jedes Jahr ordern bei ihm zwei französische Lokale, eines in der Bretagne und eines in Paris.

Ohne Absatzmöglichkeiten kann man die Streuobstwiesen und ihre Vielfalt an alten Obstsorten nicht erhalten, ist Dolde überzeugt. Am Albtrauf ist das größte zusammenhängende Streuobstgebiet Europas – noch. Damit das auch so bleibt, braucht es Leuchtturmprojekte, die zur Marke werden und mit Geschmack überzeugen. Die Schwarze Birne kann neben etlichen anderen Alberzeugnissen so ein Genuss-Botschafter sein. 2014 wurde sie in die Slow Food-Arche aufgenommen. Das hilft, sie ins Blickfeld zu rücken. Und zu ihrer Rettung hat Helmut Dolde ein weiteres Projekt privat initiiert. Noch wachsen jedes Jahr genügend Birnen, aber die über 100 Jahre alten Bäume haben ihren Zenit überschritten. Deshalb hat er vor einigen Jahren einen Schwarzen Birnenbaum stark zurückgeschnitten, damit er kräftige Reiser austreibt. Damit hat die Baumschule Weissinger in Weilheim/Teck für eine Pflanzaktion über 60 Bäume veredelt und junge Schwarze Birnen daraus gezogen. Die wurden dann nach drei Jahren Baumschulzeit an verschiedene Grundstücksbesitzer im Neuffener Tal verteilt. In rund zehn Jahren, wenn die alten Bäume mit weit über 100 Jahren vielleicht absterben, werden die jungen Bäume Früchte tragen und die Schwarzen Birnen weiter geerntet werden können.

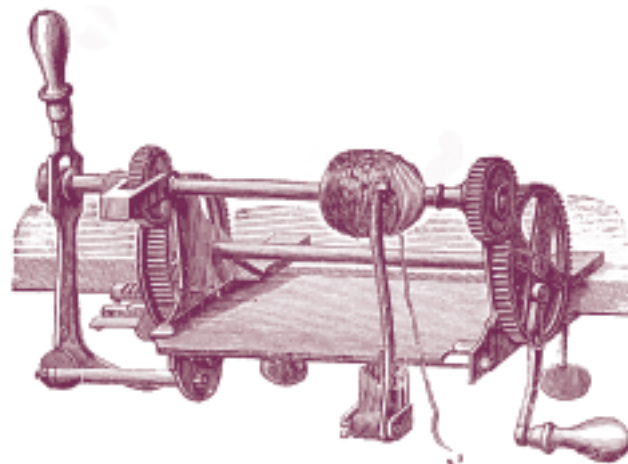
Eduard Lucas – Pionier der Pomologie

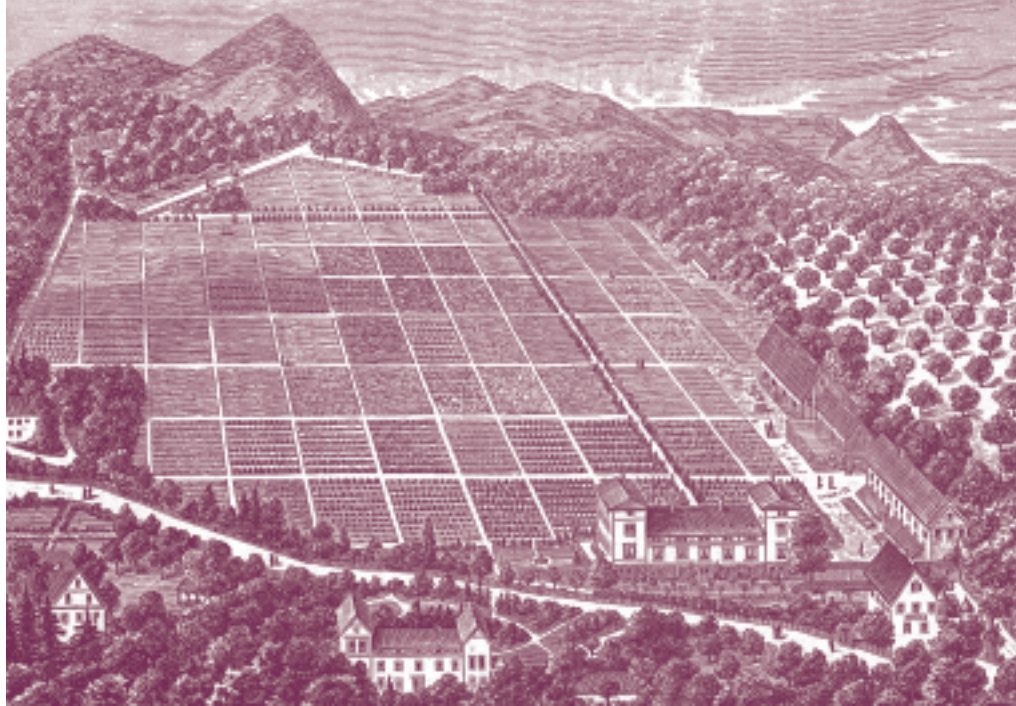
Er muss ebenso entdeckergefreudig wie gewissenhaft gewesen sein und ungemein fleißig. Der Pionier der Obstbaumkunde bestimmte und klassifizierte umfassend alles, was auf den Bäumen wuchs. In seinem „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“, erschienen zwischen 1859 und 1883, zählt Eduard Lucas insgesamt 2700 Obstsorten auf: 829 Apfelsorten, 912 Birnensorten, 232 Kirscharten, 280 Pflaumen, 36 Himbeeren, 11 Brombeeren, 150 Stachelbeeren, 88 Pfirsichsorten und 35 Aprikosensorten. Sein Standardwerk „Die Lehre von der Obstbaumzucht“, erschienen 1844 in Stuttgart, gehört unter dem Titel „Lucas Anleitung zum Obstbau“ bis heute zur Grundaustattung bei den Obstbauern und ist jüngst in 33. Auflage erschienen. Es ist eines von seinen insgesamt 48 Büchern. In Erinnerung bleibt er auch als Gründer der Hohenheimer Gartenbauschule und der „Pomologie“ in Reutlingen.

Die Karriere hat er sich hart erarbeitet. Zwar wurde er 1816 in Erfurt in einen gutbürgerlichen Arzthaushalt hineingeboren, aber bereits mit zehn Jahren war er Vollwaise. Sein Onkel, ein angesehener Apotheker, ermöglichte ihm den Besuch des Gymnasiums, aber mit 15 Jahren brach



Alte Gerätschaften: Most-
presse und Apfelschäler





der junge Eduard den Schulbesuch ab, machte eine Gärtnerlehre und arbeitete später als Gärtnergehilfe. Ihn interessierte alles, was wuchs. Mit immensem Wissensdurst besuchte er in seiner Freizeit botanische Vorlesungen und nahm an Exkursionen teil. Das fiel auf, er fand Förderer und wurde schließlich Leiter des botanischen Gartens in Regensburg. Zwei Jahre später nochmals ein Karrieresprung: Er setzte sich gegen zwölf Mitbewerber durch und wurde 1843 zum Institutsgärtner an der neugegründeten Gartenbauschule in Hohenheim berufen. Es war die jüngste Abteilung der 1818 nach der großen Hungersnot durch König Wilhelm gegründeten „Landwirtschaftlichen Unterrichts-, Versuchs- und Musteranstalt“, um die Bevölkerung mit Nahrung zu versorgen.

Eduard Lucas muss sich mit Feuereifer vor allem in die Obstbaumzucht gestürzt haben. Er korrespondierte mit den pomologischen Koryphäen weit über Württemberg hinaus, verfasste mehrere Bücher und als er bei seinen Reisen durch die Oberämter des Landes einen „beklagenswerten Zustand der Obstkultur“ feststellen musste, führte er spezielle Kurse für Baumwärter und Landwirte ein. Dort lernten sie, Bäume zu bestimmen, zu pflegen, zu okulieren, zu propfen

und zu schneiden. Er erhielt Ehrungen und Anerkennungen, den Titel eines „Königlichen Garteninspektors“ und die „Goldene Civilverdienstmedaille“ des Königreiches Württemberg.

Trotzdem wurde Eduard Lucas zunehmend unzufriedener, fühlte sich durch die Bürokratie eingengt und durch die Professoren gegängelt,

Eduard Lucas, Obstexperte und Gründer der Reutlinger Pomo-Logie. Das weitläufige Gelände ist heute ein öffentlicher Park

Die Verarbeitung des Obstes erforderte viel Handarbeit, damals vor allem von den Frauen





die in der Hierarchie über dem Gärtner standen. Als er in Reutlingen eine größere zusammenhängende Fläche günstig kaufen konnte, kündigte er den Staatsdienst und machte sich 1860 mit einem „Pomologischen Institut“, einer privaten Lehranstalt für Gartenbau, Obstkultur und Pomologie selbstständig. Jetzt verschrieb er sich ganz dem Obstbau, bildete in der angegliederten Fachschule Schüler aus aller Welt aus. Einem Norweger ist es zu verdanken, dass es etliche Bilder aus jener Zeit gibt. Der norwegische König schickte Knut Knudsen, der als leidenschaftlicher Fotograf neben seiner gärtnerischen Ausbildung das Institutsleben zu jener Zeit mit der Kamera dokumentierte. Die Schüler lebten im instituts-eigenen Internat. Um das zu finanzieren, hatte Lucas ein pfliffiges Modell ausgetüftelt. Im Lehrgarten lernten die Schüler die praktische Gartenarbeit kennen und die Erzeugnisse, wie Obst und Gemüse, aber auch Beerensträucher, Jungbäume, Sämereien und Gartengeräte wurden verkauft. Edelreiser wurden bis nach Japan und Übersee versandt. Der Kreisverband des Reutlinger Obst- und Gartenbauvereins hat jene Jahre gut aufgearbeitet und dokumentiert.

Dort ist man auch überzeugt, dass man ihm den reichen Bestand an Streuobstwiesen zu verdanken hat. Eduard Lucas definierte als die beiden schwäbischen Hauptsorten den **Luikenapfel** und die **Knausbirne**, auch als **Pfullinger Birne** bekannt. Beide brachten auch in weniger günstigen Lagen gute Erträge. Um die Qualität der Obstbäume zu verbessern, bildete er Baumwarte aus. Sie wussten, wie man die Bäume pflegt, pflöpft und schneidet. Es wurde ein eigener, staatlich anerkannter Beruf, der hin zu den Kreisfachberatern für Obst- und Gartenbau in heutiger Zeit führte.

Rastlos bereiste Lucas ganz Europa, mit der modernen Eisenbahn, aber auch mit der althergebrachten Kutsche. Zu seinem 50. Geburtstag erhielt er die Ehrendoktorwürde der Universität Tübingen, als erster Gärtner in Deutschland. Das

muss ihm, der ohne Abschluss vom Gymnasium abgegangen war und keine reguläre akademische Ausbildung hatte, eine besondere Genugtuung gewesen sein. Als Autodidakt hatte er sich alles selbst angeeignet. Aber er musste auch Niederlagen hinnehmen. Er, der sich immer wieder für die Sortenvielfalt im „Deutschen Pomologenverein“ eingesetzt hatte, wurde nach knapp zwei Jahrzehnten als Vorstand hinterrücks abgewählt. Weniger ist mehr, war die neue Devise, die Vielfalt wurde reduziert und viele der alten Sorten verschwanden.

Er wurde zunehmend isoliert und verbittert. Zwei Jahre nach der Abwahl starb er, erst 66 Jahre alt, in Reutlingen. Sein ältester Sohn Friedrich übernahm das Institut und nach seinem Tod führte es noch Enkel Eduard, benannt nach seinem bekannten Großvater, zwei Jahre weiter. Doch Erbauseinandersetzungen und die Weltwirtschaftskrise führten dazu, dass es 1922 für 11 Millionen Reichsmark an einen Pfullinger Fabrikanten verkauft werden musste. Doch der konnte wohl nicht allzu viel mit der Gartenanlage anfangen. Das Gelände verfiel, wurde langsam zur Brachfläche. Erst 1986 richtete es die Stadt Reutlingen zur Landesgartenschau zu einem öffentlichen Park her. In das denkmalgeschützte Wohnhaus von Eduard Lukas soll einmal die Infostelle „Schwäbisches Streuobstparadies“ einziehen.

Seine Suche nach Vielfalt gewinnt heute wieder an Bedeutung. Der Kreisverband Obst- und Gartenbau in Reutlingen hat dazu aufgerufen, alte Sorten zu melden. Und dabei sind ganz erstaunliche Dinge zu Tage gekommen, erzählt Ulrich Schroefel, Fachberater Obst- und Gartenbau vom Landkreis Reutlingen. Bisher wurden 244 Apfelsorten gemeldet, wie etwa der **Reutlinger Streifling**, der **Betzinger Grünapfel**, die **Linzenhofer Reinette**, der **Reichenecker Kernapfel**. Bei Pliezhausen wurde eine Rarität gefunden, eine **Damason-Reinette**, eine der ältesten bekannten Sorten, entstanden um 1600, oder das



Eduard Lucas bestimmte und klassifizierte über 2700 Obstsorten



Blauschwänzle auch **Kleiner Langstiel** genannt, vor 1800 aufgekommen, der als ganze Frucht gedörrt werden kann. Dazu kamen bislang 80 Birnensorten und 75 Kirscharten, unbekannte und bekannte wie etwa die **Ermstaler Knorpelkirsche** oder die **Hedelfinger Riesenkirsche**. Manchmal, erzählt Ulrich Schroefel, kommt der Enkel mit einem vergilbten Zettel vorbei, auf dem der Großvater notiert hatte, was er auf dem Gütle alles angepflanzt hat. Manchmal müssen aber auch die Obstexperten in den alten Büchern von Lucas erst einmal nachschauen, was es sein könnte.

STECKBRIEF | Kirschen

Sie sind die Ersten, die mit ihren zarten, weißen Blüten auf einmal aus den dunklen, knorrigten Ästen hervorbrechen und vor allem am Albtrauf, in der Stuttgarter Region und am südlichen Oberrhein das Frühjahr ankündigen. Dort sind die wichtigsten Anbauggebiete für Kirschen innerhalb Baden-Württembergs. Hier wachsen auch deutschlandweit die meisten Kirschen.

In Königschaffhausen im Kaiserstuhl lebte einst fast der ganze Ort von den Kirschen. Neben den Obstbauern auch die Korbmacher und die Leiterhersteller. Denn die sensiblen Früchte können nicht vom Baum geschüttelt, sondern müs-

Die Ermstaler Knorpelkirsche ist heute meist nur noch auf Wochenmärkten und an Straßenständen zu finden



sen von Hand gepflückt werden. Früher bekam dort ein Bauer, wenn er aufs Altenteil ging, einen besonders großen Kirschbaum als eine Art Zusatzrente. Diese Zeiten sind vorbei und auch viele der hochstämmigen Bäume sind aus der Landschaft verschwunden, weil die Ernte ebenso gefährlich wie zeitaufwändig war.

Eine der alten Sorten, die heute noch eine größere Rolle spielen, ist die **Hedelfinger Riesenkirsche**. 1850 wird sie in Hedelfingen, dem mittlerweile Stuttgart eingemeindeten Ortsteil, als Zufallssämling entdeckt. Von dort aus verbreitet sie sich über ganz Deutschland und darüber hin-

DAS SCHWÄBISCHE STREUOBSTPARADIES

Das Paradies liegt vor der Haustür: Zwischen Stuttgart im Norden, Herrenberg im Westen, Göppingen im Osten und Balingen im Süden erstreckt sich mit 26 000 Hektar eine der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaften Europas. Mit 1,5 Millionen Obstbäumen ein Blütentraum im Frühjahr, eine Genusslandschaft im Herbst. Mit Kirschen, Äpfeln, Birnen und Zwetschgen in unglaublicher Vielfalt, ein Kulturschatz über viele Generationen hinweg gehegt, Schutzraum für viele Pflanzen und Tiere, Naherholungsgebiet für Städter. Doch das Paradies ist gefährdet. In den letzten 50 Jahren sind die Baumbestände um die Hälfte zurückgegangen. Die Bewirtschaftung ist mühsam, die Erträge sind mäßig.

Aber der Albtrauf ohne Bäume, Blüten, Bienen, Pflanzen? Kaum vorstellbar. Das wäre die Hölle. Dagegen wurde das „Schwäbische Streuobstparadies“ 2012 als Verein gegründet. Mittlerweile zählt er über 240 Mitglieder: die Landkreise Böblingen, Esslingen, Göppingen, Reutlingen, Tübingen und den Zollernalbkreis, dazu die Regierungspräsidien Tübingen und Stuttgart sowie zahlreiche Städte,

Gemeinden, Bildungsträger, Vereine und Betriebe aus den Bereichen Gartenbau, Naturschutz, Tourismus und Erzeuger. Ziel ist es, Besucher für die Schönheit der Landschaft und die vielen Produkte aus den Früchten des Streuobstes zu begeistern. Denn nur wenn es gelingt, beides zu vermarkten, und es sich auch wirtschaftlich lohnt, werden die Obstbäume auf lange Sicht gepflegt und erhalten.

Das „Schwäbische Streuobstparadies“ lässt sich dafür viel einfallen: geführte Wanderungen und Radfahrten, Workshops zur Sortenbestimmung, Anregungen, wie man die Früchte verwerten kann, von Marmelade bis Chutney, von Saft bis Most, bis hin zu Erkundungstouren, welche Tiere und Pflanzen in den Wiesen leben. Jüngstes Projekt ist eine Streuobstwiesenbörse im Internet. Sie informiert, wer ein Gütle sucht oder ein Stückle verpachten möchte, wer ungespritzte Äpfel braucht oder wo ein Balkenmäher zu finden ist. Dazu gibt es Informationen, wann die Bäume geschnitten und die Wiese gemäht werden sollte. Das Paradies macht erst einmal viel Arbeit, aber es belohnt auch mit einer Fülle an Pflanzen, Tieren, alten Sorten und Erlebnissen.

aus. Selbst in Frankreich, Österreich, Ungarn und sogar in Amerika wird sie angebaut. Für die überregionale Ausbreitung dieser Sorte sorgt auch, dass der Baum ertragreich, robust und vor allem anpassungsfähig ist. Die in vollreifem Zustand fast schwarzen und herzförmigen Früchte sind groß und süß, weshalb die **Hedelfinger Riesenkirsche** auch den Beinamen „die große Süße“ trägt.

Andere traditionelle Sorten sind regional begrenzt, und die meisten findet man nur noch selten. Das ist auch der Grund, warum die **Erms-täler Knorpelkirsche** 2014 in die Liste der Arche-

Passagiere bei Slow Food aufgenommen wird. Mit ihren relativ kleinen Früchten entspricht sie nicht den Marktnormen und rentiert sich damit für die meisten Anbauer nicht mehr. Die schwarze Süßkirsche mit der feinen Mandelnote war früher sehr begehrt. Dank des festen Fruchtfleisches konnte sie auch transportiert werden. Die Bäuerinnen von Dettingen an der Erms trugen die Kirschen mit dem Weidenkorb auf dem Kopf bis zu den Märkten nach Urach, Reutlingen und sogar bis ins 60 Kilometer entfernte Ulm. Dort, so die Überlieferung, wurden die Körbe vor dem Verkauf in das Wasser des Marktbrunnens





Die Bühler Frühzwetschge wird bereits im August reif

getaucht, um die Maden auszuspülen. Gedörrt wurden die Kirschen sogar mit der Eisenbahn bis nach Bayern geschickt. Heute findet man zur Saison die „Ermstaler Knorpelkirsche“ vor allem auf den Wochenmärkten rund um Reutlingen und im Straßenverkauf.

Auch die **Unterländer Kirsche** wird meist nur noch als Liebhabersorte im Unterland zwischen Ludwigsburg und Heilbronn und in der Esslinger Gegend vertrieben. Auch hier bezeichnet der Name die Herkunft im Württemberger Unterland. Es beginnt mit einem Zufallssämling aus dem Raum Esslingen. Später wird sie zunächst im Schurwald und schließlich in ganz Württemberg angebaut. Wie alle Knorpelkirschen hat sie eine mattglänzende Schale und ziemlich festes Fleisch. Im reifen Zustand ist sie fast schwarz und süß.

Von ihr lebte einst die ganze Region rund um Bühl. Per Bahn wurde sie sogar bis nach Hamburg und Berlin geliefert

Auch die Kerne lassen sich verwerten. Eine alte Praxis ist wieder in Mode gekommen. Die gereinigten Kirschkerne, in ein Säckchen gefüllt und im Backofen erwärmt, ergeben eine Wärmflasche, die nicht auslaufen kann.

Bei einem anderen Brauch macht sich der Klimawandel bemerkbar. Am 4. Dezember, dem Barbaratag, werden Kirschzweige abgeschnitten und ins Wasser gestellt, damit sie bis Weihnachten blühen und Glück bringen. Doch dafür muss der Baum aber Frost abbekommen haben und meist ist der Dezember dafür inzwischen zu mild. Mit einer Nacht in der Gefriertruhe kann man zumindest den Barbarazweigen zum nötigen Frosterlebnis verhelfen.

STECKBRIEF | Bühler Frühzwetschge

Sie hat das kleine badische Städtchen Bühl in ganz Deutschland bekannt gemacht. Ihr ist auch zu verdanken, dass sich die Ortenau zwischen Baden-Baden und Offenburg zum größten Zwetschgen-Anbaugebiet Deutschlands entwi-



ckelte. Durch Zufall wird die dunkelviolette Zwetschge mit dem grüngelben Fleisch 1840 in Kappelwindeck, einem heute eingemeindeten Dorf bei Bühl, entdeckt. Sie wird bereits im August reif, schmeckt süß mit leichter Säure und ist nicht druckempfindlich. Dadurch lässt sie sich auch über weite Strecken transportieren.

Der Obstgroßmarkt Baden, der seine Existenz der kleinen blauen Frucht verdankt, ist heute noch stolz auf ihre Geschichte. 1884 fährt der erste Eisenbahnwagen mit rund 100 Zentnern „Bühler Frühzwetschgen“ nach Köln. Schon früh machen sich die Obstbauern Gedanken über geeignete Verpackungen. Zuerst werden die Zwetschgen in handgefertigten großen Weidenkörben transportiert. Ab 1920 gibt es dafür eigens entwickelte Spankörbe. Über 100 Jahre wird die blaue Frucht darin ins Rheinland und ins Ruhrgebiet und sogar bis nach Hamburg und Berlin ausgeliefert – in unglaublichen Mengen. 1938 beispielsweise werden in Bühl 138 Eisenbahnwagen mit 12700 Zentnern Zwetschgen verladen. Die ganze Region lebt von der **Blauen Königin**, wie sie bald genannt wird. Seit 1927 feiern die Bühler jährlich am zweiten Septemberwochenende nach der Ernte das Zwetschgenfest, mit einem jungen Mädchen als „Zwetschgenkönigin“.

Doch trotz der guten Eigenschaften wird die „Bühler Frühzwetschge“ nur noch begrenzt nachgezogen. Sie wächst langsam und macht Arbeit. Das passt nicht mehr zum Tempo der heutigen Zeit. Zwar bringt der Baum gute Erträge, aber bis es so weit ist, dauert es. Mit mindestens acht Jahren braucht der Baum doppelt so lange bis zur ersten Zwetschgenernte wie neuere Züchtungen. Und die Früchte können von den hohen Bäumen nur mithilfe einer Leiter gepflückt werden, die ihre Zeit zum Umstellen braucht. Doch ganz will man in Bühl von der Traditionsfrucht, der die Stadt so viel verdankt, nicht lassen. Deshalb wird die Erinnerung an sie wachgehalten und vielleicht hat sie ja als regionale Spezialität wieder eine Zukunft.



Ein Erinnerungsbild vom Leben auf dem Land



128 Seiten, €/D 19,99

Viele Bewohner des Südwestens haben ihre Wurzeln auf dem Land und können sich noch gut an den Alltag in den 50er, 60er und 70er Jahren erinnern: das Pflanzen und Säen im Frühjahr, die Heuernte, bei der alle gemeinsam helfen mussten, Erntedank und Kirchweih. Das Leben auf dem Land war hart, aber auch bunt und sinnensfreudig, mit deftigem Essen und fröhlichen Festen. Felicitas Wehnert erzählt diese Geschichten aus einer scheinbar anderen Welt, die doch noch gar nicht so lange her ist. Mit Zeitzeugenberichten, überraschenden historischen Bilddokumenten sowie Gegenüberstellungen früher und heute lässt sie diese Zeit auf dem Land wieder aufleben.

belser

belser.de

Spannende und unterhaltsame Wettergeschichten



160 Seiten, €/D 19,99

Die vier Wetterreporter Michael Kögel, Michael Kost, Thomas Miltner und Harry Röhrle sind täglich dort, wo das Wetter stattfindet. Seit 2002 präsentieren sie nicht nur die Wettervorhersage in der SWR Landesschau, sondern berichten auch über spannende, amüsante und manchmal kuriose Wettergeschichten. Das Buch bietet mit eindrucksvollen Fotos einen interessanten Blick hinter die Kulissen und die tägliche Arbeit der Wetterreporter.

belser

belser.de

Die Autorin

Gärten erzählen für Felicitas Wehnert Geschichten und versprechen Genuss. Bereits als Studentin verbrachte die Journalistin, Jahrgang 1953, zusammen mit anderen die Wochenenden auf einem Hof nahe Haigerloch und erprobte dort alle Facetten des Landlebens mit Brotbacken, Wildkräutersammeln und Kartoffelanbau. Der Sehnsuchtsort war bodenständiger Gegenpol zur Bücherwelt. Während des Studiums der Germanistik, Politikwissenschaften und der Empirischen Kulturwissenschaften beschäftigte sie sich unter anderem mit dem Wandel der Dörfer und

den Veränderungen des bäuerlichen Alltagslebens. Später, als Zeitungs-, Hörfunk- und Fernsehautorin sowie als langjährige Leiterin der SWR Fernsehredaktion Landeskultur und Feature, lernte sie das Land Baden-Württemberg mit all seinen Regionen und in seiner Vielfalt kennen. Zu den SWR Reihen „Essgeschichten“, „made in Südwest“ und „Auf dem Land“ hat sie die Begleitbände beim Belser Verlag geschrieben. Nun, im Ruhestand, erkundet sie „Unsere Gartenschätze“ sowie die Menschen und Geschichten, die dahinter stecken.



Bildnachweis

Die Fotografien stammen von Manfred Schöffler, außer:

© Album Benary 8 u., 15 o. re., 17 u. re., 22 u. li., 24, 28 o. li., 32 li., 34 u., 40 li., 52 u., 56 o. li., 57 u. re., 60 u., 62 li., 64 u., 65 re., 67 u., 74 o. li., 75 u., 76 u., 78 u., 87 u. re., 88 u., 95, 98 u. ■ © Bäckerhaus Veit 26 o. re., 44 o., 46 o. li. und o. re., 47 u. re., 49 o. ■ © Bäckerhaus Veit/jan sneyd 48 ■ © clobdrda/Flickr 43 li. ■ © Dolde, Helmut 114 o., 115, 116 u. re. ■ © Fritz Schlecht Sauerkonservenfabrik 27 u., 29 ■ © Geigle, Rolf 89 o. re. ■ © Gerenschier, Serife 49 Mitte re. ■ © Grünflächenberatung, Landratsamt Reutlingen 69 re., 112 u., 118–120 ■ © Heß, Judith 51 ■ © Kress, Walter 50 ■ © Kurth, Ezra W. 42 re. ■ © Museum für Gartenkultur 69 li., 70 li., 71, 72 u. li. und u. re. ■ © Obst- und Gemüsebauverlag München 100 u., 107 u. re., 114 u., 117 u., 121, 123, 128 ■ © Poschmann, Dieter/pixelio.de 32 u. ■ © Rau, Heike/fotolia.com 94 u. ■ © Ruoff, Dieter 26 Mitte li., 116 li., o. Mitte und o. re., 117 o. ■ © Stadtarchiv Filderstadt 27 o. ■ © Stadtinfo Schwetzingen 68 ■ © Stephan, Thomas 36 u., 39, 43 Mitte und re. ■ © Strasser, Manuel 122 u. li. ■ © TINA-Messerfabrik 72 o. li., 73 u. li. und u. re. ■ © von Wurmb, Inkje (Zeichnung nach: Deutsche Sortenliste Weizen, S. 20) 44 u.

Der Verlag hat sich um die Beachtung der gesetzlichen Vorschriften bezüglich des Copyrights bemüht. Wer darüber hinaus noch annimmt, Ansprüche geltend machen zu können, wird gebeten, sich an den Verlag zu wenden.

