

Felicitas Wehnert

Unsere
Gartenschätze
im Südwesten





Felicitas Wehnert
mit Fotografien von Manfred Schäffler

Unsere Gartenschätze im Südwesten

Geschichten um alte
Obst- und Gemüsesorten

belser

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://www.dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2018 by Chr. Belser Gesellschaft
für Verlagsgeschäfte GmbH & Co. KG, Stuttgart,
für die deutschsprachige Ausgabe.

Projektleitung und Redaktion: Dirk Zimmermann
Gestaltung: Tanja Krichel, Verlagsbüro Wais & Partner, Stuttgart
Druck und Binden: aprinta druck GmbH, Wemding

Alle Rechte vorbehalten. Ohne vorherige schriftliche
Genehmigung des Verlages ist es nicht gestattet, dieses Werk –
auch nur auszugsweise – in Daten- und Informationssysteme
einzuspeichern oder auf mechanische, elektronische oder
sonstige Weise in irgendeiner Form zu vervielfältigen, zu
verbreiten oder zu senden.

www.belser.de

ISBN 978-3-7630-2796-5



Inhalt

Vorwort – Die Retter der Vielfalt	7	Gartengeräte	68
ÜberLeben – die Museumsgärten in Beuren	8	Messer für ein ganzes Gärtnerleben	72
Rettungsinsel für fast Vergessenes	9	Künstlicher Regen: Die Schneider Gießkanne	74
Scharfe Gewächse – Zwiebeln	15		
Tolle Knollen – Kartoffeln	18	Mit Zukunft – Thomas Gladis und der Eichstetter Samengarten	76
Denk-Mal-Schutz – Roman Lenz und die Gemüsevielfalt	22	Schatzkammer mit vielen Sorten	77
Alte Sorten mit Zukunft	23	Kehlkraut im Vogtsbauernhof	84
Cooler Kohl – Filderkraut	27	Tomaten	87
Pflanzendetektiv – Woldemar Mammel und sein Versuchsgarten	34	Gärtnerwissen – Lonie Geige und ihr Naturgarten	88
Der Garten als Laboratorium	35	Wildwuchs im Gartenparadies	89
Wiederentdeckt – die Albinse	38	Die Verdrängten – essbare Gänsefußgewächse	95
Eschlauch oder Wengertsgrea	40	Salate für jede Jahreszeit	97
Schildampfer	41	Rattenschwanzrettich	99
Dickkopf-Weizen – Jan Sneyd und sein historisches Getreide	44	Prickelnd – Jörg Geiger und die Aromen der Alb	100
Vom Schwabekorn zum Dickköpfe-Brot	45	Veredler des Wiesenobstes	101
Dinkel	49	Ein Streifzug durch die Streuobstwiesen	106
Fränkischer Grünkern	51	Stuttgarter Geißhirtle	109
Musmehl	51	Jakob-Fischer-Apfel	110
Ausgereift – Klaus Lang und sein Wolfegger Samengarten	52	Brettacher	113
Fülle an Formen und Farben	53	Eine Rarität – Helmut Dolde und die Schwarze Birne	114
Bohnen	58	Der Sammler der vielen Aromen	115
Monstranzbohne	60	Eduard Lucas – Pionier der Pomologie	118
Das Ulmer Ochsenhorn im Museumsdorf Kürnbach	62	Kirschen	122
Gemüse und Geräte – Wolfgang Hundbiss und die Gartenkultur	64	Bühler Frühzwetschge	124
Ulmer Gemüse	65	Die Autorin	128
Ulmer Spargel	67	Bildnachweis	128



Die Retter der Vielfalt

Die Langenauer Stangenbohne und der Schwäbische Dickkopf-Landweizen, das Wunder von Stuttgart und das Ulmer Ochsenhorn, die Champagner-Bratbirne und der Jakob-Fischer-Apfel – die Vielfalt bei historischen Gemüse-, Getreide- und Obstsorten ist groß. Allein über 200 Salat- und Obstsorten gab es bis in die 1930er-Jahre, allein 50 Gemüsearten hatten die Bezeichnung Stuttgart im Namen, und Ulmer Gemüse und Spargel war weithin bekannt und beliebt.

Mit dem Verschwinden der Hausgärten und der verstärkten Nachfrage der Lebensmittelindustrie nach transport- und lagerfähigen Tomaten und Erdbeeren sind viele der alten Sorten in Vergessenheit geraten. Doch einiges hat in Gartenwinkeln oder auf Streuobstwiesen überlebt. Und seit einiger Zeit rücken die historischen Sorten wieder ins Blickfeld. Zum einen steckt in ihnen ein Stück züchterische Kulturleistung, zum anderen bieten sie eine Fülle an unterschiedlichen Geschmacksvarianten und zum Dritten könnten ihre genetischen Eigenschaften in Zeiten des Klimawandels einmal gebraucht werden.

Deshalb gibt es mittlerweile eine Reihe von Liebhabern, die sich mit einer gewissen Portion Sturheit und detektivischem Spürsinn auf die Suche nach den Verschollenen machen. Sie stöbern in historischen Büchern nach alten Gemüsesorten und befragen Gärtnerinnen mit langjähriger Erfahrung, wie man Samen vermehrt. Dabei nutzen sie internetbasierte Plattformen wie das „Genbänkle“, um Gartenschätze zu finden, oder tauschen auf Börsen die Samen alter Raritäten und machen sich schlau, wie man sie vermehrt und anbaut.

Um gefährdete Sorten vor dem Verschwinden zu bewahren, hat Slow Food eine Art virtuelles Rettungsschiff ins Leben gerufen – die Arche des Geschmacks. Und da, wo es gelingt, Verbraucher für die schmackhaften Produkte zu gewinnen, haben die alten Sorten auch eine Zukunft. Das Brot aus dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen, die exquisiten Schaumweine aus dem Schwäbischen Wiesenobst, die Alblinsen oder das Filderkraut sind Beispiele dafür. Das Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren will mit einem eigenen „Erlebnis- und Genusszentrum“ und in seinen Museumsgärten historische Sorten mit allen Sinnen erlebbar machen und eine Plattform für alle Interessenten bieten. Wir danken dem Freilichtmuseum Beuren mit seiner Museumsleiterin Steffi Cornelius für Unterstützung und Anregungen. Viele der Fotos sind dort in den Museumsgärten entstanden.

Aber es gibt noch viel zu entdecken und zu hegen. Allein Baden-Württemberg mit seinen früheren Gartenbauzentren um Stuttgart, Ulm und dem Kaiserstuhl bietet eine Fülle an historischen Obst-, Gemüse- und Getreidesorten, die jeweils ganz eigene Geschichten und auch ein Stück Kulturgeschichte erzählen. Einige dieser Geschichten hinter den historischen Sorten sind in diesem Band versammelt. Vor allem aber kommen die Pioniere unter den Sortenrettern im Land zu Wort, mit ihren Gärten und ihren Vorhaben. So unterschiedlich sie sind, sie alle eint die Freude an der regionalen Vielfalt und am guten Geschmack.

Felicita Wehnert
Im Januar 2018