

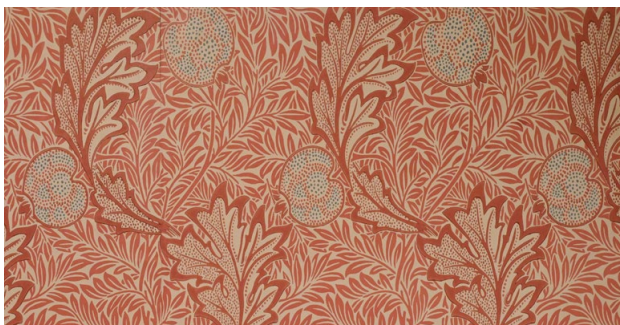


ÄPFEL, KUNST UND WACHSMODELLE

In der (Kunst) Geschichte spielen Äpfel eine wichtige Nebenrolle, von dem, der einst Newton inspirierte über den Tell Apfel bis zu dem, den Eva Adam überreichte – wobei es sich hier um einen ersten Fall von Kunstfälschung handelt: Jener Apfel war kein *Malus domestica* sondern ein *Punica granatum*, ein Granatapfel.

Im Cider Museum im westenglischen Hereford haben Künstler den Äpfeln aus der Familie der Rosengewächse die Hauptrolle zugewiesen.

Im späten 19. Jahrhundert verwandelte William Morris, Künstler, Textildesigner und wichtigster Vertreter der Arts and Crafts movements, dem britischen Vorläufer des Jugendstils, mit seiner Apfeltapete Zimmerwände optisch in Baumkronen.



© Martin Kunz

Tapete

Äpfel, säuerlich und bitter zur Herstellung von Cider, süß und mürb serviert mit Käse oder saftig und frisch für ‚apple pie‘ faszinierten die Briten nicht nur allein ob der optischen Vielfalt: grün glänzend, ockerfarben und warzig, schimmernd von rose über rot bis violett. Russets, Ashmead’s Kernel, Pippin, Pearmain, Brown Snout und Carlisle Codlin – etwa ein Drittel aller bekannten Apfelsorten wurden angeblich in Großbritannien entwickelt. Grund, 1851 eine Auswahl in Form täuschend echter Wachsmodelle auf der Weltausstellung in London zu präsentieren. Ein Teil dieser sonst im königlich botanischen



© Martin Kunz

Wachsmodelle

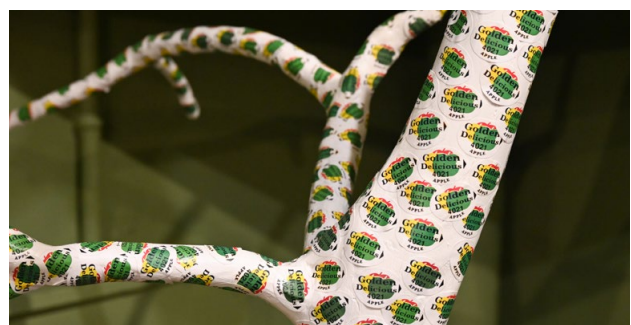
Garten in Kew gelagerten Kunstwerke waren wenige Wochen lang in Hereford zu sehen.

Ein vertrocknetes Skelett eines Apfelbaums dominierte den kleinen Ausstellungsraum. Stamm und Zweige sind vollständig von Aufklebern bedeckt, die häufig auf Äpfeln der Sorte Golden Delicious zu finden waren, drei Äpfel am Boden zieren ‚Pink Lady‘ Sticker. Eine Installation der Künstlerin Anne Rook, die damit auf den Mangel an Biodiversität und die Normierung von Äpfeln hinweisen will – Supermärkte verkaufen nur makellose Früchte identischer Größe Färbung – und Sorte.

Gedichte sind Teil von Alec Finlays Kunstprojekt in einer Obstanlage. ‚Another Variety of Cultures‘ beschreibt Vielfalt und Terroir:

- Die Frucht bietet eine abgerundete Geschichte.
- Eine Obstanlage ist ein Archiv des Ortes.
- Nur dort wo sie hingehören gedeihen gut.
- Derselbe Apfel. Am anderen Ort. Ist ein anderer Apfel.
- Die einzig wirkliche Sicherheit liegt in der Vielfalt.

(Aus: Alec Finlay, ‚Another Variety of Cultures‘ 2021. Übersetzung ML)



© Martin Kunz

Modell-Apfelbaum





BEI ANRUF MORD?

Die älteren Mitglieder erinnern sich vielleicht an den US-amerikanischen Thriller von Alfred Hitchcock aus dem Jahr 1954: Dial M for Murder (deutsch: Wähle M für Mord, wobei der Film in Deutschland unter dem Titel ‚Bei Anruf Mord‘ gelaufen ist).

Für Apfelfreunde steht ‚M‘ allerdings für die Stärke einer Unterlage, auf die eine Sorte veredelt wurde, und dieses ‚M‘ resultiert aus dem Ort, an dem seit 1913 zu Wurzelstöcken geforscht wurde (und noch wird): Dem National Institute of Agricultural Botany (NIAB – Nationales Institut für landwirtschaftliche Botanik) in East Malling in Kent (Südost England). ‚M‘ nicht für ‚Mord‘ sondern für ‚Malling‘.



© Martin Kunz

Malling

Dieses Photo war Teil der Apfelausstellung in Hereford. Zu sehen sind die sich breit zur Seite ausstreckenden Hauptwurzeln mit einem dichten Netz feiner und Haarwurzeln. Die horizontale Ausrichtung ist typisch für schwach wachsende Unterlagen.

Bei stark wachsenden Unterlagen (wie bei WiesenObst Bäumen!) reichen die Wurzeln dagegen vertikal in tief liegende Bodenschichten und erschließen dem Baum eine Vielzahl zusätzlicher Mineralien und Nährstoffen.

[Mehr zu Malling \(leider nur auf Englisch\)](#)

MIT SCHAFWOLLE GEGEN WÜHLMÄUSE?

Wühlmäuse hätten nichts lieber, als wenn mensch sie in Ruhe an den Wurzeln der Obstbäume nagen ließe – v.a. frisch gepflanzten.

Oliver Schmid, Vorstandsmitglied für ‚Bildung‘ konzipierte parallel zur diesjährigen ‚Jungbaum-Aktion‘ einen Praxistest für Mitglieder, der folgende Fragen beantworten soll:

- Inwieweit sind Mulchmatten aus Schurwolle/Filz oder Schafwoll-Pellets dazu geeignet, Wühlmäuse insbesondere von Baumscheiben bei Streuobst-Neupflanzungen fernzuhalten?
- Welchen Düngeeffekt haben die Schafwollprodukte?
- Wie steht es um das Feuchthalten des Bodens, und um die Unterdrückung von konkurrierenden Beikräutern?

Am 20. Januar wurden Matten und Pellets an Mitglieder ausgegeben, die gleichzeitig Jungbäume zur Nachpflanzung abholten.

Insgesamt wurden knapp 200 Bäume (sowie Mulchmatten und Pellets) ausgegeben. Wir sind gespannt auf die Rückmeldungen der Mitglieder über die Fragebögen und werden über Ergebnisse berichten.

Die Birnbäume wurden von der ‚Stiftung zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten und bäuerlicher Landwirtschaft‘ gespendet, die Mulchmatten (und subventionierte Wolle-pellets) hat die [Diversity Honeys GmbH](#) beigesteuert.

PS: Der WiesenObst e.V. ist nicht der einzige, der am Problem Wühlmäusen arbeitet: Der Verein Hochstamm Deutschland bietet den Entwurf eines Kompendiums mit dem Titel „Wühlmausschutz bei Baumpflanzungen“ [zum kostenlosen Herunterladen](#) an. Hier geht v.a. um folgende Fragen/Methoden:

- Ist ein verzinkter oder unverzinkter Wühlmauskorb zum Schutz des Baumes vor Wühlmäusen sinnvoll?
- Welche Auswirkung hat ein verzinkter Wühlmauskorb auf den Obstbaum?



Mulchmattenaktion

© Karin Schimmelle





OBST AUS DER RETORTE

DER KERN DES PROBLEMS?

Mindestens ein WiesenObst Trinkbecher „Alte Obstsorten“ ist auf der anderen Seite der Welt gelandet: In Neuseeland.

Ein Beweis dafür, dass die Becher attraktiv und damit bestens als Geschenk geeignet sind.

Laut einem Artikel in der englischen Tageszeitung The Guardian versuchen Wissenschaftler in Neuseeland Obst im Labor zu züchten, das ohne die Teile der Frucht auskommt, die in der Regel weggeworfen

werden, z.B. Kernhäuser von Äpfeln. Sie erhoffen sich davon eine Reduktion der Lebensmittelabfälle ...

Dabei sind sinnvolle(!) Züchtungen auch ohne GM möglich:



© Martin Kunz

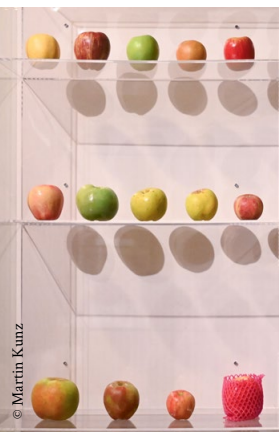
Apfelzucht: Pilzresistenz ganz ohne Gentechnik

Das bundeseigene Julius Kühn-Institut (JKI) hat einen pilzresistenten Apfel gezüchtet, der nun als Sorte zugelassen wurde. Die neue Sorte Pia41 widersteht Schorfpilzen, die die Resistenzen anderer Sorten bereits durchbrochen haben. Erzielt wurde der Züchtungserfolg ohne gentechnische Veränderungen durch herkömmliche Kreuzung. [\(Quelle und Detailinformationen: Informationsdienst Gentechnik\)](#)

Die Universität von Minnesota hat inzwischen schon die 29. Neuzüchtung (MN33) mit dem Namen ‚Kudos‘ bekannt gegeben, frühere Erfolge sind Honeycrisp, Zestar! und Sweetango.

Kudos ist eine Kreuzung aus den Honeycrisp (von dem kommt das knackig Saftige) und Zestar! (verantwortlich für den Geschmack). Erntereife: Ende September.

Apfelmodelle (aus Wachs) von Lottie Sweeney: Die wichtigsten Äpfel am britischen Markt: Golden Delicious, Red Delicious, Granny Smith, Egremont Russet, Cripps Pink (Pink Lady), Honeycrisp, Bramley's Seedling, Bulmers Norman, Michelin, Cox's Orange Pipin, Blenheim Orange, Braeburn, Gala, Fuji.



© Martin Kunz

Weltweit dominieren rund ein halbes Dutzend Sorten den Markt – mit einer beängstigend engen genetischen Basis.

Allerdings wird es noch zwei bis drei Jahre dauern, bis die Sorte in Läden auftauchen wird.

Interessant ist daß die Sorte als ‚open variety‘ verbreitet wird, d.h. die Universität nimmt lediglich eine Lizenzgebühr/Baum – der Verkauf ist ansonsten über von der Universität lizenzierte Baumschulen ohne weitere Auflagen geregelt. Die Universität züchtet Äpfel seit 115 Jahren ... [Weitere Information ...](#)

Laut eines Berichts in der Washington Post haben Forscher an der Universität Maryland zwei neue Sorten (eine rote und eine gelbe) unter den Bezeichnungen MD-TAP1 and MD-TAP2 patentieren lassen, die zum Anbau in allen Klimazonen der USA geeignet sein sollen – eine Teilantwort auf das zunehmend extremer werdende Wetter (auch) in den Vereinigten Staaten: Die letzte Ernte war die schlechteste seit 2013. Weltweit ist die Apfelernte um 5% zurückgegangen, von Neuseeland (Stürme) bis China (Hitzewellen).

Züchter Chris Walsh gibt daher als Zuchtziel an, dass die Universität versucht Äpfel zu züchten, die in heißem Wetter reifen, ohne zu Muss zu werden.

Die Züchtung der beiden Sorten begann 1991 mit einer Kreuzung von Zwerg-McIntosh mit Gala: Daraus entstanden ‚kompakte Gala Macs‘ – die dann mit ‚GoldRush‘ (für den neuen gelben Apfel MD-TAP1) und mit ‚Fuji‘ (für den roten MD-TAP2) gekreuzt wurden. Die neuen Sorten sollen aktuell den US Markt dominierende Sorten ersetzen helfen: Derzeit ist Gala in den US Spitzenreiter mit 18%, Roter Delicious und Fuji folgen mit 14% bzw. 10%.

Die neuen Sorten bilden nur niedrige Bäume, was das Ernten erleichtert. Außerdem müssen sie weniger geschnitten werden, d.h. sie benötigen weniger Arbeitszeit und kein Hochbinden – beides spart Geld. [\(Quelle ...\)](#)



Auch eine lächelnde Volksarmee ist letztlich gegen Hitzewellen machtlos („The People's Apple“, 1974, von Daxi Tang, Ausschnitt)

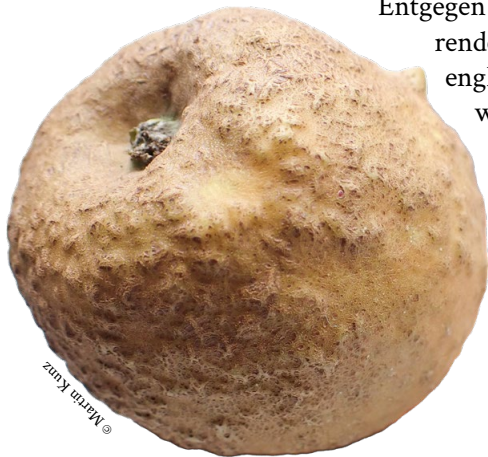
© Martin Kunz





BRITISCHER SLOW FOOD ARCHE APFEL

Entgegen aller Unkenrufe ist der Knobby Russet Apfel nicht das Ergebnis genmanipulierender Interventionen mit Kröten-Genen, sondern ein Sämling, der 1819 in der englischen Grafschaft Sussex gefunden wurde. Er galt lange als ausgestorben, wurde aber nach dem zweiten Weltkrieg wieder entdeckt. Wie beim Kuß der Prinzessin lohnt sich der Biss in den Apfel: Köstlich cremiges Fruchtfleisch, mit einem gut ausbalancierten süß-erfrischendem Profil. Reife im Oktober, Ernte bis zum Februar/März möglich.



© Martin Kunz

WENN EINER EINE REISE TUT ...

... muss er manchmal auch leiden: Die überraschte Freude, bei einer Dienstreise nach Sri Lanka auf der Speisekarte in einem für Sri Lankesische Küche bekannten Restaurant in Colombo einen ‚Cider‘ aufgelistet zu finden, wich schnell einer geschmacklichen Ernüchterung ... Kein Wunder bei der Liste der Inhaltsstoffe des ‚Somersby Apple Premium Cider‘: Aromatisiertes Bier(!), gebraut und abgefüllt in der Lion (Löwen) Brauerei Ceylon, Sri Lanka, unter Lizenz der Carlsberg Brauerei Dänemark. Gebraut aus Wasser, fermentierfähigen Kohlehydraten (inklusive gemalzter Gerste, Apfelsaft, natürlichem Apfelsider), Aroma, Citronensäure, Karamel ... 4,5%.

Ein nach Bier schmeckendes zuckersüßes Gesöff.

Noch überraschender, und ebenso enttäuschend: Die gleiche Marke (‚Somersby Apple Sparkling Cider‘) in einem Supermarkt in Deutschland.

Gleiche Stärke, aber eine andere Rezeptur:

„Fruchtwein (51%), Wasser, Zucker, Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat (4%), Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, färbendes Konzentrat aus Apfel.“



© Martin Kunz

Somersby Apple – Sri Lanka + Deutschland

Sowohl in Sri Lanka als auch in Deutschland wirbt das Getränk mit dieser Aussage:

„Äpfel werden als die verbotene Frucht bezeichnet. Wir meinen, dass sie dank ihres einmaligen ausgewogenen süßen(!) Geschmacks völlig legal sind. Erfrischend optimistisch.“

Wenn das die (globale) Zukunft von Cider sein sollte – besteht kein Anlass für Optimismus. Vor Nachahmung wird gewarnt.





TERMIN

Vorankündigung:

Die **WiesenObst e.V. Mitgliederversammlung** ist für **Donnerstag 25. April 2024, ab 19 Uhr**, wieder in Gammelshausen geplant. Einladung und Tagesordnung kommen rechtzeitig, aber den Termin bitte vormerken!

TERMIN

„Hochstamm Deutschland“ weist hin auf zwei ‚Streuobst Fachkongresse‘.

Am **1./2. März** und **4. Mai 2024** finden zwei hybride Veranstaltungen statt. Der Fokus: Streuobst im Klimawandel.

1./2. März Ostritz in Sachsen und am 4. Mai in Hohenheim (18. Landesweiter Streuobsttag Baden-Württemberg).

[Weitere Informationen ...](#)



© Martin Kunz

In Zukunft nur noch Obst unter Netzen?

TERMIN

Noch keinen Termin gibt es für einen von WiesenObst geplanten **Workshop zum Thema Elektrokultur**:

Bereits zugesagt als Hauptreferent hat Peter Rettenmund (aus der Schweiz): Früher baute er in Italien selbst Olivenbäume und Weinreben in Elektrokultur an, heute ist er international tätig, um Menschen beim Anbau von gesundem Obst und Gemüse wieder entdeckte Wege aufzuzeigen.



© beide Aufnahmen Corinna Schmid

Im industriellen Anbau von Getreide, Gemüse und Obst werden nur der Boden und die Nährstoffe betrachtet. Die energetische Ebene der Pflanzen als Teil der Natur wird außer Acht gelassen. Die Pflanze zieht jedoch nur 15% ihres gesamten Energiebedarfs aus dem Boden. Es ist an der Zeit, dass wir uns der Quelle der restlichen 85% zuwenden und das ist der Raum, die uns umgebende Raumenergie.



Die Elektrokultur ist eine alte Pflanztechnik, die beinahe in Vergessenheit geraten ist. Mit Hilfe von einfachen Installationen wird das Magnetfeld in

der Umgebung der Pflanzen verstärkt und harmonisiert. Die Pflanzen reagieren mit stärkerem Wachstum, sind robuster gegen Krankheiten und der Schädlingsdruck wird vermindert. In der Arbeit mit der Elektrokultur kann auf jeglichen Einsatz von Düngern verzichtet werden. Die Ernten unterliegen dem Naturgesetz der Fülle und erreichen auch bei Trockenheit ungeahnte Mengen in höchster Qualität.

Das sind nur ein paar Vorteile die wir mit der Elektrokultur erhalten.

Welche Ergebnisse er bereits nach einem Jahr Elektrokultur Anwendung vorweisen kann, erfahren wir in einem kurzen Erfahrungsbericht von Sebastian Schiller, der in 4. Generation Weinbau in Stuttgart-Rohracker betreibt.

Sobald der Termin feststeht erfolgt eine Einladung zum Workshop an alle WiesenObst-Mitglieder per separater email.





DAS NEUE ZAUBERWORT HEISST 'RENATURIEREN'



© Martin Kunz

Hier ein Beispiel aus unserer Region: dieses Stückle bei Rudersberg wurde ein paar Jahre lang nicht mehr (von Schafen) ‚gemäht‘. Das Ergebnis: ein biologisch ‚wertloser‘ Stangenwald.

Viele Naturliebhaber, v.a. neuere und jüngere Fans ‚alles Natürliches‘ propagieren im Zusammenhang mit dem Thema Weiden, Kühe, Schafe, Veganismus ... man solle doch der Natur einfach ihren Lauf lassen, und ‚alles‘ würde wieder gut.

Stücklesbesitzer wissen: Das führt nur zu einem heillosen Chaos, als ‚Alpha-Tier‘ an der Spitze der natürlichen Pyramide hat der Mensch die Verantwortung, regulierend einzugreifen.

Monty Don, seit über 20 Jahren einer der Experten bei der britischen Fernsehsendung „Gardeners’ World“ kommentierte den Modetrend, auch Gärten zu ‚Renaturieren‘ (englisch ‚Rewilding‘) in einem Interview wie folgt:

„Es ist ironisch, dass ich mich fast mein ganzes Leben lang für ‚Bio‘ eingesetzt habe, aber nicht verstehen kann, was sich Menschen vom Renaturieren erhoffen. Je mehr entfremdet wir von der Natur sind, umso verbissener unterstützen Menschen Renaturieren, weil es eine Utopie wird, in der wir einfach nur alles in Ruhe lassen, dann wird alles wunderbar, nichts wird mehr von etwas anderem gefressen, alle Pflanzen würden wachsen – aber so funktioniert das einfach nicht. Die Schurken werden gewinnen, ob es sich dabei um Brombeergestrüpp oder um Ratten handelt.“ Übersetzung MK

[Zum vollständigen Interview ...](#)



© Martin Kunz

Hier wurde zwar vor nicht allzu langer Zeit (mit Kühen) ‚gemäht‘ – aber die Bäume verkommen ohne aufwendige Pflege.

VAIHINGEN/ENZ

„2023 WAR DAS SCHLECHTESTE STREUOBSTJAHR ALLER ZEITEN“

„2023 war das schlechteste Streuobstjahr aller Zeiten: Wir haben bei fast 200 Vertragspartnern nur 20,5 t Streuobst-Äpfel angeliefert bekommen an drei Tagen im Herbst 2023. Selbst im ersten Projektjahr 2010 gab es bei damals nur 17 Vertragspartnern schon 19 t Streuobst“, fasst Dr. Markus Rösler vom NABU aus Vaihingen/Enz die „desaströse Streuobsternte 2023“ für die Streuobstinitiative Vaihingen und Umgebung zusammen.

Das Einzugsgebiet der Initiative deckt den westlichen Teil des Kreises Ludwigsburg sowie östliche Teile des Enzkreises ab. „Wir hätten gerne wie 2021 180 t Streuobst oder noch mehr angenommen. Leider verschlechtert sich die regionale Versorgung mit qualitativ hochwertiger Rohware für unser Apfelschorle mit Streuobst aus der Region Stück für Stück“, sagt auch Stefan Schurr, Marketing-Leiter der Ensinger Mineral-Heilquellen GmbH, die schon seit 2010 Projektpartner sind und mit 20 € pro Doppelzentner deutlich mehr bezahlen

als auf dem Keltereimarkt üblich. „Unsere Anlieferer verpflichten sich, keine synthetischen Pestizide einzusetzen und nur Hochstamm-Obst abzuliefern, wir wiederum füllen dieses Streuobstgetränk nur in Glas-Mehrwegflaschen ab und erhalten dafür vom NABU-Bundesverband das Qualitätszeichen für Streuobstprodukte“. ...

Die Ursache für die außergewöhnlich schlechte Ernte sieht Martin Keim von der Streuobstinitiative in mehreren Faktoren: „Die Anzahl der Bäume im Voller-

trag geht weiter zurück. Schwarzer Rindenbrand, Mistelbefall, Überalterung sowie Klimawandel mit längeren Trockenphasen, früherer Blüte und höherer Frostgefahr und nicht zuletzt Stürme haben 2023 zu dieser speziell in Württemberg außerordentlich schlechten Ernte geführt.“ Top Agrar 15.11.2023

Anmerkung der Redaktion: Zahlen für Wiesen-Obst gibt es bei der Mitgliederversammlung am 25.4. Bitte Termin vormerken!



Zu viel ist zu viel.

© Martin Kunz

IST MULCHEN BEI WIESENObST ERLAUBT?

Immer wieder erreichen die Geschäftsstelle von WiesenObst Anfragen zum Thema „Unternutzung“ des Grünlandes von WiesenObst-Flächen. Unter den Mitgliedern hält sich das Gerücht „Mulchen ist generell bei WiesenObst nicht erlaubt“.

Erst kürzlich wollte deswegen ein Mitglied den Verein verlassen, da er Grünschnitt und Abfuhr nicht mehr bewältigen konnte und daher nur noch mulcht.

Zur Klärung: Mulchen ist nur dann nicht erlaubt, wenn der Bonuspunkt „Unternutzung“ gewählt wurde. Zur Erinnerung hier der §2.4.1. der Kriterien:

Unternutzung:

„Zweck ist die Förderung einer artenreichen Wiese, z.B. durch Schafhaltung oder entsprechende Grünlandnutzung. Für einen Bonuspunkt gelten Mähen und Abfahren – (nicht als Bonus gelten: Mulchen/und auf der Fläche liegenlassen, Rechen & Verbrennen).“

Das betreffende Mitglied ist dann gerne im Verein verblieben und hat statt ‚Unternutzung‘ den Bonuspunkt „Nisthilfen“ ausgewählt, die sowieso schon vorhanden waren.



WiesenObst e.V.
Reichenbacher Straße 2 · 73114 Schlat
Telefon 07161 9990224 · info@WiesenObst.org



Baden-Württemberg

Gefördert aus Mitteln des Landes Baden-Württemberg