

Titel: Tafel X. aus dem Album Benary des Erfurter Samenhändlers Ernst Benary, 1876. Die Seite „Salat-Rüben oder Bete“ zeigt eine Auswahl mit gelben, roten, schwarzroten, langen, runden und rauhäutigen Sorten.

02



10



24



28



32



02 AGRARGESCHICHTE

Dinkel oder Weizen?

Wie sich die Landwirtschaft im 19. Jahrhundert zunehmend an ökonomischen Kriterien ausrichtete
Steffen Kaiser

06 ARCHÄOBOTANIK

Von Häusern und Gärten

Ein Ausflug ins provinzialrömische Lahr und in die Landbau- und Speisewelt vor 1.900 Jahren
Bérénice Jayme

10 RUBRIK: AUF SPURENSUCHE

Denkmalschutz für Gartenschätze

Viele Initiativen sehen historische Gemüsesorten als wichtige Quelle – nicht nur für die Landesgeschichte
Felicita Wehnert

14 SORTENGENUSS

Lernen durch Genießen

Ein Gartensaal aus Geislingen mit „Erlebnis.Genuss.Zentrum“ für alte Sorten bereichert künftig das Freilichtmuseum Beuren
Steffi Cornelius, Brigitte Haug, Annika Schröpfer, Judith Rühle und Theresa van Vugt

16 OBSTBAUGESCHICHTE

Klosterapfel, Grafenkirche, Speckbirne

Zur Geschichte der Obstbaukultur im Südbadischen
Werner Konold

20 RUBRIK: LAND&LEUTE

Philipp Adam Ulrich

(1692 bis 1748)
Claudia Wieland

21 Helene von Stein

(1905 bis 1995)
Fred Ludwig Sepaintner

22 MISZELLEN

Bunte Vielfalt

Weitere Objekte und Forschungen rund um das Thema Obst- und Gartenbau im Südwesten

24 STADTLANDSCHAFT

Das Grün der Stadt

Seit dem Mittelalter ein bedeutender Lebensraum in Konstanz
Marita Sennekamp

28 SCHWARZWALDTOURISMUS

Landpartien im Nordschwarzwald

Ein gemeinsames Ausstellungsprojekt von vier Stadtmuseen macht Tourismusgeschichte erlebbar

Heike Kronenwett, Sandra Eberle, Iris Baumgärtner, Daniela Maier, Doris Henseler und Ferdinand Leikam

32 HANDSCHRIFTENKAUF

Die Rückkehr des Artusritters Wigalois

Ende 2018 konnte die Handschrift aus der Donaueschinger Hofbibliothek für die Badische Landesbibliothek erworben werden

Julia von Hiller

36 RUBRIK: SÄUREFREI

Neue Details zum Mord an Gustav Landauer

Im Generallandesarchiv Karlsruhe kamen Gerichtsakten zu dem 100 Jahre alten Fall ans Tageslicht

Rainer Brüning

40 RUBRIK: MUSEUMSLAND

Ein Preis bringt vieles in Bewegung

Die Auswirkungen des Lotto-Museumspreises in den prämierten Museen
Dorothee Lang-Mandel und Jan Merk

SERVICE

42 BUCHTIPPS

44 AUSSTELLUNGEN & AKTUELLES

48 AUSFLUG IN DIE GESCHICHTE

49 IMPRESSUM

49 VERLOSUNG

Gewinnen Sie ein Buch samt Museumseintritt

Zusammen mit dem Belser Verlag und den Freilichtmuseen verlosen wir Sortengeschichte zum Lesen und Anfassen



Ins Grüne ...

... geht es mit dieser Ausgabe! Dass die Themen oberflächlich an einschlägige landlustige Magazine erinnern, sollte niemanden abschrecken. Die Beschäftigung mit der Kulturgeschichte von Landwirtschaft und Gartenbau (die dann doch oft eine Wirtschaftsgeschichte ist) lohnt sich auf jeden Fall. Zeitlich und thematisch reichen die Artikel von der Römerzeit bis heute, betrachten die Geschichte einzelner Gemüsesorten oder machen die Mechanismen deutlich, die zur Eingrenzung der Sortenvielfalt geführt haben. Der Blick auf die Geschichte des Obstanbaus zeigt, dass Streuobstwiesen ein Produkt des Nützlichkeitsdenkens der Aufklärungszeit im 18. Jahrhundert sind. Vorteil dieses Schwerpunktthemas: Fast alle Beiträge regen zu Ausflügen und Besichtigungen an!

Ihre Redakteurin
Meike Habicht

Denkmalschutz für Gartenschätze

Viele Initiativen sehen historische Gemüsesorten als wichtige Quelle – nicht nur für die Landesgeschichte

Das Wunder von Stuttgart ist eine von einst über 200 verschiedenen Salatsorten.

Eigentlich müsste man sie unter Denkmalschutz stellen: die Höri-Bülle und den Braunen Trotzkopf, das Wunder von Stuttgart und die Langenauer Stangenbohne und noch eine ganze Reihe anderer Gemüseraritäten. Denn sie sind Schätze einer besonderen Art – Gartenschätze mit einer großen Vergangenheit, die vielleicht auch in Zukunft mit Blick auf den Klimawandel eine bedeutsame Rolle spielen könnten. Vor allem aber tragen viele regionale Sorten ein Stück Landesgeschichte in sich. Sie erzählen Aus- und Einwanderergeschichten, künden von wirtschaftlichen und sozialen Umbrüchen und vom Wandel des Geschmacks. Und in ihnen steckt die Arbeit von Generationen unbekannt gebliebener Bäuerinnen und Gärtnerinnen, die die jeweils besten Exemplare kundig vermehrten.

Die Langenauer Stangenbohne etwa ist eng verbunden mit der Geschichte der Donauschwaben. Die Bohnenkerne mit dem attraktiv grünlich-lila gesprenkelten Muster gehörten zu dem wenigen, was die schwäbischen Auswanderer im 18. Jahrhundert mit ins Banat nahmen, um fern der Heimat vertraute Pflanzen und Gerichte zu haben. In Schwaben selbst geriet die große Bohne mit den violetten Blüten und dem leicht nussigen Geschmack in Vergessenheit, dicke Bohneneintöpfe mit Kernen waren nicht mehr gefragt. Erst in jüngster Zeit entdeckten Pflanzenliebhaber in Rumänien die alte schwäbische Regionalsorte aus der Ulmer Gegend wieder und brachten sie 2010 ins Archiv des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN). Inzwischen kann man sie wieder in Museums-gärten bewundern oder auf Samenmärkten für den Hausgarten bekommen.

Auch die Monstranzbohne ist verwoben mit schönen Legenden und wahren Geschichten. Eine besonders anrührende Erzählung geht zurück in die Zeit des Dreißigjährigen Krieges. Damals habe ein fränkischer Dorfpfarrer die Monstranz seiner Kirche vor den anrückenden Schweden retten wollen und sie an einem einsamen Gehöft vergraben. Zur Markierung habe er Bohnenkerne in die Erde gesteckt. Der Pfarrer kam um, wie die meisten Dorfbewohner. Aber die Bohnenranken mit den auffällig gezeichneten Kernen wiesen den Überlebenden den Ort, wo der Kirchenschatz vergraben lag. Mit Fantasie kann man in der Zeichnung der Kerne auch Flügel erkennen. Deshalb heißt sie noch Engels- oder

Himmelsbohne und natürlich wurde sie auch in den oberschwäbischen Klöstern angebaut. Die Mönche kochten daraus vor allem in der Fastenzeit einen nahrhaften Eintopf. Getrocknete Kerne fädelten sie zu Rosenkränzen auf. Bauern steckten die Monstranzbohne oft an den Rändern ihrer Felder, in der Hoffnung, die heilige Anmutung der Bohne schütze vor Hagel und Unwettern.

Wechselnde Namen zeugen oft von der veränderten Wertschätzung eines Lebensmittels. Die Ackerbohne etwa gilt als die älteste der weit über 10.000 verschiedenen Bohnensorten. Im Mittelalter kam sie als Hauptnahrungsmittel fast täglich auf den Tisch und war neben Erbsen und Linsen ein wichtiger Eiweißlieferant. Getrocknet half sie über den Winter. Seit dem 17. Jahrhundert wurde die Ackerbohne zunehmend von der aus Südamerika eingeführten Garten- und Feuerbohne aus der Küche verdrängt. Nun wurde sie Sau- oder Pferdebohne genannt und diente als Viehfutter.

Gemüse mit Migrationsgeschichte

Andere Gemüsesorten sind eng mit gesellschaftlichen Phänomenen wie Einwanderung und Migration verbunden, wie beispielsweise die Tomate. Innerhalb von nur hundert Jahren schaffte sie den Aufstieg vom misstrauisch beäugten Exoten zum beliebtesten deutschen Gemüse. Es ist vielleicht kein Zufall, dass in



Die grün-lila gesprenkelte Langenauer Stangenbohne zeugt von der Auswanderergeschichte der Donauschwaben.

Europa als erste die Italiener mit der aus Südamerika stammenden Tomate etwas anfangen konnten. Italienische Eisenbahnarbeiter und Tunnelbauer brachten dann die kräftig rote Ficarazzi um 1900 mit nach Süddeutschland. So richtig heimisch wurde die Tomate aber erst ab den 1960er-Jahren. Damals brachten italienische Arbeitsmigranten die runden Roma-Tomaten und die längliche



Im Oberschwäbischen Museumsdorf Kürnbach ist ein Bauerngarten um 1850 mit Gemüse und Blumen rekonstruiert.

San Marzano mit, um eine Soße zu kochen, die nach Heimat schmeckte.

Die meisten Gemüsesorten waren und sind weltweit unterwegs. Die Höri-Bülle ist dagegen eines der wenigen Gewächse, das ausschließlich in seiner Herkunftsregion auf der gleichnamigen Bodensee-Halbinsel geblieben ist. Und die wenigen Gärtnerfamilien, die sie noch anbauen, geben die Nachzucht nicht aus der Hand. Früher lebte fast die ganze Halbinsel von der Bülle (alemannisch für „Zwiebel“). Im Herbst wurden die Zwiebeln in Booten zu den Märkten in der Schweiz oder nach Konstanz transportiert. Aber der Anbau ist aufwendig und erfordert viel Handarbeit. Die rote Zwiebel ist weich, flach und bauchig. Das disqualifiziert sie für die meisten modernen Sortieranlagen. Zudem lässt sie sich nur bis ins Frühjahr hinein lagern. Für Liebhaber allerdings macht sie das durch ihren milden Geschmack und die dekorative hellrote Färbung der Trennlinien wieder wett. Deshalb wird sie gerne roh verwendet, etwa im Wurstsalat.

Wesentlich robuster ist ihr schwäbisches Pendant, die Stuttgarter Riesen. Ihr Name ist Programm. Sie wird recht groß, wächst zuverlässig, ist ertragreich und lässt sich gut lagern. Deshalb ist die un-

komplizierte Sorte auch heute noch weit über die Stuttgarter Ursprungsregion hinaus verbreitet. Zur Zierde findet man manchmal die badische rote Höri-Bülle mit den schwäbischen gelben Stuttgarter Riesen attraktiv zum Zwiebelzopf zusammengeflochten.

70 bis 90 Prozent der Obst- und Gemüsesorten sind mittlerweile verschwunden – so schätzen Experten wie Roman Lenz. Lenz ist Pflanzenökologe und Professor für Landschaftsplanung an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt in Nürtingen-Geislingen. Gemeinsam mit anderen Engagierten aus Wissenschaft und Gartenszene rief er 2015 das Projekt „Genbänkle“ ins Leben, um zu retten, was noch zu retten ist. Das internetbasierte Netzwerk versteht sich als Infobörse für Sortenretter und als Fundgrube für alte Sorten. Dadurch konnten schon einige verschollen geglaubte Gemüseschätze gerettet und wieder vermehrt werden, wie etwa der Remstalrettich, die Söflinger Zwiebel oder die Schwabenbohne.

Denn Samen können nicht unbegrenzt aufgehoben werden. Etwa fünf Jahre halten sie sich im Schraubglas, vielleicht achtzehn Jahre tiefgefroren. Aber um die Sorten zu erhalten, müssen sie immer wieder ausgesät und der Samen

erneut geerntet werden. Historische Gemüsesorten sind keine tote Materie, das unterscheidet sie von anderen Museumsstücken in Depots und Archiven. Mit Unterstützung der Hochschulen in Hohenheim, Nürtingen-Geislingen und dem Botanischen Garten der Universität Tübingen etablierte sich das Genbänkle dann 2018 als eingetragener Verein. Es ist keine Konkurrenz zu den klassischen Genbanken wie dem Wawilow Institut in St. Petersburg, dem Leibniz-Institut in Gatterleben oder dem Svalbard Global Seed Vault in Spitzbergen. Diese sammeln, archivieren und kultivieren weltweit Samen. Das Genbänkle beschränkt sich bewusst auf Baden-Württemberg und will die alten Sorten vor allem wieder in die Gärten bringen.

Denn die Vielfalt hatte einst regionale Wurzeln. Allein um die 50 Gemüsesorten mit der Herkunftsbezeichnung „Stuttgarter“, „Neckar“ oder „Schwaben“ hat Roman Lenz mit seinen Studierenden bei Forschungsprojekten ausgemacht. Auch das Ulmer Gemüse war einst weithin bekannt. Gemüseanbau etablierte sich überall dort, wo es gute Böden gab, fruchtbares Schwemmland in Flussauen oder Böden mit Löß. So entstanden rund um Stuttgart, Ulm und im Kaiserstuhl namhafte Gärtnereien und Samenzucht-

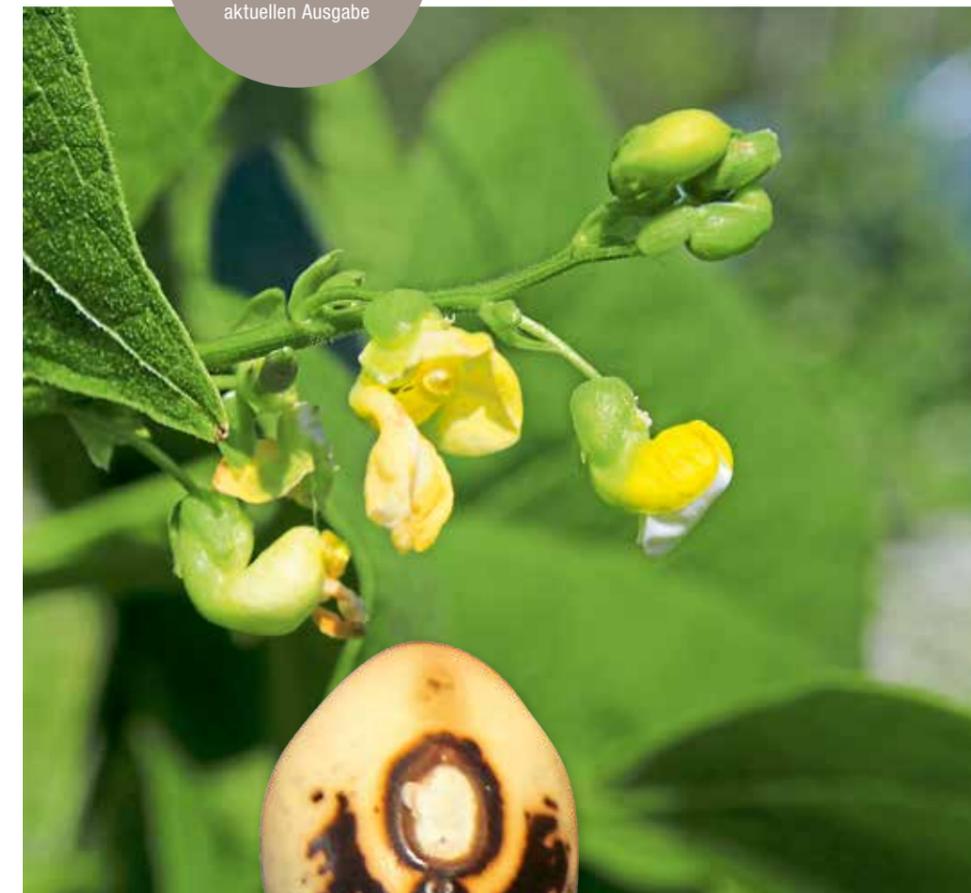
firmen. In der Benennung der Stangenbohne „Blauhilde“ hat sich beispielsweise der Name der einst traditionsreichen Marbacher Sämerei Hild erhalten, auch wenn der Betrieb inzwischen in einem Konzern aufgegangen ist. Die beiden alten Bohnenzüchtungen „Blauhilde“ und „Neckarkönigin“ aber finden sich noch in etlichen Hausgärten.

Folgeschwere Ansprüche an Qualität und Ertrag

Für den Rückgang der einstigen Gemüsvielfalt gibt es mehrere Gründe. Geänderte Lebensweisen und politische Rahmenbedingungen etwa. Für Salatfans müssen frühere Zeiten paradiesisch gewesen sein. So waren bis weit ins 20. Jahrhundert hinein 212 verschiedene Salatsorten im Handel, eine heute unvorstellbare Zahl. Die Salate unterschieden sich in Größe, Form, Blattfarbe, Muster und Zartheit der Blätter. Es gab Salate für jede Jahreszeit. Im Herbst wurden die Wintersalate in das Frühbeet mit dem Mistbrutkasten ausgesät und konnten dann zeitig im Frühjahr geerntet werden. Ein Beispiel dafür ist der „Maikönig“, eine Züchtung von 1895. Andere kamen als Sommersalat direkt ins Freiland, wie der „Braune Trotzkopf“, der auch „Esslinger Brauner Markt“ genannt wird. Das „Wunder der vier Jahreszeiten“ war, wie der Name schon sagt, ein Salat für jede Saison.

Dann nahm die Vielfalt 1934 mit der „Verordnung über Saatgut“ des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft ein jähes Ende. Wohl schon mit Blick auf eine bevorstehende Kriegswirtschaft sollte der „Sortenwirrwarr“ eingedämmt werden und nur noch Sorten in den Handel kommen, die ertragreich und für den großflächigen Anbau geeignet waren. Lediglich 30 Salate wurden 1942 als „vermehrungswürdig“ in die Reichssortenliste aufgenommen.

Das begrenzte Sortiment wurde nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges zunächst beibehalten. Denn mit der Sortenprüfung ging zugleich eine Qualitätskontrolle einher. Für eine Zulassung beim Bundessortenamt mussten die Sorten sowohl unterscheidbar wie auch ertragreich sein und ein einheitliches Sortenbild zeigen. Außerdem änderte sich seit den 1950er-Jahren der Alltag rasant. Viele große Gärten am Haus mutierten



zu Autoabstellplätzen. Die industrialisierte Landwirtschaft brauchte für die riesigen Erntemaschinen Sorten, die gleichzeitig reiften, und der Handel verlangte nach Tomaten mit festen Häuten, nach robusten Erdbeeren und stabilen Salatsorten, die einen längeren Transport überstanden und gelagert werden konnten. Die Verbraucher, die selbst kein Gemüse mehr anbauten, hielten die sortentypischen braunen Flecken beim „Trotzkopf“ oder dem „Forellensalat“ für Fäulnis und ließen die Köpfe liegen.

Die einstige Fülle schrumpfte, die Vielfalt und der Geschmack blieben auf der Strecke. Doch inzwischen finden sich vermehrt Liebhaberinnen und Freunde historischer Sorten. Sie erfreuen sich daran, wie unterschiedlich Tomaten schmecken können, ziehen die süßen, drucksensiblen Erdbeeren auf dem Balkon und wollen lernen, wie man Salatsamen gewinnt. Für sie sind die alten Sorten Kulturzeugen, die es zu erhalten gilt. Inzwischen kommen auch Jüngere auf den Geschmack und entdecken ihre Lust an der Vielfalt. Und vielleicht

Um die auffällig gezeichnete Monstranzbohne, die auch Engelsbohne genannt wird, ranken sich viele Geschichten und Legenden.

ergeben sich mit modernen Gartenformen wie Urban Gardening, den essbaren Städten oder Bürgergärten neue Überlebenschancen für die alten Sorten.

Felicitas Wehnert ist Journalistin und Buchautorin und hat lange Jahre die SWR-Fernsehredaktion Landeskultur und Feature geleitet. 2018 erschien ihr Buch „Unsere Gartenschätze im Südwesten. Geschichten um alte Obst- und Gemüsesorten“ – diesmal in unserer Online-Verlosung; **siehe S. 49!** Die Fotos zu diesem Artikel stammen von **Manfred Schäffler**.

Daten und Fakten zu südwestdeutschen Gärten und Museen mit historischen Gemüsesorten

Genbänkle: Internetbasierte Datenbank als Netzwerk für Sortenretter und Erhalter, Infobörse rund um alte Sorten im Südwesten: www.genbaenkle.de, info@genbaenkle.de

Gärten: Samengarten Wolfegg in 88364 Wolfegg an der Landsstraße hinter dem Ortsteil Wassers. Samenlisten und Informationen: lang.wolfegg@freenet.de

Museum der Gartenkultur in 89257 Illertissen. Themengärten, Bibliothek und große Sammlung historischer Gartengeräte; jährliche Ausstellungen zur Gartengeschichte: www.museum-der-gartenkultur.de

Samengarten Eichstetten am Kaiserstuhl in 79356 Eichstetten. Samenlisten und Informationen: info@kaiserstuehler-garten.de, www.kaiserstuehler-garten.de

Zum Engagement der Freilichtmuseen siehe den Beitrag von Steffi Cornelius auf Seite 14-15.

Quellen für historische Samen (z. T. mit Überblick über lokale Saatgutbörsen):

Arche Noah: österreichischer Verein für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt www.arche-noah.at

Dreschflegel: www.dreschflegel-saatgut.de

Pro Specie rara: schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren, www.prospecierara.ch; deutscher Ableger in Freiburg: www.prosecierara.de

VEN Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt: www.nutzpflanzenvielfalt.de

Die flache rote Höri-Bülle wird ausschließlich auf der Bodensee-Halbinsel angebaut.

