



Obstwiesen in Wilhelmshaven

- lebendig
- kostbar
- köstlich



Obstwiesen in Wilhelmshaven



- **lebendig**
- **kostbar**
- **köstlich**





Inhalte

Einleitung	4 - 5
Obstwiesen und- baumreihen in Wilhelmshaven	6 - 15
Was passiert mit dem Obst?	16 - 19
Vielfalt statt Einfalt	20 - 21
Alte Sorten für Allergiker	22 -23
Ökologische Bedeutung von Obstwiesen	24 - 31
Äpfel in Privatgärten	32 - 33
Danksagung	34
Literaturempfehlungen und Internet-Links	35
Impressum	36

Einleitung

2015 hat die Stadt Wilhelmshaven Obstwiesen auf ihrem Stadtgebiet kartieren lassen. Ziel war es, einen Überblick über den tatsächlichen Bestand an Obstbäumen und deren Zustand zu bekommen.

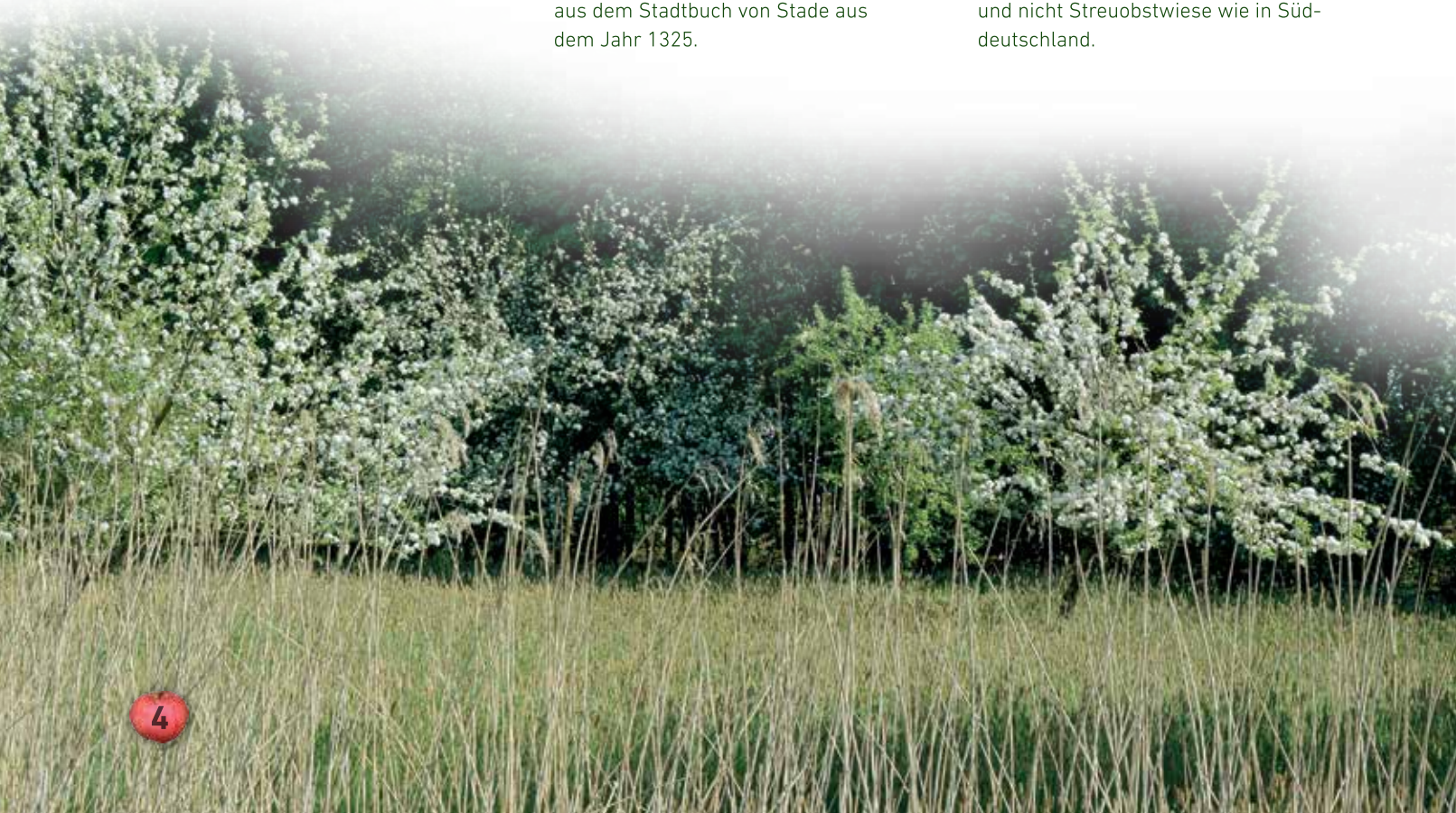
Wussten Sie, dass in Wilhelmshaven auf zahlreichen Obstwiesen weit über 1.000 Bäume stehen?

Allein bei den Äpfeln konnten an die 100 verschiedene Sorten gefunden werden.

Während es in den 1970er Jahren Rodungsprämien für das Abholzen von Obstbäumen gab, weiß man heute, dass diese Flächen wertvolle Natur- und Kulturschätze sind. Lange Zeit war es üblich, den Vitaminbedarf durch Sammeln von Wildfrüchten zu decken. Die ersten Apfelbäume haben die Römer im 3. Jahrhundert eingeführt. Ihre Kultivierung beschränkte sich für viele Jahrhunderte auf den milderen Süden Deutschlands. Die früheste Erwähnung eines Obstgartens in Norddeutschland stammt aus dem Stadtbuch von Stade aus dem Jahr 1325.

Damals nannte man eine Obstwiese „Pomarium“. Anfangs waren es nur Adelige und Klöster, die sich den Luxus eines Obstgartens leisten konnten. Nach und nach breitete sich die Idee immer mehr aus. Im 17. Jahrhundert gab es im Alten Land, vor den Toren Hamburgs, bereits 200 Hektar Obstwiesen.

Bei uns an der Küste standen die Obstbäume meist in der Nähe der Höfe und wurden als Viehweide vor allem für junge Rinder genutzt. Hier heißen diese Flächen Obstwiese und nicht Streuobstwiese wie in Süddeutschland.



Dort war es üblich, Wiesen mit Obstbäumen verstreut in der Landschaft anzulegen, wo gerade geeignete Flächen zur Verfügung standen.

Auch wenn sich der Begriff „Streubstwiese“ allgemein durchgesetzt hat, nutzen wir für unsere Flächen in der Marsch den traditionellen Begriff „Obstwiese“.

Während man in der Mitte des 20sten Jahrhunderts noch Apfelsorten wie

Finkenwerder Herbstprinz, Gravensteiner, Goldparmäne und Jakob Lebel auf dem Markt kaufen konnte, änderte sich das Angebot an Sorten durch die Intensivierung des Obstanbaus.

Nur große, gleichmäßige Äpfel können maschinell geerntet werden. Hochstammbäume verschwanden aus den kommerziellen Anbaugebieten und wurden durch Spalierobstplantagen ersetzt.

Die alten Sorten drohten auszusterben. Gleichzeitig gingen eine Kulturform und ein ökologisch wertvoller Lebensraum verloren.

Deshalb ist es höchste Zeit, Obstwiesen mit Hochstammbäumen zu erhalten und neu anzulegen.



Obstwiesen und -baumreihen in Wilhelmshaven

Im Rahmen der Kartierung wurden 36 Obstwiesen bzw. Baumreihen mit insgesamt 1.100 Obstbäumen erfasst. Es gibt im Stadtgebiet noch weitere Flächen, die größtenteils in Privatbesitz sind. Besonders auf landwirtschaftlichen Hofstellen wachsen noch schöne Obstwiesen mit alten Obstbäumen.

Der Lebensraum Obstwiese drohte zu verschwinden, daher setzten sich engagierte Bürger für deren Erhalt und für die alten Obstsorten ein.

Dr. Wolf Herold war der Erste, der sich in Wilhelmshaven dieses Themas annahm. Bereits Anfang der 1980er Jahre hat er mit dem Naturschutzverein „Biologische Schutzgemeinschaft Hunte-Weser e.V.“ die Betreuung von alten, ungenutzten Obstwiesen übernommen. Unterstützt wurde er dabei von Peter Jacobs. Gemeinsam haben sie sich auch an die Bekämpfung des Riesenbärenklaus gemacht (auch Herkulesstaude genannt, *Heracleum mantegazzianum*).

Dieser riesige Doldenblütler hatte angefangen, auch Obstwiesen zu überwuchern. Diese aus Gärten stammende verwilderte Pflanze unterdrückt nicht nur standortgerechte, heimische Pflanzen, sie ist auch für den Menschen giftig. Berührt man die Blätter mit bloßer Haut, wird diese empfindlich gegen Sonnenlicht und es können sich schmerzhaft Brandblasen bilden. Inzwischen sind die betreuten Obstwiesen dank des unermüdlichen, jahrelangen Einsatzes von Dr. Wolf Herold und Peter Jacobs frei von Herkulesstauden.

Dr. Herold suchte auf Hofstellen, Trümmergrundstücken und verwilderten Gärten alte, erhaltenswerte Apfelsorten. Dr. Seipp von der Versuchs- und Beratungsstation für Obst- und Gemüseanbau in Langförden half bei der Bestimmung der Äpfel. Durch Pfropfen wurden diese vermehrt und zunächst von der Stadtgärtnerei vorgezogen. Sobald sie groß genug waren, wurden sie auf eine neu angelegte Obstwiese bei der Burg Knipphausen gepflanzt.

Das war im Jahr 1992.

Auch die Stadt Wilhelmshaven engagiert sich seit fast 20 Jahren für den Lebensraum Obstwiesen und für alte Obstsorten. Die Untere Naturschutzbehörde, die Technischen Betriebe Wilhelmshaven und als Grundstückseigentümer der Eigenbetrieb Grundstücke und Gebäude der Stadt Wilhelmshaven (GGS) setzen sich gemeinsam für die Erhaltung alter und die Anlage neuer Obstwiesen ein.



Pastorenweg

Trintham

Dorfanger

Lönsweg

Friedenstraße

Maade-Radweg

Pütthausen

Öffentlich zugängliche Obstwiesen und -baumreihen

Die eingezeichneten Obstwiesen sind zugänglich und dürfen für den privaten Genuss genutzt werden (siehe auch Kapitel 5 „Was passiert mit dem Obst?“).

Quellen:

Auszug aus den Geobasisdaten der
Niedersächsischen Vermessungs- und
Katasterverwaltung © 2016 Landesamt für Geoinformation
und Landvermessung Niedersachsen, Regionaldirektion
Aurich • Katasteramt Wilhelmshaven



© Bildflug 2015

Bereitgestellt durch: Stadt Wilhelmshaven

• Der Oberbürgermeister • Geoinformation, Vermessung
und Statistik



Friedenstraße

An der Friedenstraße, ungefähr auf Höhe der Einmündung der Berliner Straße, steht eine Obstwiese. Es war früher ein Kleingarten. Zu den sieben Altbäumen wurden 2013 drei Apfelbäume hinzu gepflanzt. Insgesamt stehen hier zwei Pflaumen- und acht Apfelbäume. Weitere Bäume sollen in den nächsten Jahren ergänzt werden.

Im hinteren Bereich hat der BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland, Kreisgruppe Wilhelmshaven) eine Schmetterlingswiese angelegt. Die vielen Blütenpflanzen bieten Wildbienen und Schmetterlingen Nahrung.



Friedenstraße Höhe Einmündung
Berliner Straße

Radweg Lönsweg

Der Lönsweg verläuft als Fuß- und Radweg nördlich des Stadtparkes vom Neuengrodener Weg bis zur Johann-Sebastian-Bach-Straße. Links und rechts des Weges stehen 29 Apfelbäume, darunter viele alte Sorten sowie eine Kirsche und eine Pflaume.



Radweg Lönsweg mit Obstbaumreihe

Dorfanger Coldewei

Mitten im Ortsteil Coldewei an der Klinkerstraße standen bis vor Kurzem nur drei Halbstammäpfelbäume. 2016 kamen zehn neue Bäume dazu: zwei Äpfel und acht Pflaumen.

Von den drei zuvor schon vorhandenen Bäumen trägt Nr. 3 zwei verschiedene Apfelsorten. Apfelbäume werden auf einer Unterlage veredelt, die auch von einem Apfel stammt, aber andere Wuchseigenschaften besitzt als die Edelsorte. Außer einer Wurzelunterlage wird oft auch der Stamm von einem anderen Apfel verwendet. Bei Baum Nr. 3 ist wahrscheinlich so ein Stammbildner durchgewachsen, ohne die gepfropfte Sorte, eine Goldparmäne, zu verdrängen.



Dorfanger in Coldewei

Pastorenweg

Am Pastorenweg in Fedderwarden stehen acht Obstbäume: sieben Äpfel und eine Birne. Die Obstbaumreihe wurde von der Gruppe „Unser Dorf soll schöner werden“ in den 1990er Jahren angelegt. Die Äpfel werden unter anderem von den Kindern des Kindergartens Fedderwarden gepflückt.



Obstbaumreihe Pastorenweg

Trintham

Die Obstwiese am Ortseingang von Fedderwarden wurde erst 2015 angelegt. Äpfel, Birnen und Kirschen wachsen hier.

Auch wenn die Bäume schon recht groß sind, wird es noch dauern, bis es hier etwas zu ernten gibt.



Obstwiese Trintham

Maade-Radweg

Zwischen der Ostfriesenstraße kurz vor der Autobahnbrücke und der Oldenburger Straße nahe der Kurt-Schumacher-Straße schlängelt sich der Fuß- und Radweg an der Maade entlang. Hier stehen 227 Obstbäume, die zwischen 2005 und 2012 gepflanzt wurden. Es sind Äpfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen.



Rad- und Fußweg Maade-Radweg

Pütthausen

Zum Ortsteil Schaar gehört auch die Siedlung Pütthausen. Hier haben die Technischen Betriebe Wilhelmshaven (TBW) 2009 hinter dem Spielplatz eine Apfelwiese angelegt. 2012 wurden weitere Apfelbäume ergänzt.



Apfelwiese hinter dem Spielplatz Pütthausen

Obstsorten

Obstsorten der öffentlichen Flächen

Nicht bei allen unseren Obstbäumen wissen wir, um welche Sorte es sich handelt. Teilweise mag das Wissen über bestimmte Sorten verloren gegangen sein, es können schwer bestimmbare Sorten sein oder es handelt sich zum Zufallssämlinge, die nie beschrieben wurden.

In der folgenden Tabelle sind die bekannten Sorten, die auf öffentlichen Flächen stehen, zusammengefasst:



Sorte	Verwendung	pflückreif	genussreif	Standort
Alkmene	Tafelapfel, auch zum Backen geeignet	Anfang bis Mitte September	Haltbarkeit September bis Ende Oktober	und Baumnummer Pütthausen 9, 13, 18, 27, 37, 48, Radweg Lönsweg 13
Baumanns Renette	Tafel- und Wirtschaftsapfel	Oktober	ab Anfang Dezember	Dorfanger 3
Boskoop und Roter Boskoop	Tafel- und Wirtschaftsapfel	Ende September bis Mitte Oktober	Dezember bis März	Pastorenweg 3, 5, Trintham 2, 11, 14, 23, 26, 5, 8, 17, 20, 36 Pütthausen 4,5, 8,11, 20, 21, 23, 31, 40, 46, Radweg Lönsweg 15, 31
Finkenwerder Herbstprinz	Tafel- und Wirtschaftsapfel	Anfang Oktober	November bis März	Radweg Lönsweg 2, 27
Gelber Richard	Tafel-, Wirtschafts-, Mostapfel	Mitte Oktober	bis Dezember/ Januar	Radweg Lönsweg 30
Gloster	Tafelapfel	Oktober	November bis Mai	Radweg Lönsweg 14
Golden Delicious	Tafelapfel, Apfelmus, Babynahrung	Oktober	Dezember	Friedensstraße 7
Goldparmäne	Tafelapfel	Ende September	Oktober bis Januar	Radweg Lönsweg 16, 17, Dorfanger 1
Grahams Jubiläumsapfel	Wirtschafts- und Tafelapfel	Mitte September	Oktober bis November/ Dezember	Radweg Lönsweg 6, 22, 29





**Graven-
steiner**

Tafelapfel,
Brennfrucht

Anfang
September

bis November

Radweg Lönsweg 19

Holsteiner Cox

Tafelapfel

Mitte Oktober

bis Dezember

Friedenstr 1, Pütthausen 39

Jacob Label

Tafel-, Wirt-
schafts-, Saft
und Mostapfel

Ende September
bis Mitte Oktober

bis Dezember

Pastorenweg 1, 6, 12,
Radweg Lönsweg 5, 11, 20,
Pütthausen 1, 10, 17, 30, 35, 36, 38, 44, 47

Jonagold

Tafelapfel

Ende September
bis Mitte Oktober

Oktober
bis Juli

Pastorenweg 2

**Kaiser
Wilhelm**

Tafel-, Saft-,
Mostapfel

Ende September
bis Mitte Oktober

bis Januar /
Februar

Radweg Lönsweg 10, 24

**Klarapfel oder
Augustapfel**

Tafel- und
Wirtschaftsapfel

Mitte Juli bis
Anfang August

Mitte Juli bis
Anfang August

Pastorenweg 4

**Krügers
Dickstiel**

Tafel-, Wirt-
schafts-, Saft
und Mostapfel

Oktober

Dezember
bis Februar

Friedenstr 5, 8

**Landsberger
Renette**

Tafel- und
Wirtschaftsapfel

Ende September
bis Mitte Oktober

bis Januar

Radweg Lönsweg 3

**Laxtons
Superb**

Tafelapfel,
Apfelmus
und Apfelsaft

Anfang bis
Mitte Oktober

Anfang bis
Mitte Oktober

Radweg Lönsweg 18

**Maren
Nissen**

Tafelapfel

September

September

Friedenstr 6



Sorte	Verwendung	pflückreif	genussreif	Standort	
Mutterapfel	Tafel- und Wirtschaftsapfel	September bis Anfang Oktober	Dezember bis Januar	Radweg Lönsweg 28	
Ontario	Tafel- und Wirtschaftsapfel	Ende Oktober	Dezember bis Mai	Friedenstr 2, Pastorenweg 7	
Pomme d'Or (Stammbildner)	ungeeignet	-	-	Radweg Lönsweg 21	
Pommerscher Krummstiel	Tafelapfel und für Saft, Mus, Gelee, Brennen	September bis Oktober	Oktober bis Februar	Dorfanger 12	
Riesenboiken	Tafel- und Wirtschaftsapfel	Mitte bis Ende Oktober	November bis Februar	Radweg Lönsweg 8	
Roter Berlepsch	Tafelapfel	Ende September bis Mitte Oktober	Anfang Januar bis Ende März	Dorfanger 6	
Zuccalmaglios Renette	Tafelapfel	Oktober	November bis Februar	Radweg Lönsweg 12	



Sorte	Verwendung	pflückreif	genussreif	Standort	
 <p>Williams Christ</p>	Tafel-, Konserven-, Brennbirne	August	Haltbarkeit Ende August bis Anfang September, nur 10 - 14 Tage lagerfähig	und Baumnummer Trintham 4, 9, 16, 21, 28	
<p>Gute Luise von Avranches</p>	Tafel-, Konserven- und Dörrbirne	September	bis Oktober	Trintham 3, 10, 15, 22, 27	
<p>Doppelte Philippsbirne</p>	Tafelbirne, Einkochbirne, hartreif für Saft	Anfang bis Mitte September	Anfang Oktober, nicht lange lagerfähig	Maade-Radweg	
<p>Gellerts Butterbirne</p>	Tafelbirne, aber auch Dörr-, Saft- und Konservenfrucht	Mitte September	haltbar bis Ende Oktober	Maade-Radweg	
<p>Mirabelle Sorte unbekannt</p>	-	 -	-	Friedenstr. 3 Maade-Radweg	
<p>Mirabelle von Metz</p>	Obstkonserven, Marmeladen, Dörren, Brennen	zweite Augushälfte	-	Dorfanger 5	
<p>Mirabelle von Nancy</p>	Frischverzehr, Brennen	Mitte August bis Mitte September	-	Dorfanger 9	



Sorte	Verwendung	pflückreif	genussreif	Standort
Opal	Frischverzehr, Marmelade	August	-	Dorfanger 8
Ontario	Frischverzehr, Kompott	Anfang bis Mitte August	-	Dorfanger 9, 11
Hauszwetsche	Frischverzehr, Backen, Brennen, Dörren, Konserve	Ende August bis Ende September	-	Dorfanger 4, 7
The Czar	Tafel- und Industrie Frucht	Anfang bis Mitte August	-	Dorfanger 13
Wangenheims Frühzwetsche	Frischverzehr, Konserve, Kuchenbelag und Marmelade	Mitte August bis Anfang September	-	Maade-Radweg
Sauerkirsche Morellenfeuer	Kompott, Saft	Juli	-	Maade-Radweg
Süßkirsche Oktavia	Knorpelkirsche zum Frischverzehr	Ende Juli bis Anfang August	-	Maade-Radweg
Große Schwarze Knorpelkirsche	Frischverzehr und Konserve	Anfang Juli bis Anfang August	-	Trintham 1, 12, 13, 25, 25, 30
Early Rivers	Frischverzehr	Anfang Juni	-	Trintham 6, 7, 18, 19, 29, 31, 32

Was passiert mit dem Obst der Wilhelmshavener Wiesen?

Ernten oder Aufsammeln
für den Eigenbedarf

Grundsätzlich gilt: Auf den in Kapitel 2 genannten Obstwiesen und -baumreihen ist es erlaubt, für den Eigenbedarf (!) Obst aufzusammeln oder zu ernten. Dabei sollten die reifen Früchte vorsichtig gepflückt werden. Hängen sie noch fest, dann sind sie nicht reif und schmecken auch noch nicht. Äpfel sind mit Ausnahme des Klar- oder Augustapfels frühestens ab September pflückreif, bei manchen Sorten ist das erst im Oktober der Fall (siehe Liste, Kapitel 2). Wo man gut dran kommt, pflückt man am besten mit der Hand, für weiter oben hängende Äpfel braucht man einen Pflücker.

Vorsicht: Nicht nach unten reißen, sonst kann es passieren, dass der ganze Ast abbricht. Aus diesem Grund sollte man auch auf gar keinen Fall hochspringen, um an eine Frucht zu kommen.

Nicht erlaubt ist es, Obst von Wilhelmshavener Obstwiesen und Baumreihen in großen Mengen zu ernten und/oder zu verkaufen, weder als Früchte noch in verarbeiteter Form, beispielsweise als Saft oder Marmelade. Wer mit einem Anhänger Obst von unseren Flächen abtransportiert oder Obst kommerziell nutzt, muss mit einer Anzeige wegen Diebstahls rechnen.

Apfefest

Seit 2012 findet im Botanischen Garten im Herbst in Zusammenarbeit mit den Naturschutzverbänden BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz) und NABU (Naturschutzbund Deutschland) ein Apfefest statt. Hierfür werden gemeinsam Äpfel von den Obstwiesen Wilhelmshavens gepflückt und aufgesammelt.

Apfelernte 2015



Die Äpfel werden zunächst gewaschen und geviertelt, um dann mit einer Obstmühle in kleine Stücke gehackt zu werden. Diese Apfelstücke füllen fleißige Helfer in die eigentliche Apfelpresse.

Fleißige Helfer beim Apfelfest



Äpfel zum Pressen und Probieren 2012



Eine Obstmühle zerkleinert die Äpfel



Diese Apfelschnitzel kommen dann in die eigentliche Apfelpresse:

Die Besucher des Apfelfestes können den frisch gepressten Apfelsaft probieren oder in eine Flasche für zu Hause füllen lassen. Auf dem Apfelfest gibt es auch Apfelkuchen, Infostände der Naturschutzverbände, Honig vom Imker und Spiele für Kinder. Wer gerne wissen möchte, welche Apfelsorte in seinem Garten wächst, kann sich diese hier von Fachleuten bestimmen lassen.



frisch gepresster Apfelsaft



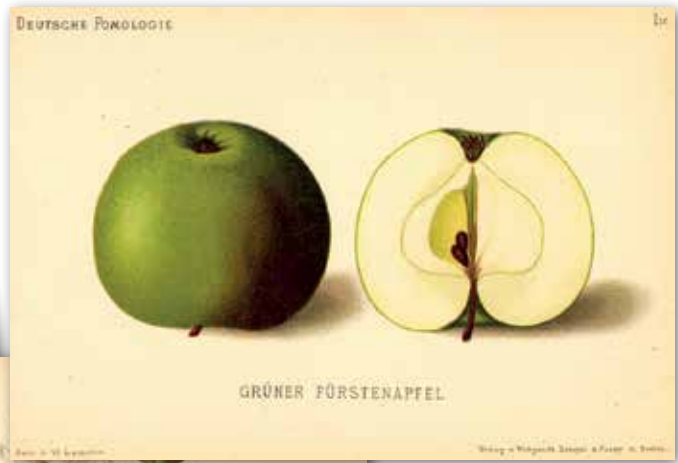
Apfelpresse

Äpfel sind nicht leicht zu bestimmen. Es gehört ganz viel Erfahrung dazu, Form, Farbe, Kerngehäuse, Aussehen der Kerne, Merkmale der Stängel und des Kelches sowie Geschmack und Säure bzw. Süße der Apfelprobe einer Apfelsorte zuzuordnen. Schon die Äpfel eines einzigen Baumes können sehr unterschiedlich aussehen. Deshalb braucht man zum Bestimmen mindestens fünf möglichst typische Exemplare. Sie sollten Sonne bekommen haben, denn dann ist die Farbe gut ausgebildet.

In guten Apfeljahren wird mehr geerntet, als beim Apfelfest verarbeitet werden kann. Das Obst wird dann zur Station Umwelterziehung in Iffens, Butjadingen, gefahren. Dort gibt es eine professionelle Apfelpresse, die größere Mengen verarbeiten kann. Hier wird der Saft auch gleich pasteurisiert, also haltbar gemacht, und in 5- oder 10-Liter-Kartons abgefüllt. Verteilt wird der Saft an Kitas oder Familienzentren der Stadt. Er steht nicht zum Verkauf.

Gerold Brüntjen und Marita Tjarks kennen sich mit Apfelsorten aus und bestimmen die von Besuchern mitgebrachten Sorten





Vielfalt statt Einfach

Auf unseren Obstwiesen findet man viele verschiedene Apfelsorten, die man im Supermarkt vergeblich suchen würde: Finkenwerder Herbstprinz, Klarapfel, Krügers Dickstiel, James Grieve, Gravensteiner, Goldparmäne, Jacob Lebel und all die anderen alten Sorten kann man normalerweise nicht mehr kaufen. Im Erwerbsbau müssen Äpfel groß, rund, möglichst rot und süß sein. Sie dürfen keine Würmer beherbergen und die Schale sollen keine Schadstellen haben. Auf der Strecke bleibt dabei die Sorten- und Geschmacksvielfalt.

Auch findet man im Handel fast nur noch Tafeläpfel, also Äpfel, die zum rohen Verzehr gedacht sind. Mürbe Apfelsorten, die zu feinem Apfelmus verkochen, Äpfel, die leckeren Saft ergeben, Sorten für Dörrobst und säuerliche Äpfel für Apfelkompott sucht man vergeblich. Nur der Boskoop als säuerlicher Kuchenapfel konnte sich zwischen den Tafeläpfeln im Handel halten.

Diese 12 Apfelsorten konnte man im Frühjahr 2016 in Supermärkten in Wilhelmshaven kaufen. Sie ähneln sich in Form und Größe.

Insgesamt gibt es etwa 20 Sorten im Handel. Elstar, Braeburn, Jonagold, Jonagored, Golden Delicious, Gala und Granny Smith findet man häufig. In den letzten Jahren sind Neuzüchtungen mit Namen wie Pink Lady und Honey Crunch dazu gekommen. Dies sind allerdings keine Sorten, sondern Markennamen. Neugezüchtete Sorten sind 30 Jahre lang geschützt, anschließend darf jeder die Sorte vermehren und vermarkten. Anders bei Marken: Hier besteht ein dauerhafter Schutz. „Pink Lady“ darf nur anbauen, wer dafür Lizenzgebühren zahlt. Die Inhaber der Markenrechte sichern sich so dauerhaft Einnahmen.





Die meisten neuen Züchtungen gehen auf die Sorten Golden Delicious, Cox Orange und Jonathan zurück - kein Wunder, dass diese Äpfel alle ähnlich schmecken.

Wie viele Apfelsorten es heute noch gibt, weiß keiner ganz genau. Man geht davon aus, dass es im 19. Jahrhundert noch an die 4.000 Sorten waren.

Heute sind 1971 Sorten dokumentiert. Pomologen und Naturschützer setzen sich gemeinsam dafür ein, möglichst viele Sorten zu erhalten. Auf unseren Obstwiesen in Wilhelmshaven wachsen über 100 verschiedene Apfelsorten.

Das Obst wurde früher zu Apfelmus gekocht, zu Saft gepresst, im Kuchen gebacken, als Dörrobst getrocknet und für den Winter als Kompott eingemacht. Irgendwann schien sich das nicht mehr zu lohnen. Industriell produziertes Apfelmus und Saft waren so billig geworden, dass es sich jeder leisten konnte. Viele Leute haben heute keine Lust mehr, sich viele Stunden in die Küche zu stellen, um die Früchte des Herbstes für den Winter einzumachen. Wer allerdings die Geschmacksvielfalt von selbst eingemachtem Obst (wieder) ausprobiert hat, wird den Unterschied zu Industrieprodukten schnell feststellen.

Einen anderen Vorteil haben viele alte Sorten: Sie sind unempfindlich gegen Krankheiten und Schädlinge. Hunderte von Jahren haben sie überstanden, ohne Spritzmittel der chemischen Industrie.

Die hochgezüchteten Handelssorten dagegen bekommen regelmäßig Gift-duschen. Da der Einsatz von Pestiziden auch ein Kostenfaktor ist und Verbraucher kritischer geworden sind, versucht man inzwischen auch für den Erwerbsobstbau Sorten zu züchten, die widerstandsfähig gegen Krankheiten sind.



Rund oder länglich, groß oder klein, früh oder spät reifend, lagerfähig oder nur frisch vom Baum lecker, süß oder sauer, mürbe oder knackig, grün, gelb und rot - so abwechslungsreich ist die Sortenvielfalt von Äpfeln

Auf dieser Abbildung sind 96 Sorten aus Wilhelmshaven und Umgebung zu sehen.

Alte Sorten für Allergiker

Apfelallergien haben in den letzten Jahrzehnten immer mehr zugenommen. Inzwischen weiß man, dass verschiedene Apfelsorten unterschiedlich viele Allergie auslösende Substanzen enthalten. Golden Delicious beispielsweise wird besonders schlecht vertragen. Ausgerechnet diese Sorte ist häufig eine der Ausgangssorten für neue Züchtungen. Cox Orange und Granny Smith sind ebenfalls nichts für Allergiker.

Elstar, Jonagored, Red Prince, Pink Lady und Jonagold entstanden durch Kreuzungen von Golden Delicious mit anderen Sorten. Für Braeburn und Gala nutzte man Cox Orange, bei Gala sogar zusätzlich Golden Delicious. Allergiker sollten um diese Sorten besser einen Bogen machen. Mitgliedern des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND), Kreisgruppe Lemgo ist es zu verdanken, dass inzwischen viele „Apfelallergiker“ wieder Freude an diesem Obst haben.

Sie haben herausgefunden, dass bestimmte alte Sorten bei vielen Menschen keine allergische Reaktion hervorrufen. Seit vielen Jahren sammelt der BUND Lemgo Erfahrungen, welche Äpfel gut verträglich sind, und arbeitet mit Forschungsinstituten zusammen. Ausführliche Informationen finden Sie hier: <http://www.bund-lemgo.de/apfel-allergie.html>

Jonathan

(Weißer) Glockenapfel

Alkmene

Pilot

Freiherr von Berlepsch

Altländer Pfannkuchenapfel

Landsberger Renette

Goldrenette



Wir möchten ausdrücklich darauf aufmerksam machen, dass wir nicht versprechen können, dass Sie auf die alten Sorten nicht allergisch reagieren. Wir geben nur Erfahrungen anderer Allergiker weiter. Wenn Sie ausprobieren möchten, ob sie auf die genannten Apfelsorten allergisch reagieren oder nicht, sollten sie dies anfangs nur mit kleinen Mengen testen und tun dies auf eigene Gefahr!



Mit folgenden alten Apfelsorten haben Allergiker die Erfahrung gemacht, dass sie von diesen Äpfeln essen können, ohne dass allergische Reaktionen auftreten:

Atländer Pfannkuchenapfel, Goldrenette, Freiherr von Berlepsch, Gravensteiner, Jonathan, Landsberger Renette, Minister von Hammerstein, Roter Berlepsch, Boskoop, Roter Boskoop, Weißer Klarapfel und Goldparmäne.

Der bekannte Pomologe Eckart Brandt aus Stade nennt außerdem: Alkmene, Finkenwerder Herbstprinz, Ontario, (Weißer) Glockenapfel, Pilot, Santana, Rubinette (die letzten drei Sorten sind moderne Züchtungen für den biologischen Anbau).

Hinter einer Apfelallergie kann sich übrigens auch eine Allergie gegen Spritzmittel verbergen.

Wir empfehlen deshalb, ausschließlich ungespritzte Bioäpfel zu essen.

Ontario

Santana

Roter Berlepsch

Boskoop

Roter Boskoop

Gravensteiner

Rubinette

Weißer Klarapfel

Goldparmäne

Minister von Hammerstein

Finkenwerder Herbstprinz

Ökologische Bedeutung von Obstwiesen

Die kartierten Obstwiesen in Wilhelmshaven sind ganz unterschiedlich alt. Besonders wertvoll sind in die Jahre gekommene Baumbestände. Ein Hochstammbaum kann ein Alter von 100 Jahren erreichen.

Damit es auch in Zukunft ökologisch wertvolle Obstwiesen gibt, müssen jetzt neue gepflanzt werden. In 30 - 40 Jahren finden dann hier Spechte und andere Tiere ein Eldorado. Schon vorher freuen sich Menschen über die Geschmacksvielfalt des Obstes.

Alte Obstwiesen
sind besonders wertvoll



Neu gepflanzte Obstwiese
in einer Kleingartenanlage



Viele Insekten sind notwendig,
um eine kleine Kohlmeise wie diese
groß zu ziehen



Alte Obstbäume haben eine rissige Rinde. Insekten nagen in alte Aststümpfe Löcher. Nach und nach entstehen Hohlräume und Höhlen. Hier finden viele Tiere Unterschlupf. Buntspechte hämmern ihre Nisthöhlen und schaffen so auch Wohnraum für „Nachmieter“. Sie selbst bestehen jedes Jahr auf Erstbezug ihrer Höhle. Ein Obstbaum kann noch viele Jahre oder gar Jahrzehnte leben, auch wenn er bereits Löcher hat oder sogar innen ganz hohl ist. Deshalb finden auf alten Obstwiesen viele Insekten, Pilze und Vögel ihren Lebensraum.



Wo Insekten leben können,
finden auch viele Vögel ihre Nahrung.

Zur Blütezeit summen und brummen Bienen in den Obstbäumen. Ohne ihren fleißigen Pollentransport könnten wir keine Früchte ernten. Nicht nur die Honigbiene, auch Hummeln und andere Wildbienen beteiligen sich an der Bestäubung.

Die Obstblüte dauert nur wenige Wochen, dann brauchen die Bienen andere Nahrungsquellen. Auf landwirtschaftlichen Flächen haben sie es nicht leicht.

Je intensiver diese genutzt werden, umso weniger Blüten finden die Insekten. Oft wachsen dort fast nur noch Gräser.

Das liegt entweder daran, dass der Landwirt die Flächen umgebrochen und mit Grasmischungen eingesät hat, oder er mäht die Wiese so früh beziehungsweise so häufig, dass viele Pflanzen gar nicht erst zur Blüte kommen. Auch Weideflächen mit vielen Rindern bieten Bienen keine Nahrung.

Auch deshalb sind Obstwiesen so wichtig, denn hier wird das Grünland extensiv genutzt. Wiesenschaumkraut, Vogelwicke, Roter Wiesenklees, Persischer Ehrenpreis, Kriechender Günsel und Gewöhnliche Schafgarbe sind nur einige der Blumen, die Insekten hier anfliegen können. Viele Menschen stören sich daran, wenn Obst ungenutzt vom Baum fällt und dort liegen bleibt. Keine Sorge: Das Obst wird komplett verwertet. Im nächsten Frühjahr ist auch vom Fallobst so gut wie nichts mehr zu finden. Es hat vielen Vögeln, Mäusen, Schnecken und anderen Tieren über den Winter geholfen.



Man kann auch Igel unter Apfelbäumen beobachten. Obst fressen sie allerdings nicht, auch wenn man das immer wieder lesen kann.



Igel fressen kein Obst ...



...sondern interessieren sich für Würmer und Schnecken, die man oft an Fallobst findet

Schmetterlinge wie dieser Admiral mögen reife Früchte



Auch Wespen fressen gerne Obst.

Von Vögeln angepickter Apfel



Chance für Totholz

Besonders auf alten Obstwiesen findet man abgestorbene Äste und Zweige, aber auch ganze Bäume, die nicht mehr leben.

Insekten, Spinnen, Asseln und Pilze machen sich daran, dieses Totholz zu besiedeln und es dabei nach und nach in Humus umzuwandeln. 20 - 30 Jahre kann es dauern, bis von einem Obstbaum nichts mehr zu finden ist.

In einem Urwald sind 10 - 30 % der gesamten Holzbiomasse Totholz. In Wirtschaftswäldern sind es gerade mal noch 1 - 3 %. In Parks und bei Straßengrün dürfte der Anteil noch geringer sein.

Liegendes Totholz wird weiter abgebaut, allerdings von anderen Arten

Hier hat ein Borkenkäfer seine Fraßgänge in die Rinde geschnitzt.

Schließlich sind die Gemeinden dafür verantwortlich, dass niemand durch umfallende Bäume oder abbrechende Äste verletzt wird. Im Rahmen der „Verkehrssicherungspflicht“ wird deshalb krankes und abgestorbenes Holz so schnell wie möglich entfernt.

Insekten und Pilze, die in der Lage sind, sich von Holz zu ernähren, haben es immer schwerer, geeignete Bäume zu finden, in denen sie leben und/oder ihren Nachwuchs unterbringen können.

So sind viele Arten, die auf Totholz angewiesen sind, auf der Roten Liste der gefährdeten Arten verzeichnet. Wo Insekten fehlen, haben es auch viele Vögel wie der Specht, das Rotkehlchen und die Mönchsgrasmücke schwer. Obstwiesen haben somit eine wichtige Funktion als Lebensraum für Holz abbauende Organismen. Gerade auf Flächen, die nicht öffentlich zugänglich sind, lässt die Stadt auch mal einen toten Baum stehen, damit dieser als Lebensraum dienen kann.

Ein abgestorbener Baum braucht lange, bis er verschwunden ist. Der Kopfschildschroter gehört zu den Totholzbewohnern.



Wer den Lebensraum „stehendes Totholz“ kennenlernen möchte, sollte die Obstwiese Friedenstraße auf der Höhe der Mündung der Berliner Straße besuchen. Hier gibt es einen sterbenden Apfelbaum, der bleiben darf, bis er eines Tages ganz abgestorben sein wird und dann nach und nach von Pilz- und Insektenarten zerlegt wird.

Ein sterbender Apfelbaum - er ist im Sommer 2015 nur noch schütter belaubt gewesen.



2015 hatte dieser Apfelbaum schon mehr abgestorbene als Blätter tragende Zweige. Früchte gab es fast keine mehr.

Manche Insekten warten nicht, bis der Baum ganz abgestorben ist, sie befallen auch geschwächte Exemplare. Borkenkäfer gehören zu ihnen.

Sie sind nicht die Ursache für den Tod eines Baumes, sondern viel mehr Anzeiger, dass es dem Baum nicht gut geht. Es ist übrigens eine andere Art als die, die in Fichtenforsten große Schäden anrichten kann.

So lange ein abgestorbener Baum noch steht, wird er von ganz anderen Arten besiedelt, als liegendes Totholz. „Stehendes Totholz“ ist viel seltener und deshalb besonders wertvoll. Erst wenn viele Insekten genagt, Spechte gehämmert und Pilze ihre Fäden in den Stamm geschickt haben, ist die Standfestigkeit eines Tages nicht mehr ausreichend und der Baum fällt um.

Liegt ein toter Baum, fühlen sich die bisherigen Bewohner nicht mehr wohl - hier im Gras ist es ihnen zu feucht. Auch finden manche Insekten den liegenden Baum gar nicht mehr, denn sie sind es gewohnt, einen stehenden Baum anzufliegen. Jetzt kommen andere Arten zum Zuge, die den Abbau des Holzes zu Kompost vollenden.

An gesunden Bäumen wird man keine Baumpilze finden können. Haben diese erst Fuß gefasst, hat im Inneren des Stammes der Abbau bereits begonnen.



Spechte bauen ihre Höhlen in morsche Bäume

Frei von Pestiziden

Für den Erwerbsobstbau sind 504 so genannte „Pflanzenschutzmittel“ zugelassen (<http://obstbau.pflanzenschutz-information.de/>): Schneckenkorn, „Unkraut“-Vernichtungsmittel, Mittel gegen Wühlmäuse, gegen Feldmäuse, gegen Pilze, gegen Spinnmilben, gegen Raupen, gegen Blattläuse und gegen Wildverbiss versprechen den Erwerbsobstbauern hohe Ernten. Unter den Mitteln, die dort ausgebracht werden, befinden sich auch viele Produkte, die das umstrittene Glyphosat enthalten, eine chemische Substanz, die als krebserregend gilt.

Reste dieser Pestizide findet man dann natürlich auch in unserer Nahrung wieder. Ungehandelte Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen von Obstwiesen können auch mal einen Fleck auf der Schale haben. Dies ist kein Zeichen von minderer Qualität, sondern zeigt an, dass dies Obst besonders gesund ist. Vor allen Dingen sind intensiv genutzte und gespritzte Flächen kein Lebensraum für wild lebenden Pflanzen und Tiere.



Äpfel in Privatgärten

Wer nicht den Platz hat, eine ganze Obstwiese anzulegen, kann trotzdem etwas für die Natur und für die Erhaltung alter Sorten tun, indem er im eigenen Garten einen Hochstamm-Obstbaum einer alten Sorte pflanzt. Hochstammbäume sind ökologisch viel wertvoller als Halbstamm- oder gar Säulenbäumchen. Sie bieten viel mehr Tieren einen Lebensraum. Es lohnt sich, ein paar Euro mehr auszugeben und Bäume mit einem Stammumfang von 12 - 14 Zentimetern zu kaufen. Sie werden eher tragen als kleinere Exemplare und sind meist schon robuster, um den Umzug gut zu überstehen. Eine Baumscheibe ist nicht nur sinnvoll, um den Baum mit Kompost versorgen zu können, sie verhindert auch, dass der Baum beim Mähen versehentlich verletzt wird.

Alte Sorten bekommt man in der Regel nicht im Baumarkt oder in Gärtnereien, sondern nur in Baumschulen, die sich auf die Erhaltung dieses Kulturgutes spezialisiert haben. Im Internet kann man Anbieter finden.

Bei der Auswahl der Sorte kommt es natürlich vor allem auf den persönlichen Geschmack an. Bevor man sich für viele Jahre an einen Apfel bindet, sollte man versuchen, ihn irgendwo zu probieren, ob man ihn überhaupt mag. Will man einen gesunden Apfelbaum, ist es sinnvoll, Sorten zu wählen, die mit dem Klima hier bei uns an der Küste gut klar kommen.

Auf Seite 34 dieser Broschüre finden Sie Literaturempfehlungen und Internetlinks hierzu. Oder wenden Sie sich an den Pomologen-Verein, die können Ihnen sicher auch weiterhelfen.

Ein wichtiges Kriterium für die Auswahl einer Apfelsorte ist auch, ob man die Möglichkeit hat, die Früchte zu lagern. Viele Sorten schmecken erst, wenn man sie nach dem Pflücken noch eine Weile kühl und frostfrei liegen lässt. Wer einen unbeheizten Keller besitzt, hat gute Voraussetzungen, Äpfel zu lagern. Nur sollte man sie nicht in einen Raum mit Kartoffeln und Gemüse legen. Am besten funktioniert Folienlagerung: Die Äpfel kommen in gut schließbare, lebensmittelechte Folienbeutel. Diese sorgen für hohe Luftfeuchtigkeit, hohe Kohlendioxid und niedrige Sauerstoffkonzentrationen.

14 Tagen nachdem der Beutel gefüllt und verschlossen wurde, wird er mit einer Büroklammer angestochen, damit ein Gasaustausch stattfinden kann.

So verpackt halten Äpfel länger als bei offener Lagerung und sie schrumpeln nicht so stark. Besonders gut halten sich Gloster und Jonagold, Holsteiner Cox, Boskoop und Krügers Dickstiel. Horneburger Pfannkuchenapfel, Ingrid Marie und Glockenapfel bekommen häufiger Lagerkrankheiten, aber man kann sie auch in den Folienbeuteln lagern.

Finkenwerder Herbstprinz und Ingol dagegen sollten in offenen Kisten liegen. Wer keine Lagermöglichkeit hat, ist mit Frühsorten wie Ontario, Goldparmäne oder Klarapfel gut bedient, sie sind nur für den sofortigen Verzehr geeignet. Und schließlich sollte man sich fragen, was man mit dem Obst tun möchte: Nur frisch verzehren oder als Saft, Kompott oder Mus einmachen. Wer Trockenobst liebt, sollte dafür eine geeignete Sorte aussuchen. Im Zweifelsfall lohnt es sich, sich von einem Pomologen beraten zu lassen,

beispielweise auf dem Apfelfest in Wilhelmshaven.

Wenn ein alter Obstbaum in die Jahre gekommen ist, trägt er vielleicht nicht mehr so viel wie in jüngeren Jahren. Der ökologische Wert nimmt aber zu. Auch als Schattenbaum tut er noch gute Dienste. Sie tun der Natur etwas Gutes, wenn sie einen Methusalem unter den Obstbäumen solange wie möglich stehen lassen.



Danksagung

Die Umweltstiftung BINGO ermöglichte durch ihre Förderung die Erstellung eines Katasters der Obstbäume und die Veröffentlichung dieser Broschüre. Hierfür danken wir der Stiftung sehr herzlich.

Eine Projektbegleitende Arbeitsgruppe hat die Erfassung der Obstwiesen und die Erstellung dieser Broschüre kritisch begleitet. Für ihr Engagement und ihre zahlreichen Anregungen danken wir:

Klaus Börgmann, Bärbel Supper,
Dr. Wolfgang Meiners, Beate Beier,
Karin Patent, Imke Sindern, Oswald
Rehbein-Röbbelen und Dr. Wolf Herold.

Ein herzlicher Dank geht auch an
Marita Tjarks, die immer Zeit fand,
Fragen zu beantworten und mit ihrem
Wissen weiterzuhelfen.
Imke Zwoch hat in bewährter Weise die
Endredaktion des Textes übernommen.
Herzlichen Dank dafür.

Literaturempfehlungen und Internetlinks:

Blume, Cornelia (2010):
Die Streuobstwiese.
Vielfalt erhalten -
Lebensräume schaffen-
Besonderes genießen.
pala verlag, Darmstadt, 196 Seiten,
ISBN 978-3-89566-273-7

Bosch, Hans-Thomas (2016):
Naturgemäße Kronenpflege
von Obsthochstamm.
2. Auflage, Kompetenzzentrum
Obstbau Bodensee (Hrsg.)
Ravensburg, 190 Seiten,

David, Werner (2010):
Lebensraum Totholz,
pala-Verlag, Darmstadt,
177 Seiten
ISBN 978-3-89566-270-6

Friedrich, G.; Rohde, H. (Hrsg.) (1996):
Pflanzenschutz im integrierten Obstbau,
Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart, 494 S.
ISBN 3-8001-5541-9

Hartmann, Walter; Fritz, Eckhardt (2011):
Farbatlas Alter Obstsorten,
Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart,
318 Seiten,
ISBN 978-3-8001-7634-2

Müller, Ariane; Seipp, Dankwart;
Poltrock, Lutz (2015): Norddeutschlands
Apfelsorten. Ein Bestimmungsbuch.
Ökowerk Emden (Hrsg.) 369 Seiten,
ISBN 978-3-00-050460-0

Pomologen-Verein
Niedersachsen Bremen
(Hrsg.) (2014): Alte Obstsorten
neu entdeckt für Niedersachsen
und Bremen,
Verlag Atelier im Bauernhaus,
Fischerhude, 208 Seiten,
ISBN 987-3-88132-386-4

Schmidt, Hans; Tjarks, Marita; Buss,
Heinz-Herbert, Bergmann, Matthias
(in Vorbereitung):
Alte Apfelsorten in Ostfriesland
erstmalig abgebildet und beschrieben
Ostfriesische Historie des Obstanbaus

Brandt, Eckart (2016):
Boomgarden Projekt
<http://www.boomgarden.de/>
(06.06.2016)

Bund für Umwelt und Naturschutz
Deutschland (2016): Apfelallergie:
<http://www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html>
(06.06.2016)

Pomologen-Verein e.V. (2016):
Homepage www.pomologen-verein.de
(06.06.2016)

Umweltstation Iffens (2016):
Homepage
<http://www.umweltstation-iffens.de/homepage.html>
(06.06.2016)

Impressum

Herausgeber:
Stadt Wilhelmshaven
Obstwiesen in Wilhelmshaven

Text:
Dr. Maria Röbbelen

Fotos:
Dr. Maria Röbbelen,
Uwe Franzen (Cover, Seite 4, 26)
Klaus Börgmann (Seite 18),
Sven Sindern (Seite 27, Igel)

Gestaltung:
Uwe Franzen, Atelier hand-werk2.0
nach CD Vorgaben Stadt Wilhelmshaven

Wilhelmshaven 2016

Gefördert durch die Niedersächsische
Bingo-Umweltstiftung



