

### In dieser Ausgabe:

- 1 Vorwort
- 2 Rückblick: 16. Internationales Pomologentreffen 2017
- 3 Fachbeitrag: Der Luikenapfel
- 3 „Das Paradies brennt!“
- 4 Fachbeitrag: Die Mistel
- 4 Markus Zehnder erhält Eduard Lucas Medaille
- 5 Streuobstakademie: Most- und Sortenseminare
- 6 Mitglieder stellen sich vor: Werner Schall und der OGV Mönchberg e. V.
- 7 Verstärkung der Geschäftsstelle: Katharina Schön
- 7 Vorschau Veranstaltungen



Liebe Mitglieder und Streuobst-Begeisterte,

der Winter ist da und das Weihnachtsfest steht vor der Türe. Die Natur steht still und sammelt Kraft für das neue Jahr. Und so, wie es uns die Natur vorlebt, ziehen wir in der Geschäftsstelle die Kraft aus einer Begrifflichkeit:

Synergie = Energie, die für den Zusammenhalt und die gemeinsame Erfüllung von Aufgaben zur Verfügung steht. Eine Wortwahl, die während des 16. Internationalen Pomologentreffens in Metzingen-Neuhausen sehr intensiv zum Tragen kam.

150 fachlich versierte Gäste drei Tage lang betreuen, versorgen und fachlich unterhalten. Eine Ausstellung mit über 350 verschiedenen Obstsorten zu einem Zeitpunkt, den viele nur mit dem Begriff Missernte in Verbindung bringen konnten. Wer diese Veranstaltung miterlebt hat, der weiß: Dieser Kraftakt war nur im Kollektiv zu bewältigen.

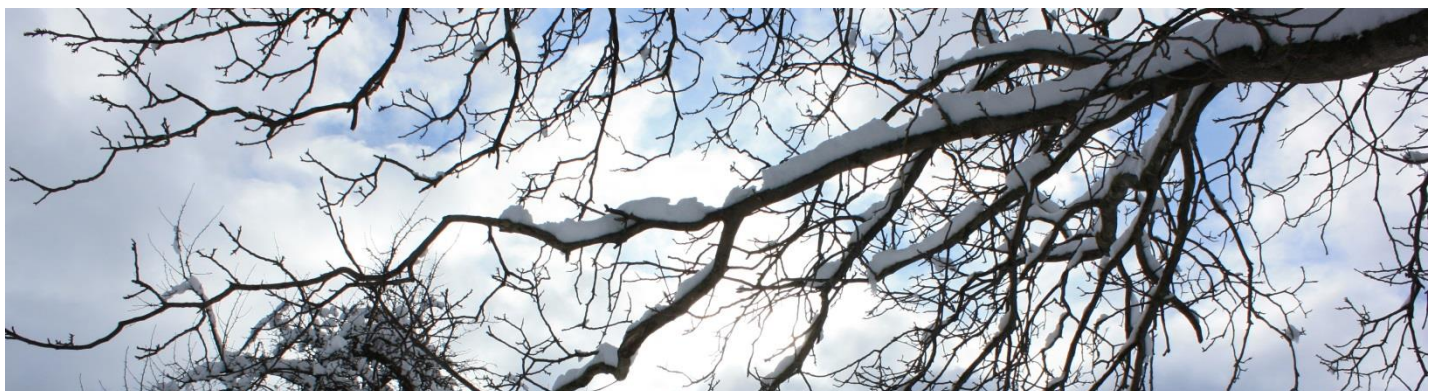
Und so war das 16. Internationale Pomologentreffen nicht nur eine fachliche Veranstaltung auf hohem Niveau, sondern ein symbolträchtiger Akt unserer größten Stärke: Synergie - Das geschlossene und harmonische Zusammenspiel der verschiedenen Kompetenzen für die gemeinsame Sache!

Diese Begeisterung möchten wir mit Ihnen teilen und geben Ihnen in dieser Ausgabe des Paradies-Blättles nochmals einen kurzen Rückblick zum 16. Internationalen Pomologentreffen sowie der Obstsortenausstellung, berichten über aktuelle Veranstaltungen und natürlich über das Engagement und die Verdienste unserer Mitglieder.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch in das Jahr 2018!

Ihr/e

Alexander Dehm, Maike Schünemann und Katharina Schön



## Rückblick: 16. Internationales Pomologentreffen 2017

In Kooperation mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg richtete der Verein Schwäbisches Streuobstparadies vom 17. bis 19. November 2017 im Bindhof in Metzingen-Neuhausen das 16. Internationale Pomologentreffen aus.

Über 150 Experten aus dem Fachbereich der Pomologie erschienen zum Kongress, bei dem in Fachvorträgen, Workshops und Exkursionen Kenntnisse über die vielen tausend Obstsorten ausgetauscht wurden. Auch innovative Produkte wurden vorgestellt und über deren Vermarktung diskutiert.

Sogar die Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch, wollte sich das Spektakel nicht entgehen lassen. Sie bezeichnete das hohe Aufkommen an Vereinen und Institutionen in unserer Region, die sich für den Erhalt der Streuobstwiesen und deren landschaftsbildprägenden Eigenschaften einsetzen, als „Streuobst-Cluster“. Diesen zu erhalten bedürfe großem Engagement und Aufwand, zu dem alle Anwesenden beitragen. Jedoch sei es umso wichtiger, auch die jüngeren Generationen für das Thema zu begeistern.



Im Anschluss an das Pomologentreffen fand im ehrwürdigen Gewölbekeller des Bindhofs eine Obstsortenausstellung statt – mit über 400 Apfel- und Birnensorten die größte Ausstellung des Landes. Eine Woche lang konnte die Vielfalt von der Öffentlichkeit bestaunt und probiert werden. Auch die Bestimmung von mitgebrachten Sorten war möglich.

Das Interesse der Bevölkerung war groß. So füllte sich der Gewölbekeller bereits wenige Stunden nach Öffnung der Ausstellung mit zahlreichen Besuchern, hingerissen von der Atmosphäre: „Beeindruckend, wie viele Sorten zusammen getragen wurden und welch herrlicher Duft in der Luft liegt, wenn man das Gebäude betritt!“, so das Feedback einer Besucherin auf Facebook.



Am Ende der Veranstaltung, die vor allem dank Beate Holderied, der Hauptorganisatorin der Veranstaltung, und allen anderen Helfern äußerst gelungenen war, waren sich die Beteiligten einig: Diese Vielfalt ist ein wahrer Kulturschatz und muss nicht nur bewahrt, sondern für alle zugänglich und bekannt gemacht werden. Inspiriert von den anregenden Gesprächen und motiviert für die Zukunft starten wir also weiter durch im Kampf um den Erhalt unserer Streuobstlandschaft.



## Das Highlight der Sortenausstellung: der Luikenapfel!

„Wer den Luiken nicht kennt, ist kein ächter Württemberger“, schreibt 1847 Johann Metzger, der pomologisch tätig und Großherzoglicher Gartendirektor war. Doch in der Rangliste unserer Sortenkartierung ([www.sortenerhalt.de](http://www.sortenerhalt.de)) rangiert diese ehemals meist verbreitete Sorte nunmehr auf Platz 25.

Der Luikenapfel zeichnet sich aus durch eine späte Blütezeit. Wenn andere Obstbäume in Vollblüte stehen, schaut man nach, ob der Luiken noch lebt! Ein bogig hängender Wuchs und seine oft markante Krone sind Markenzeichen. Vom Luiken gibt es eine besonders hohe Zahl an lokal vorkommenden Typen, sogenannten Ortssämlingen. Auf der Sortenausstellung im Bindhof 2017 versammelten wir 32 Luiken unter unterschiedlichen Namen, worunter das Fachpublikum 19 Typen meinte unterscheiden zu können. Genaueres wird erst die angestrebte genetische Untersuchung ergeben können. Wir finden im Landkreis neben dem alten Luikenapfel noch sieben weitere Luikensorten.

Der Gewürzluiken (Erstbeschreibung um 1885) schlägt hier übrigens aus der Art: Wuchsbild, Geschmack und Haltbarkeit sind deutlich abweichend von den Ortssämlingen des Alten Luiken.

Der Luikenapfel ist ein zuverlässiger Träger und durch die späte Blüte gut für Effekte des Klimawandels aufgestellt: verfrühter Vegetationsbeginn, den normale Frostereignisse verheerend treffen können - siehe 2017!

Nun hat eine Pflanzlücke von über zwei Generationen den Luiken rar gemacht. **Wir sollten uns bewusst wieder diesem Kulturgut und seinen Verwertungsmöglichkeiten öffnen und: ihn pflanzen!**



Der Kleinblettlinger Luiken und sein „eichenartiges, massives Kronenbild“  
Fotos: LRA RT

Ein Fachbeitrag von **Thilo Tschersich**, Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau im Landratsamt Reutlingen. [T.Tschersich@kreis-reutlingen.de](mailto:T.Tschersich@kreis-reutlingen.de)



Sortenmeldungen bitte eingeben auf: [www.sortenerhalt.de](http://www.sortenerhalt.de) !

Weitere Infos zur Sorte und Bezugsquellen: [gruenflaechenberatung@kreis-reutlingen.de](mailto:gruenflaechenberatung@kreis-reutlingen.de)

## Veranstaltungsreihe „Das Paradies brennt!“ in vollem Gange

Im November startete bereits zum fünften Mal unsere Veranstaltungsreihe „Das Paradies brennt!“. Mehr als 15 Brennereien, Destillieren und Gasthöfe führen in ihren Veranstaltungen, von Verkostungen und Schaubrennen bis hin zu Seminaren, geführten Wanderungen und Festen, vor, welche vielfältigen Aromen aus den Obstwiesen sich in Destillaten und Likören einfangen lassen und welche wichtige Aufgabe die Brennereien für den Erhalt der Landschaft erfüllen.

Mit dem Niedergang des deutschen Branntweinmonopols Ende des Jahres wird es gerade für viele Kleinbrennereien schwierig, ihre Branntweine wirtschaftlich zu vertreiben. Umso wichtiger ist es deshalb, die Betriebe in unserem Vereinsgebiet weiterhin zu unterstützen! Wir hoffen daher auf eine rege Teilnahme an den Veranstaltungen und wünschen unseren Brennereien viel Erfolg, denn sie tragen mit ihrer Arbeit wesentlich zum Erhalt unserer Streuobstwiesen bei!



Foto: Manufaktur Broch

Die Broschüre mit den Veranstaltungsterminen

finden Sie unter <http://www.streuobstparadies.de/Entdecken/Das-Paradies-brennt> oder in unserem Veranstaltungskalender

## Die Mistel – ein Fachbeitrag von Joachim Löckelt

Wer kennt sie nicht - die Zutat für den keltischen Zaubertrank oder die Pflanze hinter der Legende, sich unter ihr küssende Paare wären für immer verbunden.

Mit ihrer interessanten Lebensweise bevölkert die Mistel seit 1,8 Mio. Jahren mal mehr, mal weniger die Pflanzenwelt der gemäßigten Zonen.

Die über 1400 Arten lassen sich in Laub- und Nadelholzmisteln einteilen. Während die Nadelholzmistel sehr wirtstreu ist, sucht die Laubmistel verschiedene Laubgehölze auf. Neben Sträuchern sind es kleine und große Laubgehölze, unerfreulicher Weise auch die Obstbaumgehölze.

Ein System zu finden, nachdem die Laubmistel ihren Wirt sucht, gestaltet sich schwierig. So siedelt sie sich im weichen Lindenholz an, ist aber auch auf Hartholzarten zu finden. Auch das Abschottungsvermögen einzelner Baumarten ist nicht aussagekräftig. Bei der Untersuchung der Besiedlungshäufigkeit verschiedener Apfelsorten konnten Dr. Walter Hartmann und Eberhard Mayer Unterschiede feststellen, deren Ursachen jedoch noch nicht ausreichend erforscht sind.

Für Obstgehölze lassen sich zwei Theorien festhalten: Steinobst wird eher selten, Birnen werden etwas mehr und Apfelbäume sehr stark befallen. Außerdem werden geschwächte Bäume stärker befallen als Vitale.

Die Mistel weist in ihrer Lebensweise Faktoren der eines Vollparasiten auf: Sie entzieht nicht nur Wasser und Nährsalze aus dem Phloem – ist also ein chlorophyllhaltiger Halbparasit, sondern zweigt auch im Xylem der Wirtspflanze die Assimilate ab.

Für die Erhaltung eines (Obst-) Baumes spielt diese biologische Feinheit zunächst keine Rolle. Auch ist es unerheblich, ob die milden Winter oder die längere Verweildauer der Vögel die Mistelverbreitung unterstützt, denn daran wird nichts zu ändern sein.

**Fakt ist**, zu viele Misteln können eine Wirtspflanze zerstören. Entscheidend ist daher eine gute **Obstbaumpflege**. Dazu gehört in erster Linie ein regelmäßiger Baumkronenschnitt, aber auch eine gute Jungbaumerziehung und –pflege sowie die fachgerechte Düngung.

Joachim Löckelt ist Kreisobstbauberater des Landkreises Tübingen. E-Mail-Adresse: [j.loeckelt@kreis-tuebingen.de](mailto:j.loeckelt@kreis-tuebingen.de)

## Ausgezeichnet: Markus Zehnder erhält Eduard-Lucas-Medaille

In der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat bei Göppingen wurde am 20. Oktober 2017 Markus Zehnder für seine vielfältigen Verdienste zum Erhalt des Streuobstbaus und besonders alter Sorten geehrt.

„Mit der Eduard-Lucas-Medaille möchten wir seine Leistungen entsprechend würdigen und ihm ein Stück von dem zurückgeben, was er für das Land und den Erhalt unserer einmaligen Kulturlandschaften geleistet hat“, so Ministerialdirektorin Grit Puchan, die Zehnder die Medaille mit Glückwünschen überreichte. Kaum vorstellbar sei die Vielfalt an Engagement für den Streuobstbau in seinem Beamten- oder Angestelltenleben, ließ sie verlauten.

Markus Zehnder, Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau am Landratsamt des Zollernalbkreises und Vorstandsmitglied des Schwäbischen Streuobstparadieses, ist nicht nur bekannt für seine Bücher über den Streuobstbau, sondern trägt außerdem durch die Ausbildung von Fachwarten, die Erfassung von alten Obstsorten und seine hohen Fachkenntnisse im Baumschnitt sowie der Pomologie zu einer Weitergabe des Wissens und der Kultur des Streuobstbaus bei.

Auch in unserem Verein erfreuen wir uns an seiner Expertise: In diesem Herbst boten wir mit Markus Zehnder zum ersten Mal Seminare zur Bestimmung regionaler Obstsorten an. Darüber hinaus war er einer der Organisatoren des Internationalen Pomologentreffens, welches er bereits im Jahr 2003 mitgestaltete.

Die Eduard-Lucas Medaille wird seit 2005 jedes Jahr auf Initiative des „Vereins zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten – Rettet die Champagner Bratbirne e.V.“ gemeinsam mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz vergeben und zeichnet Persönlichkeiten aus, die sich für den Erhalt und die Pflege von Streuobstwiesen und alten Sorten einsetzen.



# Streuobst-Akademie 2017: Seminare zu den Themen Mostherstellung und Sortenbestimmung

In diesem Jahr bot unser Verein wieder Mostseminare und erstmalig auch Seminare zur Obstsortenbestimmung an! „Die Seminare waren gut besucht – wenn auch mit etwas weniger Teilnehmern als im vergangenen Jahr – was sicher der schlechten Obsternte zu schulden ist. Aber wir haben ein sehr positives Feedback von den Teilnehmern erhalten“, freut sich der stellvertretende Geschäftsführer Alexander Dehm.

Im August führten August Kottmann, Brenner und Gastronom vom Gasthof Hirsch in Bad Ditzgenbach, und Rudolf Thaler, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Bissingen/Teck, in Bissingen an der Teck die gespannten „Most-Neulinge“ mittels Theorie und kleiner praktischer Übungen in die Kunst der Mostbereitung ein. Gespannt lauschten die Teilnehmer den lebendigen Ausführungen August Kottmanns über den Verarbeitungsprozess des Obstes.

Parallel dazu fand das Mostseminar für Fortgeschrittene in Herrenberg-Mönchberg statt. Hier ging es mit Küfermeister und Mostbereiter Stefan Holweger thematisch in die Tiefe der Mostherstellung: Ausgangsware wurde begutachtet, die Sensorik geschult und Möglichkeiten des Ausbaus und der Schönung des „Schwäbischen Trendgetränks“ diskutiert.

Veranstaltungspartner war erneut die Firma Bockmeyer Kellereitechnik, die die Kurse mit Infomaterial und Gutscheinen für die Teilnehmer sponsorte.

Zum ersten Mal konnten wir im Spätsommer auch ein zweitägiges Seminar zur Bestimmung von Obstsorten veranstalten. An zwei Terminen im August und Oktober führten Markus Zehnder und Rudolf Thaler sowie August Kottmann und Denise Emer in die Kunst der Obstsortenbestimmung ein. Behandelt wurden vor allem die gängigsten Kernobstsorten. Die Teilnehmer lernten, wie man spezifische innere und äußere Sortenmerkmale benennt und die Ausprägungen beurteilt. Nachdem am ersten Seminartag viele Übungen dazu bestritten worden waren, durften die Teilnehmer sich dann am zweiten Tag an ihren selbstmitgebrachten Sorten versuchen.

Über 3.000 alte Obstsorten prägen unser Landschaftsbild und machen unser Paradies zu einem ganz besonderen Ort. Viele "Wieslesbesitzer" wissen jedoch leider nicht (mehr), welche Schätze auf ihren Wiesen wachsen - den Teilnehmern des Seminars geht es da anders, sie können diese nun zielsicher identifizieren!



Foto: Angela Hammer 2017



Foto: Hans Wener 2017



Foto: August Kottmann

# Wir sind dabei - Mitglieder stellen sich vor!

## Brennerei Werner Schall in Neuffen



Foto: Holzwarth

Die Kunst des Destillierens wird seit Generationen von Familie Schall in Neuffen betrieben, seit 2003 führt Werner Schall die erfolgreiche Tradition fort. Der Erhalt der Streuobstwiesen liegt ihm besonders am Herzen.

## OGV Mönchberg e. V. (Landkreis Böblingen)

Als der Verein 1987 von 38 Mitgliedern gegründet wurde, wusste noch niemand welche Entwicklung der Verein in den darauffolgenden 30 Jahren durchschreiten würde. Der Schwerpunkt der Vereinsarbeit lag schon immer in der Förderung des Streuobstanbaus am südlichen Schönbuchhang. Doch auch mit einem lange Jahre durchgeführten „Blümlermarkt“ wuchs der Verein auf derzeit 175 Mitglieder an.

Einen großen Meilenstein durchschritt der Verein im Jahr 2006, als sich die Möglichkeit bot, das ehemalige Raiffeisengebäude zu kaufen. Das mit viel Eigenleistung umgebaute Gebäude bietet zwischenzeitlich einen sehr schönen Vereinsraum mit zugehöriger Küche. Im Untergeschoss wurde eine vereinseigene Mosterei mit Bag in Box-Abfüllung eingebaut. Diese erfreut sich nun schon seit 12 Jahren einer sehr regen Nachfrage großer und kleiner Streuobstbesitzer.

Zwischenzeitlich bewirtschaftet der Verein auch ein Pflegegrundstück mit einigen älteren Apfel- und Birnenbäumen. Dort wurden im Jahr 2011 noch zusätzlich 27 weitere Hochstamm-bäume und eine Säulenbaumreihe gepflanzt. Das auf dem Grundstück geerntete Obst wird in der Mosterei zu Saft für den vereinseigenen Bedarf verarbeitet. Auf noch freien Flächen des Grundstückes wird nun jährlich mit den neuen Grundschulern ein Einschulungsbaum gepflanzt.

### Werner Schall und der OGV Mönchberg e. V. online:

[www.brennerei-schall-neuffen.de](http://www.brennerei-schall-neuffen.de) | [www.ogv-moenchberg.de](http://www.ogv-moenchberg.de)

Die feinen Aromen dieser Streuobstfrüchte spiegeln sich auch in den Obstbränden, Mosten und Seccos wider, die Werner Schall herstellt. Denn die „Rohware“ für seine Produkte stammt fast ausschließlich von eigenen Streuobstwiesen. Sein Wissen und die Erfahrung auszubauen und weiterzugeben ist ein Muss für den „Brenner aus Leidenschaft“.

Vielfache Auszeichnungen zeugen von seiner Brennkunst. Das neueste Produkt: „Alte Parre“ – ein Gin, benannt nach einer Kräuterfrau aus dem Roman „Rulaman“ von David Friedrich Weinland, die in einer Höhle im Nufatal wohnt. Seit 25. November vertreibt er den Gin in seinem kleinen Laden neben der Martinskirche. Damit ist Werner Schall auf den „Gin-Zug“ aufgesprungen, der derzeit durchs Streuobstparadies rauscht! Auch andere Mitgliedsbetriebe und Kollegen Schalls sind auf den Geschmack des Trendgetränks gekommen und bedienen damit gerne die Nachfragewünsche der Kunden, so z. B. Thomas Rabel mit seinem „OWEN Dry Gin“ oder Manufaktur Broch aus Starzach: „B no. 1 SWABIAN DRY GIN“. Es sei aber auch die Neugier auf die Herstellung gewesen, die Werner Schall dazu bewogen hatte, sich an diesen besonderen Brand zu wagen.



Helfer des OGVs beim Einsatz auf ihrem Pflegegrundstück  
Foto: OGV Mönchberg e. V.

„Die Kulturlandschaft „Streuobstwiese“ und den traditionellen Obstbau im Dorf zu erhalten und zu unterstützen ist die Motivation für unseren Verein. Wir sind deshalb auch gerne Mitglied im Schwäbischen Streuobstparadies, um gemeinsam im Netzwerk mit anderen Mitgliedern und Organisationen das Thema Streuobst mit seinen verschiedenen Facetten voranzubringen“, Uwe Braitmaier, 1. Vorsitzender OGV Mönchberg.

## Verstärkung im Streuobstparadies: Katharina Schön



Foto: Katharina Schön 2017

Über den Winter, von Anfang November bis Mitte Februar, unterstützt ein neues Gesicht Frau Schünemann und Herrn Dehm tatkräftig bei ihrer Arbeit in der Geschäftsstelle des Streuobstparadieses.

Katharina Schön widmet sich in ihrem studienintegrierten Praxissemester ganz dem Thema Streuobst: Bevor sie zum Verein stieß, lernte sie bereits beim Berghof Rabel, einem unserer Mitgliedsbetriebe mit Edelbranddestillerie, die „Grundlagen“ der täglichen Arbeit auf und mit den Streuobstwiesen kennen.

Streuobst stellt einen bedeutenden Teil der touristischen und agrarischen Wertschöpfungsketten im ländlichen Raum dar. Deshalb nimmt es auch im Studiengang von Frau Schön einen hohen Stellenwert ein: „Nachhaltiges Regionalmanagement“ studiert sie nun im fünften Semester an der Hochschule für Forstwirtschaft in Rottenburg am Neckar. Auch ihre Bachelorarbeit im Themenkomplex „Streuobst“ einzuordnen, kann sie sich gut vorstellen.

Die aus einem Obstbaubetrieb ihrer Großeltern am Bodensee stammende 21-Jährige betreute unter anderem bereits das Internationale Pomologentreffen mit und freut sich nun auf die kommenden Erlebnisse und Aufgaben im und für das Schwäbische Streuobstparadies!

## Vorschau: Veranstaltungen im Überblick

Im Streuobstparadies ist immer was los! Schauen Sie doch mal in unseren Veranstaltungskalender. Hier ein paar Anregungen für die nächsten Wochen:

13.01.-21.01.2018	<b>CMT Stuttgart 2017.</b> Das Streuobstparadies finden Sie in Halle 6. Weitere Informationen: <a href="http://www.messe-stuttgart.de/cmt">www.messe-stuttgart.de/cmt</a>
20.01.2018 ab 18:30 Uhr	<b>„Gscheid am Brennkessel“</b> – Einführung in die Kunst der Obstbrennerei Brennscheuer Strasser   Fabrikstraße 7/1, 72581 Dettingen/Erms   Anmeldung erforderlich!
25.-28.01.2018 ab 17:30 Uhr	<b>Mostbesen</b> Brennerei und Mosterei Armbruster   Gässle 1, 72657 Altenriet
26.01.2018 ab 16 Uhr	<b>„Wintergrillen“</b> in der Schönbuchbrennerei – mit Schaubrennen und Verkostung Schönbuchbrennerei Nonnenmacher   Grünhagstrasse 12, 72124 Pliezhausen-Gniebel

### Bleiben Sie auf dem Laufenden!

Für mehr Veranstaltungen, Neuigkeiten und Inspirationen lohnt sich der Blick auf unsere Homepage oder in die **sozialen Medien**: [www.streuobstparadies.de](http://www.streuobstparadies.de) | [www.facebook.com/SchwaebischesStreuobstparadies/](https://www.facebook.com/SchwaebischesStreuobstparadies/) | Instagram: @streuobstparadies

