Im Garten der vergessenen Köstlichkeiten

In der Oberlausitz entsteht eine der größten Sammlungen historischer Obstsorten. Michael Schlitt kümmert sich dort um wiederentdeckte Äpfel, verlorene Birnen und Haselnüsse, die keiner mehr kennt.

Von Miriam Schönbach

er Blick von der Obstbaumwiese reicht weit über die Neiße ins Nachbarland Polen. An den Bäumen hängen Zettel mit klangvollen Namen wie "Graue Herbstrenette", "Pfirsichroter Sommerapfel" oder "Schöner von Wiltshire". Seit knapp 15 Jahren entsteht hier in Leuba bei Ostritz im Landkreis Görlitz unter dem Dach der Oberlausitz-Stiftung eine der größten Sammlungen historischer Obstsorten in Deutschland. Gerade ist wieder eine weitere Sorte gepflanzt worden. Der "Edelborsdorfer", Sachsens älteste Apfelsorte, die bereits im 12. Jahrhundert erwähnt wurde. Sie gilt als sehr schmackhaft, ist aber in ganz Sachsen kaum mehr vor-

Michael Schlitt stellt einen Korb bunter Apfel auf die Wiese. "Die Gelbe Bellefleur ist unscheinbar, aber gut. Der purpurrote Cousinot ist ein richtiger Weihnachtsapfel", schwärmt der Gründer der Oberlausitz-Stiftung. Über die Leidenschaft für alte Sorten kamen er, seine Frau und ein Freund 2006 auf die Idee, zuerst einmal die ursprünglichen Baumfrüchte aus der Oberlausitz an einem Standort zusammenzutragen. "Unser Interesse ist es, die alten Sorten für die Nachwelt zu erhalten", sagt der 62-Jährige. Biodiversität, die biologische Vielfalt also, ist zudem auch ein Teil des Klimaschutzes.

Auf sechs Streuobstwiesen mit rund neun Hektar sowie einer neu angepflanzten Baumallee wachsen rund um Ostritz nun alte Obstsorten von Apfel bis Quitte. Die Flächen hat die Stiftung unter anderen vom Kloster St. Marienthal sowie von Landwirten gepachtet. Als Grundlage ihrer Sammlung dient den Obstrettern das Wissen ihrer Vorfahren. "Bereits 1840 hat der Verein zur Beförderung des Obstbaues in Zittau Empfehlungen herausgegeben für den Anbau geeigneter Obstsorten in der Oberlausitz", sagt Schlitt. Mehr als 100 Apfelsorten finden sich in darin.

GRÜNE HOYERSWERDER

German W. Laumbe

GRÜNE HOYERSWERDER

Verlag v. Paul Parey in Novin.

Pralle Birne - historische Zeichnung von 1882: die Grüne Hoyerswerder.

Followaufülls-images

Diese knackigen Köstlichkeiten versammelt der Garten der verschwundenen Früchte fast vollständig wieder, darunter die verloren geglaubte Birnensorte "Grüne Hoverswerder". Die sei weltberühmt, sagt Michael Schlitt. Die Züchtung aus dem beginnenden 19. Jahrhundert beschrieb der Pomologe August Friedrich Adrian Diel 1805 als "butterhaft schmelzende geschmackvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos in Saft auflösen" würden. Bereits 1845 wissen sogar die Amerikaner, was die "Sugar of Hoyerswerda" ist, irgendwann aber verschwindet die Frucht. Im Bundessortenamt in Wurzen fanden sich 2012 die drei letzten Bäume dieser Sorte.



Lecker: Michael Schlitt kümmert sich mit seinen Mitstreitern um den Erhalt alter Obstsorten, wozu nicht nur Äpfel gehören. Foto: Miriam Schönbach/dpa

Inzwischen hat die süße Birne in Ostritz eine stattliche Krone - und die Macher der Oberlausitz-Stiftung planen einen neuen Coup. Die Sammlung alter Oberlausitzer Sorten wie der Aufbau des "Pomorium Saxonicum" - die Sammlung historischer sächsischer Obstsorten - ist so gut wie abgeschlossen. Nun wollen sie sich auf die Suche nach alten Haselnusssorten machen. "Fünfzehn, die es in deutschen Baumschulen gibt, stehen davon schon hier. Im kommenden Jahr wollen wir europaweit die Fühler ausstrecken", sagt Schlitt. Einst gab es in Deutschland wohl noch 30 weitere Haselnusssorten. Der Plan ist insofern kein leichter, weil es bisher niemanden gibt, der solche Haselnusssorten sammelt, sagt der 62-jährige. Die Herausforderung nehmen die Ostritzer gern an. Schließlich können die alten Sorten für Züchtungen der Zukunft spannend sein. Der Obstbauer greift nach einem Apfel. "Früher wurden die Äpfel nicht per se als Täfeläpfel verwendet. Stattdessen gab es welche für Saft, Destillate, zum Kochen, zum Musen oder Dörrenunterschiedliche Sorten bedienten unterschiedliche Zwecke."

schiedliche Zwecke."

Bei der Ernte helfen der Stiftung Mädchen und Jungen aus umliegenden Schulen. Die alten Sorten sind Teil ihres Unterrichts, sogar in Mathematik mit Kalkulation und Kosten-Nufzen-Rechnung. Diesen Teil unserer Stiftungsarbeit – junge Menschen zu fördern, unternehmerisch tätig zu sein – wollen wir ausbauen", sagt Schlitt. Er und seine Mitstreiter sind im Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt deutschlandweit organisiert. Der Pomologen-Verein gründete die Initiative mit Knapp 80 Sammlern, um den Sortenschwund aufzuhalten. Es wird geschätzt, dass es weltweit mehr als 30.000 Apfelsorten gibt.

Die Netzwerk-Datenbank listet laut Pomologen-Verein über 14.900 Apfel, mehr als 4.100 Birnen- und weit über 1.000 Steinobstherkünfte auf, die mit ihrer Robustheit dem Klimawandel oder dem Auftreten neuer Krankheiten trotzen.

Zudem untersuchen die Spezialisten bereits angepflanzte Sorten auf ihre Sortenechtheit – und sorgen dafür, dass Pomologen-Nachwuchs nachwächst. "So organiseren zum Beispiel die Landesstiftung für Natur und Umwelt mit der Oberlausitz-Stiftung Bestimmungskurse", weiß Sachsens Landessprecherin Grit Striese.

Deutschlandweit würden sich zunehmend mehr junge Leute mit alten Sorten beschäftigen. Ziel des Erhalternetzwerks sei es zudem, alte Obstsorten dezentral an vier verschiedenen Standörten zu erhalten, sagt Striese. So wolle man verhindern, das diese Sorten durch einen Schädlingsbefall oder einen stürmischen Herbst gleich wieder auf der Liste der verlorenen Naturschätze landen.

In Ostritz stehen allein über 220 alte Apfel- und über 100 Birnensorten. (dpa)

 Lesen Sie morgen in unserer Serie "Natur-Versteher" über einen Schmetterlingskenner und seine Leidenschaft für Rlutströnfchenfalter