

Pomonas Erbe

www.nabu-muenster.de/projekt-obstwiesenschutz

3 | 2016



Pflaumenvielfalt

im Münsterland | Seite 5 >>>

<<< Neue Serie:
Geschichte des
Obstbaus im
Münsterland
Seite 1 >>>

<<< Dieser Fuchs
ist Vegetarier!
Seite 14
>>>

<<< Plastikfrei! | Seite 10 >>>



Aktiv für den Lebensraum Streuobstwiese

Das Paradies aus Menschenhand ist ein Musterbeispiel für die biologische Vielfalt – ca. 5000 Tier- und Pflanzenarten bietet es Lebensraum und uns Menschen leckeres, gesundes Obst aus der Region. War in Römischer Zeit die Göttin Pomona die Hüterin des Obstbaus, so übernehmen heute viele engagierte Menschen die Verantwortung für den Erhalt der Streuobstwiesen und der historischen Obstsorten in ihrer Heimat.

Pomonas Erbe berichtet regelmäßig Interessantes und Aktuelles über Streuobstwiesen. Haben Sie Fragen? Möchten Sie **Pomonas Erbe** abonnieren? Senden Sie uns eine Email an streuobst@muenster.de
>>> **Pomonas Erbe** zum Download www.nabu-muenster.de/pomonas-erbe
Mit * gekennzeichnete Publikationen erhalten Sie in unserer Geschäftsstelle im Umwelthaus.

Wollen Sie dabei sein?

Engagieren Sie sich aktiv in unserer **Arbeitsgruppe Obstwiesenschutz** bei den verschiedensten Aktionen. **Wir treffen uns jeden**

2. Donnerstag im Monat um 20 Uhr im Umwelthaus Münster, Zumsandstraße 15.

Oder unterstützen Sie unser Engagement finanziell:

**Spendenkonto NABU Münster
Projekt Obstwiesenschutz**

Volksbank Münster eG

IBAN: DE63 4016 0050 0093 3994 01

Streuobstwiesenschutz

>>> **Beratung Obstbau**

>>> **Vermarktung**

>>> **Streuobstpädagogik**

>>> **Pomologie**

Diplom-Landschaftsökologin

Karin Rietman

streuobst@muenster.de

Mobil: 0175-9593314

im **NABU Münster**

Umwelthaus Münster

Zumsandstr. 15

48145 Münster

Tel.: 0251-136007



Geschichte des Obstbaus im Münsterland | Teil 1

Die Berichte über die Anfänge des Obstbaus in Westfalen klingen nicht sonderlich positiv. Tacitus (55 – 120 n. Chr.) tadelte das minderwertige oder gar fehlende Obst der Germanen. Jedoch war die Apfelkultur hier nicht gänzlich unbekannt. Neben Met und Bier bereicherte auch „Lid“, ein Holzapfelmast, die germanische Getränkepalette. Die Römer hatten die Kunst des Veredelns von Obst von den Griechen übernommen und brachten diese Kenntnis in die Regionen des Römischen Imperiums. Allerdings verbreiteten sich die Fertigkeiten des Obstbaus nur bis zum Limes, dem Grenzwall zwischen dem besetzten südlichen und dem freien nördlichen Germanien. Jahrhundertlang gestaltete sich deshalb der Obstanbau in Süddeutschland effektiver und fortschrittlicher als in Norddeutschland. So stellen wir uns heute die Frage, hat Hermann der Cherusker mit seinem Sieg über die Römer die obstbauliche Entwicklung Westfalens verhindert?

Recht frühe Quellen belegen einen Obstanbau im Münsterland. Im 8. und 9. Jahrhundert beispielsweise wird erwähnt, dass der Heilige Everword von Freckenhorst der heiligen Thiatildes, als sie noch in der Wiege lag, Äpfel zum Spielen gab. In frühen Katasterplänen und Registern sind fast durchgängig auch Baumhöfe verzeichnet und in den Abgabelisten taucht auch immer wieder Obst auf. 1665 zeigt eine Hospitalrechnung der Stadt Bocholt wie wertvoll Obst war: 1 Pfund Pflaumen für 3 Schilling war fast so teuer wie Schinken (4 Schilling). Quellen um 1800 zeichnen jedoch eher ein negatives Bild des Obstanbaus im Münsterland. Anton Bruchhausen erwähnt 1790 „Der Anbau und die Verpflegung dieser



POMONA

Bäume wird in unserem Land von den meisten Bauersleuten gänzlich vernachlässigt“. Abbé Baston, ein französischer Emigrant, schrieb um 1800 über Coesfeld „Auf freiem Feld findet man keinen Obstbaum und nur wenige in der Nähe der Häuser. Darum stellen auch ein paar Äpfel ein wirkliches Geschenk dar. Man kann sich diesen Mangel an Obst nicht vorstellen“. Nicolay, ein Arzt aus Ahaus, meinte etwa zur gleichen Zeit „Obst ist in geringer Zahl und wenig schmackhaft, edlere Sorten vermisst man fast ganz“.

Erst in preußischer Zeit beginnt auch im Münsterland die systematische Förderung des Obstanbaus. 1819 erlaubt die Königliche Regierung zu Münster Schullehrern, die sich der Obstbaumzucht zuwenden, die Hälfte der von ihnen veredelten Bäume zu ihrem Vorteil zu verkaufen. Diejenigen, die sich der Förderung der Obstbaumzucht verdient machten, erhielten Prämien. Für die Anlage von Obstbaumschulen oder die Teilnahme an Obstbaukursen wurden Beihilfen gegeben. Die Kurse wurden von örtlichen Obst- und Gartenbauvereinen organisiert oder von Landwirtschaftsschulen durchgeführt.

Um 1900 erlangte der Straßenobstbau im Münsterland eine gewisse Bedeutung. An den Kreis-, Amts- und Gemeindestraßen fanden Besichtigungen statt, bei denen sogenannte Wegewärter in der Baumpflege unterwiesen wurden. An den Landwirtschaftsschulen Lüdinghausen und Stromberg gab es regelmäßig Kurse für Provinzialstraßenaufseher und Baumwärter.

Zu dieser Zeit ließ auch die zunehmende Bildung von Obstbauvereinen das deutlich wachsende allge-



meine Interesse am Obstbau erkennen. Dieses wurde nicht unwesentlich durch die günstigen Preise, die für gut gepflegtes Obst erzielt werden, beeinflusst. Ananasrenetten, Schöner von Boskoop wurde mit 15 Mark, ausgesuchte graue Renette mit 12 Mark für den Zentner, Wirtschaftobst mit 8 bis 10 Mark verkauft. Das Jahreseinkommen eines Arbeiters betrug damals etwa 830 Mark. Zu vorteilhaftem Absatz trugen außerdem die von landwirtschaftlichen Kreisvereinen wiederholt veranstalteten Obstausstellungen bei.

Durch den Ausbruch des 1. Weltkrieges kam der Absatz an Obstbäumen nach England und Russland zum Erliegen. Um die Baumschulen zu unterstützen forderte der Regierungspräsident zu Münster Gemeinden und wegebaupflichtige Verbände auf Straßenbaupflanzungen durchzuführen. Da die Preise aufgrund der gesunkenen Nachfrage stark gefallen waren, wurden viele Gemeindestraßen im Münsterland mit tausenden von Obstbäumen bepflanzt.



1

Foto linke Seite:
Baumwartausbildung
P. Düngen, Landratsamt
Göppingen

Baumschule Sennekamp:
1 1920
2 Ende der 50er Jahre

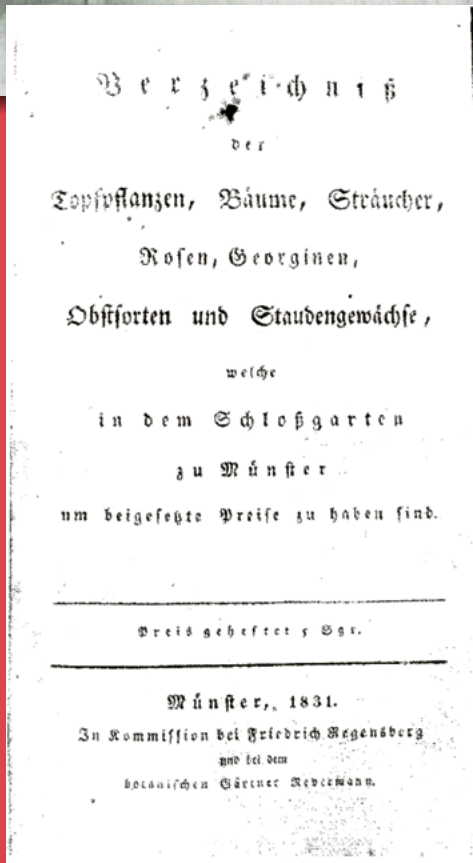


2



Junge Frauen werden in der Obstverarbeitung unterrichtet. Obst in Westfalen S.81.

Bereits 1826 wurden im Schlossgarten zu Münster Obstbäume veredelt und zum Verkauf angeboten. Das Verzeichnis der Obstsorten und Staudengewächse von 1831 enthält 210 Apfelsorten, 83 Birnensorten, 49 Kirschsor-ten und 31 Pflaumensorten.



Pflaumenvielfalt im Münsterland

Unsere heutigen Kulturarten der Pflaumen, Zwetschgen, Mirabel- len und Renekloden stammen alle von einer einzigen Art der Pflaume *Prunus domestica* ab, ursprünglich entstanden aus einer Kreuzung von Schlehe und Kirschpflaume. Die Schlehe (*Prunus spinosa*) ist in Europa und Westasien heimisch. Die Verbreitung der Kirschpflaume (*Prunus cerasifera*) reicht von Persien bis Südwestsibirien. In dem Gebiet vom Nordkaukasus bis zum Altai-Gebirge überschneiden sich die Verbreitungsgebiete beider Arten. Hier wird die Entstehung der Pflaume vermutet.

Die Damaszenerpflaume, eine sehr frühe Kultursorte, wurde schon während der Antike von Syrien aus verbreitet. Im 7. Jahrhundert v. Chr. war der Pflaumenanbau in Griechenland bekannt. Von dort brachten die Römer die Pflanzen nach Italien. Der römische Gelehrte Plinius (23 – 79 n. Chr.) beschrieb bereits die ersten 30 Pflaumensorten. Zwischen 50 und 500 n. Chr. brachten die Römer die ver- schiedenen Pflaumensorten in ihre

Provinzen nördlich der Alpen. Dort waren Wildpflaumen wie Kriechele und Zibarten schon als Nahrungs- mittel bekannt. Unsere heutigen Pflaumensorten entstanden jedoch aus den Sorten der Römer. Für ihre Verbreitung sorgten besonders die Benediktinermönche, indem sie die Pflaumen den Feudalherren als Gastgeschenke brachten und deren Leibeigene die Pflaumen anbauen mussten.

Der Höhepunkt des Pflaumenan- baus in Deutschland lag im 19. Jahrhundert. Aus den Anbauge- bieten Rheinland-Pfalz, Rheinhes- sen und dem Alten Land wurden Pflaumen nach England und die USA exportiert.

Pflaumen bevorzugen warme, nährstoffreiche, feuchtigkeitshal- tende Böden und gedeihen auch auf Standorten mit hohem Grund- wasserspiegel (0,60 m unter Flur). Bei Wassermangel werfen sie ihre Früchte vorzeitig ab. Im Jahrmittel sollten mindestens 700 mm Re- gen fallen – Voraussetzung die im Klei-Münsterland gegeben sind.

Pflaumen sind bis auf wenige Ausnahmen Selbstbefruchter, trotzdem sollten verschiedene Sorten gepflanzt werden, um den Ertrag zu erhöhen und Ertragsausfälle einer Sorte zu kompensieren.

Der Pflaumenwickler ist das größte Problem beim Anbau von Pflaumen und Zwetschgen. Im Mai/Juni schlüpft die 1. Generation der Falter. Die Eiablage beginnt ca. 2 – 3 Wochen nach der Blüte. Die nach 10-14 Tagen schlüpfenden Räumchen bohren sich ins Fruchttinnere und fressen sich durch die Frucht. Die Raupe verlässt die Frucht und verpuppt sich am Boden. Im Juli/August legt die 2. Generation ihre Eier auf die reifenden Früchte. Die befallenen Früchte reifen etwas schneller als die anderen Früchte. Deshalb sollte man bevor mit dem Pflücken begonnen wird erst der Ast geschüttelt werden, damit die madige Pflaumen vom Baum fallen. Sofortiges Aufsammeln der befallenen Früchte reduziert die nächste Generation des Schädlings. Ein ab Ende August am Stamm angelegter etwa 10 cm breiter Wellpapiergürtel wird von den Raupen zur Verpuppung und Überwinterung aufgesucht. Wird der Pappgürtel Ende September samt vorhanden-

en Larven entfernt reduziert sich der Befall im nächsten Jahr.

Taschenkrankheit wird durch einen Pilz verursacht, der hauptsächlich die Hauszwetschgen befällt. Er überwintert auf Trieben und infiziert bei feucht-kühler Witterung während der Blütezeit die Fruchtknoten. Nach der Ansteckung wuchert der Pilz und es entstehen „Taschen“ noch bevor die Blüten befruchtet werden. Das auf den deformierten Früchten entstehende Pilzmyzel infiziert die Triebe, auf denen der Pilz bis zum nächsten Jahr überwintert. Deshalb sollten die Taschen zeitig entfernt werden.

PFLAUMEN ZWETSCHGEN RENEKLODEN MIRABELLEN PFLAUMEN ZWETSCHGEN

Die heute in den Streuobstwiesen des Münsterlandes vorkommenden Pflaumensorten sind überwiegend mehr als hundert Jahre alt.

RUNDPFLAUMEN sind eiförmig oder rund, der Stein löst mehr oder weniger schlecht vom Fruchtfleisch, Die großen, gelb, braunrot oder bläulich-violetten Früchte sind süßlich, gekocht jedoch säuerlich.

1 Ontariopflaume – um 1874 aus Rochester, USA nach Deutschland gebracht; Reifezeit: Anfang bis Mitte August, Verwendung Frischverzehr und Einkochen

2 Czar – 1874 in England gezüchtet, um 1890 in Deutschland eingeführt; Reifezeit: Anfang bis Mitte August, Reife folgend, deshalb durchpflücken; Verwendung Frischverzehr, Pflaumenmus, durch Erhitzen tritt Säure stärker hervor

3 Viktoriapflaume – 1844 Zufalls sämling in Alderton/Sussex England; Reifezeit Ende August bis Mitte September; Verwendung Frischverzehr

4 Anna Späth – 1870 als Sämling in Ungarn entdeckt und von der

Baumschule Späth/Berlin in den Handel gebracht; Reifezeit: Ende September bis Anfang Oktober; Verwendung Frischverzehr und Einkochen

Die **ZWETSCHGEN** sind länglich und dunkelblau, in frischem Zustand silbrig bereift. Leicht steinlösend lassen sie sich gut verarbeiten. Die Zwetschgen stammen aus dem Orient und wurden in Italien zur Zeit des Augustus bereits in großer Menge angebaut.

5 Bühler Frühzwetschge – 1894 in Bühl bei Baden entdeckt; Reifezeit Mitte bis Ende August; Verwendung: besonders gut geeignet für Pflaumenmus, nicht geeignet für Kuchen, da die Frucht beim Backen sehr sauer wird und sehr viel Saft zieht, der im Backofen festbrennt

6 Hauszwetschge – bereits im 1. bis 3. Jhd. n. Chr. in Deutschland nachgewiesen, seit Ende des 16. Jhd. in Deutschland allgemein verbreitet. Seit dem 19. Jhd. Auslese verschiedener Typen; u. a. Stromberger Zwetschge seit 8. 11. 2013 durch die europäische Kommission als „geschützte Ursprungsbezeichnung“ anerkannt und eingetragen.

RENEKLODEN MIRABELLEN PFLAUMEN ZWETSCHGEN RENEKLODEN MIRABELLEN

Mit der Veröffentlichung dürfen die Produkte mit „Stromberger Pflaume“ werben, die alle Erzeugungsschritte, vom Pflanzen über Wachsen, Ernten und Sortieren bis hin zum Abfüllen innerhalb der Ortsgrenze und einer 500 Meter breiten Umlaufzone erfolgt und dieses auch nachweisen können. Reifezeit: Mitte bis Ende September; Verwendung: Hervorragend zum Frischverzehr, die beste Zwetschge zum Backen und Einkochen

7 Wagenheims Frühzwetschge – 1837 in Brüheim bei Gotha im Garten des Freiherrn von Wangenheim entdeckt; Reifezeit: Ende August bis Mitte September; Verwendung: Frischverzehr, Pflaumenmus, Kuchenbelag, Dörren

RENEKLODEN sind kugelig, saftig und süß-aromatisch. Der Name stammt von der französischen Königin Claude (Reine Claude), der Ehefrau von Franz I. von Frankreich

8 Graf Althanns Reneklode – um 1850 in Böhmen vom Gut des Grafen Althan aus einem Stein der Großen Grünen Reneklode gezogen, in Mitteleuropa bis Moldawien

verbreitet; Reifezeit: Ende August bis Anfang September Reife folgend, deshalb regelmäßig durchpflücken; Verwendung: hervorragend für Frischverzehr und zum Einkochen

9 Große Grüne Reneklode – schon 1490 in Frankreich und Italien bekannt, seit 1670 in Deutschland verbreitet; Reifezeit Ende August bis Mitte September Reife folgend, deshalb regelmäßig durchpflücken; hervorragend für Frischverzehr und Einkochen

MIRABELLEN entstanden im 16. Jahrhundert in Mirabeau in Frankreich. Es sind mehrere Sorten bekannt. Im Münsterland kommt ein und dieselbe „Unbekannte Sorte“ öfter vor, konnte aber bis heute von Pomologen noch keiner historischen Sorte zugeordnet werden. Häufig vorkommende ist die

10 Mirabelle von Nancy – wahrscheinlich bereits 1690 in Frankreich als „Drap d’or“ bekannt, Mitte des 18. Jh in Deutschland eingeführt; Reifezeit Mitte August bis Anfang September; Verwendung: vorzüglich zum Frischverzehr, Mus, Dörren, Einkochen, Brennen.



Seit 10 Jahren plastikfrei!

Was die Kaufmannschaft Münsters in diesem Jahr auf freiwilliger Basis mit sehr viel Werbung einführt, lebt der **NABU Münster** bereits seit 10 Jahren vor: Der Einkauf geht auch ohne die Plastiktüte. Aber nicht nur das. Die Kunden am Stand Nr. 29 auf dem Wochenmarkt am Dom in Münster sind so umweltbewusst, dass auch der Verbrauch an Papiertüten innerhalb der vergangenen 5 Jahre auf ein Drittel geschrumpft ist. Äpfel, Birnen, Quitten oder auch Walnüsse lassen sich ganz einfach im **Leinenbeutel, Rucksack oder Einkaufskorb** nach Hause tragen. Papiertüten werden so fast nur noch für Kirschen, Pflaumen und Mirabellen gebraucht. Für diejenigen Kunden, die in den nächsten Wochen ohne eigene Einkaufstaschen kommen, haben wir **Leinenbeutel vorrätig – genäht von Flüchtlingen** – die wir gern gegen **Spende für die Unterstützung junger Flüchtlingsfamilien** abgeben.

Auch der **NABU-Saft** von den Streuobstwiesen des Münsterlandes kommt **plastikfrei** in den Verkauf. Abgefüllt in Glasflaschen ist der Direktsaft in vielen Geschäften und Restaurants erhältlich. Durch die vom NABU vorgeschriebenen **kurzen Wege zwischen Ernte, Verarbeitung und Verkauf** ist die **Energiebilanz** im **Mehrwegsystem** unschlagbar. Das ist nicht nur für die Umwelt gut, sondern entspricht auch dem Wunsch der vieler Verbraucher, denn ...



... der Genießer
bevorzugt Glas!



Auf Streuobstwiesen des Münsterlandes findet man viele verschiedene Obstsorten – oft alte, nur regional vorkommende Sorten, die zum großen Teil in Vergessenheit geraten sind.

Der NABU Münster möchte den Lebensraum Streuobstwiese mit den alten Obstsorten langfristig erhalten und einer breiten Öffentlichkeit bekannt machen. Dazu soll auch unser „Apfel des Jahres im Münsterland“ beitragen.

Wie viele andere Apfelsorten kommt auch der Croncels ursprünglich aus Frankreich. 1869 brachte die Baumschule Baltet in Croncels bei Troyes diese Herbstsorte in den Handel. Vor 110 Jahren wurde der Name „Apfel aus Croncels“ auf dem Kongress des Deutschen Pomologenvereins festgelegt.

Weil in den 40er Jahren des vergangenen Jahrhunderts scharfe Fröste das Holz vieler Obstbäume geschädigt hatte, wurde in den Jahren nach Kälte der Croncels - auch als Stammbildner - sehr häufig gepfflanzt. Heute findet man nur noch

Croncels - Apfel des Jahres 2016 im Münsterland

wenige Apfelbäume dieser Sorte im Münsterland.

Die Bäume bilden eine mittelgroße, lockere, pyramidale Krone mit schräg aufrechten Leitästen. Standorte mittlerer Feuchte mit durchlässigen, nährstoffreichen Böden führen zu gut ausgefärbter Fruchtqualität. Der Baum ist frosthart, ausgesprochen gesund und nur in feuchten Lagen werden die Früchte schorfig.

Durch die lang anhaltende und wenig frost- und witterungsempfindliche Blüte setzt die Fruchtbarkeit früh ein und ist jedes 2. Jahr hoch. Von Mitte August bis Mitte September sollte der Baum regelmäßig durchgepflückt werden. Die sonnengereiften Früchte schmecken wein-säuerlich mit zimtartigem Aroma. Croncels eignet sich besonders gut zum Backen und Dörren. Für Apfelmus ist er der ideale Nachfolger des Weißen Klarapfels. Da die Sorte nur kurz gelagert werden kann, eignet sich diese Sorte eher für die Streuobstwiese, weniger für den Hausgarten.



Ein großer Vegetarier unter den Füchsen – er ist wieder da!

Seit 2014 besteht im zentralen Münsterland endlich – nach vielen Jahrzehnten der Absenz – reell wieder die Möglichkeit, nicht nur Kleinen (*Aglais urticae*, Abb. 1), sondern auch Großen (sechs-beinigen) Füchsen (*Nymphalis polychloros*, Abb. 2) (wieder) zu begegnen. Im Frühling 2014, zur Mirabellen-Vollblüte, wurde die imposante Art – erstmalig nach langer Zeit wieder – am Südrand der Davert beobachtet. Wenig später konnte das Vorkommen vom Autor nicht nur in der Davert und in der Hohen Ward, sondern auch im weiteren Umkreis von Münster, stellenweise in hoher Individuenzahl, bestätigt werden. Vom Spätfrühling an bis in den Hochsommer können Raupen, die vorwiegend an Salweiden und in Nestern zusammen leben (und dadurch teils auffallende Fraßbilder produzieren), gelegentlich auch am Laub von Obstgehölzen, gerne etwa an Kirsch- und Birnbäumen, gefunden werden (vgl. Weidemann 1988, Ebert & Rennwald 1991).

Dabei erinnern sie habituell an die an Brennnesseln fressenden Raupen der nah verwandten Arten Kleiner Fuchs und Tagpfauenauge (*I. io*, Abb. 3, 4), nur, dass sie eben „ein Stockwerk“ höher, an Sträuchern und mittelhohen Weiden, Ulmen und Obstbäumen leben.



Aufruf zu Meldungen

Funde des Großen Fuchses – egal, ob als Raupe oder Falter – sind bitte der AG Obstwiesenschutz des NABU Münster zu melden! Beleg-Fotos sowie detailliert beschriebene Fundorte sind immer sehr dankbar willkommen!

Kontakt auch über die NABU Münster Schmetterlings-AG unter 0160-5539658 oder unter robert.boczki@wwu.de.

- 1** Kleiner Fuchs auf Weidenkätzchen an der Streuobstwiese
- 2** Großer Fuchs (*N. polychloros*), Davert 2015
- 3** Raupen-Nest des Tagpfauenauges (*Inachis io*)
- 4** Erwachsene *I. io*-Raupen an Brennnessel



Saatgut teilen!

Einheitsgemüse im Supermarkt, Hybridpflanzen im Blumenbeet, Monokulturen auf dem Acker. Die Pflanzenwelt ist stark bedroht und der Löwenanteil alter Nutzpflanzen verschwunden. Alte Sorten sind dem Supermarkt-Einheitsgemüse geschmacklich fast immer überlegen. Sie sind standortangepasster und damit robuster.

Zum Glück bemühen sich zurzeit verschiedene Initiativen die alten Sorten durch Saatgut-Tausch zu sichern und leisten damit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der lebenswichtigen **Biodiversität!**

Auch unabhängige Saatgutfirmen bemühen sich, altes Saatgut zu bewahren und weiter zu geben.

Der NABU Münster bietet mittwochs und samstags eine Saatgut-Box zum Teilen an seinem Stand Nr. 29 auf dem Wochenmarkt am Dom an:

- Überschüssiges, gekauftes Bio-Saatgut oder selbst geerntetes Saatgut wird portionsweise verpackt in die Box gelegt.
- Jeder kann sich nach eigenem Bedarf bedienen.
- Ob Blumensamen aus dem Garten oder Radieschen-Samen aus dem Gemüsebeet, das Abernten ist eine einfache Sache: Überreife Bohnenkerne werden getrocknet, ebenso Kürbis oder Tomatensamen.
- Da manche Gemüsesorten erst im 2. Jahr Samen bilden, sollten ein paar Pflanzen nicht abgeerntet und über Winter einfach stehen gelassen werden.

Unsere Saatgut-Box lebt von den Saatgutpenden.

- Den Samen portionsweise in einen Briefumschlag geben.
- Auf den Briefumschlag den Namen des Saatguts und das Erntejahr schreiben, z. B.: „Malve 2015“ oder „Wachsbohnen 2016“ – und ab in die Box.

Tomaten
2015

Kürbis
2015

Malve
2015

Wachsbohnen
2016

Termine:

20. August

Fledermäuse in der Stadt | Info-Stand der AG Fledertierschutz | 10 – 14 Uhr | Marktstand Nr. 29 des NABU Münster, Wochenmarkt auf dem Domplatz | anlässlich der Europäischen Fledermausnacht

21. September

Das Münsterland schmeckt!
Große Verkostung von Obst der heimischen Streuobstwiesen | NABU-Stand Nr. 29 auf dem Wochenmarkt am Dom in Münster

3. Oktober

Bäumchen schüttel Dich
Geschichten rund um alte Apfelsorten | gemeinsame Ernte | Teilnehmerzahl begrenzt | Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben

9. Oktober

10. Münsterländer Apfeltag | 11 – 17 Uhr | Die größte Apfelsorten-Ausstellung im Münsterland | Hof Schulze Buschhoff, Am Handorfer Bahnhof 2 | Apfel-Verkauf | Pomologie zur Bestimmung Ihrer Apfelsorte: bitte 5 - 10 Äpfel mitbringen |

Beratung zu Pflanzung und Pflege von Obstbäumen | Beratung zur Baumgesundheit Baumschule mit Sortiment für die Obstwiese und den Garten Literaturstand | **Prämierung der besten Fotos des NABU Foto-Wettbewerbs ,Obstwiesen ins Bild gesetzt‘** |



Köstlichkeiten aus Streuobst | Spaß und Spiel für die Kinder | ein spannender Tag für die ganze Familie

13. November

Apfelsortenbestimmung 10 – 15.30 Uhr | Ganztägige Einführung in die Bestimmung von Apfelsorten | eigene Äpfel können mitgebracht werden - 5 bis 10 Äpfel pro Sorte | Maximal 20 Personen | 35 Euro pro Person | Anmeldung erforderlich!

Kontakt:

- > **Alle Informationen**
 - > **Zu allen Veranstaltungen**
 - > **Anmeldungen**
- Karin Rietman**
streuobst@muenster.de

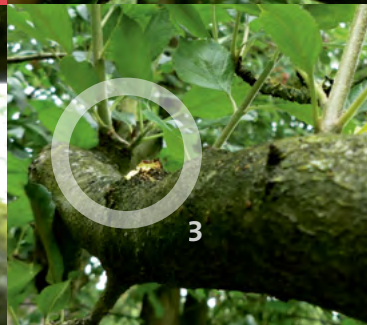
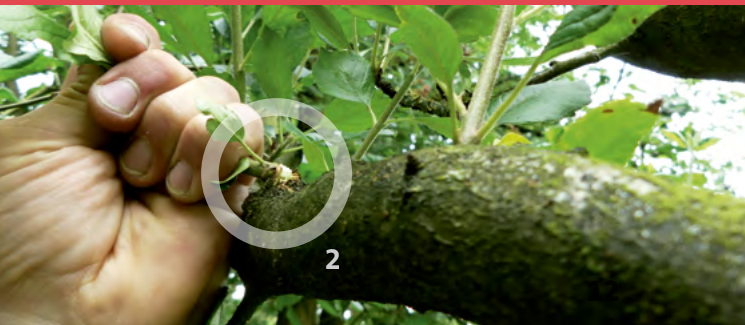
Sommerliche Arbeiten in der Streuobstwiese

Teil 2

Ernten,
schneiden,
lichten

Neben der **Ernte** gibt es natürlich auch andere Arbeiten in den Sommermonaten. Besonders starkwüchsige Bäume sollten im Juli/August **geschnitten oder ausgelichtet** werden. Dadurch bekommen die Früchte mehr Sonne, reifen besser und geschmackvoller aus. Bei Bäumen, die nach dem vorangegangenen Winterschnitt besonders im Inneren des Baumes viele neue **Triebe** gebildet haben, sollte nun der **Sommerriss** durchgeführt werden. Die weichen **Wasserschosse** lassen sich ganz leicht mit der Hand von der Oberseite der Äste reißen. Dadurch wird die **Embryonalknospe** mit herausgerissen und die Wunde verheilt ohne an dieser Stelle neue Wasserschosse zu bilden. Beim späteren Schnitt der bereits **verholzten Wasserschosse** hingegen können neue **Reiser** austreiben – eine unnötige Arbeitsbeschaffungsmaßnahme für den nächsten Winter.

Sommerriss & Wasserschoss



Literaturtipp*

Schmeckt!

Neues vom Apfelmann

Eckart Brandt | 2015 | Hamburg

ISBN 978-3-945465-09-7

Eckart Brandt kennt man aus den Fernsehsendungen über Streuobstwiesen und alte Apfelsorten. In der für ihn typischen Art erzählt er in diesem Buch über den Ursprung der Äpfel in Kasachstan und deren Nachkommen, seine Lieblingsäpfel, über wunderbare Streuobstwiesen und den Verlust der Geschmacks- und Artenvielfalt. Brandt stellt Initiativen vor, die sich für den Erhalt der alten Apfelsorten engagieren und nennt Bezugsquellen für Früchte und Bäume in Deutschland, Österreich und der Schweiz.



* erhältlich beim NABU Münster!

Impressum

© Texte, Fotos, Grafiken:

Titel: ‚Kleiner Fuchs‘ freigestellt, Karin Rietman; ‚Pflaumen‘, Heide Weiße | S.1: ‚Pomona‘, Peter Vaupel | S.2: ‚Baumwartausbildung‘, P. Dünge, Landratsamt Göppingen | S.3: Fotos der Baumschule Sennekamp | S. 4 Obstverarbeitung, Obst in Westfalen S.81. | S. 4 Schlossgarten zu Münster/Verzeichnis der Obstsorten und Staudengewächse von 1831 | Quellen S.1 ff Obst in Westfalen, Westfälisches Freilichtmuseum Detmold, 1990 Münster-Hiltrup, Kreisarchiv Warendorf | S.9 Stiche Pflaumensorten, Deutschlands Obstsorten, Eckstein und Stähle, Stuttgart 1905 - 1936 | S.10 ‚Apfelsaftflasche‘, neugestaltet | S.11 Stich ‚Croncels‘ Deutschlands Obstsorten, Eckstein und Stähle, Stuttgart 1905 - 1936 | S. 12, 13 Text/Fotos Nr. 2,3,4 Robert Boczeki; Fotoserie ‚Fuchs‘, Heide Weiße | S.16 Fotoserie ‚Wasserschoss‘, Karin Rietman | S.17 Eckart Brandt ‚Schmeckt!‘ | Alle nicht gesondert angeführten Texte, Fotos, Grafiken: Karin Rietman | Gestaltung: Heide Weiße | Druck: DieUmweltdruckerei/Hannover.

Vorschau auf Pomonas Erbe im Herbst

<<< 20 Jahre Projekt
Obstwiesenschutz des
NABU Münster >>>

<<< Unsere Serie:
Geschichte des Obstbaus
im Münsterland | Teil 2 >>>

<<< Herbstliche Arbeiten
in der Streuobstwiese >>>

<<< Alte Apfelsorten aus
dem Münsterland >>>

<<< Obstbau und
Gentechnik >>>

Impressionen aus dem Münsterland



Wussten Sie, dass es im Münsterland weit mehr als Hundert historische und neu angelegte Streuobstwiesen gibt? Durch die besonders schonende Nutzung haben sich Streuobstwiesen zum **Lebensraum mit der größten Artenvielfalt** entwickelt. **Obstbäume aller Altersstufen** und besonders **Totholz** sind ideal für **Spechte, Steinkauz**, viele **Singvogel- und Fledermausarten**. Am Boden gibt es durch ein Mosaik von **Blütenpflanzen, Gräsern, mageren und offenen Böden, wichtige Kleinbiotope** für **Schmetterlinge, Heuschrecken, Wildbienen** und viele **Käferarten**. Sie sind **idealer Lebensraum** für **Tier- und Pflanzengemeinschaften**, die in der dicht besiedelten und intensiv genutzten Landschaft ansonsten keine Überlebenschancen haben.

Um Ihnen einen Eindruck ihrer Eigenart und Vielfalt zu bieten, startete der NABU Münster den **Fotowettbewerb „Obstwiesen ins Bild gesetzt“**. Zu allen Jahreszeiten bietet dieser Lebensraum reizvolle Fotomotive. Daher sucht der NABU Bilder, die die **Besonderheiten der Obstwiesen** zeigen, wie blühende Bäume, tierische Bewohner, pflanzliche Schönheiten oder leuchtende Früchte im Herbst. Bis zum **20. September 2016** können die **Bilder an streuobst@muenster.de oder buero@NABU-muenster.de** gesendet werden.

“Wir sind gespannt auf den Einfallsreichtum der Fotografen und freuen uns auf schöne Impressionen aus den Streuobstwiesen des Münsterlandes.” so Astrid Pieper, Mitglied der Arbeitsgruppe Obstwiesenschutz vom NABU Münster.

Auf die Sieger des Wettbewerbs warten **schöne Sachpreise,*** die der bekannte **Pomologe Eckart Brandt** auf dem **10. Münsterländer Apfeltafelfest am 9. Oktober 2016** überreichen wird - mitmachen lohnt sich! Teilnahmebedingungen und weitere Informationen unter

www.nabu-muenster.de/fotowettbewerb/

