

Der Rote Weinbergpfirsich von der Mosel



Anmerkungen zu einem regionalen Sympathieträger



**Marcus Mogk
Königswinter 2021**

Abb. Titelseite

- o. links: Blühender Weinbergpfirsich in Pommern am 06. April 2021, Marcus Mogk
- o. rechts: Rote Weinbergpfirsiche vor der Ernte, entnommen: DLR Fachtagung
Roter Weinbergpfirsich, 23.11.2005 in Ernst, Tagungsband, S. 16 (Ausschnitt)
- unten: Blühende Weinbergpfirsichbäume in Bremm am 6. April 2021, Marcus Mogk

Impressum:

Dr. Marcus Mogk, 53639 Königswinter, Bachstraße 68, Tel.: 02223 278799,
mmogkbn@hotmail.com

Inhalt

1. Einleitung - warum Roter Weinbergpfirsich?

2. Zur Herkunft des Pfirsichs und sein langer Weg an die Mosel

2.1 Aus China nach Rom

2.2 Der Pfirsichanbau im Mittelalter und der frühen Neuzeit

2.3 Zwei Welten: Tafelpfirsich und Bauernpfirsich

2.4 Pfirsichanbau heute

3. Niedergang und Renaissance des Weinbergpfirsichs an der Mosel und in anderen Weinbauregionen

3.1 Niedergang

3.2 Wiederbelebung und Relaunch im Erprobungsprojekt

3.3 Stabilisierung durch Einbindung in Förderprogramme

3.4 «Kümmerer» mit Weitblick gesucht

3.5 Wiederentdeckung des Weinbergpfirsichs andernorts

4. Der Rote Moselweinbergpfirsich – ein vorläufiges Fazit

5. Literatur

1. Einleitung – warum Roter Weinbergpfirsich?¹

Hintergrund dieser Anmerkungen zum Roten Moselweinbergpfirsich war eine zufällige Begegnung in den Weinbergen von Leutesdorf am Mittelrhein. Hier stand zu Beginn des Jahres 2020 ein rotes Schild: „90 Jahre Weinbergpfirsich in Leutesdorf. Alte Frucht – Neu entdeckt“.



Abb. 1-2: Roter Weinbergpfirsich in Leutesdorf, Hinweise des Weinguts Hugemann.

Fotos: Verf., Hugemann (Abdruck mit frdl. Genehmigung), März 2020.

Der Winzermeister Hugemann aus Leutesdorf beschreibt darauf, wie seine Großmutter 1930 aus Alken an der Mosel nach Leutesdorf heiratete. Hier gefiel es ihr gut, nur eine Sache fehlte – eben der Rote Weinbergpfirsich. 1930 pflanzte die Neuvermählte den ersten Baum in Leutesdorf, wo man aufgrund der guten klimatischen Voraussetzungen – neben anderem Baumobst – bereits Aprikosen gepflanzt hatte.² Der Rote Weinbergpfirsich wurde in der Familie zunächst nur für den Eigenbedarf genutzt. Später bezog der Betrieb von Verwandten an der Mosel über die Jahre hinweg zusätzlich immer auch Brand und Likör aus Moselweinbergpfirsichen für den Verkauf ab Hof. Als sich in den 2000er-Jahren im Rahmen einer Flurbereinigung für ihn die Hoffnungen zerschlugen, für eine bereits auf 20 Jahre gepachtete Parzelle die notwendigen Weinanbaurechte zu erhalten, pflanzte der heutige Betriebsinhaber dort die ersten 25 Weinbergpfirsichbäume an und drei Jahre später weitere 50 Bäume. „Da hatte ich eine Beziehung zu!“, so erklärte er im Gespräch seine Sortenwahl, denn er konnte sich noch gut an die Roten Weinbergpfirsichbäume seiner Jugend in den 1950er und 1960er Jahren erinnern. Mit dem Ertrag von durchschnittlich 15-20 kg Frucht je Baum werden heute Brand und Likör aus eigenen Früchten hergestellt. Gleichwohl bezeichnet er den Pfirsichanbau in seinem 2,2 ha großen Vollerwerbsbetrieb als Hobby, das lediglich einen kleinen Zuverdienst zum Einkommen aus dem Wein darstelle. Dass ihn der Weinbergpfirsich allerdings noch immer umtreibt, belegt auch die Tatsache, dass er seit neuestem ein paar Bäume einer frühreifenden französischen Sorte angepflanzt hat, um auf dem jährlichen Weinbergpfirsichfest in seiner Straußwirtschaft im September Produkte mit

¹ Geplant als Kurzvortrag auf der 47. Tagung des „Arbeitskreises für historische Kulturlandschaftsforschung in Mitteleuropa e.V. (ARKUM)“, 16.-19. September 2020 an der Hochschule Geisenheim. Die Tagung wurde pandemiebedingt auf einen späteren Zeitpunkt verschoben.

² Diese und nachstehende Informationen von Herrn Hugemann (Telefonat am 25.05.2020 und Gespräch am 10.06. und 06.09.2020 in Leutesdorf).

Weinbergpfirsichen aus neuer Ernte anbieten zu können. Die Tradition ist in Leutesdorf generationsübergreifend lebendig geblieben.



Abb. 3-4: Erntefrische Rote Weinbergpfirsiche und Weinbergpfirsichprodukte auf dem Hoffest des Winzerbetriebs Hugemann in Leutesdorf am 5./6. September 2020; Erntereife Weinbergpfirsiche des Winzerbetriebs auf einer Parzelle mit 50 Bäumen in Leutedorf (Fotos: Verf.). Hinweis: Plakatiert wurde auf dem Hoffest noch mit einem älteren Schild, das auf lediglich 80 Jahre Weinbergpfirsich in Leutesdorf verweist.

Nach dem Lesen des roten Schildes war das Interesse am Thema «Roter Weinbergpfirsich» geweckt und führte vom Rhein an die Mosel, einem heutigen Zentrum des Anbaus Roter Weinbergpfirsiche in Deutschland. Dort, vor allem an Teilen der Terrassenmosel, stellt er eine kleine, aber für einige Erzeuger nicht unwichtige regionale Nebenkultur zum traditionellen Weinanbau dar.³

Der erste Teil des Textes gibt kurze Einblicke zur Entwicklung des Pfirschanbaus in Deutschland. Im zweiten Teil zeigt der Artikel den Niedergang und die Wiederentdeckung speziell des Roten Weinbergpfirsichs an der Mosel und die Hintergründe dieser Entwicklung.

³ Der Verfasser dankt allen Interviewpartnern, die bereitwillig Auskunft gaben über ihre ganz persönliche Beziehung zum Roten Weinbergpfirsich. Namentlich Herrn Hugemann (Leutesdorf), Frau Engelmann-Hermen und Herrn Reitz (DLR-Mosel), Frau Röhr (Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich), Frau Servaty und Herrn Göbel (Verein Moselweinbergpfirsich e.V.) sowie Herrn Löwenstein (Winningen). Der Dank geht auch an Herrn Thomas Gerhards, Schriftführer des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., für Hinweise auf aktuelle regionale Literatur und darüber hinaus an Frau Unkel und das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten des Landes Rheinland-Pfalz sowie Dienststellen des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR-RLP) für die Freigabe der Rechte an einigen der hier verwendeten Fotos.

2. Zur Herkunft des Pfirsichs und sein langer Weg an die Mosel

2.1 Aus China nach Rom

Der Pfirsich (Abb. 5) gehört zur Gattung *Prunus* in der Familie der Rosengewächse und ist mit Mandel und Aprikose nah verwandt. Seine Herkunft lag lange Zeit im Dunkeln. In der botanischen Artbezeichnung «*Prunus Persica*» (auch «*Persica Mala*» wie z. B. bei Schübeler et al.⁴ 1834: 304) klingt an, dass sein Ursprung zunächst in Persien gesucht wurde.



Abb. 5: Illustration zum Pfirsich. Quelle: Wikipedia

Nach Ludwig Reinhardt⁵ (1911: 111 ff.) waren es vor allem die Forschungen des baltendeutschen Arztes, Sinologen, Geographen und Botanikers Emil Wassiljewitsch Bretschneider (1833-1901), der bei seinen Aufenthalten in China auf die Herkunft des Pfirsichs aus China hinwies. Auch Hedrick et al.⁶ präsentieren eine Fülle von Belegen für das Vorkommen unterschiedlicher Wildpfirsichsorten in China, was als Zeichen dafür gedeutet werden könne,

⁴ SCHÜBLER, GUSTAV; MARTEN, GEORG von (1834): Flora von Würtemberg (sic!). Tübingen. In: https://books.google.de/books?id=HskXAAAAYAAJ&pg=PA304&lpg=PA304&dq=persica+mala&source=bl&ots=y5hAVwVxA&sig=ACfU3U2v4w0tn844fmsyG2pydyh_3Jy1g&hl=de&sa=X&ved=2ahUKEwiN5KSP3sHpAhXByKQKHYg-CcUQ6AEwEnoECAgQ#v=onepage&q=persica%20mala&f=false (zuletzt abgerufen 20.05.2020).

⁵ REINHARDT, LUDWIG (1911): Die Erde und die Kultur. Die Eroberung und Nutzbarmachung der Erde durch den Menschen. Kulturgeschichte der Nutzpflanzen, Band IV, 1. Hälfte. München.

⁶ HEDRICK, U.P.; HOWE, G.H.; TAYLOR, O.M.; TUBERGEN, C.B. (1917): The peaches of New York. Albany.

dass hier die Ursprungsregion zu suchen sei. Im Buch „The Peaches of New York“ (1917: 2- 10) führt Hedrick, der sich im Wesentlichen auf Aussagen des Schweizer Botanikers Alphonse Pyrame de Candolle (1806-1893) bezieht, u. a. aus, dass die Nichterwähnung von Pfirsichen im antiken Schrifttum des Nahen Ostens bis zum 3. Jh. v. Chr. auffallend sei. Dies lasse darauf schließen, dass Pfirsiche im Nahen Osten und im Mittelmeerraum bis dahin unbekannt gewesen sein müssen.⁷ Nach seiner Meinung war es Theophrastus von Eresos, der im Jahr 332 v. Chr. erstmalig eine Frucht erwähnt, die ein Pfirsich hätte sein können.⁸ Diese zeitliche Einordnung würde insofern passen, als die Erwähnung in die Zeit der Alexanderfeldzüge gegen den persischen Großkönig Dareios III fällt. Damit könnte es sich beim Pfirsich, ebenso wie nachgewiesenermaßen beim Pfeffer, um eine Art «Aneignungsgut» im Rahmen dieser Kriegszüge gehandelt haben.⁹

Die neuere Forschung scheint den Ursprung des Pfirsichs aus China zu bestätigen. So kommen Zohary et al. (2012:7) zu dem Ergebnis „Apricot (*Armeniaca vulgaris*) and peach (*Persica vulgaris*) could have been taken into domestication either in central Asia or in China.“¹⁰ Antolin et al. (2018: 163 f.)¹¹ unterscheiden in ihrer Darstellung der Domestikation fruchttragender Gehölze drei Herkunftsgebiete: Neben dem Mittelmeerraum mit seinen östlich angrenzenden Gebieten sowie Zentralasien wird für den Pfirsich auch bei ihnen explizit Ostasien, insbesondere China genannt. Vor allem ein Zufallsfund aus dem Jahr 2010 scheint die Herkunftsvermutung überzeugend zu belegen. Bei Straßenbauarbeiten in der Nähe von Kunming, Provinz Yunnan, wurden acht fossile Pfirsichsteine entdeckt, die nach Untersuchungen chinesischer und amerikanischer Wissenschaftler ca. 2,6 Mio. Jahre alt sind. Bis herige Funde waren nie älter als 10.000 Jahre. Diese Sämlinge, die nach Ansicht der Forscher auf eine Fruchtgröße schließen lassen, wie sie heute die kleinsten kommerziellen Sorten aufweisen, bezeugen die Existenz einer Wildform des Pfirsichs in China lange vor der Ankunft des Menschen.¹²

⁷ „... it cannot be believed, that the other fruits named would have been given preference over the peach by conquerors or travelers carrying Persian luxuries to westward countries. (...) several Hebrew and Sanskrit peoples did not speak in sacred or vulgar writings of the peach as they did many times of the olive, quince, grape or pomegranate“ (Hedrick et al. 1917: 3).

⁸ Nach DALBY, ANDREW (2003): Food in the ancient World from A to Z. London. S. 252, geht diese Ansicht allerdings auf Athenaios zurück; in Theophrastus Werk „Naturgeschichte der Gewächse“ sei der Pfirsich lt. Dalby nicht erwähnt. Für die Übersetzung von Kurt Sprengel (2 Bde., Altona 1822) stimmt dies.

⁹ S. hierzu KÖNIG, MARGARETHE (2006: 146) mit Bezug auf Alexander d. Großen und den Pfeffer; SPENGLER, ROBERT N. (2019: 204) bestätigt in seinem Werk den Ursprung des Pfirsichs in China und seine Ausbreitung nach Westen über Handelsrouten wie die Seidenstraßen, bestreitet jedoch die Rolle von Alexander dem Großen: „While Alexander the Great is often credited with introducing the peach to Europe through his Persian conquests, this is likely a fanciful story.“

¹⁰ ZOHARY, DANIEL; HOPF, Maria; WEISS, EHUD (2012): Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin. 4th Edition. Oxford.

¹¹ ANTOLÍN, FERRAN; SCHIBLER, JÖRG; JACOMET, STEFANIE (2018): Domestikation der wichtigsten altweltlichen Kulturpflanzen. Vorlesungsskript. Basel. In: [Skript_Domestikationsgeschichte_Komplett.pdf\(unibas.ch\)](https://Skript_Domestikationsgeschichte_Komplett.pdf(unibas.ch)), zuletzt abgerufen 22.01.2019.

¹² Frdl. Hinweis von Herrn Thomas Gerhards, Schriftführer des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., s.: <https://www.scinexx.de/news/biowissen/forscher-entdecken-den-aeltesten-pfirsich-der-welt/> und <https://www.nature.com/articles/srep16794>, zuletzt abgerufen 19.01.2021.

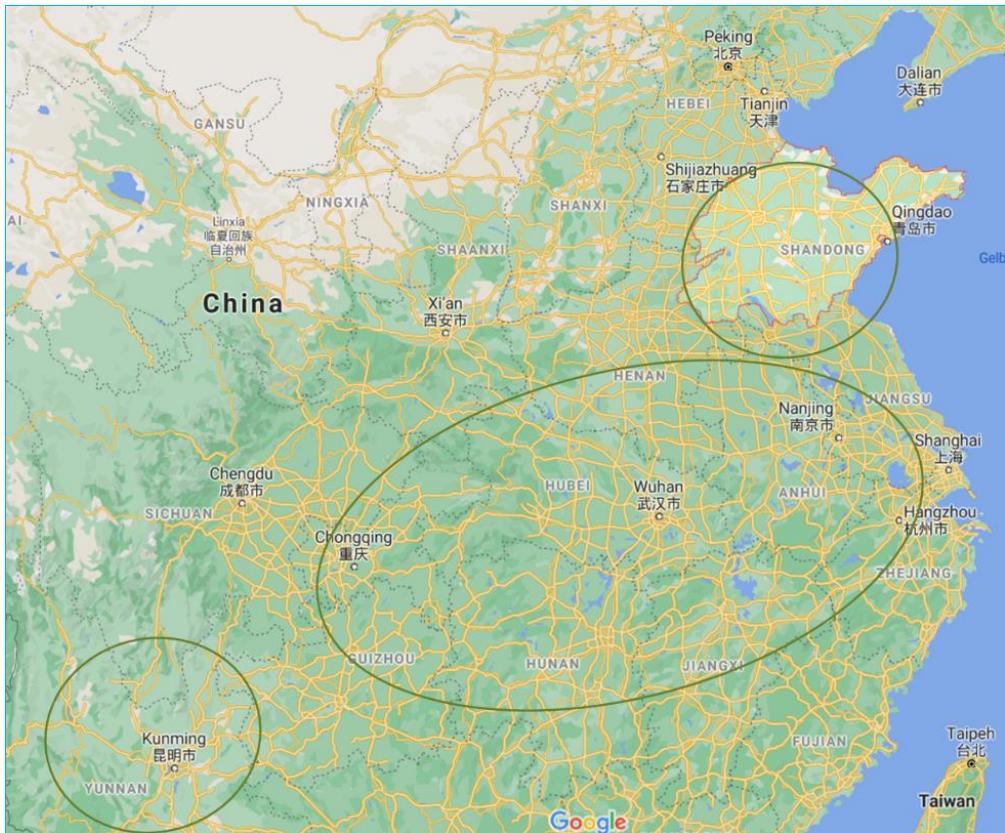


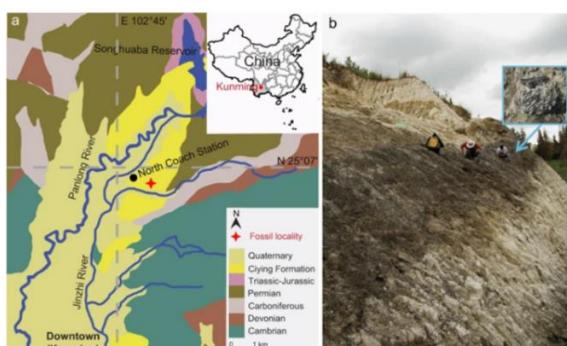
Abb. 6: Vermutete Ursprungsgebiete des Pfirsichs in Südwest-China am Unterlauf des Jangtsekiang, Nachweise u. a. in Shandong und Yunnan.
Quelle: div. Autoren (u.a. ZOHARY et al., ANTOLÍN et al., Hanke/Flachowsky)

Forscher entdecken den ältesten Pfirsich der Welt

2,5 Millionen Jahre alte Kerne widerlegen Theorie einer "menschengemachten" Fruchtart



Einer der 2,5 Millionen Jahre alten Pfirsichkerne - er gleicht einem heutigen Pfirsich verblüffend stark.
© Tao Su / Xishuangbanna Tropical Garden



Fossil locality in Kunming, Yunnan Province, southwestern China.

(a) Geologic map, modified from Bureau of Geology and Mineral Resources of Yunnan Province, 1990³⁰ with the software Adobe Illustrator CS4. (B) Stratigraphic section, arrow showing the fossil-bearing layer; inset shows fossil peach endocarp *in situ*.

Peaches Preceded Humans: Fossil Evidence from SW China | Scientific Reports (nature.com)
Quelle: <https://www.nature.com/articles/srep16794>

Abb. 7: Entdeckung der ältesten Pfirsichsteine 2010 in Kunming.

All diesen Erkenntnissen schließt sich das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz (im Weiteren: DLR) an und führt aus, dass „das Genzentrum des Pfirsichs (...) im mittleren und nördlichen China (liegt). Dort werden schon 2200 v. Chr. verschiedene Sorten unter der Bezeichnung «Sing» geführt“ (DLR 2016: 1).¹³ Als Genzentren gelten „Gebiete mit

¹³ DLR (Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz) (2016): Roter Weinbergpfirsich. In: <https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/the-men.nsf/2eca2af4a2290c7fc1256e8b005161c9/c4b7e3954d937fa9c1257035004d737a?OpenDocument>, zuletzt abgerufen 20.05.2020.

einem besonderen Formenreichtum an Früchten, welche eine Vielzahl an Erbanlagen bieten“ (Schermaul 2004: 9).¹⁴

Ein weiterer indirekter Beleg für China als Ursprungsregion ist die feste Verankerung des Pfirsichs in der chinesischen Mythologie. Hedrick et al. (1917: 7 f.) weisen auf ein Gedicht im Shi-Jing hin, dem „Buch der Lieder“, welches der Legende nach von Konfuzius im 5. Jh. v. Chr. zusammengestellt wurde. In ihm spielt der Pfirsichbaum eine zentrale Rolle: „Graceful and young the peach-tree stands (...)\", so die Übersetzung bei Hedrick et al. Auch Kajtna¹⁵ nennt den Pfirsich ein chinesisches Symbol der Unsterblichkeit (s. ebenso Hedrick et al. 1917: 7 f.). Kajtna bringt ihn in Zusammenhang mit „Hsi Wang Mu, die ewig jugendliche Göttin des westlichen Himmels, (die) einen sagenhaften Pfirsichgarten (besaß), in dem der Legende nach zauberische Feste gefeiert wurden.“

Des Weiteren mag man die Bedeutung, die dem Pfirsich in China zukommt, auch daran ermessen, dass im „Pfirsichblütenquell“, einem literarischen Werk des Dichters Tao Yuanming aus dem 4. Jh. n. Chr., von einem Fischer berichtet wird, der auf einer Irrfahrt in ein Tal voller Pfirsichbäume (Abb. 6) gelangt, an dessen Ende er zu einem Berg kommt, dort einen Tunnel durchquert und endlich ein Land mit „einer idealen Gesellschaft fernab der Zivilisation“ erblickt.¹⁶

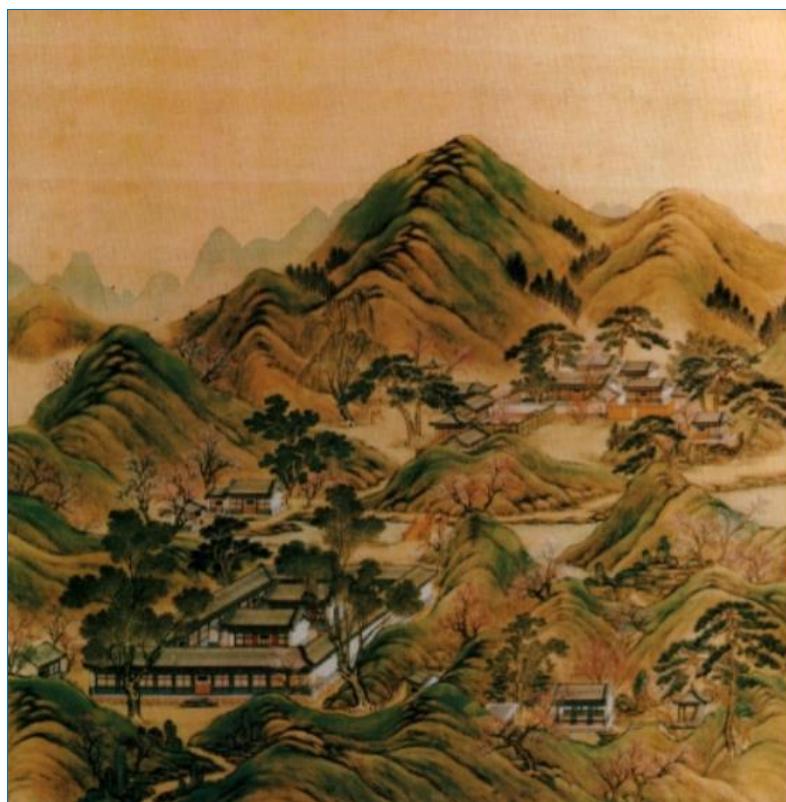


Abb. 8: Yuan Ming Yuan, Szene 117, Pfirsichblütental“ und „Himmelsblick aus der Berghöhle“. Szenenbild aus der Serie der Seidenmalereien von Shen Yuan und Tang Dai (1744). Quelle: Zhang 2002: 98.

¹⁴ SCHERMAUL, ERIKA (2004): Paradiesapfel und Pastorenbirne. Bilder und Geschichten von alten Obstsorten. Ostfildern.

¹⁵ KAJTNA, BERND o.J.: Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus Österreich. In: <https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/obst/weingartenpfirsich.html> (zuletzt angerufen 13.05.2020).

¹⁶ S. hierzu: <https://de.wikipedia.org/wiki/Pfirsich>, zuletzt abgerufen 13.05.2020; s. auch Hedrick et al. 1917: 10.

Das Motiv des pittoresken Pfirsichbaums wurde nach Zhang¹⁷ (2002: 96) in der 117. Szene des Yuan Ming Yuan-Ensembles, dem kaiserlichen „Park der Vollkommenen Klarheit“ in Beijing aufgegriffen.¹⁸

Genauere Informationen über die Zeit der Inkulturnahme und die nachfolgende Verbreitung des Pfirsichs liegen weitgehend im Dunkeln. Da nach Antolin et al. (2018: 163) „bei den zentral- und ostasiatischen Kulturgehölzen (...) eine vegetative Vermehrung komplizierter (ist), denn eine Vermehrung ist nur durch Ppropfen möglich“, wird die gezielte Domestikation vermutlich erst ab diesem Zeitpunkt möglich gewesen sein.¹⁹ Über Persien gelangte der Pfirsich im 1. Jahrtausend in den Mittelmeerraum (Zohary et al. 2012: 7) und spätestens mit Beginn der Zeitenwende in das römische Kaiserreich (Reinhardt, 1911: 111).

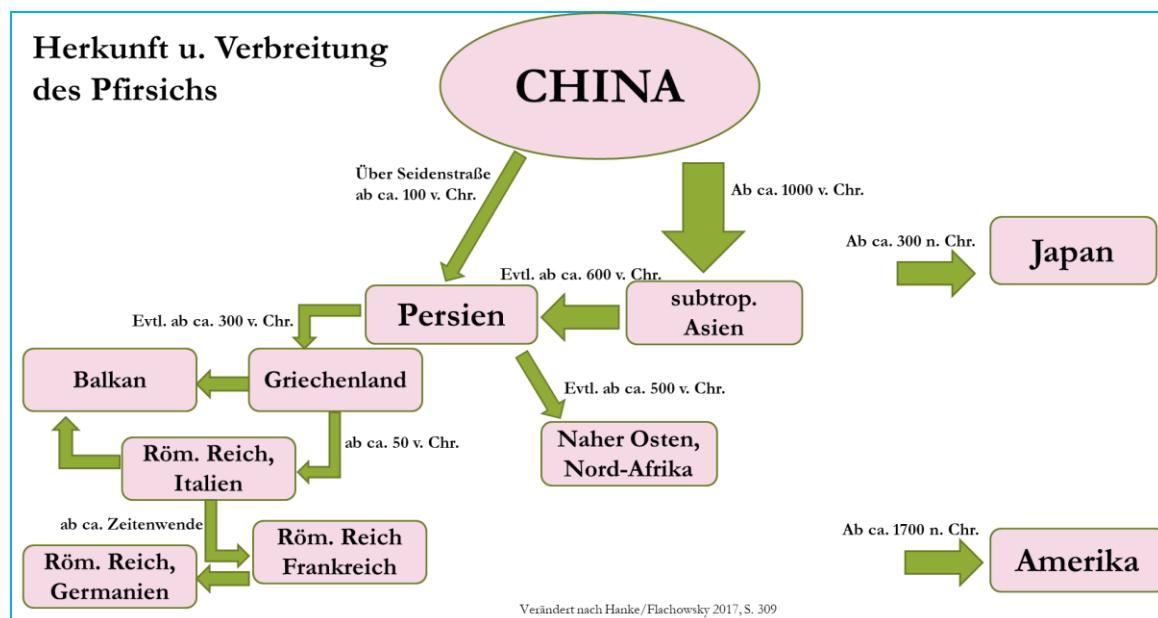


Abb. 9: Herkunft und Ausbreitung des Pfirsichs.

Quelle: eigene Darstellung, verändert nach Hanke/Flachowsky

In einem der beim Ausbruch des Vesuv 79 n. Chr. verschütteten Herrenhäusern in Herculaneum²⁰ sind auf einem Wandgemälde im «Haus des Hirschen» Pfirsiche abgebildet (Abb. 7). Beyen²¹ stellt in seinem Buch über antike Stillleben (1928: 35) allerdings fest: „Dass der Pfirsich in Pompeji so wenig dargestellt zu sein scheint, verglichen mit Feigen,

¹⁷ ZHANG, SHUANG (2002): Das Yuan Ming Yuan Ensemble. Der kaiserliche „Park der Vollkommenen Klarheit“ in Beijing. Zeitschichtkarten als Instrument der Gartendenkmalpflege. Berlin. Diss. der Fakultät VII - Architektur, Umwelt, Gesellschaft der TU Berlin.

¹⁸ Dieser Park, Teil der kaiserlichen Sommerresidenz aus dem 18. Jh., wurde im Boxeraufstand 1900 weitgehend zerstört.

¹⁹ Griechen und Römer waren mit der Technik des Ppropfens vertraut. Die Kenntnis scheint jedoch sehr viel älter zu sein. Antolin et al. (2018: 164) verweisen u.a. auf einen Keilschrifttext aus Mari in Mesopotamien, der auf 1800 v. Chr. datiert, in dem es um den Import von Edelreisern geht. Auch in Homers Odyssee (also ca. 850-1200 vor v. Chr.) wird die Ppropftechnik erwähnt. Unter Hinweis auf eine weitere chinesische Quelle aus dem Jahr 1650 v. Chr. rechnen die Autoren ab dem ca. 3. Jahrtausend v. Chr. mit der Möglichkeit einer gezielten Weiterverbreitung von Obstgehölzen durch Veredelungstechniken.

²⁰ Reinhardt nennt hier fälschlicherweise Pompeji.

²¹ BEYEN, HENDRIK GERARD (1928): Über Stillleben aus Pompeji und Herculaneum. Haag.

Aepfeln, Birnen u.s.w., braucht nicht wunder zu nehmen, denn wahrscheinlich ist er erst zu Anfang der Kaiserzeit in Italien bekannt geworden.“



Abb. 10: Stillleben mit Pfirsichen, Herculaneum, Haus der Hirsche. Archäologisches Museum Neapel. Quelle: Originalfoto von Carole Radatto, Creative Commons Attribution-ShareAlike²²

Dass Pfirsiche in römischer Kaiserzeit bekannt waren, geht auch aus ihrer Erwähnung beim römisch-antiken Landwirtschaftsautor Columella in seinem Werk „De re rustica“ aus der ersten Hälfte des 1. Jh. n. Chr. hervor.²³ Ebenso wartet einige Zeit später Palladius im 4. Jh. n. Chr. mit gärtnerischen Hinweisen zum Pfirsich auf: „Am besten werden die Früchte an warmen Stellen, auf sandigem, feuchtem Boden. Wachsen die Bäume an kalten und windigen Stellen, so gehen sie ein, wenn sie nicht vor Kälte und Wind geschützt werden. Im Herbst wird die Erde um die Bäume aufgehackt und sie werden mit ihren eigenen Blättern gedüngt. Um große Früchte zu bekommen, begießt man den Baum zur Blütezeit 3 Tage lang mit Ziegenmilch.“²⁴

Die Wege des Pfirsichs nach Norden dürften eng an die Ausdehnung des römischen Reiches und die Gründung dauerhafter Siedlungen geknüpft sein. In Deutschland sind Funde von Pfirsichsteinen aus einem Brunnenschacht des Römerkastells Saalburg mit einer Datierung um 120 n. Chr. bekannt, aber auch aus anderen Orten mit römischer Besiedlung wie Neuß,

²² <https://www.ancient.eu/image/11311/peaches-fresco-herculaneum/> (zuletzt abgerufen 24.11.2020).

²³ COLUMELLA, LUCIUS IUNIUS, Übersetzung von Curtius, Michael Conrad (1769): Zwölf Bücher von der Landwirtschaft. Hamburg/Bremen. S. 420. In: https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs3/object/play/bsb10245140_00452.html?zoom=0.7000000000000002, Scan 452, zuletzt abgerufen 11.05.2020: „... und die Pfirsichen pflanzt man im Herbst vor dem kürzesten Tage.“

²⁴ Zit. in Reinhardt (1911: 112).

Mainz und Rottweil.²⁵ Stika weist für das Gebiet des heutigen Baden-Württembergs auf Basis archäologischer Untersuchungen von Pflanzenresten aus römischer Zeit auf den damaligen Anbau von z. B. Pfirsich, Pflaume und Walnuss als „hochstehende Fruchtbaumkulturen“ hin (Stika 1996: 105).²⁶

Für das Moselgebiet stellt Dübner (2006: 37)²⁷ fest, dass „Produkte mit leicht verderblichem Charakter (...) von den Römern vor Ort angebaut werden (mussten), um die Truppen mit frischen, vitaminreichen Produkten zu versorgen“ und weist darauf hin, dass das damalige Klima Temperaturen von +2° C über den heutigen Werten aufwies und z. B. an der Terrassenmosel dem heutigen Klima der Poebene entsprach. Ähnlich stellt Albrecht fest (2014: 158)²⁸, wenn auch für rechtsrheinische Gebiete: „Für einheimische Anpflanzungen spricht auch die bekanntermaßen rasche Verderblichkeit der Früchte (gemeint ist der Pfirsich, Anm. d. Verf.). Dies lässt auf Grund des langen Transportweges einen Import als Frischobst aus dem römischen Mutterland unwahrscheinlich erscheinen.“ Clemens/Löhr konnten bei Ausgrabungen in Trier 1994/95 über „Kirsch- und Pfirsischkerne“ (sic!) berichten (1996: 279).²⁹ Auf diese Funde verweist auch König (1995: 75)³⁰ und ergänzt in einem späteren Aufsatz: „In den nur unweit entfernt liegenden Lokalitäten Wittlich und Dalheim/Luxemburg liegen Belege von Pfirsich vor“ (König 2006: 147).³¹ Auch Haßlinger und Zach (2019: 106)³² beziehen sich im Katalog zur Ausstellung „Was aßen Kelten und Römer“ auf diese Quellen.

²⁵ S. hierzu DLR Ländlicher Raum Mosel (<http://www.moselweinbergpfirsich.de/herkunft.html>, zuletzt abgerufen 13.05.2020).

²⁶ STIKA, HANS-PETER (1996): Römerzeitliche Pflanzenreste aus Baden-Württemberg. In: Landesdenkmalamt Baden-Württemberg (Hrsg.): Materialhefte zur Archäologie in Baden-Württemberg, Bd. 36. Stuttgart. In: https://www.academia.edu/2289735/R%C3%BCmerzeitliche_Pflanzenreste_aus_Baden-W%C3%BCrttemberg_Beit%C3%A4ge_zu_Landwirtschaft_Ern%C3%A4hrung_und_Umwelt_in_den_r%C3%BCmischen_Provinzen_Obergermanien, zuletzt abgerufen 12.05.2020. Der Pfirsich wird hier als Anbauobst bezeichnet (Übersicht S. 107).

²⁷ DÜBNER, CHRISTIAN (2006): Der Rote Weinbergpfirsich der Terrassenmosel – Die gegenwärtige und zukünftige Bedeutung für den Tourismus. Diplomarbeit Universität Trier, Fachbereich VI: Geographie/ Geowissenschaften Angewandte Geographie/ Fremdenverkehrsgeographie. Trier (<https://www.edoweb-rlp.de/re-source/edoweb:5415616/data>, zuletzt abgerufen 20.05.2020).

²⁸ ALBRECHT, NICOLE (2014): Römerzeitliche Brunnen und Brunnenfunde im rechtsrheinischen Obergermanien und in Rätien. Diss. Universität Mannheim.

²⁹ CLEMENS, LUKAS; LÖHR, HARTWIG: Jahresbericht des Landesamtes für Denkmalpflege, Abteilung Archäologische Denkmalpflege, Amt Trier, für den Stadtbereich Trier 1994 (mit einem Beitrag von Adolf Neyses). In: Trierer Zeitschrift 59, 1996. S. 257-286. Die Ausgrabungen beziehen sich auf den Standort Walramstraße/Pferdemarkt, ein Gebiet eines nacheiszeitlichen Moselarms, der nach Vermoorung in frühromischer Zeit zu einem Teich aufgestaut wurde, in den Abzugsgräben mündeten, über die organisches Material wie die genannten Pfirsichsteine eingetragen und konserviert wurde (S. 277-279).

³⁰ KÖNIG, MARGARETHE (1995): Mittelalterliche Obstfunde aus Trier. In: Rheinisches Landesmuseum Trier (Hrsg.): Aus der Arbeit des Rheinischen Landesmuseums Trier, Band 27. Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier. S. 71-76.

³¹ KÖNIG, MARGARETHE (2006): Aspekte der römischen Ernährung in Trier und Umgebung. In: Kreisverwaltung Trier-Saarburg (Hrsg.): Jahrbuch Kreis Trier-Saarburg 2007. Trier.

³² HASSLINGER, NADJA; ZACH, BARBARA (2019): Äpfel, Kirschen, Pflaumen und weitere neue Kulturpflanzen. Neu eingeführte und importierte Kulturpflanzen im Gebiet westlich des Rheins bis Lothringen. In: CORDIE, ROSEMARIE; HASSLINGER, NADJA; WIETHOLD, JULIAN; METZ, INRAP (Hrsg.): Was aßen Kelten und Römer? Umwelt, Landwirtschaft und Ernährung westlich des Rheins. Begleitband zur Ausstellung im Archäologiepark Belginum der Gemeinde Morbach, 12. Mai – 3. November 2019. Morbach. S. 103-113.

Anders als bei Pflaumen und Kirschen handelt es sich beim Pfirsich jedoch um wenige Einzelfunde. So ist es nach Stika³³ auch nicht vollkommen auszuschließen, dass Pfirsiche zusätzlich «importiert» wurden, z. B. als getrocknete Früchte, ein Herstellungsverfahren, dass u. a. bei Äpfeln seit Jahrhunderten z. B. von den Pommes Tapées aus Turquant an der Loire bekannt ist. Nach Palladius lässt sich vor allem die Pfirsichsorte «duracinum» „auf verschiedene Weise eine Zeit lang aufbewahren“, ohne dass diese Konservierungsform von ihm allerdings näher beschrieben wird (s. hierzu Reinhardt 1911: 112).³⁴

2.2 Der Pfirschanbau im Mittelalter und der frühen Neuzeit

Eine frühmittelalterliche Quelle zum Pfirsich liefert das „Capitulare de villis“³⁵ aus der Herrschaftszeit Karls des Großen. Diese Domänenverordnung, die sich allerdings auf das gesamte Herrschaftsgebiet bezog, also auch auf klimatisch begünstigte Gebiete in Südfrankreich und Norditalien (Abb. 11), wurde vermutlich ausgangs des 8. Jh. n. Chr. verfasst und sollte umfangreich die gesamte Organisation der Krongüter optimieren und landwirtschaftliche Erträge sichern. Dies wichtig nicht zuletzt deshalb, da es sich um ein weitgehend reisendes Kaisertum handelte, bei dem Kaiser und ein zahlreicher Tross in den verschiedenen Gütern über längere Zeit versorgt werden mussten.

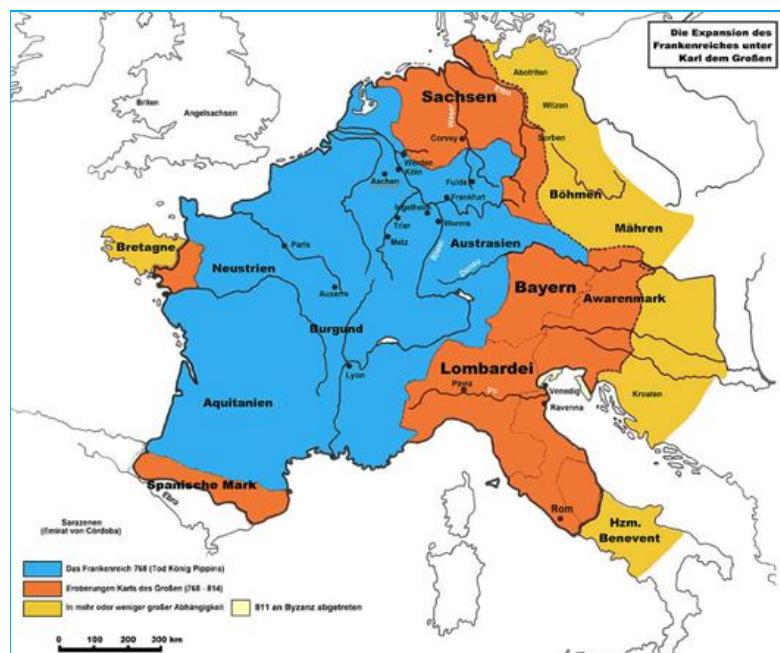


Abb. 11: Das Frankenreich zur Herrschaftszeit Karls des Großen.
Quelle: wikipedia

³³ Hans-Peter Stika im Telefonat mit dem Verfasser am 30.10.2020.

³⁴ GÜNTHER, MICHAEL; HARZER, UWE (1995): Aprikosen, Pfirsiche – Anbau und Sorten. Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau. Neustadter Hefte, Heft 83. Neustadt/Weinstraße. Günther et al. (1995: 33) weisen auf Verfahren hin, bei denen die Früchte „zum Trocknen halbiert, entsteint, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Ringe geschnitten, in Salz- oder Zitronenwasser getaucht und der Sonne ausgesetzt“ werden.

³⁵ RESS, JOHANN HEINRICH (1794): Des Kaisers Karls des Großen Capitulare de Villis : zum Belage seiner Stats- und Landwirtschaftskunde übersetzt und erläutert. Helmstädt (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10552273_00082.html?contextType=scan&contextSort=score%2Cdescending&contextRows=10&context=persischer, zuletzt abgerufen 26.09.2020).

Im 70. Kapitel des Capitulare findet sich eine Auflistung von insgesamt 73 Nutzpflanzen und 16 Obstbäumen, die je nach regionalen Gegebenheiten zum Anbau empfohlen werden wie z. B. der Lorbeerbaum und der Feigenbaum. Als 80. Pflanze wird der „persicarios“ genannt (Abb. 12).



Abb. 12: Pflanzenliste aus dem Capitulare de Villis (Pfeil vom Verf. eingefügt).
Quelle: Wikipedia.

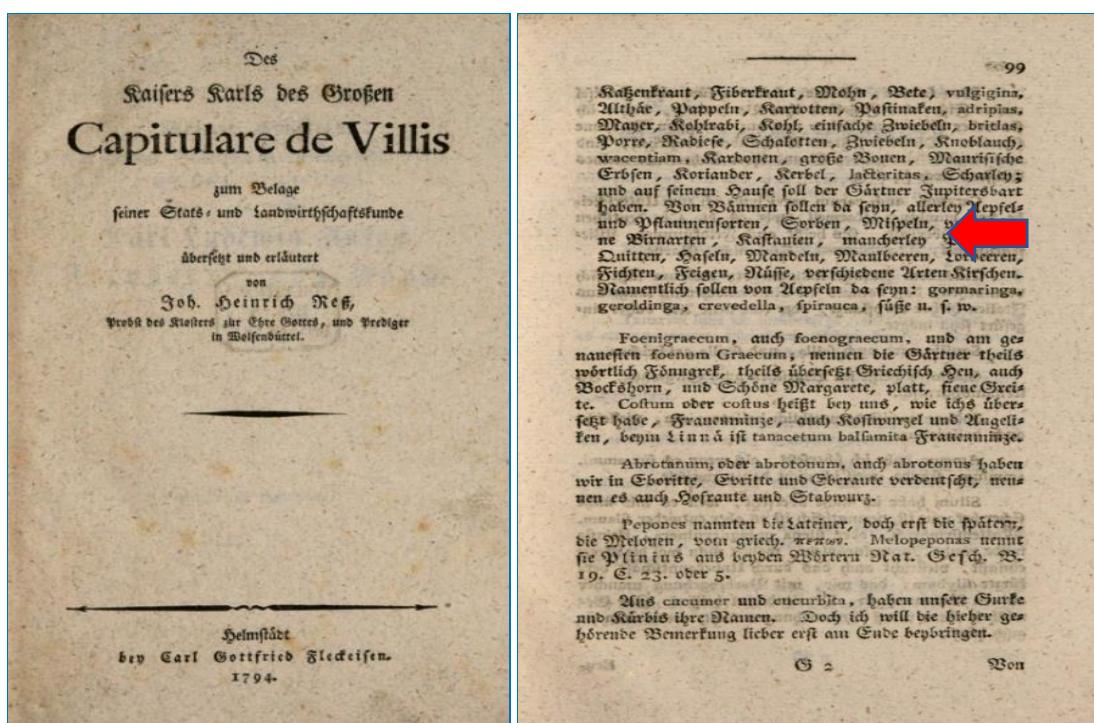


Abb. 13-14: Deckblatt der Übersetzung von J. H. Reß, 1794 u. Übers. der Pflanzenliste, S. 99.

In allen genannten frühen Erwähnungen lassen sich die spezifischen Pflanzensorten nicht feststellen. So bleibt letztlich unklar, ob es sich hierbei um Varietäten eines Weinbergpfirsichs handelt.

Bis ins Mittelalter wurden die Gartenkultur und damit der Obstbau vor allem von den Klöstern und durch die königlichen Mustergüter gefördert, wobei in erster Linie Äpfel und Birnen sowie Pflaumen und Kirschen angebaut wurden. Auch Hildegard von Bingen erwähnt den Pfirsich. Allerdings ist zu beachten, dass die ihr zugeschriebenen natur- und heilkundlichen Werke erst 100 und mehr Jahre nach ihrem Tod aufgeschrieben wurden. Wichtig ist in diesem Zusammenhang eine Schrift zur Naturkunde, die später unter der Bezeichnung „Physica“ gedruckt wurde. Sie gibt Auskunft über die Eigenschaften und Wirkungen von Kräutern, Bäumen, Edelsteinen, Tieren und Metallen und ist - der Zeit gemäß - stark von der Theorie der antiken Viersäftelehre nach Galenus geprägt.

So wird im fünften Kapitel des dritten Buchs der Physica vom Pfirsichbaum u. a. berichtet (hier in der Übersetzung von Julius Berendes aus dem Jahr 1898): „Der Pfirsich ist mehr warm als kalt (...). Gegen verschiedene Hautkrankheiten soll eine Salbe angewandt werden aus dem Saft der inneren Rinde vor der Fruchtreife, mit etwas Essig und Honig.“ Insgesamt scheint Hildegard von Bingen aber dem Pfirsich gegenüber eher reserviert gewesen zu sein. So heißt es in der Ausgabe von Jaques-Paul Migne von 1855: „Die Frucht des Pfirsichbaumes zu essen taugt weder für einen Gesunden noch für einen Kranken, weil sie die gute Säftemischung im Menschen zerstört.“

Cap. 5. Persichbaum (a. a. Persicus), (*Prunus Persica*).
Der Pfirsich ist mehr warm als kalt, gleichsam ein Bild des Neides; sein Saft ist zu arzneilichen Zwecken nützlicher als seine Frucht. Gegen verschiedene Hautkrankheiten (Flecken, maculae), soll eine Salbe angewandt werden aus dem Saft der inneren Rinde vor der Fruchtreife, mit etwas Essig und Honig. Gegen stinkenden Atem soll ein Trank bereitet werden aus den unreifen Früchten mit einer Hand voll Süßholz, etwas Pfeffer und viel Honig. Eingeweide-würmer sollen durch einen Trank vertilgt werden, bereitet aus den Blättern und der Wurzel der Betonie „bathemen“ zur Zeit der Blüthe der Pflanze, aus Pfirsichblättern und gutem Wein. Der Genuss der Frucht ist weder Gesunden noch Kranken zu rathen, weil sie die Säfte verschlechtert und Schleim erzeugt, es sei denn, dass sie ohne Schale und Kern mit etwas Salz und Pfeffer gekocht werde. Gegen Gicht und Dempfigkeit in der Brust wird folgendes Recept verordnet: Aus dem Samen soll eine Milch bereitet werden, etwa fünf Esslöffel voll dieser werden drei Nummi Galganpulver, zwei Nummi Süßholzpulver, ein Obolus Euphorbium und weiter Springwurtz zugesetzt, mit etwas Weizenmehl werde daraus ein Brötchen geformt und dieses an der Sonne oder im Ofen getrocknet.

Abb. 15: Auszug aus der Physica der Hildegard von Bingen.

Quelle: Berendes, J., von Bingen, H., 1898. Die Physica der heiligen Hildegard / Verlag der Pharmaceutischen Post, Wien. <https://doi.org/10.24355/dbbs.084-201011170743-0>

Allerdings hat u. a. ein Rezept mit Bestandteilen vom Pfirsich gegen stinkenden Atem bis heute überdauert. Unter Hinweis auf Hildegard wird von einer österreichischen Firma ein Kräutertrank bereitet, der nach Herstellerangaben „vorzüglich schmeckt und einen angenehmen Atem“ bereitet: „Pfirsichblätter, Süßholz und Pfeffer verleihen (ihm) das besondere Aroma. (...) Nach der Hildegard Originalrezeptur wird mit diesen Kräutern, Honig und Wein ein Klartrunk bereitet. Hildegard von Bingen empfiehlt: Oft nach dem Essen und zur Nacht ein Likörglas (1/16 l) gemächlich trinken“, so heißt es auf der Internetseite der St. Hildegard-Posch GmbH in Österreich.

Im ausgehenden Mittelalter und der beginnenden Neuzeit hatte der «boumgarten» der mittelhochdeutschen Versepen, der als «locus amoenus» oft Ausgangspunkt von «aventure» vielerlei Art war, in den Streuobstanlagen, welche Dörfer und kleine Landstädte umgaben, sein reales Gegenstück. Sie dienten vorrangig dem Eigenbedarf der lokalen Bevölkerung.

Die Bandbreite der Früchte, wie sie zur Zeit der römischen Herrschaft nördlich der Alpen anhand archäologischer Funde nachweisbar ist, wird allerdings erst wieder ab dem Hochmittelalter erreicht.³⁶ Im 16. Jahrhundert begann mit der Förderung durch die jeweiligen Landesherren in Deutschland der gezielte Anbau und die Veredelung von Obstbäumen. So berichtet Schermaul (Schermaul 2004: 14 ff.) über fürstliche Baumschulen in Württemberg, Baden, Brandenburg und Sachsen, aus denen beispielsweise Kurfürst August von Sachsen (1553-1586) auf seinem Kammergut Ostra/Dresden jährlich „bis zu 60.000 Obstbäumchen verkaufen konnte“ (Schermaul 2004: 14). In Brandenburg bestimmte Kurfürst Friedrich Wilhelm (1620-1688), „dass bei jeder Eheschließung von dem Brautpaar sechs Obstbäume zu pflanzen seien“, so dass z. B. aus dem Fischerdorf Werder/Havel sukzessive ein Obst- und Gartenbaudorf wurde (Schermaul 2004: 15).

Allerdings dürfte in all diesen Fällen der Pfirsich im Vergleich zu anderen Obstsorten nur in einem geringen Maß und auch nur in klimatisch begünstigten Räumen kultiviert worden sein, wie es die wenigen Hinweise nahelegen.³⁷ Dabei wird vielfach betont, dass dem Pfirsich die Weinberglagen hinsichtlich der Bodenbeschaffenheit besonders zusagen (Hertel Franz 1914: 4; Fiedler et al. 1968: 21).³⁸ Günther und Harzer weisen allerdings darauf hin, dass „trockene Steilhänge, durchlässige Kiesböden sowie stauende Nässe (...) als Standort ungeeignet“ seien (Günther et al. 1995: 29).³⁹

³⁶ Hans-Peter Stika im Telefonat mit dem Verfasser am 30.10.2020.

³⁷ Hierbei wird vor allem der Pfirsichanbau in der Lößnitz/Radebeul 1575 erwähnt, so bei DÜBNER (2006: 49) mit weiteren Verweisen auf TRENKLE (1939: 9) und HERTEL (1955: 8). Ebenso GÜNTHER et al. (1995: 27) mit Angabe weiterer Anbaugebiete (Rheinhessen, Rheingau, Vorgebirge/Bonn, Naumburg, Heidelberg, Bühl/Oberrhein, Renchtal, Kaiserstuhl). Ähnlich auch WILLERDING (1984: 51), der außerdem eine zweite Einführung aus Südosten nach Gnesen und Posen annimmt.

³⁸ HERTEL, FRANZ (1914): Die wichtigsten Pfirsich-, Nektarinen-, Aprikosen- und Quittensorten (= Gartenbücher Bd. 1496). Leipzig. Ebenso: FIEDLER, WALTER; UMHAUER, MANFRED (1968): Anbau des Pfirsichs und der Aprikose. Bücher für den Gartenfreund. VEB Deutscher Landwirtschaftsverlag. Berlin.

³⁹ Peter Göbel, Vorsitzender des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., bestätigte im Gespräch mit dem Verfasser (25.08.2020 in Ernst) die Einschätzung, dass Steillagen aufgrund der Trockenheit nur wenig geeignet seien.

2.3 Zwei Welten: Tafelpfirsich und Bauernpfirsich

Die Zucht von Tafelpfirsichsorten und ihr erwerbsmäßiger Anbau begann im 17. Jahrhundert zunächst in Südfrankreich und breitete sich von dort ab der zweiten Hälfte des 19. Jh. in Deutschland aus (Günther et al. 1995: 27 f.; Fiedler et al. 1968: 12). Dübner berichtet mit Verweis auf Trenkle, dass diese Pfirsichbäume in der Pfalz Aufsehen erregten und teuer bezahlt wurden, so dass wegen der hohen Erlöse, die mit diesen Pfirsichen zu erzielen waren, die Winzer dazu übergingen, vorzugsweise die als „Roter Ellerstätter Pfirsich“ bezeichnete Sorte anzupflanzen (Dübner 2006: 49).

Durch die gezielte Veredelung von Obstbäumen und der Vertiefung der Kenntnisse im Rahmen wissenschaftlicher Pomologie ab der Neuzeit entstanden im Laufe der letzten drei Jahrhunderte «zwei Pfirsichwelten» – zum einen der Anbau von Tafelpfirsichen mit immer neuen Sorten, zum anderen die Nutzung der Weinbergspfirsiche durch die Winzer. So erwähnt Sickler⁴⁰ im 9. Band seines „teutschen Obstgärtners“ von 1798, dass zum damaligen Zeitpunkt unter Pomologen die Zahl der angenommenen Pfirsichsorten stark schwankte. Während die Puristen lediglich ein gutes Dutzend Pfirsichsorten als unterscheidbare Varietäten ansahen, wurden von anderen Autoren bereits bis zu 70 Sorten genannt.

Nach Sickler lagen die Unterschiede jedoch lediglich in Standorteinflüssen oder Veredelungsunterlagen: „Es scheint eine Leidenschaft bey den Pomologen zu seyn, daß sie immer noch diese oder jene Sorten wollen entdeckt, oder noch eigentlicher *erfunden* haben“ (Sickler 1798: 185; Heraushebung im Original). Aber unzweifelhaft werden von ihm bei allen Schwierigkeiten, welche der Pfirsichanbau mit sich bringt, die gezüchteten Sorten und ihr großes geschmackliches Potenzial gegenüber dem einfachen «Rud Peesche» gewürdigt: „Nach dem Geschmack und Wohlgeruch der Früchte zu urtheilen, wäre keine Bildung der Pfirsichbäume vorheilhafter, als solche zu freystehenden Hochstämmen und Kesselbäumen zu ziehen, wenigstens kommen alle an Mauergeländern gewachsene Früchte jenen an Güte niemals bey. Man darf gegen diesen Satz keinen Schluß von den gemeinen im Freyen gewachsenen Weinbergspfirschen machen; denn diese Art ist von Natur so wild und elend, daß ihr herber unreifer Saft gar keine Verbesserung annehmen kann“ (Sickler 1798: 197).

Über die Ausbreitungswege letzterer in Deutschland ist nur wenig bekannt. Nach Günther wurden „in der Vorderpfalz (...) schon im 16. und 17. Jahrh. Pfirsichbäume, meist kleinfruchtige Pfirsichsämlinge (Weinbergspfirsiche), gezogen“ (Günther et al. 1995: 28). Ein Hinweis in der Rhein-Zeitung von 2003, dass der Weinbergspfirsich bereits ab dem 10. oder 12. Jh. an der Mosel angebaut worden sei, lässt sich dagegen nicht belegen.⁴¹

⁴⁰ SICKLER, JOHANN VOLKMAR (1798): Der deutsche Obstgärtner oder gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen. Neunter Band. Weimar.

⁴¹ ohne Verfasser (2003): Für den Pfirsich stark gemacht – In: Rhein-Zeitung, Ausgabe Mittelmosel vom 28.03.2003, S. 15.

In der ca. 200 Pfirsichsorten umfassenden Obstsortendatenbank⁴², welche sich auf die Auswertung historischer Werke von mehr als 40 Pomologen des 18.-20. Jh. stützt, wird der Rote Weinbergpfirsich nicht erwähnt, was aber mit Scholz⁴³ vermutlich daran liegt, dass er sich „im Windschatten der seit der Frühen Neuzeit mit großer Akribie und Sorgfalt betriebenen Obstbaumzucht“ befindet, in der die Pomologen „über den bäuerlichen, primitiven Weinbergpfirsich (schimpften)“ (Scholz 2012: 9). Doch auch für ihn ergeben sich immer wieder beachtenswerte Nischen, wie sich aktuell vor allem an der Mosel zeigt.

Selbst wenn einige ältere Pfirsichsorten⁴⁴ wie der „Rothe Frühpfirsich“, die „Rothe Magdalene“, der „Späte Purpurpfirsich“ oder neuere Sorten (Roter Ellerstädter, Red Wing, Red Top, Red Robin, Red Haven, Roter Härtling u.a.m.) das «Rot» im Namen tragen, so sind sie nicht mit dem Roten Weinbergpfirsich von der Mosel vergleichbar. Dieser besteht in der an der Mittelmosel in den 2000er Jahren angepflanzten Sorte im Wesentlichen aus dem Typ Dhein.⁴⁵



Abb. 16: Rote Weinbergpfirsiche. Quelle: DLR Rheinpfalz 2016, S. 3.

Diese Verarbeitungsfrucht ist aromatisch und besitzt eine wollige Schale. Optisch kommen ihm am ehesten noch der „Gewöhnliche Blutpfirsich“ (Sanguinole)⁴⁶ und der „Pêche de Vigne“⁴⁷ nahe, bei denen es sich vermutlich ebenfalls um Abarten von Wildpfirsichen

⁴² Obstsortendatenbank der Ortsgruppe Lemgo im BUND NW e.V. (http://www.obstsortendatenbank.de/index.php?id1=gal_view&id2=sorten&img=&osi=0&osw=x&page=articles/list_view.php&sel=2&show_ctr=0&show_id=0&show_name=1&show_num=0&show_syn=1&tn=0&typ=aprifi, zuletzt abgerufen 11.09.2020). Die Datenbank berücksichtigt auch die Werke von Diel, Sickler, Lucas und Gaucher.

⁴³ SCHOLZ, INGEBORG (2012): Der Rote Weinbergpfirsich. Herkunft, Kultur, Rezepte. Wintrich.

⁴⁴ KRÜNITZ, JOHANN GEORG (1809): Oekonomische Enzyklopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft, in alphabetischer Ordnung. Bände 1-242. Band 111, S. 235 ff. Stichwort „Pfirsichbaum“. Berlin (= Digitalisierungsprojekt der Universitätsbibliothek Trier, in: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/>, zuletzt abgerufen 12.09.2020). Siehe auch die oben erwähnte Obstsortendatenbank Lemgo im BUND NW e.V.

⁴⁵ SCHIERENBECK, JOHANN (2005): Roter Weinbergpfirsich – Pflanzenbauliche Erkenntnisse und Erforder- nisse. In: Tagungsband Fachtagung Roter Weinbergpfirsich, 23.11.2005 Ernst. S. 37 (= <https://www.edo-web-rlp.de/resource/edoweb:7001206/data>, zuletzt abgerufen 28.09.2020).

⁴⁶ LUCAS, EDUARD; OBERDIECK, JOHANN GEORG CONRAD (1875): Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Sechster Band: Steinobst. Stuttgart. Seite 519 f.

⁴⁷ Mdl. Auskunft Herr Ries, Gräb GbR Gehölze und Obstbau, Kettig, am 10.09.2020.

handelt⁴⁸, die sich aber vom Roten Weinbergpfirsich an der Mosel genetisch und durch weitere Merkmalsausprägungen wie Großfruchtigkeit und Frühreife unterscheiden.⁴⁹

Im Gegensatz zur Veredelung bringt die Vermehrung durch Sämlinge selten „die nähmlichen Sorten wieder: gewöhnlich erhält man dadurch nur Varietäten von geringerer Güte“ (Krünitz 1809: Bd. 111, S. 257). Um daher für z. B. größere Anbauprojekte genidentische Pflanzen zu erhalten, die bestimmte Qualitätsstandards wie eine weitgehend stabile Rotfruchtigkeit erfüllen, wird die Vermehrung durch Veredelung selektierter Besträger mit entsprechenden Hochleistungsunterlagen (oft Pflaume) als gängige Methode praktiziert. Ob Weinbergpfirsichbäume, die nicht durch Veredelung, sondern durch Steine vermehrt werden, ein höheres Alter erreichen, scheint unklar. Für die Langlebigkeit und die Tragfähigkeit scheinen insbesondere Standort und Pflege (Baumschnitt, Düngung, Freihalten der Baumscheibe) wichtig.⁵⁰

Ein solches Projekt wurde in den Jahren 2000 - 2005 mit dem «gemeinen» Bauernpfirsich, dem traditionsreichen «Rud Peesche» an der Terrassenmosel durchgeführt, wo sich heute das Zentrum des Roten Weinbergpfirsichs in Deutschland etabliert hat.

2.4 Pfirsichanbau heute

Um 1900 gab es im Gebiet des Deutschen Reiches zwei Millionen Pfirsichbäume, die meisten davon in Gärten oder als Streuobst (Hertel Fritz 1955: 8). Der Anbau wurde bis 1934 auf drei Millionen Pfirsichbäume gesteigert. Nach dem Zweiten Weltkrieg reduzierte sich der Pfirsichanbau. Wies die Baumobstvollerhebung 1951 noch einen Bestand von 4,3 Mio. Pfirsichbäumen aus (ertragsfähige und nicht ertragsfähige), so entsprach dies bei insgesamt 121 Mio. Obstbäumen 3,6 %. Bis 1965 war dieser Bestand an Pfirsichbäumen auf 3,5 Mio. geschrumpft, während der gesamte Obstbaumbestand in gleicher Zeit um ca. 1 Mio. Bäume auf 122 Mio. wuchs.⁵¹

Im Jahr 2005 betrug der Pfirsichbaumbestand – nun allerdings ausschließlich im gewerblichen Anbau – lediglich noch 66.000 Bäume (Dübner 2006: 51).⁵² Da die Pfirsichanbaufläche

⁴⁸ Mdl. Auskunft Herr Hildendegen, DLR, Standort Oppenheim am 15.09.2020.

⁴⁹ Mdl. Auskunft Herr Lorenz, DLR (KOGA Rheinbach) am 20.11.2020; s. auch Krünitz (1809): Oekonomische Enzyklopädie. Bd. 111. S. 252 f., Sortenbeschreibung Nr. 39. In ihr wird der Blutpfirsich wie folgt beschrieben: „Der Baum ist nicht groß, aber sehr tragbar, daher er häufig in Weinbergen angetroffen wird. Seine Sommerschosse sind schwach, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der entgegen gesetzten aber grüngelb. Die Blätter sind fein gezähnt und werden im Herbste roth. Die Frucht ist ziemlich rund, mit einer tiefen Furche versehen; die Haut zart, dicht mit Wolle besetzt von Farbe braunroth, bald heller, bald dunkeler. Das Fleisch ist zart, voll Saft, blutroth und schmeckt etwas bitterlich. Sie wird am liebsten zu Compots gebraucht, und reift im October“.

⁵⁰ Mdl. Auskunft Herr Dr. Lorenz, DLR (KOGA Rheinbach) am 20.11.2020.

⁵¹ Statistisches Bundesamt (Hrsg.) (1952): Wirtschaft und Statistik. 4. Jahrgang N. F., Heft 1. Wiesbaden.

S. 23 und Statistisches Bundesamt (Hrsg.) (1965): Land-Und Forstwirtschaft, Fischerei, Fachserie B, Reihe 2, Gartenbau und Weinwirtschaft, Sonderbeitrag Obstbaumzählung 1965 (Endgültige Ergebnisse). S. 7 u. 30-33.

⁵² Aufgrund mehrfacher methodisch-statistischer Änderungen bei den Baumobsterhebungen sind die Veränderungen nur schwer nachzuvollziehen. So wurden die Pfirsichbäume 2007 und 2012 und ebenso 2017 in Rheinland-Pfalz nicht gezählt. Dazu wurden die statistischen Abschneidegrenzen mehrfach angehoben; seit

zwischen 2005 bis zur Baumobstanbauerhebung 2017 mit 112 ha stabil geblieben ist, kann eine ähnlich hohe Anzahl Bäume im Jahr 2017 vermutet werden. Darunter weist Baden-Württemberg mit 49 ha die größte Fläche in Deutschland aus, Rheinland-Pfalz kommt auf 30 ha, NRW und Bayern auf je 6-7 ha.

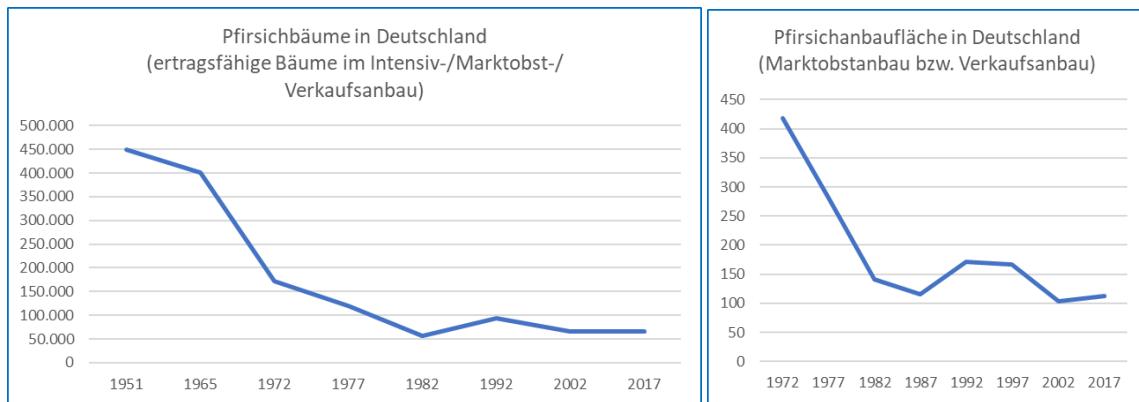


Abb. 17-18: Anzahl Pfirsichbäume 1951-2017 und ihre Anbaufläche 1972-2017 in Deutschland.
Quelle: Statistisches Bundesamt

Gegenüber Apfel, Kirsche, Pflaume und Birne spielt der Tafelpfirsichanbau in Deutschland keine große Rolle. 2018 lag die Pfirsichproduktion (inkl. Nektarinen) nach Angaben der FAO in Deutschland bei lediglich 562 t. Zum Vergleich: Mit weitem Abstand führt China mit einer Produktionsmenge von 15,2 Mio. t die Liste der Produzentenländer an. In Europa sind es vor allem Spanien, Italien und Griechenland, die je ca. 1 Mio. t produzieren.⁵³

3. Niedergang und Renaissance des Weinbergpfirsichs an der Mosel und in anderen Weinbauregionen

3.1 Niedergang

Der «gemeine» Weinbergpfirsich diente bis weit ins 20. Jh. vor allem dem lokalen Eigenbedarf als Fruchtaufstrich oder als Basis zur Herstellung von Brand und Likör sowie dem gelegentlichen Verkauf an Ausflügler. Löwenstein beschreibt den Obstanbau dieser Zeit an der Mosel so: „Nicht nur in Plantagen und Streuobstwiesen, sondern vor allem in den Weinbergen sorgten bis in die 60er Jahren (sic!) eine Vielzahl von Obstbäumen für eine Auflockerung des Landschaftsbildes. Auf tiefgründigen Standorten waren es Apfel-, Birn- und

2012 betragen sie 0,5 ha, womit Klein- und Kleinstbetriebe von der Auskunftspflicht befreit wurden. Ferner werden heute nur noch Baumbestände gezählt, die sich „auf die für die Marktproduktion relevanten Flächen beziehen“ (Hauschild 2018: 130). Hierzu zählt der Pfirsich nicht, so dass heute lediglich die Anbauflächen als Maßzahl zur Verfügung stehen, dagegen kann die Zahl der Bäume nur geschätzt werden.

⁵³ FAO (2018): FAOSTAT, Crops (Peaches and Nectarines). In: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC> (zuletzt abgerufen 20.05.2020). Den Rückgang der dort angegebenen jährlichen Erntemenge von ca. 30.000-40.000 t im Zeitraum 1961 bis 1991 auf deutlich unter 1.000 t jährlich ab 1992 konnte auch das Statistische Bundesamt auf Nachfrage nicht erklären. Es bestehe die Möglichkeit, dass ab den 1990er Jahren die in Privatgärten geernteten Mengen statistisch nicht mehr erfasst wurden (s. auch vorstehende Fußnote).

Kirschbäume und in den Steilhängen vor allem der »rote Weinbergpfirsich« (Löwenstein 1997: 2).⁵⁴

Ab den 1960er Jahren ging die Nutzung vieler Streuobstflächen und der nicht durch Flurbereinigung maschinengerecht umgewandelten Weinberge sukzessive zurück. Kleine und schwierig zu bewirtschaftende Weinbergparzellen mit Streuobst wurden zunehmend aufgegeben, da Kosten und Erträge bei den Hochstämmen in Streulage in keinem Verhältnis mehr standen und sich zudem die Arbeitsspitzen während der Erntezeit mit dem Weinanbau überlappten (Dübner 2006: 39). Zwischen 1979 und 2010 ging z. B. im Anbaubereich Burg Cochem die Zahl der weinbautreibenden Betriebe von 1.771 auf 561 zurück (= -68 %), die Rebfläche reduzierte sich von 2.105 auf 1.335 ha (= -37 %) und fiel häufig brach.⁵⁵ Dieses als „Sozialbrache“ bezeichnete Phänomen war in vielen landwirtschaftlich geprägten Räumen und vor allem in vielen Weinbauregionen bereits seit den 1950er Jahren nachzuvollziehen.⁵⁶ Verbuschung, Verfall von Trockenmauern und der Verlust ökologischer Nischen für Apollofalter und Smaragdeidechse waren an der Mosel die Folgen und damit die Veränderung der Kulturlandschaft. Denn gleichzeitig verschwanden auch Wein- und Streuobstflächen im Zuge von Nutzungsumwidmungen, so dass Dübner für Mittel- und Untermosel zu dem Ergebnis kommt: „Zusammenfassend können ökonomische Maßstäbe, Strukturveränderungen im primären Sektor, Baulandausweisungen, Straßenbau-, Flurbereinigungs-, Rodungsmaßnahmen der 60er und 70er Jahre, Rodungsprämien, Umwandlung der Obstwiesen in Rebareale, Vernachlässigung der Pflege, die zurückgehende wirtschaftliche Konkurrenzfähigkeit, die zunehmende ausländische Konkurrenz, verändertes Verbraucherbewusstsein und das Desinteresse der Landwirte und Winzer für die Abnahme der Streuobstbestände verantwortlich gemacht werden“ (Dübner 2006: 41). Die Moselregion bildet diesbezüglich keinen Einzelfall; auch in anderen Weinbauregionen wurde die gewachsene Kulturlandschaft im Rahmen von Rebflurbereinigung und Rückgang der Winzerbetriebe im Vollerwerb überprägt.⁵⁷

Mit dieser Entwicklung ging ebenfalls das über Generationen hinweg gesammelte Wissen über regionale Obstsorten wie den Weinbergpfirsich weitgehend verloren (Dübner 2006: 15). Dies führte – zumindest an der Mosel – ab den 1990er Jahren zu Diskussionen über

⁵⁴ LÖWENSTEIN, REINHARD (1997): Der Rote Weinbergpfirsich. Zur Rückbesinnung auf eine traditionsreiche Delikatesse an der Terrassenmosel. Winningen. In: http://www.google.de/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjQruKH7eHr-AhXD_aQKHYKZBm0QFIAAegQIARAB&url=http%3A%2Fwww.heymann-loewenstein.com%2FEngagement%2FWeinbergspfirsich_1997.pdf&usg=AOvVaw38P8Z0mhCSg1tskH26TGQO, zuletzt abgerufen 11.09.2020).

⁵⁵ In: Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz (2016): Statistische Bände, Bd. 408. S. 144-146. Nach Unkel (2007: 13) ging die genutzte Rebfläche im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer alleine zwischen 1995 und 2004 um ca. 25% zurück.

⁵⁶ HARTKE, WOLFGANG (1956): Die „Sozialbrache“ als Phänomen der geographischen Differenzierung der Landschaft. In: Erdkunde 10, 1956. S. 257-269.

⁵⁷ DEGENBECK, MARTIN (2003): Zur Situation der Streuobstbestände in Bayern. In: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hrsg.): Streuobst in der Kulturlandschaft. Tagungsband der Fachtagung am 09./10.07.2003 in Kirchhellenbach/Forchheim. S. 12-24. So weist Degenbeck auf die Bedeutung des Obstbaus für die Selbstversorgung der Bevölkerung hin, gleichzeitig aber auch auf den «Emser Beschluss» des Bundesernährungsministeriums vom 15.10.1953, nach dem „für Hoch- und Halbstämme kein Platz mehr sein wird. Streuanbau, Straßenanbau und Mischkultur sind zu verwerfen“ (S. 12).

den Verlust der Kulturlandschaft, die eine wichtige Basis für den Tourismus darstellt (MUFV 2010: 7), und zu einem mühevollen Wissensaufbau im Zusammenhang mit dem geplanten „Relaunch des «Roten Weinbergpfirsich»“ (Löwenstein 1997: 3).

Die Wiederentdeckung wurde zunächst maßgeblich von Reinhard Löwenstein und Hubertus Vallendar vorangetrieben.⁵⁸ Ihnen schwebte eine „Arbeitsgemeinschaft roter Weinbergpfirsich“ als Kooperation der Edelbrantweinbrennerei Vallendar (Pommern) und des Weinguts Heymann-Löwenstein (Winningen) vor. Das Projekt sollte durch einen hochrangigen Beirat unter der Schirmherrschaft des damaligen Staatsministers Brüderle unterstützt werden (Löwenstein 1997: 6). Der Anbau der Weinbergpfirsiche war als Vertragsanbau nach ökologischen Kriterien vor allem auf Brachflächen mit Abnahmegarantie vorgesehen. Die Kosten für die Anpflanzung von zunächst 500 Bäumen und Nachpflanzungen von 1.000 Bäumen pro Folgejahr sollten aus einem nicht näher bezeichneten Förderprogramm subventioniert werden. Die Vermarktung der Produkte war u. a. über die Manufactum GmbH und Slow food Deutschland e.V. vorgesehen.⁵⁹ Zusätzlich sollten spezielle Events zur Blüte- und Erntezeit einen besonderen Fokus auf dieses Produkt richten und zu einer „Erhöhung des Identifikationsgrades der Bevölkerung mit ihrer Umwelt“ (Löwenstein 1997: 3) beitragen.

3.2 Wiederbelebung und Relaunch im Erprobungsprojekt

Das von Löwenstein und Vallendar protegierte Projekt kam im notwendigen Zusammenwirken mit weiteren regionalen Akteuren aus Verwaltung, Interessenverbänden und Politik letztlich nicht zustande. Zwar gründete sich anstelle der geplanten Arbeitsgemeinschaft rund um die Protagonisten 1997 der Verein „Roter Weinbergpfirsich e.V.“, doch gab es unterschiedliche Vorstellungen hinsichtlich der Weiterführung des Projektes und wie der „Relaunch“ am besten zu bewerkstelligen sei. Das dynamische, proaktive Marketing mit seiner überregional ausgerichteten Dimension, wie es Löwenstein / Vallendar vorschwebte, war mit den eher lokalen Interessen-, Verwaltungs- und Vereinsstrukturen nicht in Übereinstimmung zu bringen. So wird rückblickend im Jahr 2008 Hubertus Vallendar in einem Zeitungsartikel mit den Worten zitiert: „Zu Beginn des Projektes dachten wir, in einem Düsenjet durch gestartet zu sein und fanden (sic!) schließlich in einem manövrierunfähigen Fesselballon wieder, der zum Spielball starker politischer Fall- und Seitenwinde geworden

⁵⁸ Auch Lux/Lorig wiesen 2009 darauf hin, dass „bereits vor 18 Jahren (...) durch eine private regionale Initiative aus Winzern und Brennern erste Tests zur Verwertung des Roten Weinbergpfirsich durch die Brennerei Vallendar in Kail bei Pommern statt(fanden). Dies lag nicht zuletzt an der wachsenden Nachfrage nach ökologisch produzierten, autochthonen Produkten.“ In: LUX, NINA; LORIG, AXEL (2009): Umsetzung des Strategiepapiers für die Entwicklung der ländlichen Räume in Rheinland-Pfalz. Handlungsansatz Nr. 22: Projekt Roter Weinbergpfirsich. S. 1 (= https://www.google.de/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiw7-x_MfpAhUyMewKHW-bAtkQfjABegQIAhAB&url=https%3A%2F%2Fwww.landschaft.rlp.de%2FInternet%2Fglobal%2Fthemensnf%2Fb81d6f06b181d7e7c1256e920051ac19%2F70EAD6B3C23B024BC1257611002CB2F8%2F%24FILE%2F03_vermerk_pfirsch.pdf&usg=AOvVaw3cTJ54_nB8QrV4S6SmA2uz, zuletzt abgerufen 15.09.2020).

⁵⁹ Reinhard Löwenstein im Gespräch mit dem Verfasser, 19.08.2020 in Winningen.

war.“⁶⁰ Doch die Idee, den Roten Weinbergpfirsich zu neuem Leben zu verhelfen, stand im Raum.

Wichtige Ziele und Eckpunkte der von Löwenstein 1997 genannten Vorschläge wurden zwei Jahre später in das „Erprobungsprojekt «Der Rote Weinbergpfirsich»“ übernommen. Das Ministerium für Umwelt und Forsten hatte hierzu eine Arbeitsgruppe aus Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR), den regionalen Kreisverwaltungen und dem Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz gebildet, wobei letzteres die Federführung übernahm. Projektziele sollten u. a. sein, die Brachflächen vor Verbuschung zu schützen („Naturschutz durch Nutzung“⁶¹, Unkel 2005: 5), eine Belebung des Landschaftsbildes und Tourismusförderung.

Das Projekt war zunächst auf das Moseltal zwischen Pünderich und Winningen (Landkreise Mayen-Koblenz und Cochem-Zell) ausgerichtet. Der Durchführungszeitraum sollte zunächst auf ein Jahr beschränkt sein, wurde aber aufgrund der hohen Nachfrage und Akzeptanz der Pflanzaktion auf drei und später auf fünf Jahr verlängert. Ab 2004 wurden auch Teile des Mittelrheintals in das Projekt einbezogen (Abb. 14), allerdings mit deutlich geringeren Pflanzzahlen für den Roten Weinbergpfirsich (MUFV 2010: 16).⁶²

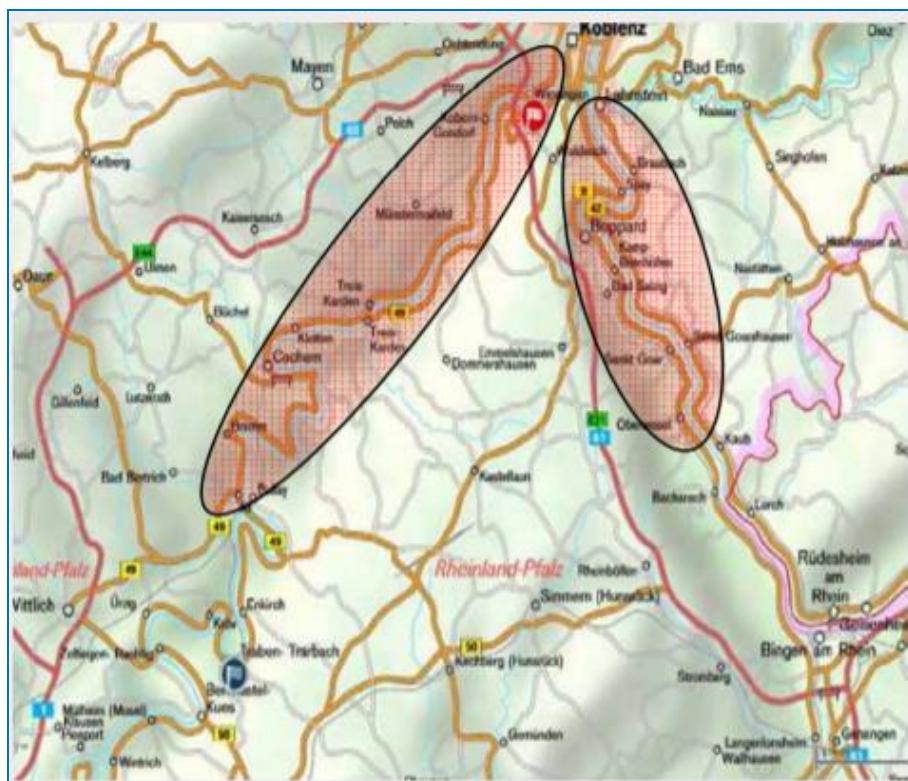


Abb. 19: Der Projektraum für den Roten Weinbergpfirsich ab 2004.

Quelle: MUFV Rheinland-Pfalz (2010): Der Rote Weinbergpfirsich. S. 9.

⁶⁰ Rhein-Zeitung Cochem Zell, Ausgabe Nr. 81 vom 07.04.2008, zitiert in: <https://vallendar.de/blog/view/index/id/34/>, zuletzt abgerufen 25.09.2020.

⁶¹ UNKEL, INGE (2005): Erprobungsprojekt „Der Rote Weinbergpfirsich“ Oppenheim. In: <https://www.edoweb-rlp.de/resource/edoweb:7001207>, zuletzt abgerufen 19.05.2020.

⁶² Insbesondere Raum Boppard, Bad Salzig und Spay; neben wenigen Weinbergpfirsichbäumen wurden im Mittelrheintal bevorzugt Kirschbäume gepflanzt (mdl. Information H. Löwenstein am 19.08.2020). Für die „Aktion Grün“ in Boppard 2020 wird neben Apfel, Birne und Kirsche u. a. auch der Rote Weinbergpfirsich als Pflanzgut genannt. In: <https://www.boppard.de/index.php?id=2>, zuletzt abgerufen 25.09.2020.

1999 wurde mit der Konzeptionierung des Projektes sowie der Begutachtung und Auswahl der konkreten Pflanzareale begonnen. Da zunächst nicht genügend Pflanzmaterial zur Verfügung stand, verschob sich die Abgabe an die Interessenten um ein gutes Jahr. Erst zwischen 2001 und 2005 wurden 5.000 Weinbergpfirsichbäume kostenfrei im Rahmen eines Bewirtschaftungsvertrags an insgesamt 130 Vertragspartner in über 40 Gemeinden abgegeben und auf ca. 100 Arealen so gepflanzt, dass „die Einsehbarkeit vom Moseltal (...) gewährleistet“ war (MUFV 2010: 16).

Jahr	Vertragsnehmer	Bäume	Veredlungen	Sämlinge
2001	20	1.000	800	200
2002	22	900	750	150
2003	23	1.100	650	450
2004	25	700	50	650
2005	38	1.300	700	600
Gesamt		5.000	2.950	2.050

Abb. 20: Projektteilnehmer und Baumverteilung 2001-2005.

Quelle: MUFV Rheinland-Pfalz (2010): Der Rote Weinbergpfirsich. Erprobungsprojekt. S. 12.

Ab dem zweiten Pflanzjahr wurde das Pflanzmaterial sogar inkl. Baumpfahl und Wildverbissenschutz abgegeben. Der Bewirtschaftungsvertrag legte strenge Regelungen für Düngung und Pflanzenschutz, Flächenunternutzung, Ernte und deren Verwertung fest. Pro Hektar sollten zwischen 200 und 400 Bäume gepflanzt werden. Als Aufwandsentschädigung für Pflanzung und Pflege wurde pro Baum ein Betrag von einmalig 16 € gezahlt. Damit sollten die zeitlichen und finanziellen Aufwendungen wenigstens teilweise ausgeglichen werden. Das Interesse an der Aktion war sehr hoch und die Nachfrage überstieg das Angebot und die vom Ministerium für das Projekt zugesagten 150.000 € bei weitem.

Aufgrund der Gefahr der genetischen Aufspaltung bei der Vermehrung durch Steine (Sämlinge) wurde in dem Projekt den Veredelungen bei der Pflanzenbeschaffung ein höherer Anteil eingeräumt (MUFV 2010: 19).⁶³ Nach Schierenbeck war die Frage der Sortenwahl für das Erprobungsprojekt an der Mosel wesentlich: „Bei der Sortenfrage muss ausgeführt werden, dass beim Roten Weinbergpfirsich in Deutschland keine Sorten bekannt sind. (...) Pfirsichsorten wie beispielsweise Pêche de Vigne sind für uns nicht geeignet, da sie unseren Vorstellungen der Fruchteigenschaften vom Roten Weinbergpfirsich nicht entsprechen. (...) Bei den Veredelungen von den Baumschulen handelt es sich um Selektionen (...) Typ Dhein“ (Schierenbeck 2005: 37). Eine durchgängige Rotfleischigkeit als wichtiges Qualitätskriterium für die Etablierung einer Marke «Roter Weinbergpfirsich von der Mosel» kann nach Schierenbeck nur durch Veredlung erhalten werden (Schierenbeck 2005: 44). Um über die Ausprägung dieses Merkmals bei verschiedenen Sorten im Laufe der Zeit und über zusätzliche Einflussfaktoren wie Reifegrad oder Besonnung genauere Kenntnisse zu erlangen,

⁶³ MUFV (Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz) Rheinland-Pfalz (2010): Der Rote Weinbergpfirsich. Erprobungsprojekt. In: <https://docplayer.org/27160497-Der-rote-weinbergpfirsich-erprobungsprojekt.html>, zuletzt abgerufen 25.09.2020.

wurde 2005 in Ellenz ein Sorten(Typen)garten von 80 Bäumen mit 14 verschiedenen Herkünften als Veredelungen angepflanzt (MUFV 2010: 20). Dieser wurde 2019 gerodet, da die Veredelungsunterlage (Zwetschge) durchbrach.⁶⁴



Abb. 21-22: Blühende Weinbergpfirsichbäume an der Mosel

Quelle Abb. 16: Der Rote Weinbergpfirsich, Erprobungsprojekt, Broschüre des Ministeriums für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz, 2010, S. 32 (Ausschnitt);

Quelle Abb. 17: Inge Unkel (2007: 16), Blühende Bäumchen im Frühjahr.

Die weitere fachliche und administrative Begleitung durch das DLR in Form von Beratung, Schulung und die Durchführung von Tagungen und Symposien wurde für zusätzliche fünf Jahre sichergestellt durch die Einbindung in das „Entwicklungs-Programm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL)“, speziell in das Förderprogramm PAULa (Programm Agrar-Umwelt-Landschaft), Vertragsnaturschutz Weinberg – Neuanlage Roter Weinbergpfirsich.⁶⁵

Dübner nennt zum Zeitpunkt 2006 einen Vollerwerbsbetrieb mit 280 Bäumen als den mit der größten Zahl an Weinbergpfirsichbäumen (Dübner 2006: 80). Deutlich unterhalb dieser Größenordnung, in der die meisten Betriebe zunächst operierten, bleibt der Weinbergpfirsich eher ein Nischenprodukt. Nennenswerte Beiträge zum Betriebseinkommen sind erst bei einer größeren Anzahl an Bäumen und bei eigener Weiterverarbeitung zu erwarten. Dübner (2006: 77 ff.) stellt in seiner Arbeit eine Wirtschaftlichkeitsberechnung zum Weinbergpfirsich vor. Unter normalen Bedingungen liegt der durchschnittliche Ertrag mit ca. 15 kg/Baum bei einer Maximalbestockung von ca. 500-600 Bäumen je ha und einem Verkaufserlös von 1,00 €/kg Pfirsich bei 7.500 - 9.000 €/ha.⁶⁶ So kommt Dübner zu dem Ergebnis:

⁶⁴ Peter Göbel, Vorsitzender des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., im Gespräch mit dem Verfasser, 25.08.2020 in Ernst. Im Rahmen des Projektes sollten bestimmte Sorten und deren Qualitäten erprobt sowie die Frage genetischer Stabilität wichtiger Merkmale geklärt werden. Erkenntnisse aus den 15 Jahren seiner Existenz konnten nicht in Erfahrung gebracht werden.

⁶⁵ MUFV (Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz) Rheinland-Pfalz (2008), <https://www.edo-web-rlp.de/resource/edoweb:7000808>, zuletzt abgerufen 25.09.2020.

⁶⁶ Auch Wicke (2009) führt an, dass ein Preis je kg Weinbergpfirsich, der Produktionskosten und betriebliche Fixkosten deckt, bei 1,01 € liegt und inkl. Gewinnaufschlag bei 1,21 € (= WICKE, MARGRET (2009):

„Die Arbeit rechnet sich nur für wenige Erzeuger, die über eine größere Baumanzahl verfügen“ (Dübner 2006: 80).

Je stärker allerdings auf die eigene Produktveredelung gesetzt wird, können über den Verkauf weiterverarbeiteter Produkte wie z. B. Konfitüre, Likör und Brand auch höhere Gewinne erzielt werden. Der Ladenverkaufspreis für einen Liter Brand aus Weinbergpfirsich lag 2020 zwischen ca. 25 € und 85 €. Verarbeitet werden je nach Güte ca. 25-50 kg Pfirsiche pro Liter. Im Jahr 2020 hat alleine der Betrieb Göbel & Schleyer aus Ernst ca. 800 Bäume.⁶⁷

In die Anpflanzungen wurden im Erprobungsprojekt auch Steillagen bis max. 50 % Hangneigung einbezogen. Steilstufen und Tal- bzw. Flachlagen sollten dagegen weitgehend ausgeschlossen werden. Gerade letztere sind jedoch aktuell z. B. im Raum Pommern und Bremm häufig anzutreffen. Nach Auskunft von Peter Göbel, dem aktuellen Vorsitzenden des Vereins „Moselweinbergpfirsich e.V.“, existieren denn auch die meisten Bäume in den Steillagen nicht mehr, da diese für den Pfirsichbaum zu trocken sind.⁶⁸

Über die Verteilung der seinerzeit gepflanzten 5.000 Bäume auf die Gemeinden der Mittel- und Untermosel gibt Dübner wie folgt Auskunft (Dübner 2006: 70):

- Verbandsgemeinde Cochem-Land: ca. 3.000 Bäume, davon ca. 1.000 Bäume in Ellenz-Poltersdorf und Ernst, je ca. 400 Bäume bei Bremm und Valwig, ca. 700 Bäume bei Senheim und Mesenich, ca. 400 Bäume bei Cochem
- Verbandsgemeinde Zell: ca. 1.000 Bäume, davon ca. 400 Bäume in Pünderich und Zell, ca. 300 Bäume in Bullay und St. Aldegund
- Verbandsgemeinde Treis-Karden: ca. 110 Bäume
- Verbandsgemeinde Untermosel: ca. 600 Bäume, davon > 300 Bäume in Winningen

Ferner deutete der Projektabschlussbericht „die Erweiterung des Zielraumes auf das gesamte Moseltal von der Landesgrenze bis nach Koblenz“ an (MUFV 2010:16). Dies ist allerdings nach Auskunft des Vereinsvorsitzenden „Moselweinbergpfirsich e.V.“ bislang nur in einem sehr begrenzten Umfang von einigen hundert Bäumen geschehen⁶⁹, so dass sich das Zentrum des Roten Moselweinbergpfirsich heute im Streckenabschnitt Pünderich – Winningen und hier insbesondere in der Verbandsgemeinde Cochem-Land befindet.

Parallel zum Pilotprojekt mit seinen 5.000 Anpflanzungen wurden im Rahmen der Aktion „Mehr Grün durch Weinbergflurbereinigung“ noch weitere 3.000 Bäume und im Zuge zusätzlicher privater Anpflanzungen weitere ca. 7.000 Bäume gesetzt (Dübner 2006: 53). Von

Wirtschaftlichkeit des Ertragsanbaus von Roten Weinbergpfirsichen. 2. Symposium Roter Moselweinbergpfirsich, 04.04.2009 Cochem. Tagungsband S. 25-30).

In besonders guten Erntejahren können je Baum bis zu 50 kg und mehr geerntet werden (Hinweis von Frau Servaty im Gespräch mit dem Verfasser am 18.08.2020 in Mesenich).

⁶⁷ Peter Göbel, Vorsitzender des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., im Gespräch mit dem Verfasser, 25.08.2020 in Ernst.

⁶⁸ Eine Ausnahme stellt z. B. ein Steillagenareal von Frau Servaty in Mesenich dar, dass den Bäumen genügend Feuchtigkeit durch eine natürliche unterirdische Abflussrinne zur Verfügung stellt (mdl. Mitteilung Frau Servaty, Telefonat am 10.11.2020)

⁶⁹ Nach einer Notiz des in den Jahren 1976 bis 2000 ehrenamtlichen Geschäftsführers des Bernkasteler Ring e.V., Karl Kirch, aus dem Jahr 2009, wurden zwischen 1998 und 2000 über 500 Rote Weinbergpfirsichbäume im Raum Bernkastel gepflanzt. Auch die aktuelle Homepage des Bernkasteler Rings verweist auf diese Pflanzaktionen unter: <https://www.bernkasteler-ring.de/de/bernkasteler-ring/historie.html#12>, zuletzt abgerufen 29.09.2020.

diesen ca. 15.000 Bäumen sind nach Einschätzung des Vereinsvorsitzenden „Moselweinbergpfirsich e.V.“ heute noch etwa 10.000 Weinbergpfirsichbäume an der Terrassenmosel im Ertrag.⁷⁰ Eine eigene Zählung zur Zeit der Blüte Anfang April 2021 ergab einen Mindestbestand von ca. 6.560 Weinbergpfirsichbäumen.⁷¹

Orte, Strecken	Anzahl Weinberg-pfirsichbäume
Koblenz - Winningen	35
Dieblich	380
Alken u. Burg Thurant	130
Alken - Treis-Karden	270
Pommern	110
Pommern - Klotten - Cochem	160
Cochem - Valwig - Ernst	70
Ernst	510
Ernst - Bruttig-Fankel - Ellenz	200
Ellenz-Poltersdorf /Beilstein	320
Ellenz-Poltersdorf /Beilstein – Nehren	30
Briedern	180
Mesenich	200
Senhals / Nehren - Neef	430
Bremm	2490
Neef – Bullay - Zell	230
Zell - Reil	330
Reil - Wolf	175
Kröv – Bernkastel-Kues	310
GESAMTSUMME	6.560

Übersicht: Anzahl Weinbergpfirsichbäume im Bereich Koblenz – Bernkastel-Kues am 06. April 2021. Quelle: Eigene Zählung

3.3 Stabilisierung durch Einbindung in Förderprogramme

Während des Durchführungszeitraumes des Erprobungsprojektes und der Phase der nachfolgenden fachlichen Begleitung wurden u. a. Schulungsmaßnahmen, Fachtagungen, ein Fachgespräch und zwei Symposien (2008, 2009) durchgeführt. Während sich das erste Symposium mit den touristischen Aspekten des Weinbergpfirsichs befasste, wurde auf dem zweiten Symposium im April 2009 der Schwerpunkt «Marketing» des Roten Weinbergpfirsichs diskutiert. Neben der Durchsprache von Qualitätskriterien und der Möglichkeit der Einbindung des Weinbergpfirsichs in die „Dachmarke Mosel“ wurde die beispielgebende Entwicklung der Wachauer Marille beleuchtet. Nach deren Erfolg sollte auch für den

⁷⁰ Peter Göbel, Vorsitzender des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., im Gespräch mit dem Verfasser, 25.08.2020 in Ernst. Da bei der Baumobstanbauerhebung 2017 in Rheinland-Pfalz bei Pfirsichen lediglich Flächen >0,5 ha als Hauptnutzung berücksichtigt und die Bäume nicht gezählt wurden, muss diese Angabe vage bleiben. Zur Problematik der statistischen Erfassung bestimmter Obstbaumsorten s. Kap. 2.4.

⁷¹ Einzelzählung durch Begehung in Bremm, Abschätzung der Anzahl der sichtbaren Bäume von der Moseluferstraße aus bzw. beim Durchfahren der Weinbergslagen von Ernst, Ellenz-Poltersdorf, Briedern, Senhals, Pünderich, Wolf und Erden.

Moselweinbergpfirsich ein EU-Gütezeichen als „geschützte geographische Angabe“ angestrebt werden.

Hierzu legte im Herbst 2009 die Consultingfirma „terrafusca“ eine Potentialanalyse für den Weinbergpfirsich an der Mosel vor.⁷² Sie kam zu dem Ergebnis, dass der allgemeine Sprachgebrauch «Roter Weinbergpfirsich» einer Eintragung entgegenstehe, da die EU-Verordnung zwingend den Namen eines Ortes oder einer Region vorsehe. Darüber hinaus stellten nach Ansicht von „terrafusca“ die fehlende Bündelung des Angebots und eine fehlende Marketingkompetenz weitere Hemmnisse dar. Das Gutachten schlug als mittelfristige Handlungsempfehlung die Gründung einer Erzeugergemeinschaft „zur Gewährleistung des Zuwendungsempfangs von Agrarmarketingmaßnahmen (...) auch im Hinblick auf die zukünftige Möglichkeit zur Beantragung von EU-Fördermittel“ vor. Ferner „sollte die Bezeichnung ‚Moselweinbergpfirsich‘ verpflichtend über die Beantragung eines Schutzes als Kollektivmarke festgelegt werden“, um „nach 5-10 Jahren (einen) Antrag zur Eintragung in das EU-Register als geografische Herkunftsangabe“ zu stellen. Ebenso sollte „eine Eintragung als Passagier in der Slow Food «Arche des Geschmacks®» erreicht werden (terrafusca 2009: 3 ff.).

Als ein erster Schritt zur Verbesserung des Weinbergpfirsich-Marketings wurde 2010 durch die FH Trier (Frau Prof. Anita Burgard) eine Absendermarke und ein Logo für den Moselweinbergpfirsich entwickelt, die bis heute in Gebrauch sind.⁷³

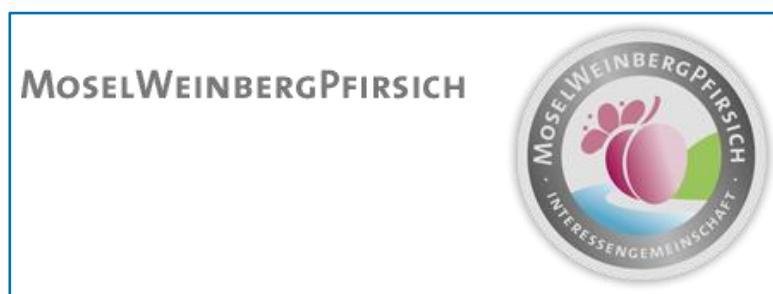


Abb. 23: Absendermarke und Logo «MoselWeinbergPfirsich». Quelle: DLR Mosel (o. J.).

Weitere Aktivitäten wurden in den Jahren bis 2012 realisiert. Neben der Vermittlung von Baumpatenschaften, der Anlage und Ausschilderung von Wanderwegen zu Weinbergpfirsichanpflanzungen mit Erläuterungen, dem Erstellen von Broschüren und Informationsmaterial rund um den Weinbergpfirsich wurde u. a. ein Rezeptwettbewerb ausgelobt.

Vor allem aber konnten zwei jährliche Veranstaltungsformate installiert werden, die bis heute fester Bestandteil des Aktionskalenders in der Stadt Cochem sind – ein Erntefest, das erstmals 2006 im September stattfand, und seit 2009 ein Blütenfest zu Ostern. Dieses geht zudem mit der „Ernnennung und ‚Amtseinführung‘ der Pfirsich-Fee in der Metropole des Roten Mosel-Weinbergpfirsichs (...) der Stadt Cochem“ einher (MUFV 2010: 27).

⁷² terra fusca – Ingenieurbüro und Consulting (2009): Potentialanalyse Roter Moselweinbergpfirsich zur Eignung der Bezeichnung für die Eintragung als geografische Herkunftsangabe nach VO (EG) Nr. 510/2006. Stuttgart. In: <http://www.moselweinbergpfirsich.de/potenzialanalyse.html>, zuletzt abgerufen 20.05.2020.

⁷³ Protokoll der Sitzung der Interessengemeinschaft Moselweinbergpfirsich am 08.06.2010, TOP 1 (http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:8nToTbON47UJ:www.moselweinbergpfirsich.de/interessengemeinschaft.html%3Dfile%3Dtl_files/dokumente/Protolle.pdf+&cd=2&hl=de&ct=clnk&gl=de, zuletzt abgerufen 20.05.2020.).



Abb. 24: Das erste Weinbergpfirsichblütenfest im April 2009.

Quelle: MUFV Rheinlad-Pfalz (2010): Der Rote Weinbergpfirsich. S. 27.

3.4 «Kümmerer» mit Weitblick gesucht

Im Gegensatz zu den kommunalen und regionalen Aktivitäten wurden vereinsseitig die von «terrafusca» im Jahr 2009 vorgeschlagenen Ideen, sich um die Eintragung in das EU-Register weiter zu bemühen und ebenso sich in der „Arche des Geschmacks“ zu etablieren, bislang nicht weiterverfolgt.⁷⁴

Als ein wichtiger Hintergrund der schleppenden Angebotsbündelung und Marketingstrategie kann angenommen werden, „dass sich vor Ort zwei unterschiedliche Interessengruppen herausgebildet haben, die trotz verschiedener Vermittlungsversuche und immer wieder beteueter Gemeinsamkeiten in der Zielsetzung keine kooperative Basis finden konnten“ (MUFV 2010: 18).⁷⁵

1997 gründeten Reinhard Löwenstein und Hubertus Vallendar einen ersten Verein, „Der Rote Weinbergpfirsich e.V.“. Parallel wurde im Zuge des Erprobungsprojektes 2003 zunächst eine „Arbeitsgemeinschaft Roter Weinbergpfirsich von der Mosel“ ins Leben gerufen, die sich mit Eintrag ins Vereinsregister am 13.04.2006 zum konkurrierenden zweiten Verein „Roter Moselweinbergpfirsich e.V.“ weiterentwickelte. Zwischen beiden Vereinen gab es keine wirkungsvolle Zusammenarbeit.⁷⁶ Allerdings verweisen Lux/Lorig (2009: 4) auf eine gemeinsame Sitzung beider Vereine am 21.04.2009 zur Abstimmung von

⁷⁴ Peter Göbel, Vorsitzender des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., im Gespräch mit dem Verfasser, 25.08.2020 in Ernst.

⁷⁵ Dies ist eine Feststellung, die in ihrer Deutlichkeit für eine offizielle Broschüre eines Ministeriums eher unüblich ist. Zu den unterschiedlichen Vorstellungen bzgl. der Vermarktungsstrategien s. auch die vorgenannten Äußerungen von Löwenstein und Vallendar (Kap. 3.2).

⁷⁶ Dies könnte auch daran gelegen haben, dass jeweils an der Vereinsspitze zwei (vermutlich konkurrierende) Brennereibesitzer standen (Hubertus Vallendar und Alfred Lenz). Für Unmut dürfte ebenfalls gesorgt haben, dass der Verein „Roter Mosel-Weinbergpfirsich e.V.“ mit finanzieller Unterstützung des zuständigen rheinland-pfälzischen Ministeriums eine spezielle Passiermaschine anschaffen konnte (MUFV 2010: 30; s. auch Dübner 2006:79).

Qualitätskriterien, aus denen zu einem späteren Zeitpunkt gemeinsam der Reifegrad (in Brix) definiert werden sollte. Jedoch löste sich der Verein „Der Rote Weinbergpfirsich e.V.“ 2010 auf.⁷⁷

Aufgrund der Aussicht auf Anerkennung durch das Deutsche Patent- und Markenamt als geschützte Bezeichnung gründete sich am 26. Januar 2010 die „Interessengemeinschaft Moselweinbergpfirsich“, an der sich die ehemaligen Vorstandsmitglieder des „Roten Weinbergpfirsich e.V.“ allerdings nicht beteiligten. Diese Interessengemeinschaft verlieh ihren Mitgliedern das Recht, bei Einhalten überprüfbarer Qualitätskriterien die o. g. Absendermarke und das Logo zu Marketingzwecken zu verwenden.

2013 wollten der Verein „Roter Moselweinbergpfirsich e.V.“ und die „Interessengemeinschaft Moselweinbergpfirsich“ fusionieren, um bestehende Synergien zu heben und die Aktivitäten sinnvoll zu bündeln.⁷⁸ Das Amtsgericht Koblenz lehnte jedoch die Anmeldung eines Vereins unter dem neuen Namen „Moselweinbergpfirsich e.V.“ aus formalrechtlichen Gründen zunächst ab.⁷⁹ Mit Datum 04.06.2014 wurde zwar eine nachgebesserte Satzung dieses Vereins „Moselweinbergpfirsich e.V.“ vorgelegt, der Verein aber aufgrund weiterhin unklarer Formalaspekte nicht ins Vereinsregister eingetragen. Auch in den nächsten fünf Jahren ruhten die Vereinsaktivitäten weitgehend, was sich bis Sommer 2020 u. a. in fehlenden aktuellen Einträgen auf der Homepage des Internetauftritts niederschlug.⁸⁰ Ebenso fanden keine Fachtagungen oder Symposien mehr statt. Erst am 6. März 2019 wurde der Verein „Moselweinbergpfirsich e.V.“ nach weiteren Anläufen ins Vereinsregister eingetragen. Am 13. August 2020 fand die erste Mitgliederversammlung unter dem neuen Vorstand statt, was auf der Homepage des Vereins dokumentiert wurde.⁸¹

Es können wohl mehrere Gründe angenommen werden, welche zu der langen Pause in der Vereinsarbeit beigetragen haben. Neben Veränderungen im Vorstand dürfte das Auslaufen der dritten Phase des Erprobungsprojektes nicht unwichtig gewesen sein. Dieses steht im Zusammenhang mit dem Ende der Finanzierung über PAULA. So wird bei der Erstellung des neuen ELER-Entwicklungsprogramms in Rheinland-Pfalz für die Förderperiode 2014-2020 durch eine Projektgruppe am 25.09.2013 zum Punkt „Vertragsnaturschutzprogramm Weinbau“ festgestellt: „Hiernach wird das Modul ‚Roter Weinbergpfirsich‘ gestrichen. Seit der

⁷⁷ So das Schreiben von Hubertus Vallendar an die Mitglieder vom 07.06.2010. Wann die Löschung aus dem Vereinsregister erfolgte, ist dem Verfasser nicht bekannt.

⁷⁸ S. DLR, <http://www.moselweinbergpfirsich.de/aktuelles-details/items/neues-vom-moselweinbergpfirsich.html>, zuletzt abgerufen 26.09.2020: „Bisher haben die IG (= Interessengemeinschaft Moselweinbergpfirsich, Anm. d. Verf.) und der Verein Roter Mosel-Weinbergpfirsich e.V. auf ähnlichen Feldern gearbeitet. Zur Bündelung der Kräfte auf dem Weg zur europäischen Schutzmarke (...) und zur Erlangung von Synergien haben sich beide Institutionen zusammengetan. (...) Der Verein hat in seiner Mitgliederversammlung beschlossen die Aufgaben der IG zu übernehmen. Gleichzeitig wurde beschlossen den Verein umzubenennen in „Moselweinbergpfirsich e.V.“.

⁷⁹ So fehlte u. a. der Nachweis der ordnungsgemäßen Übergaben der Funktion des Vereinsvorsitzenden in den Jahren des Bestehens und die Nennung der Anzahl der Beisitzer (s. Schreiben des Amtsgerichts Koblenz vom 25.10.2013, AZ VR20012).

⁸⁰ S. <http://www.moselweinbergpfirsich.de/aktuelles-details/items/neues-vom-moselweinbergpfirsich.html>, zuletzt abgerufen 26.09.2020.

⁸¹ S. http://www.moselweinbergpfirsich.de/aktuelles-details/items/Mitgliederversammlung_2020.html, zuletzt abgerufen 26.09.2020.

Förderung über PAULa sei die Akzeptanz gesunken, an der Mosel habe sich der Weinbergpfirsich aber mittlerweile etabliert.“⁸²

Diese Ansicht wird in der Ex post-Bewertung des Programms „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) aus dem Jahr 2016 bestätigt. Hier heißt es: „Die Förderung des Roten Weinbergpfirsichs über den Vertragsnaturschutz stieß allerdings nicht auf große Resonanz. So wurden nur ganz vereinzelt Aktivitäten gefördert und vermutlich ist die Beschränkung auf Steillagen unattraktiv, da hier Pflanzung und Pflege sehr aufwändig sind. Durch das Vorläuferprojekt wurden jedoch einige Aktivitäten angestoßen welche lokal ein «Selbstläufer» geworden sind (wobei die Bäume tendenziell auf flachem Gelände gepflanzt werden). Da diese Aktivitäten augenscheinlich unabhängig vom Vertragsnaturschutz geschehen und diese Förderung sehr teuer ist, wird sie in EULLE⁸³ nicht mehr fortgeführt“ (IFLS 2016: 292).⁸⁴

Ein weiterer Grund kann im Rückzug der Kreisverwaltung Cochem-Zell aus der Geschäftsführung der Interessengemeinschaft vermutet werden. Die Kreisverwaltung Cochem-Zell befand sich ab 2012 im kommunalen Entschuldungsfonds des Landes und konnte die bis zu diesem Zeitpunkt wahrgenommenen Aufgaben in der Interessengemeinschaft wie die Pflege der Homepage, die Weiterverfolgung des Markenschutzes, die Frage einer Mitgliedschaft bei Slow Food, das Anstoßen weiterer Marketingaktionen oder die Vorbereitung und Organisation der Versammlungen nicht mehr leisten. So waren die Mitglieder der Interessengemeinschaft auf die Wahl einer eigenen Geschäftsführung angewiesen, die diese Aufgaben jedoch nur ehrenamtlich wahrnehmen konnte.⁸⁵

Zusätzlich standen auch einzelne «Kümmererer» beim DLR, die neben der Koordination von Schulungsmaßnahmen und Tagungen zum Roten Weinbergpfirsich auch wichtige Unterstützer der Vereinsaktivitäten waren, nach dem Auslaufen der Förderung über PAULa und durch ihr Ausscheiden aus dem aktiven Dienst nicht mehr zur Verfügung, um notwendige strategische und organisatorische Funktionen für den Verein ausüben zu können.

Gerade diese «Kümmererfunktionen» schienen jedoch notwendig zu sein, um das Thema „am Laufen zu halten“.⁸⁶ Ohne das dauerhafte Engagement von Mitarbeitern externer

⁸² Dokumentation der Sitzung der Projektgruppe 1, EULLE 2014-2020, S. 9. In: http://www.google.de/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjOioySvIXsA-hUGgaQKhCxdCdkQFjACegQIARAB&url=http%3A%2F%2Fwww.wetter-bw.de%2FInternet%2Fglobal%2Fthemenn.nsf%2Fb81d6f06b181d7e7c1256e920051ac19%2F357711B1C5C67F7FCC1257C5B0038143D%2F24FILE%2FProtokoll_WiSo-Partner_EULLE_PG1.pdf&usg=AOvVaw17JKrwLm2Dp-A7XXfftzD8, zuletzt abgerufen 26.09.2020.

⁸³ Das ELER Entwicklungsprogramm EULLE steht für „Entwicklungsprogramm Umweltmaßnahmen, Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft, Ernährung“ und bietet in Rheinland-Pfalz in der Förderperiode 2014-2020 Mittel in Höhe von 625 Mio. € für Projekte der rheinland-pfälzischen Landwirtschaft und die Entwicklung ländlicher Räume, so der zuständige Minister Wissing (s. <https://www.eler-eulle.rlp.de>, zuletzt abgerufen 19.05.2020).

⁸⁴ IFLS (Institut für Ländliche Strukturforschung, Frankfurt) u.a.m. (2016): Ex post-Bewertung Programm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) nach der VO (EG) 1698/2005. Frankfurt. (<https://www.ifls.de/referenzen/publikationen/details/ex-post-bewertung-programm-agrarwirtschaft-umweltmassnahmen-land-entwicklung-paul/>, zuletzt abgerufen 19.05.2020).

⁸⁵ Niederschrift der Versammlung der Interessengemeinschaft vom 25.04.2012, TOP 2.

⁸⁶ Gespräch des Verfassers mit Vertretern des DLR (ehemalige und aktuell tätige) und der Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich am 22.06.2020 in Enkirch. Mit Klaus Reitz ging beispielsweise ein wichtiger Begleiter des Projektes Weinbergpfirsich beim DLR in den Ruhestand. Die Bedeutung von «Kümmererfunktionen» wird z. B. auch deutlich an der für 2021 geplanten Regionalinitiative mit dem Schwerpunktthema „Genuss und Kulinarik“, für die das DLR die Pflanz- und Pflegeanleitung für den Moselweinbergpfirsich erarbeitet.

Institutionen blieben die ehrenamtlich tätigen Vereinsmitglieder in der Weiterentwicklung der Vereinsaktivitäten im Wesentlichen auf sich gestellt. Das Fehlen überregionaler Ansprechpartnerschaften verhinderte den zielgerichteten Ausbau von Marketingstrategien ebenso wie den translokalen Überblick über Angebote und Entwicklungsmöglichkeiten rund um den Moselweinbergpfirsich. Man fühlte sich „allein gelassen“, hat aber – wie Frau Servaty als Mitglied im neuen Vereinsvorstand selbstkritisch feststellte – „selbst auch zu wenig gemacht“.⁸⁷

Wenn auch die Vereinsaktivitäten weitgehend ruhten, so haben einige Enthusiasten des Weinbergpfirsichs zwischenzeitlich neue Produkte wie Pfirsich-Secco, Weinbergpfirsichgummi oder sogar Tinte aus Weinbergpfirsich entwickelt.⁸⁸ Sowohl über die Aktivitäten einzelner Erzeuger als auch über die Stadt Cochem als Ausrichter der jährlichen Blüten- und Erntefeste zum Weinbergpfirsich konnte sich der Rote Weinbergpfirsich daher als „Sympathieträger für die Region“ etablieren und stabilisieren, seine alte Funktion als Teil der Kulturlandschaft an der Terrassenmosel in gewissen Grenzen zurückgewinnen und über „exklusive Nischenprodukte die Produktpalette der Weingüter“ ergänzen (MUFV 2010: 35).

Doch für eine koordinierte und kontinuierliche Weiterentwicklung, wie sie in den Jahren bis 2012 vorgedacht und angestoßen wurde, sind aktive Vereinsarbeit, stabile Kommunikationsstrukturen und Ansprechpartnerschaften erforderlich. Dies scheint auch vor dem Hintergrund teilweise nachlassender Pflege und des notwendigen Ersatzes einiger der im Erprobungsprojekt gepflanzten Bäume wesentlich, zumal die jährlich schwankenden Erntemengen und Fruchtqualitäten eine Setzung einheitlicher Qualitätsstandards verlangen.

Mit der Neukonstituierung des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V. in den Jahren 2019/2020 sind gute Voraussetzungen hierfür gegeben. Erste Ideen, die an die früher begonnenen Prozesse anknüpfen, wurden bereits benannt und angegangen.⁸⁹ So beabsichtigt der neue Vereinsvorstand z. B.

- Qualitätsstandards für Frucht (Geschmack, Größe, Rotfärbung), Baum und Anbau verbindlich für die Vereinsmitglieder festzulegen und zu veröffentlichen,
- die Selbstverpflichtung zum Einhalten bestimmter Qualitätsstandards verstärkt in den Blick zu nehmen,
- die Werbung zum Moselweinbergpfirsich in Abstimmung mit den übrigen Akteuren wieder zu intensivieren,
- das Schulungsprogramm zu Themen wie Baumschnitt, Baumpflege und Düngung neu aufleben zu lassen,
- über den gemeinsamen Einkauf von Gläsern und Flaschen für Fruchtaufstrich und Likör oder Brand vom Weinbergpfirsich Preisnachlässe für die Vereinsmitglieder zu erzielen.

⁸⁷ Monika Servaty, die zweite Vorsitzende des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., im Gespräch mit dem Verfasser, 18.08.2020 in Mesenich.

⁸⁸ „Noch einen Schritt weiter ist Winzer Peter Göbel aus Ernst gegangen. Er hat eine Weinbergpfirsich-Tinte kreiert. „So können Sie Ihre Urlaubsgrüße wieder einmal schreiben, anstatt das Handy zu benutzen“, reagiert er flott auf die staunenden Blicke.“ In: https://www.schwarzauweiss.de/deutschland/essen_und_trinken/mosel_weinbergpfirsich.htm, zuletzt abgerufen 21.05.2020.

⁸⁹ Peter Göbel, Vorsitzender des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., im Gespräch mit dem Verfasser, 25.08.2020 in Ernst.

Neben den bereits eingeleiteten Marketingprojekten nannten z. B. Lux/Lorig (2009: 7ff.) noch einige weitere Vorhaben, die der neu gegründete Verein aufgreifen könnte, so die Einbindung von Heimat- und Gartenbauvereinen, Aktivitäten im Rahmen von Netzwerken regionaltypischer Obstbauprojekte, Präsentationen bei Veranstaltungen wie der „Grünen Woche“ oder das Ausrichten von Fotowettbewerben unter Touristen.

3.5 Wiederentdeckung des Weinbergpfirsichs andernorts

Abschließend sei vollständigkeitshalber angemerkt, dass man sich angesichts der Veränderungen der Kulturlandschaft in Weinbaugebieten auch außerhalb der Moselregion der Rolle des Roten Weinbergpfirsichs wieder erinnert, den Anbau hier jedoch weitaus weniger umfänglich betreibt als an der Mosel.

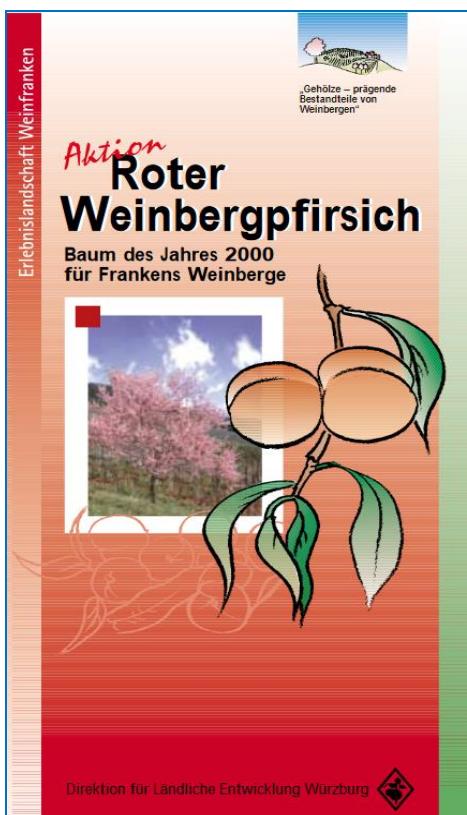


Abb. 25: Aktion Roter Weinbergpfirsich. Baum des Jahres 2000 für Frankens Weinberge. Deckblatt der Broschüre. Quelle: Direktion für Ländliche Entwicklung. Würzburg. 2000.

So kürte in Franken die „Direktion für ländliche Entwicklung Würzburg“ den Roten Weinbergpfirsich im Jahr 2000 zum ersten „Baum des Jahres 2000 für Frankens Weinberge“. Allerdings wurden seinerzeit nur ca. 100-120 Weinbergpfirsichbäume gepflanzt.⁹⁰ Auch wenn fünfzehn Jahre später Georg Etscheit in der Süddeutschen Zeitung schreiben konnte, dass „viele Winzer (...) heute zumindest einen Weinbergpfirsichlikör im Angebot (haben), der mitunter noch recht stammtischmäßig beworben wird: "Mädchenröte - Der Frauen-Versteher aus Franken", heißt eine der bekannteren Kreationen“⁹¹, so spielt in Franken die

⁹⁰ Mdl. Information von Herrn Siegler, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau am 14.09.2020.

⁹¹ ETSCHEIT, GEORG (2017): Rote Wonne. In: Süddeutsche Zeitung vom 18.08.2017 (<https://www.sueddeutsche.de/stil/samstagskueche-rote-wonne-1.3628461>), zuletzt abgerufen 20.05.2020).

Zwetschge als typischer und robusterer Obstbaum eine klar dominante Rolle. Seit mehreren Jahren werden deshalb vor allem ihre Varietäten jeweils zum „Baum des Jahres“ ernannt.

Für Baden-Württemberg stellte Linck⁹² noch 1954 fest: „Vor allem aber verleihen Quitte und der kleine rotfruchtige Weinbergpfirsich dem Weinland am Neckar ein südliches Gepräge“ (Linck 1954: 43). Gleichzeitig wies er aber auf das Brachfallen von Weinbergen und den Rückgang der Obstbaumnutzung aufgrund alternativer Erwerbsmöglichkeiten für Winzer hin (Linck 1954: 69). Mehr als fünfzig Jahre später wird nun in einer Werbebrochure eines Verkehrsvereins festgestellt: „Dass solche Elemente uralter Weinbergkultur (gemeint sind Pfirsich, Quitte, Mandel u. ä., Anm. d. Verf.) auch wieder in den flurbereinigten Weinberggebieten Nischen finden und die Landschaft bereichern, ist Ziel der Aktion «Lebendiger Weinberg». Die von der Umweltakademie Baden-Württemberg gemeinsam mit der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg und dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg entwickelte Aktion wird vom Verband der Prädikatsweingüter Württemberg sowie vom Württembergischen Weinbauverband und von den badischen Pendants sowie zahlreichen Weinbaugenossenschaften und Direktvermarktern breit unterstützt“ (Hutter 2012: 33).⁹³

In die gleiche Richtung zielt ebenfalls eine Aktion in der Schweiz. In einem Bericht des Ithaka-instituts für Ökologie und Klimafarming für die Schweiz wird festgestellt, dass seit den 1970er Jahren „dieser traditionsreiche Baum (gemeint ist der Weinbergpfirsich, Anm. d. Verf.) beinahe gänzlich aus den Weinbergen verschwunden“ sei. Daher würden die Schweizer Winzer bis zum Jahr 2013 insgesamt 1.000 Weinbergpfirsichjungpflanzen erhalten „zur Förderung der ökologischen Vielfalt und zur Rettung dieser alten Baumart“. So solle sichergestellt werden, dass auf jedem 5. Hektar Rebland wieder ein Weinbergpfirsich- und Blutpfirsichbaum wächst. Die Bevölkerung wird in dem Beitrag aufgerufen, Pfirsichsteine dieser Sorten zu spenden.⁹⁴

4. Der Rote Moselweinbergpfirsich – ein vorläufiges Fazit

Der Zwischenbericht zum „Erprobungsprojekt «Roter Weinbergpfirsich»“ schloss 2005 ebenso wie die Dokumentation des Gesamtprojektes (MUFV 2010: 35)⁹⁵ aus dem Jahr 2010 u. a. mit folgenden Erkenntnissen:

⁹² LINCK, OTTO (1954): Der Weinberg als Lebensraum. Öhringen. (https://www.heimatverein-rosswag.de/wp-content/uploads/2015/08/Der-Weinberg-als-Lebensraum_72dpi.pdf, zuletzt abgerufen 20.05.2020).

⁹³ HUTTER, CLAUS-PETER (2012): Von Quitten, Pfirsichen und Co. Neue Chancen für alte Einwanderer. In: Pro Stuttgart Verkehrsverein (Hrsg.): Wein-Boulevard. Weinkulturmagazin für die Region Stuttgart, 07/2012, S. 32-34.

⁹⁴ Ithaka institute for carbon intelligence. In: <https://www.ithaka-institut.org/de/ct/47> (zuletzt abgerufen 01.05.2020).

⁹⁵ <https://docplayer.org/27160497-Der-rote-weinbergpfirsich-erprobungsprojekt.html>, zuletzt abgerufen 25.09.2020. Siehe auch den Flyer „Erprobungsprojekt «Roter Weinbergpfirsich»“ vom Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz, 2005. In: <https://www.edoweb-rlp.de/resource/edoweb:3430179>, zuletzt abgerufen 19.05.2020).

- Die übliche Produktpalette einzelner Weingüter konnte um ein breitgefächertes Angebot auf Basis des Nischenproduktes Weinbergpfirsich ergänzt werden.
- Das Image des Moseltals wurde aufgewertet, das Landschaftsbild belebt; es gab touristische und wirtschaftliche Impulse.
- Ökologische, landschaftsästhetische und ökonomische Aspekte wurden miteinander vernetzt; die Sicherung der Lebensräume für bedrohte Tierarten (Apollofalter, Smaragdeidechse u.a.m.) wurde verbessert und Elemente der typischen Kulturlandschaft (Trockenmauern, Kleinkammerung der Moselhänge) konnten erhalten werden.
- Schulungsmaßnahmen wurden umgesetzt und Erkenntnisse z. B. zum Pflanzenschutz oder zur Vermehrung veröffentlicht; damit wurde das Verständnis der Anbauer auch für Belange des Umweltschutzes gestärkt.

Die «frühen Protagonisten», die sich Mitte der 1990er Jahre aufmachten, den Relaunch des Moselweinbergpfirsichs voranzutreiben, haben sich großflächigere Anpflanzungen als wirksameren Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft gewünscht. Das Denken in größeren Dimensionen hätte allerdings eine Konzentration bei der Herstellung typischer Weinbergpfirsichprodukte und deren marktgängige Standardisierung verlangt.

Der jetzige Vereinsvorstand setzt wie seine Vorgänger dagegen darauf, „die Kleinen mitzunehmen“ und sieht es als langfristig erfolgreicher an, auf die „Vielfalt lokaler Angebote, Produkte und Rezepte“⁹⁶ zu setzen und „die Kombination Landschaft – Rebe – Pfirsich (als) ein landschaftliches Alleinstellungsmerkmal für das Weinanbaugebiet Mosel“⁹⁷ für Anwohner und Besucher zu nutzen.



Abb. 26: Auslage auf dem Pfirsich-Markt in Cochem.

Quelle: Ulrich Raub, Internet-Reisemagazin schwarzaufweiss GbR, Bremen.

⁹⁶ Peter Göbel, Vorsitzender des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., im Gespräch mit dem Verfasser, 25.08.2020 in Ernst.

⁹⁷ DLR Mosel (2019): Entdecke die Vielfalt entlang der Mosel. Bernkastel-Kues. S. 21. In: https://www.lebendige-moselweinberge.de/doc/dlr_edvedm.pdf, zuletzt abgerufen 25.05.2020.

Hierfür wird es allerdings auch künftig erforderlich sein, die ehrenamtlich tätigen Vereinsmitglieder zu unterstützen, sei es durch regionale Aktionen von Gemeinden, Städten und Kreisen oder durch «Kümmerer» überregional tätiger Organisationen wie z. B. das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR-RLP) für die Durchführung von Schulungen und Tagungen. Denn alleine schon die durch das Erprobungsprojekt angestoßenen Versuche, mehr über Sortenwahl, Qualität und Anbaubedingungen in Erfahrung zu bringen, sind es wert, fortgesetzt zu werden. Auch sollte mittelfristig die Auswahl neuer Pflanzareale in Angriff genommen und weiterhin für eine kontinuierliche Verjüngung der in die Jahre gekommenen Bäume in Sinne qualitativer Stabilisierung gesorgt werden.⁹⁸

Nicht zuletzt kann ein wirkungsvolles Marketing zum Roten Weinbergpfirsich von der Mosel nur erfolgreich sein, wenn es authentisch durch die Aktiven vor Ort gelebt und gefördert, aber gleichzeitig überregional und in Abstimmung unter allen Beteiligten gesteuert wird.

⁹⁸ Nach Auskunft von Thomas Gerhards, Schriftführer des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V., muss mit einem jährlichen Ausfall von ca. 5 % der Bäume gerechnet werden.

5. Literatur

(Hinweis: Veröffentlichungen in Broschüren und Zeitungsartikeln sowie weitere Beiträge im Internet sind lediglich in den Fußnoten mit Angabe der Internetfundstelle genannt)

BEYEN, HENDRIK GERARD (1928): Über Stilleben aus Pompeji und Herculaneum. Haag.

CLEMENS, LUKAS; LÖHR, HARTWIG (1996): Jahresbericht des Landesamtes für Denkmalpflege, Abteilung Archäologische Denkmalpflege, Amt Trier, für den Stadtbereich Trier 1994 (mit einem Beitrag von Adolf Neyses). In: Trierer Zeitschrift 59, 1996. S. 257-286.

COLUMELLA, LUCIUS IUNIUS (Übersetzung von Curtius, Michael Conrad, 1769): Zwölf Bücher von der Landwirtschaft. Hamburg/Bremen.

DALBY, ANDREW (2003): Food in the ancient World from A to Z. London.

DEGENBECK, MARTIN (2003): Zur Situation der Streuobstbestände in Bayern. In: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hrsg.): Streuobst in der Kulturlandschaft. Tagungsband der Fachtagung am 09./10.07.2003 in Kirchhellenbach/Forchheim. S. 12-24.

DIEL, AUGUST FRIEDRICH ADRIAN (1829): Systematisches Verzeichnis der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten mit Bemerkungen über Auswahl, Güte und Reifezeit für Liebhaber bei Obstanpflanzungen. Kernobstsorten. Frankfurt/Main.

DÜBNER, CHRISTIAN (2006): Der Rote Weinbergpfirsich der Terrassenmosel – Die gegenwärtige und zukünftige Bedeutung für den Tourismus. Diplomarbeit Universität Trier, Fachbereich VI: Geographie/ Geowissenschaften Angewandte Geographie/ Fremdenverkehrsgeographie. Trier.

FIEDLER, WALTER; UMHAUER, MANFRED (1968): Anbau des Pfirsichs und der Aprikose. Bücher für den Gartenfreund. VEB Deutscher Landwirtschaftsverlag. Berlin.

GAUCHER, NICOLAS (1894): Klassische Obstsorten. Pomologie des praktischen Obstbaumzüchters. Nachdruck Manuscriptum Verlagsbuchhandlung, Waltrop und Leipzig 2004.

GÜNTHER, MICHAEL; HARZER, UWE (1995): Aprikosen, Pfirsiche – Anbau und Sorten. Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau. Neustadter Hefte, Heft 83. Neustadt/Weinstraße.

HANKE, MAGDA-VIOLA; FLACHOWSKY, HENRYK (2017): Obstzüchtung und wissenschaftliche Grundlagen. Verlag Springer-Spektrum. Berlin.

HARTKE, WOLFGANG (1956): Die „Sozialbrache“ als Phänomen der geographischen Differenzierung der Landschaft. In: Erdkunde 10, 1956. S. 257-269.

HASSLINGER, NADJA; ZACH, BARBARA (2019): Äpfel, Kirschen, Pflaumen und weitere neue Kulturpflanzen. Neu eingeführte und importierte Kulturpflanzen im Gebiet westlich des Rheins bis Lothringen. In: Cordie, Rosemarie; Hasslinger, Nadja; Wiethold, Julian; Metz, Inrap (Hrsg.): Was aßen Kelten und Römer? Umwelt, Landwirtschaft und Ernährung westlich des Rheins. Begleitband zur Ausstellung im Archäologiepark Belginum der Gemeinde Morbach, 12. Mai – 3. November 2019. Morbach. S. 103-113.

HAUSCHILD, WOLFGANG (2018): Neukonzeption und Ergebnisse der Baumobstanbauhebung 2017. In: Statistisches Bundesamt (Hrsg.): WISTA 3, S. 128-141.

HEDRICK, U.P.; HOWE, G.H.; TAYLOR, O.M.; TUBERGEN, C.B. (1917): The peaches of New York. Albany.

HEIN, MAGDALENA: Flurneuordnung als Chance für Streuobst und Obstgärten. In: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hrsg.): Streuobst in der Kulturlandschaft. Tagungsband der Fachtagung am 09./10.07.2003 in Kirchhellenbach/Forchheim. S. 57-66.

HERTEL, FRANZ (1914): Die wichtigsten Pfirsich-, Nektarinen-, Aprikosen- und Quittensorten (= Gartenbücher Bd. 1496). Leipzig.

HERTEL, FRITZ (1955): Der Pfirsichbau. Minden.

IFLS (Institut für Ländliche Strukturforschung, Frankfurt) u.a.m. (2016): Ex post-Bewertung Programm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) nach der VO (EG) 1698/2005. Frankfurt.

KÖNIG, MARGARETHE (1995): Mittelalterliche Obstfunde aus Trier. In: Rheinisches Landesmuseum Trier (Hrsg.): Aus der Arbeit des Rheinischen Landesmuseums Trier, Band 27. Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier. S. 71-76.

KÖNIG, MARGARETHE (2006): Aspekte der römischen Ernährung in Trier und Umgebung. In: Kreisverwaltung Trier-Saarburg (Hrsg.): Jahrbuch Kreis Trier-Saarburg 2007. Trier.

KRÜNITZ, JOHANN GEORG (1773-1858): Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft, in alphabetischer Ordnung. Bände 1-242. Berlin.

LINCK, OTTO (1954): Der Weinberg als Lebensraum. Öhringen.

LÖWENSTEIN, REINHARD (1997): Der Rote Weinbergpfirsich. Zur Rückbesinnung auf eine traditionsreiche Delikatesse an der Terrassenmosel. Winningen.

LUCAS, EDUARD; OBERDIECK, JOHANN GEORG CONRAD (1875): Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Sechster Band: Steinobst. Stuttgart.

MUFV (Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz) Rheinland-Pfalz (2010): Der Rote Weinbergpfirsich. Erprobungsprojekt. Mainz.

REINHARDT, LUDWIG (1911): Die Erde und die Kultur. Die Eroberung und Nutzbarmachung der Erde durch den Menschen. Kulturgeschichte der Nutzpflanzen, Band IV, 1. Hälfte. München.

RESS, JOHANN HEINRICH (1794): Des Kaisers Karls des Großen Capitulare de Villis : zum Belage seiner Stats- und Landwirthschaftskunde übersetzt und erläutert. Helmstädt.

SCHERMAUL, ERIKA (2004): Paradiesapfel und Pastorenbirne. Bilder und Geschichten von alten Obstsorten. Ostfildern.

SCHIERENBECK, JOHANN (2005): Roter Weinbergpfirsich – Pflanzenbauliche Erkenntnisse und Erfordernisse. In: Tagungsband Fachtagung Roter Weinbergpfirsich, 23.11.2005 Ernst.

SCHOLZ, INGEBORG (2012): Der Rote Weinbergpfirsich. Herkunft, Kultur, Rezepte. Wintrich.

SCHÜBLER, GUSTAV; MARTEN, GEORG von (1834): Flora von Würtemberg (sic!). Tübingen.

SICKLER, JOHANN VOLKMAR (1798): Der deutsche Obstgärtner oder gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen. Neunter Band. Weimar.

SPENGLER, ROBERT N. (2019): Fruit from the Sands: The Silk Road Origins of the Foods We Eat. Oakland.

STATISTISCHES LANDESAMT RHEINLAND-PFALZ (2017): Baumobstanbauerhebung 2017. Bad Ems.

STIKA, HANS-PETER (1996): Römerzeitliche Pflanzenreste aus Baden-Württemberg. In: Landesdenkmalamt Baden-Württemberg (Hrsg.): Materialhefte zur Archäologie in Baden-Württemberg, Bd. 36. Stuttgart.

TERRAFUSCA – Ingenieurbüro und Consulting (Wirsig, Marohn & Lange Partnerschaftsgesellschaft) (2009): Potentialanalyse Roter Moselweinbergpfirsich zur Eignung der Bezeichnung für die Eintragung als geografische Herkunftsangabe nach VO (EG) Nr. 510/2006. Stuttgart.

TRENKLE, RUDOLF (1939): Neuzeitlicher Pfirsichbau für den Erwerb und im Hausgarten. Berlin.

UNKEL, INGE (2005): Erprobungsprojekt „Der Rote Weinbergpfirsich“ Oppenheim.

UNKEL, INGE (2007): Der Rote Weinbergpfirsich. Geschichte – Verbreitung – Pflege – Tourismus. In: Raab, Heike (Hrsg.): Rund um den Roten Weinbergpfirsich – Kochen und Backen mit der roten Mosel-Frucht. Seite 12-19. Zell.

WICKE, MARGRET (2009): Wirtschaftlichkeit des Ertragsanbaus von Roten Weinbergpfirsichen. 2. Symposium Roter Moselweinbergpfirsich, 04.04.2009 Cochem. Tagungsband, S. 25-30.

WILLERDING, ULRICH (1984): Ur- und Frühgeschichte des Gartenbaus. – In: Franz, Günther (Hrsg.): Geschichte des deutschen Gartenbaus. S. 39-68. Stuttgart.

ZHANG, SHUANG (2002): Das Yuan Ming Yuan Ensemble. Der kaiserliche „Park der Vollkommenen Klarheit“ in Beijing. Zeitschichtkarten als Instrument der Gartendenkmalpflege. Berlin. Diss. der Fakultät VII - Architektur, Umwelt, Gesellschaft der TU Berlin.

ZOHARY, DANIEL; HOPF, Maria; WEISS, EHUD (2012): Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin. 4th Edition. Oxford.