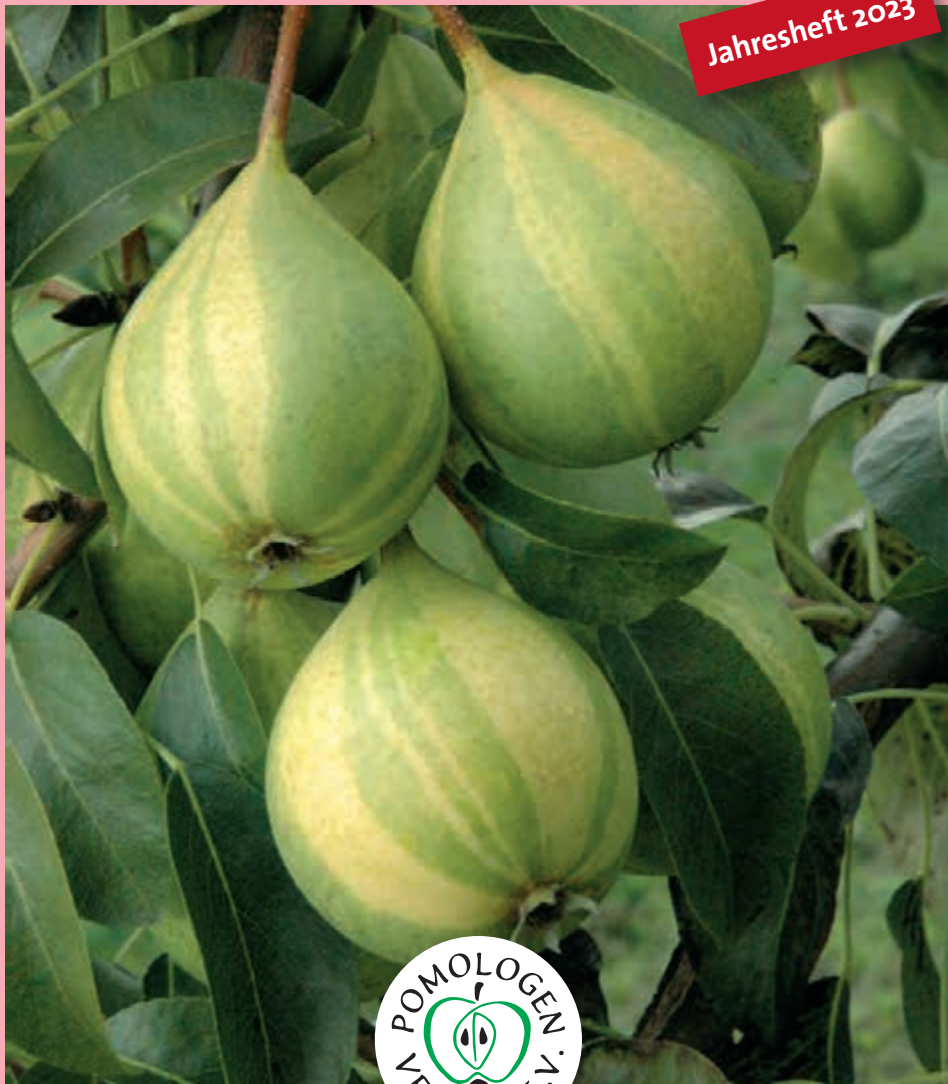


Pomologen- Verein e.V.

Jahresheft 2023



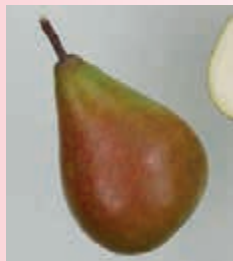
Jahresheft 2023: Auf Seiten dieser Ausgabe



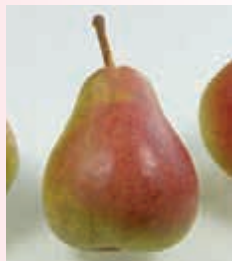
4: Frühe Schweizer Bergamotte



9: Falsche Schweizerhose



36: Naumburger Feigenbirne-AN



40: Rote Winterkappesbirne



42: Seckel-Löb-Birne



42: Kleine Dettenheimer-AN



44: Freudenberger Feigenbirne



50: Rote Dechantsbirne



52: Gansels Late Bergamotte



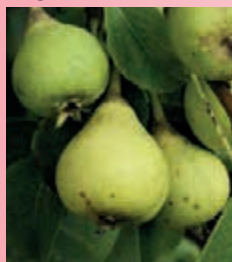
54: Grosdemange



62: Diamantbirne



103: Plettenberger Herrenbirne



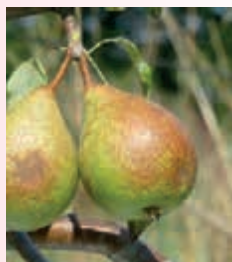
120: Gelbe Frühbirne



120: Frühe aus Trevoux



121: Grüne Sommermagdalene



121: Giffards Butterbirne

Jahresheft 2023: Auf Seiten dieser Ausgabe



121: Windsor



121: Lübecker
Prinzessbirne



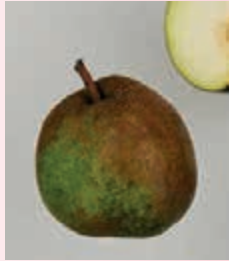
124: Edelcrassane



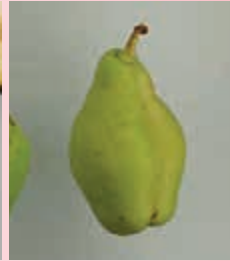
125: Herzogin von
Bordeaux



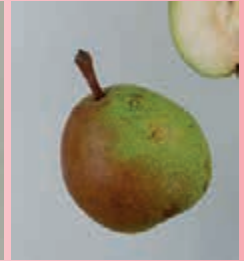
126: Josephine von
Mecheln



127: Oliver de Serres



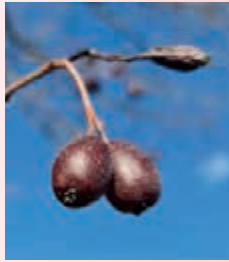
128: Schöne aus Arbres



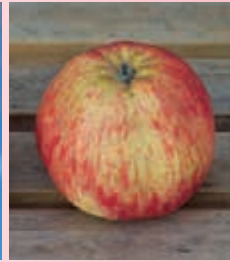
129: Winter-
dechantsbirne



140: Lösenbacher
Bunte-AN



147: Elsbeere



154: Bischofsmütze



158: Grüne Hoyerswerder



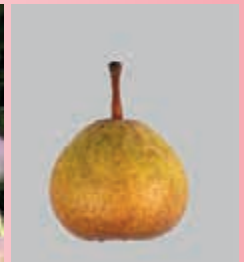
162: Fürst Blücher



166: Eiserner Kanzler



168: Löhrpflaume



190: Bergler/ Bergbirne

Jahresheft 2023 – Birnen



THEMENSCHWERPUNKT

- 5 Alles Schweizerhose?
Gestreifte (panaschierte) Birnensorten
– eine Spurensuche
Jens Meyer
- 26 Birnenblätter in der Sortenbestimmung
Jens Meyer
- 32 Obstbaumschnitt bei (jungen)
Birnbäumen
Jan Bade
- 35 Die bekannten unbekanntenen Birnen-
sorten
Jan Bade
- 38 Feigenbirne – Rote Winterkappesbirne –
Seckel-Löb-Birne
Steffen Kahl
- 48 Rote Dechantsbirne / Gansels Late
Bergamotte
Jan Bade
- 54 Die Birnensorte Grosdemange
Friedrich Höhne
- 58 Diamantbirne
Marianne van Lienden
- 66 Die Arbeit des CREA-Italien zu
rotfleischigen Birnensorten
*Giuseppina Caracciolo, Sandro Sirri,
Gianluca Baruzzi, Marco Pietrella*
- 71 Internationales Mostbirnen-Projekt
Barry Masterson
- 78 Das British National Perry Pear Centre
Barry Masterson, Jim Chapman
- 84 Robuste Birnensorten für Streuobst und
Öko-Züchtung
Simon Avenwedde, Hans-Joachim Bannier
- 87 Birnen in der Stadt
Spurensuche in Lübeck
Heinz Egleder
- 92 Alte fränkische Birnbäume
Susanne Wolf
- 103 Wiederentdeckung der Plettenberger
Herrenbirne
Volker Knipp
- 108 Birnensorte Isebart in Schlanders
*Martin Engelhardt, Katharina Hohenstein,
Johanna Platzgummer, Benedikta Zwerger*
- 110 Der Franzosenbaum – eine sehr alte Birne
Andreas Lindner
- 115 Die symbolischen Bedeutungen der Birne
Msgr. Georg Dunst, Josef Wittmann
- 120 Frühbirnen: Ein Erntetagebuch
Jens Meyer
- 122 Erfahrungen mit Wintertafelbirnen
Jens Meyer

POMOLOGIE

- 130 Chancen genetischer Fingerprints
für die Bestimmung von Apfelsorten
Hans-Joachim Bannier
- 140 Entdeckung der Pflaume Lösenbacher
Bunte-AN in einem LEADER-Projekt
Volker Knipp
- 144 Eine großfrüchtige Elsbeere im Saale-
Unstrut-Triasland
Wolfgang Stieler
- 154 Obstsorten des Jahres
Zusammengestellt von Sabine Fortak
Bischofsmütze
Steffen Kahl
Holländer Prinz
Jan Bade, Jens Meyer
Grüne Hoyerswerder
Ralf Frenzel
Fürst Blücher
Friedrich Höhne

Börtlinger Weinapfel

Rolf Heinzlmann

Eiserner Kanzler

Siegfried Bernkopf

Löhrpflaume

Franziska Oertli

PROJEKTE

170 Bäume retten mit Biokohle aus dem Kon-Tiki-Pyrolyseofen

Siegfried Burret

174 Rhein-Neckar Lebens-Wert

Rainer Rausch

HISTORIE UND LITERATUR

178 Die Suche nach der Turgovian Pear

Barry Masterson

192 Die Ersterwähnung der Paradiesbirne

Andreas Lindner

198 Pomologie trifft Philatelie

Friedrich Höhne, Josef Wittmann

208 ApfelMarktSorten

Rezension: Werner Schuricht

209 Alarm in Pomolonien

Steffi Weinert

210 Standards der Obstbaumpflege

Rezension: Alexander Seyboth

212 Gestaltung von Landschaftsobstbäumen

Rezension: Sabine Fortak

OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

214 Streuobstwiesen und Klimaresilienz

Michael Schlitt

227 Pilz hilft Birne

Stefanie Hahn

STREUOBST

228 Vögel der Streuobstwiese (15) – Tauben

Gerd Bauschmann

234 Vögel der Streuobstwiese (16) – Goldhähnchen

Gerd Bauschmann

238 Streuobst-Online-Portal M-V

Dirk Müller

BERICHTE AUS DEM VEREIN

242 10 Jahre Online-Shop des PV in Bremen

Karin Ruhnau

245 20 Jahre Aktion „Hessische Lokalsorte des Jahres“

Robert Scheibel und Steffen Kahl

250 Nachruf Peter Schlottmann

Heinz Egleder

251 Über den 95-jährigen Sortensammler Heinrich Fischer

Volker Knipp

256 Vergabe des Oberdieckpreises 2022 an August Kottmann

Michael Krieger

258 Internationales Pomologentreffen 2022 in Österreich

Josef Wittmann

260 Schwedische Literatur, meine Vorbilder und Lieblingsorten – Nachlese zur Europom 2022

Manfred Seydel

ZU GUTER LETZT

266 Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt steht vor massiven Einschnitten

Susanne Gura

FÜR DIE SINNE

268 Den Duft der Apfelbüten eingefangen

Wolf-Dietmar Stock

VERZEICHNISSE

244 Impressum

270 Autorenverzeichnis



Alles Schweizerhose?

Gestreifte (panaschierte) Birnensorten – eine Spurensuche

Jens Meyer

Seit Jahrhunderten faszinieren gestreifte Birnen die Menschen, hier soll ein Überblick über historische und heute noch vorhandene Sorten versucht werden.

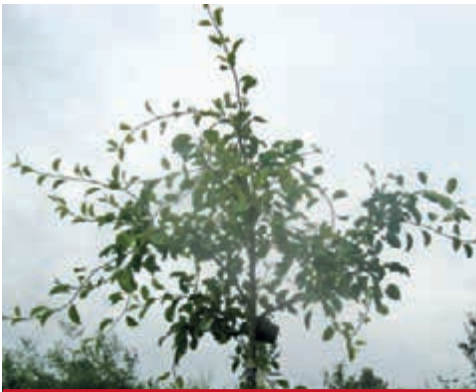
Die erste schriftliche Erwähnung gestreifter Birnen findet sich bei LE LECTIER (1628). Es gibt sie also seit mindestens 400 Jahren. Zum Verständnis: Es handelt sich grundsätzlich um Knospenmutationen bereits vorhandener Sorten, nicht durch Aussaat erzeugte neue Sorten. Zu jeder gestreiften Birnensorte gibt es die Muttersorte als „Urform“, die mehr oder weniger die gleichen Eigenschaften hat, nur eben nicht gestreift ist. Vergleichbar ist dies mit rotfrüchtigen Mutanten bei Apfelsorten, z. B. *ROTER BOSKOOP* und *BOSKOOP*. Auch hier handelt es sich um eine Knospenmutation, die durch Veredelung weitergegeben und dadurch erhalten werden kann. Mit einem genetischen Fingerprint kann man keinen Unterschied zwischen der normalen und der gestreiften Form erkennen. Es kommt regelmäßig vor, dass die Mutation – wie bei manchen Farbmутanten – nicht sehr stabil ist und mitunter einzelne Triebe in die Ursprungsform zurückschlagen (rückmutieren).



Abb. aus: „Abbildung von Rieser Obstsorten“ von Johannes Müller, Faksimile, 2023
(l.) Frühe Schweizer Bergamotte; Foto: J. Meyer

Eine obstbauliche Bedeutung hat keine der hier vorgestellten Sorten je erlangt. Es handelte sich immer nur um eine interessante Kuriosität. Gustav von Flotow (1857) glaubte, dass die gestreiften Formen aus einer schwächer wachsenden Sorte entstehen und oft, aber nicht immer, noch schwächer wachsen. Er war übrigens der Einzige, der sich im deutschsprachigen Raum näher mit den gestreiften Früchten befasst hat und auch darüber schrieb.

Typisch für alle gestreiften Sorten sind nicht nur die mehr oder weniger stark gestreiften Früchte, sondern ebenso die gestreiften einjährigen Triebe – die Blätter dagegen sind normal ausgebildet. Gestreifte Früchte können übrigens auch bei Citrusgewächsen und bei Feigen auftreten, historisch beschrieben ist auch eine gestreifte Apfelsorte, der verschollene *PAPAGEIAPFEL*.



THEMENSCHWERPUNKT

Obstbaumschnitt bei (jungen) Birnbäumen

Jan Bade

Grundsätzlich können junge Birnbäume, wie Apfelbäume auch, mit einer Leitastkrone erzogen werden. Je nach Verzweigungsmuster der jeweiligen Sorten bieten sich auch hier fünf Leitäste an, welche die Krone in die Breite ziehen und damit die Ernte in erreichbaren Höhen halten. Ein paar Besonderheiten gibt es aber zu beachten:

Der natürliche Habitus

ist in der Regel so wie die Früchte geformt. Die meisten Standard-Tafelbirnen haben eine Birnenform und der Baum wächst dann wie eine schlanke Pyramide. Daher kommt oft die Aussage dies sei grundsätzlich die Form von Birnbäumen. Es gibt aber genauso bergamottenförmige (apfelförmige) Früchte, wie auch kugelige bis kreiselförmige Sorten, die eher breitkugelige Bäume bilden. Eine Ausnahme von dieser Regel ist z. B. die *ROTE BERGAMOTTE*, die spindelförmig wächst. Beide Kronenformen lassen sich durch gezielte Jungbaumerziehung und Formierung aber auch in jede gewünschte Kronenstruktur bringen.

Abb. Sommerapothekerbirne
Fotos (alle d. Artikels): J. Bade

Schleuderwuchs

Der Schleuderwuchs ist genetisch bedingtes Wachstum, das sich hauptsächlich in der Jugendphase eines Baumes zeigt, wenn die Bäume noch stark im Triebwachstum sind. Oft ist dies auch schon in der Baumschule ersichtlich. Die einjährigen Triebe wachsen dann in der Regel nicht gerade aufrecht, sondern drehen sich in eine beliebige Richtung, auch nach unten. Der natürliche Baumhabitus gleicht dann eher einer Trauerweide. Kommt der Baum zur Ruhe, mit Triebblängen von 40–50 cm, dann verliert sich das Phänomen. Daher kann die Jugendphase eine Herausforderung sein, die begleitet ist von Stäben der Leitäste und auch der Mittelachse. Wird der Baum weniger stark geschnitten oder durch andere (Bodenpflege-)Maßnahmen beruhigt, erreicht die Krone nicht so schnell ihr Volumen. Es fällt aber weniger Arbeit bei der Formierung an. Anfällig hierfür sind z. B. *PASTORENBIRNE*, *ALEXANDER LUCAS*, *FLASCHENBIRNE AUS TIRLEMONT*. Bei *SOMMERAPOTHEKERBIRNE* ist das Phänomen extrem ausgeprägt.

Verzweigungswilligkeit

Wie beim Apfel auch, gibt es bei den jeweiligen Sorten Unterschiede in der Verzweigungswilligkeit. Es gibt einige Sorten, die hauptsächlich kompaktes Fruchtholz ansetzen und auf den Anschnitt im einjährigen Bereich nur mit einem Austrieb der Spitzknospe reagieren. Wird eine Kronenform in Anlehnung an die naturgemäße Krone (Öschbergkrone) gewünscht, ergeben sich daraus Besonderheiten bei den Schnittmaßnahmen, weil keine dauerhaften



Verzweigungen im Seitenastbereich unterhalb der Leitäste entstehen. Auf die Dauer wandern dann die Ertragszonen immer weiter nach oben, weil das kurze Fruchtholz nicht genügend konkurrenzfähige Blattmasse aufbaut. Diese Eigenschaft hat man sich in der strengen Formobst-Spalierziehung zu Nutze gemacht, weil dadurch erst kompakte Formen möglich sind. Theoretisch lassen sich somit auch großkronige Bäume erziehen, die mehr als fünf Leitäste haben, da der Platzbedarf der einzelnen geringer ist.

Bei dem Wunsch, unterhalb der Leitäste auch Seitenäste mit aufzubauen, bedeutet das in der Praxis, in jedem Fall alle innenliegenden Augen und auch die Augen auf den Seiten der Jahrestriebe auszubrechen, damit überhaupt noch Trieb unterhalb entsteht. Auge-Umkehrschnitt funktioniert

Abb. Anschnitt einjähriger Trieb

in dem Fall gar nicht, weil nur das Auge nach innen wächst und es keinen flacheren Trieb nach außen gibt, auf den im nächsten Jahr abgeleitet werden kann. Eine weitere Konsequenz daraus ist, den Schnitt im einjährigen Holz nicht zu lang auszuführen. Dann besteht nämlich das Risiko, dass der Trieb im unteren Bereich auf Dauer verkahlt. Der kurze Anschnitt (mehr Austriebsdruck in die Bäume bringen) ist hier das Mittel der Wahl.

Neigung zur kurzen Fruchtholzbildung haben:

WILDERS FRÜHE, JEANNE D'ARC, MORTILETTS BUTTERBIRNE, CLAIRGEAUS BUTTERBIRNE etc.



Freudenberger Feigenbirne

Nicht identisch ist die Sorte allerdings mit der in Freudenberg am Main entstandenen Feigenbirne *FREUDENBERGER FEIGENBIRNE* (AN/KAHL). Bei dieser Birne muss es sich um eine Herbst-Tafelbirne handeln. Sie wird in „Die Kernobstsorten Badens“ (BACH 1891), für das Obstbaugebiet Main-Tauber (Wertheim) beschrieben und abgebildet.

„Eine aus Freudenberg a. M. stammende, dort verbreitete und der Forellenbirne ähnlich sehende Marktfrucht, ist mittelgroß, bald länglich, eiförmig, bald kugel- oder breitkugelförmig; in der Rundung selten eben, da sich oft mehrere Kanten über die ganze Frucht hinziehen. Bei einzelnen Früchten beobachtet man auch eine deutliche Naht. Der Kelch sitzt in geringer, durch die Rippen in unebener Einsenkung, ist meist vollkommen breit auseinanderliegend. Der holzige Stiel ist 2–3 cm lang. Die Schale ist

anfangs grüngelb, auf der Sonnenseite anfangs trübbrot, später leuchtend karmesinrot verwaschen. Auf der ganzen Schale sind viele feine Rostpunkte verteilt, die in dem Rot dunkelrot umhöft sind. Das gelbliche Fleisch ist feinkörnig, sehr saftreich, muskatellerartig duftend und von süßweinigem, etwas herbem Geschmack. Die Frucht reift Mitte bis Ende September und hält 2–3 Wochen.“

Die Sorte ähnelt keinesfalls der in der gleichen Gegend verbreiteten *MILTENBERGER FEIGENBIRNE* (*ROTE WINTERKAPPESBIRNE*). In Freudenberg und in der Wertheimer Gegend scheint sie verschollen zu sein. Sie wurde möglicherweise bei einer Sortenkartierung 2018/19 durch den Verfasser in dem Streuobstgebiet „Erlichgärten“ bei Kreuzwertheim in vier Exemplaren wiederentdeckt.

■ Sortenbeschreibung Freudenberger Feigenbirne

■ Herkunft/Geschichte

Unbekannt, der Literatur nach aus Freudenberger am Main stammend, früher dort stark verbreitet und der Forellenbirne ähnelnde, beliebte Marktfrucht für das Main- und Taubergebiet (für Bezirk Wertheim und den nördlichen Teil des Bezirks Tauberbischofsheim empfohlen).

■ Häufigkeit/Verbreitung

Im Ursprungsgebiet bisher verschollen, wahrscheinlich im Streuobstgebiet Erlichgärten bei Kreuzwertheim wiederentdeckt, möglicherweise weitere unbestimmte Exemplare vorhanden, somit sehr selten.

■ Typische Fruchtmerkmale

Mittelgroß, Form variabel, mittel- bis kelchbauchig, oval, zum Kelch und Stiel zulau fend, etwas unregelmäßig, mit breiten Kanten, Frucht nicht stehend, Grundfarbe Hellgrün, später Gelb, Deckfarbe Trübbrot, verwaschen und mit rot umhöften Schalenpunkten, Kelchgrube flach, von Falten und schwachen Wülsten umgeben, dadurch Kelch leicht eingequetscht, Kelch halboffen bis offen, Blättchen getrennt, Stielgrube leicht eingesenkt, Stiel holzig, hellbraun, kleines Kernhaus, Kammern geschlossen, Kerne breitrund, kurz gespitzt, dunkelbraun, Fruchtfleisch gelblichweiß, feinkörnig, schmelzend, saftig, süßlich, angenehm gewürzt.

■ Baumeigenschaften/Anbau

Starkwachsend, hochgehende Krone, für gute Böden, bis in raue Lagen, etwas schorfanfällig, für Streuobstwiesen und Gärten

■ Verwendung/Reifezeit

Tafel- und Wirtschaftsbirne, zum Kochen und Dörren

Pflückreife: Anfang bis Mitte September, Haltbarkeit 2–3 Wochen (schnell teigig)

Verwechslersorte: Forellenbirne

Abb. Zwei Bäume der Birne aus Kreuzwertheim, die möglicherweise die „Freudenberger Feigenbirne“ ist; (l.) Früchte dieser Birne



Eine historische Sortenverwechslung, die sich bis heute fortsetzt:

Rote Dechantsbirne / Gansels Late Bergamotte

Jan Bade

Bergamotten-Sorten üben schon länger eine gewisse Faszination auf mich aus, wahrscheinlich weil in meinem elterlichen Garten der einzige Birnbaum eine Bergamotte war, deren Name mir aber leider unbekannt blieb. Beim Stöbern durch die (historische) Literatur tauchen manche Namen häufiger auf als andere und wenn sie dann noch als beliebte aromatische Tafelbirnen beschrieben werden, wächst der Reiz, diese Sorten auch in die Finger und in den Mund zu bekommen.

Eine dieser Sorten ist die *ROTE DECHANTSBIRNE* / *GANSELS BERGAMOTTE*, die in über 200 von Jens Meyer und mir ausgewerteten Pomologien und Sortenlisten in den letzten 300 Jahren über 50 mal auftaucht. Da ich durch Zufall zur selben Zeit Reiser aus Brogdale in England und aus Gembloux in Belgien bekommen konnte und ich mir, trotz längerer Erfahrung im Veredeln, immer wieder unsicher bin, ob die Kostbarkeiten auch anwachsen werden, habe ich mir gleich beide Herkünfte als Baum nachgezogen.

Abb. (links) Rote Dechantsbirne.
(rechts) Gansels Late Bergamotte
Fotos (alle d. Artikels): J. Bade

Schnell wurde schon anhand der Blätter klar, dass es leider zwei verschiedene Sorten sind. Das Laub der Herkunft Gembloux ist sehr stark am Blattrand gewellt, die Sorte aus Brogdale unterseitig bewollt. Parallel erhielt ich noch eine *ROTGRAUE DECHANTSBIRNE* aus einer deutschen Sammlung, die zumindest dem Laub nach mit der Herkunft aus Gembloux identisch ist. Bis sich die ersten Früchte für den pomologischen Abgleich entwickelten dauerte es natürlich ein paar Jahre. Leider wurde es damit aber auch nicht einfacher, da beide Sorten, nach dem Abgleich mit verschiedenen internationalen Pomologien, korrekt erschienen.

Wenn man öfter versucht, namentlich vorliegende Fruchtproben mit der Literatur abzugleichen, stellt sich immer wieder heraus, dass es Abweichungen in den Beschreibungen gibt, bis hin zu ganz widersprüchlichen Aussagen. So kristallisieren sich mit der Zeit „glaubwürdige“ Autoren heraus. Im vorliegenden Fall gibt es große Diskrepanzen zwischen der Beschreibung von *DIEL* und *LEROY*, die nach bisherigen Erfahrungen, beide sehr gewissenhaft gearbeitet haben.



Der entscheidende Hinweis kam in diesem Fall von dem Dänen BREDSTED, der in seinem Buch: *Haandboog i dansk Pomologi* 1890 die Vermutung äußert, dass LEROY nicht die Sorte *ROTE DECHANTSBIRNE / GANSELS BERGAMOTTE* beschrieben hatte, sondern die Sorte *GANSELS LATE BERGAMOTTE*. Aus heutiger Sicht eine erstaunliche Erkenntnis, denn er muss dazu Zugriff auf die 27 deutschen Werke von DIEL gehabt haben (wer hätte die nicht gerne), wie auch auf die französischen von LEROY. Und dann auch noch beider Sprachen so mächtig gewesen sein, um zu verstehen was sie schreiben und das ohne google-Übersetzer. Zudem muss er auch mindestens eine der sehr seltenen Beschreibungen der *GANSELS LATE BERGAMOTTE* gehabt haben, sei es die von DOWNING aus den USA 1859 oder die einzige längere Beschreibung mit guter Abbildung von dem Franzosen MAS 1865–1874.

Wir haben es da wesentlich leichter mit den technischen Hilfsmitteln des Internets, in dem viele Werke digital zur Verfügung stehen oder eben als Nachdruck verhältnismäßig kostengünstig zu erwerben sind. In jedem Fall stimmt die Erkenntnis von BREDSTED, dass bis heute im englischen und skandinavischen Raum die echte *ROTE DECHANTSBIRNE / GANSELS BERGAMOTTE* verbreitet ist. In verschiedenen Sammlungen in Belgien und Frankreich wird dagegen die *GANSELS LATE BERGAMOTTE* unter dem Namen *GANSELS BERGAMOTTE* erhalten.

Nachfolgend die Beschreibungen der beiden Sorten unter der Berücksichtigung der Unterscheidungsmerkmale. Dies sind die verschiedenen Reifezeiten und der charakteristische Stielansatz bei *GANSELS LATE BERGAMOTTE*. Diese ist eher eine Wirtschaftsfrucht, hingegen die *ROTE DECHANTSBIRNE* eine Tafelbirne.



Abb. Der Autor am Fuße einer stattlichen Schweizer Wasserbirne. Fotos (alle d. Artikels sofern nicht anders angegeben): B. Masterson

Internationales Mostbirnen-Projekt

Erhaltung der seltenen Mostbirnen durch die Herstellung von Birnenwein

Barry Masterson

Als Hersteller von Cider (Apfelwein) und Perry (Birnenwein) fasziniert mich nicht nur die fertige Flüssigkeit in der Flasche, sondern natürlich auch das Rohmaterial, die Äpfel und Birnen, die wir zur Herstellung dieser Getränke pressen. Der Anbau und die Ernte der eigenen Früchte ermöglichen es dem Hersteller, die Eigenschaften dieser natürlichen Ressourcen wirklich zu verstehen und zu erkennen, wie die Anbaubedingungen und das Terrain die Aromen beeinflussen können, so dass es jedes Jahr anders ist. Doch während die moderne Cider-Szene (die sich in Deutschland, abgesehen von Hessen, meines Erachtens gerade neu entwickelt) ziemlich bekannte Parameter für Apfelsorten hat, die regional verwendet werden, sind es die Birnensorten für die Herstellung von Perry, die mich am meisten faszinieren. Perry ist ein uraltes Getränk, und während es in Teilen von Frankreich (Domfront), England (The Three Counties) und Österreich (Mostviertel) noch eine überlebende oder wiedererwachte Kultur existiert, spielte sie auch in den landwirtschaftlichen Gemeinden der Ostschweiz und Süddeutschlands eine bedeutende Rolle. So wird in einem mittelalterlichen Gedicht des Minnesängers Neidhart von

Reuenthal aus der Zeit um 1240 das Trinken von Birnenwein in der Schweiz erwähnt. 1283 bis 1299 galt der Birnenmost offenbar als das beliebteste Getränk bei den Bayern. Seifried Helbling, ein niederösterreichischer Dichter aus der Gegend von Zwettl schrieb ein Lied, in dem die Bayern ausdrücklich auf ihre Vorliebe für Birnenwein angesprochen werden. Aus jüngerer Zeit weiß man, dass der Birnenmost noch bis in die 1950er Jahre ein Grundnahrungsmittel der bäuerlichen Bevölkerung in der Westpfalz war.

In den letzten 100 Jahren haben jedoch die zunehmende Mechanisierung der Landwirtschaft mit den einhergehenden Veränderungen in der Agrarlandschaft, den Flurbereinigungen und der insgesamt abnehmenden Bedeutung des Mosts für das bäuerliche Leben dazu geführt, dass die großen alten Birnbäume, die einst fast jeden Weg und jedes Feld in Süddeutschland säumten, auf Nimmerwiedersehen verschwunden sind. In der Schweiz exportierte der Kanton Thurgau viel Qualitätsperry, der bereits Mitte des 16. Jhs. bis nach England bekannt war. Heute ist die Birnenweintradition fast ausgestorben, da die Umstellung der Obstverwendung im späten 19. Jh. auf die Destillation – gefolgt von der Umstellung im Obstbau von 1950 bis 1975, die zur Vernichtung von schätzungsweise 11 Mio. Obst-Hochstämmen in der ganzen Schweiz führte – die alte Kultur der Birnenweinerstellung im Wesentlichen auslöschte.

Vor diesem Hintergrund wollte ich dazu beitragen, einige der Sorten zu erhalten, die für die Herstellung von Perry von besonderer historischer Bedeutung waren oder die einfach Erhaltungshilfe brauchten.



*Abb. Die Mostbirnen Streuobstwiese des National Perry Pear Centre, Hartpury
Foto (alle d. Artikels): J. Chapman*

THEMENSCHWERPUNKT

Das British National Perry Pear Centre

Barry Masterson

■ Einleitung

Im Jahresheft 2021 schrieb ich einen Artikel über die Anfänge der britischen Pomologie, die Pomonas, die Anfang des 17. Jhs. geschrieben wurden, und wie sie untrennbar mit der Herstellung von Cider (Apfelwein) und Perry (Birnenwein) verbunden waren. Während der Erfolge des britischen Ciders im Laufe der Jahrhunderte zu- und abgenommen hat (und handwerklich hergestellter Cider derzeit wieder auf Interesse stößt), genießt Perry heute weit weniger Aufmerksamkeit als im 17. und 18. Jh.. Wie ich an anderer Stelle in diesem Jahresheft beschrieben habe, wiederholte sich der

Niedergang des Birnenweins auch in der Schweiz, wo es einst eine blühende und bedeutende Birnenweinkultur gab und in gewissem Maße auch in Deutschland. Abgesehen von kleinen Teilen Westenglands scheinen nur das Mostviertel in Österreich und Regionen in Frankreich wie in Domfront eine nennenswerte Kultur der Birnenweinerstellung bewahrt zu haben. Aber die Erhaltung von Birnensorten ist natürlich eng mit der Herstellung von Perry verbunden. Erhaltung durch Nutzung ist mein Mantra, und im Vereinigten Königreich steht die Einrichtung des National Perry Pear Centre (NPPC), das jetzt Teil der britischen Nationalsammlung ist, für diesen Ansatz. Es ist eine Anlaufstelle für die Erhaltung und Erforschung von Birnensorten, die ausschließlich für die Perry-Produktion geeignet sind.

Während der ursprüngliche Obstgarten des National Perry Pear Centre von Charles Martell, einem Käser und Brenner in Gloucestershire, gegründet wurde, war es Jim Chapman, der die Anpflanzungen mit einem neuen Obstgarten erheblich erweiterte, ganz zu schweigen von seiner eigenen persönlichen Sammlung, die nun Teil der British National Collection ist. Jim Chapman war der Leiter der NPPC und besitzt auch eine umfangreiche persönliche Sammlung von Mostbirnen. Im Folgenden berichtet er, wie er zu diesem Thema kam und welche Forschungsschwerpunkte er noch immer verfolgt.

Die Entwicklung des British National Perry Pear Centre (NPPC)

Jim Chapman

Übersetzung Barry Masterson

Ich kam zum ersten Mal mit Birnen in Berührung, als meine Familie 1960 von Wales auf einen Bauernhof in Gloucestershire umzog, und bald darauf lernte ich, wenn auch minderjährig, in der Cidery Bulmers Perry kennen. Als dritter Sohn einer Landwirtschaftsfamilie musste ich mich jedoch beruflich anderweitig orientieren, und es sollten fast 40 Jahre vergehen, bis ich meine eigene Birnenplantage anlegte. In der Zwischenzeit waren die meisten Obstgärten auf dem Familienbetrieb den Anforderungen einer intensiven Milchwirtschaft zum Opfer gefallen. Es gab nur noch einige wenige Birnbäume, die sich allen Bemühungen sie zu entfernen, widersetzen. Schließlich waren auch sie verschwunden, nach vielleicht 300 Jahren Lebensdauer. Der Baum, der der „Birnbäumlänge“ ihren Namen gab, ein Feld, das vielleicht römischen Ursprungs war und an einem alten Weg von Gloucester (Glevum)

lag, war nur noch eine Erinnerung – so wie das Feld heute, das in seinem Nachbarn aufgegangen ist, um die Bewirtschaftung zu erleichtern. Wie sehr wünschte ich mir, dass damals eine DNA-Identifizierung möglich gewesen wäre.

Im Laufe der Jahre machten sich verschiedene Personen in Großbritannien daran, Birnen zu klassifizieren und zu sammeln, darunter Herbert Durham und die Long Ashton Research Station. Aber erst 1990 gründeten Charles Martell und andere die National Perry Pear Collection auf dem Ausstellungsgelände der Three Counties Agricultural Society in Malvern. 1999 pflanzte ich meine eigene Sammlung in Hartpur, Gloucester, mit dem Ziel, die Sammlung in Malvern zu wiederholen und zu erweitern, da es dort nur wenig Platz für zusätzliche Anpflanzungen gab. Im Jahr 2003 pflanzte ich eine zweite Sammlung auf einem Grundstück, das ich in gemeinnützigem Besitz gegeben hatte. Ich ahnte nicht, dass dies die wichtigste genetische Ressource des Landes für Birnen werden würde, aber die nationale Sammlung im Hartpur Orchard Centre ist heute die Referenzsammlung und die „Konstante“, mit der DNA-Fingerabdrücke im Vereinigten Königreich verglichen werden. Auf der Obstplantage wurde ein Gebäude mit Eichenholzrahmen errichtet, in dem Peter Mitchell seit 2008 Schulungen zum Thema Cider und Perry anbietet. Ein Obstgarten war schon immer ein Zufluchtsort für Wildtiere, und seine Bewohner sorgen für eine gute Bestäubung. In jüngster Zeit hat die Rolle des Obstgartens noch mehr an Bedeutung gewonnen, da er einen natürlichen Korridor für die durch den Klimawandel erzwungene Migration von Arten darstellt. In diesem Bewusstsein haben wir unser eigenes Naturschutzgebiet mit



Hoffentlich gelingt es dem LPV, eine interaktive Karte erstellen zu lassen. Wie schön wäre es, virtuell durch die Landschaft zu spazieren und z. B. beim Baum INS-28 ein Fenster zu öffnen, um Baumdaten abzulesen, einen ersten Blick aufs Konterfei des Baumes zu werfen, um festzustellen: Da muss ich unbedingt hin. Den Burschen schau ich mir an.

Außerdem stehen die Datenauswertung und -interpretation für die Birnenfreunde an. Vielleicht findet sich ja ein Pomologe zur Sortenbestimmung.

Als Geländearbeit sollten die besonders imposanten, landschaftsprägenden Solitäre nochmals einzeln aufgesucht werden, um sie intensiver als bisher, besonders wegen der Früchte, zu untersuchen.

Vielleicht entsteht ja ein Buch? Vielleicht mit den „Best of“, oder es wird irgendwo ein Birnbaum-Lehrpfad entstehen?

Literatur, Quellen

MEYNEN, E., SCHMITHÜSEN, J.: Naturräumliche Gliederung, Landesamt für Digitalisierung, Breitband und Vermessung, München
www.bayernatlas.de

www.lpv-mittelfranken.de

www.lpv-mittelfranken.de/projekte/alte-birnen-in-franken

HASPEL, Monika: Fränkische Birn in der Küchn.

Wifa-Verlag Armin Laueremann, Ansbach, 2019

BR Fernsehen: Zwischen Spessart und Karwendel

– Die Retter der Baumriesen, 22.09.2023 

Abb. Ich kartiere am liebsten im Winter. Denn das dunkle dichte Geäst lässt mich die Birnbäume leicht finden.





THEMENSCHWERPUNKT

Frühbirnen: Ein Erntetagebuch

Jens Meyer



Abb. (v. l.) Gelbe Frühbirne; Frühe aus Trevoux

10. Juli:

Die *GELBE FRÜHBIRNE* wird reif, noch ein paar Tage früher als der bisherige früheste Termin (13.07.2017), endlich wieder Birnen! Die letzte Birne aus dem vorigen Jahr habe ich Anfang April gegessen und das Frühstücks Müsli ohne frische Birnen ist nur halb so gut, einzige Ausnahme: Die Aprikosen sind reif. Die Früchte der *GELBEN FRÜHBIRNE* sind klein, meist nur 3 cm lang, süßlich und knackig, sie werden nicht schmelzend, im September würde ich so etwas höchstens zum Kochen nehmen aber jetzt(!) fürs Müsli brauche ich schon so 7–8 Stück. Dieses Jahr ist es kein Problem, ich habe zwar nur zwei Äste auf Mehrsortenbäumen aber die hängen voll.

17. Juli:

Die *GELBE FRÜHBIRNE* habe ich zum größten Teil aufgegessen. Heute probiere ich die erste *GRÜNE SOMMER-MAGDALENE*. Bei der Sorte muss man schon am Ball sein, von außen kann man nicht sehen, dass sie reifen. Die Sorte bleibt, wie der Name sagt, grün. Am Samstag hatten wir eine Party auf dem Hof und ich habe einige Gartenführungen gemacht und dabei auch die *GRÜNE SOMMER-MAGDALENE* zum Kosten gegeben, einhellige Frage: „Ist die schon reif?“ und dann: „Oh, lecker!“ Die *GRÜNE SOMMER-MAGDALENE* ist schon deutlich größer als die *GELBE FRÜHBIRNE*. Gute Exemplare können eine Länge von 5 cm erreichen. Für eine Frühbirne ist sie geschmacklich schon recht gut. Sie hat ein ausgewogenes Zucker-Säure Verhältnis und sie ist saftig.

■ Nordhäuser Winterforelle

Eine in Baumschulen allgemein erhältliche Wintertafelbirne, die bis Januar hält. Wird hier nicht mal halbschmelzend, rübig, vorwiegend süß. Braucht wohl warmen und humosen Boden, sehr schorfempfindlich, sollte daher nur in wirklich offenen Lagen gepflanzt werden. Wuchs mittelstark.



■ Notar Lepin

Diese reichtragende Sorte ist in meinem Sortiment die am längsten haltbare, einzelne Früchte der Ernte 2022 hielten bis Anfang Mai 2023 und diese wurden tatsächlich etwas weich und genießbar, wenn auch einfach nur süß. In allen Jahren vorher wurden die Früchte nie reif und blieben rübig. Vom Spalier hatte ich bisher keine Früchte. Mittelstark bis stark wachsend.



■ Oliver de Serres

Bis Januar oder Anfang Februar hält diese apfelförmige Sorte, vom Spalier wird sie hier sicher schmelzend, saftig, würzig, sie zeichnet sich durch eine bei Birnen nicht so häufige feine Säure aus, was sie im Geschmack besonders macht. Auch freistehend wird sie in warmen Jahren reif. Der Baum wächst eher schwach, trägt regelmäßig, aber nie viel.



■ Professor Grosdemange

Diese Sorte ist weitgehend unbekannt, was schade ist, denn sie wird zuverlässig reif und schmelzend, Genussreife Mitte Dezember bis Ende Januar. Im Geschmack ist sie vorwiegend süß, aber angenehm. Sie braucht kein Spalier zum Ausreifen und sollte hier auf schweren Böden der verbreiteten Gräfin von Paris vorgezogen werden. Wuchs schwach bis mittelstark.



Eine großfrüchtige Elsbeere im Saale- Unstrut-Triasland

Im Kontext aktueller
pomologischer Entwicklungen
bei der Elsbeerkultur

Wolfgang Stieler



*Abb. Plastische Darstellung von Blättern und
Früchten einer Elsbeere im Naumburger Dom
Foto: Heiko Brandl, © Vereinigte Domstifter;
alle weiteren d. Artikels: W. Stieler.*



Abb. Sehr große, Oliven- bzw. verkehrt eiförmige Früchte der vorgestellten Elsbeere.



Abb. Durchschnittsgewicht der sehr großen Früchte beträgt 3,5 g.

Diskussion

Eine große Variabilität hinsichtlich Fruchtform und Fruchtgröße ist beim *SPEIERLING* (*Sorbus domestica*) seit langem bekannt (HRDOUSEK ET AL). Fruchtgewichte bis 50 g sind bei *SOSENHEIMER RIESE* möglich. Früchte des von ARNOULD NAZARIAN (persönl. Mitt.) beschriebenen und in der Nähe von Paris wachsenden *GÉANT DE SAINT GERMAIN* erreichen sogar Einzelgewichte von über 50 g. Mit Fruchtgewichten bis 65 g ist die süditalienische Sorte *INDIGNIENTE* rekordverdächtig. Solch große Früchte (*SORBO GIGANTE*) wachsen in regenreichen Jahren u. a. bei Sant' Anastasia am Fuß des Vesuvs (KAUSCH-BLECKEN 2002).

Trotz intensiver Literaturrecherche hat der Autor dagegen nur wenige Hinweise auf eine Beschreibung großfrüchtiger Elsbeeren

gefunden (KARPATI 1960). In einer umfassenden Studie über die Elsbeere im Wiesenwälderwald (GSENGER 2013) werden die Frucht-längen diverser untersuchter Elsbeerbäume in vier Stufen eingeteilt. 13,7% der Früchte fielen dabei in die Stufe mit Frucht-längen bis zu 1 cm. Die Mehrzahl (66,7%) hatte Frucht-längen von 1–1,5 cm. Nur 19,6% entfielen auf Frucht-längen von 1,5–2 cm. Die Stufe vier mit Frucht-längen >2 cm wurde nie erreicht. Aus dem Jahr 2002 stammen dennoch Hinweise auf einen Elsbeerb- baum aus dem westlichen Wienerwald mit Frucht-längen bis zu 2,1 cm und maximal 3,54 g Gewicht (KAUSCH-BLECKEN 2002). Auch um Heilbronn existieren anscheinend ein- zelne Elsbeerbäume, auf denen Früchte bis 2 cm, sehr selten auch bis 2,5 cm, wachsen (THOMAS KELLNER/„Urholz“, Eppingen, pers. Mitt.). Ob ein Zusammenhang zwischen

Die Suche nach der Turgovian Pear

Die Lösung eines der größten Rätsel der britischen Pomologie

Barry Masterson

Der Anfang

Es begann mit einer einfachen Frage, aber die Antwort sollte alles andere als das sein. Im Herbst 2020 wurde ich in einem E-Mail-Austausch mit Jim Chapman vom National Perry Pear Centre in England gefragt, ob ich von der *TURGOVIAN PEAR* gehört hätte, einer Mostbirne, die in den 1660er Jahren in England erwähnt wurde und von der er annahm, dass sie aus Deutschland oder der Schweiz stamme. Er wollte wissen, ob der Name einer der heute bekannten Mostbirnen ähnelt.

Das war eine wirklich faszinierende Frage. Natürlich ist „Turgovia“ auf Deutsch Thurgau, der Schweizer Kanton am Bodensee. Da klingelte es bei mir, denn ich kannte einige Synonyme wie *THURGAUER MOSTBIRNE* für *SÜLBIRNE* und *THURGBIRNE* für *SCHWEIZER WASSERBIRNE*. Könnte es so einfach gewesen sein? Nun, natürlich nicht.

Die Legende

Wie bei vielen pomologischen Abenteuern stammte unser Interesse an der *TURGOVIAN PEAR* (Thurgauer Birne, direkt übersetzt) aus der alten Literatur. In diesem Fall John Evelyns *Pomona*, erstmals 1664 veröffentlicht, und wahrscheinlich die erste britische *Pomona*, die ich im Jahresheft 2021 des Pomologen-Vereins beschrieben habe. Evelyn erwähnt die *TURGOVIAN PEAR* nur einmal,

aber im Zusammenhang mit anderen Schriften vor und nach dieser Veröffentlichung zeigt sich, dass diese Erwähnung nicht das offensichtliche Gewicht hat, das sie zu jener Zeit hatte. In der ersten Ausgabe seiner *Pomona* schrieb Evelyn:

„Um niemanden mit Versprechungen zu täuschen, empfehlen wir vielmehr die Sorgfalt, sich bei allen Ländern nach den besten Pflanzfreben solcher Früchte zu erkundigen, die sich bereits als ausgezeichnet für unseren Zweck erwiesen haben: wie bei den Thurgauern für die Birne, von der Mr. Pell so gute und gewichtige Informationen gibt.“ (EVELYN, 1664).

Im Jahr 1678 gab John Worlidge vieles von dem wieder, was in früheren Ausgaben von Evelyns *Pomona* erschienen war und listete die empfohlenen englischen Birnensorten der damaligen Zeit auf:

„Was die Turgovian Pear betrifft, die den besten Birnenwein der Welt hervorbringt, der in der Pomona des genialen Mr. Evelyn erwähnt wird, so wünschte ich nur, sie wäre allgemeiner verbreitet.“ (WORLIDGE, 1678).

Der beste Birnenwein der Welt? Er muss wirklich etwas ganz Besonderes gewesen sein, wenn er eine solche Erwähnung erfuhr, selbst im Vergleich zu den damals so hoch geschätzten einheimischen englischen Sorten.

Aber wer war dieser Mr. Pell, der Evelyn so wichtige Informationen geliefert hatte, und was und warum berichtete er über Thurgauer Birnen? Hatte er noch etwas zu sagen, das uns helfen würde, die tatsächliche Sorte zu identifizieren? Es war an der Zeit, nach Originalquellen zu suchen.

Die Briefe

Mr. Pell war John Pell, ein Mathematiker und Cromwells Botschafter bei den Schweizer Kantonen von 1654 bis 1658. Pell

Abb. John Evelyn, 1687. Gemälde von Godfrey Kneller. Quelle: Gemeinfrei, Wikimedia Commons



verband eine lange Freundschaft mit Samuel Hartlib, einem deutschen Universalgelehrten, der sich in England niedergelassen hatte und als Schriftsteller in den Bereichen Wissenschaft, Medizin, Landwirtschaft, Politik und Bildung bekannt war. Zwischen 1630 und 1660 hatte Hartlib ein Netz von Korrespondenten aufgebaut, zu denen einige der größten Denker seiner Zeit gehörten. Es war in vielerlei Hinsicht ein Vorläufer der Royal Society, die 1660 gegründet wurde. Durch reines Glück stieß ich auf die „Hartlib Papers“, eine online verfügbare Sammlung, in der ich die wahrscheinlich frühesten Erwähnungen der *TURGOVIAN PEAR* fand.

In einem Brief an Hartlib vom März 1658 schrieb Pell:

„Sie machen eine große Menge an Birnenmost aus einer Art sehr kleiner Birnen, die (wie ich gehört habe) hart und voll von sehr unangenehmem Saft sind, so dass kein Mensch eine von ihnen roh essen will; aber einige kochen sie

und machen mit, ich weiß nicht, welcher Kochkunst, ein Gericht, das hilft, einen Tisch einzurichten. Einige erzählen mir, dass es zwei Arten von „Turgo Perry“ (Thurgauer Birnenwein) gibt: die eine wird zu einem Sirup gekocht, so dass er fast so dick und süß wie Honig wird: Die andere Sorte ist ungekocht und ziemlich klar.“ (PELL, 1658A).

Zwei Monate später, am 15. Mai 1658, schrieb Pell erneut aus Zürich:

„Vor nicht langer Zeit schickte mir ein Mann eine Flasche Wein, dessen Farbe, Geruch und Geschmack mich dazu verleiteten, ihn für so gut wie jeden Muskateller zu erklären, den ich je gekostet hatte. Aber derjenige, der ihn schickte, sagte mir, es sei nichts anderes als zehn Jahre alter Thurgauer Birnenwein. Das heißt, es war der Saft der kleinen, schlecht schmeckenden Thurgauer Birnen, der durch eine Weinpresse ausgepresst und dann gekocht wurde, bis 2/3 davon verbraucht waren. Er hatte ihn zehn Jahre aufbewahrt, aber jedes Jahr hatte er das Gefäß mit neuem Birnenwein derselben Sorte

Streuobst-Online-Portal M-V

Gemeinsame Datenbasis mit Ausbaupotenzial

Dirk Müller

In diesem Artikel wird das für Mecklenburg-Vorpommern (M-V) entwickelte Streuobst-Portal vorgestellt. Abschließend werden Möglichkeiten der funktionalen Erweiterung diskutiert und über M-V hinausgehende Nutzungsmöglichkeiten vorgeschlagen.

Historie

Bereits auf dem ersten Treffen des gerade gegründeten Streuobstnetzwerkes Mecklenburg-Vorpommern (www.streuobst-netzwerk-mv.de) im Jahr 2009 wurde als ein wichtiges Ziel ein aktueller Kenntnisstand zur Verbreitung von Streuobst in M-V benannt. Immerhin lag eine Kartierung aus den Jahren 1994–1995 (MELATE 1996) vor, die im Rahmen einer sogenannten Arbeitsbeschaffungsmaßnahme zwar landesweit, jedoch lokal mit sehr heterogener Erfassungs-Qualität durchgeführt wurde. Die Idee war, ein offenes Erfassungsportal zu entwickeln, in dem alle am Streuobst Interessierten ihr Wissen in einen gemeinsamen Datenpool eingeben können und so für alle sichtbar kontinuierlich eine aktuelle Wissensbasis entsteht.

Zunächst wurde im Jahr 2010 mit einem Konzept (UMWELTPLAN GMBH 2011, unveröffentlicht) begonnen, in das neben den Grundlagen aus der MELATE-Erfassung auch Erfahrungen anderer Erfassungen einfließen (z. B. das Projekt Erhaltung alter

Kernobstsorten im Bodenseeraum) und es folgte 2011 der Aufbau eines HTML-basierenden Internet-Portals mit Eingabefeldern und Punktverortung von Streuobstbeständen. Die Umsetzung ließ sich sehr effizient gestalten, da Funktionalitäten des bereits seit 2009 existierenden botanischen Erfassungsportals genutzt werden konnten.

Im August 2011 wurde das Portal mit einem Anwender-Workshop gestartet, der seit 2013 jährlich in der kalten Jahreszeit stattfand. Als Problem stellte sich jedoch bald heraus, dass das Portal von einem einzelnen Programmierer administriert wurde, der durch berufliche Neuorientierung immer weniger Zeitrressourcen für das Portal aufbringen konnte. Die Behebung von leider immer wieder auftretenden Fehlern und die Optimierung der Funktionalität gelangten nur mit erheblicher Zeitverzögerung, wodurch die zunächst hohe Motivation der Streuobstakteure zunehmend litt.

Neustart

2020/2021 ergab sich eine Gelegenheit, das Portal auf neue Füße zu stellen. Aus den Fehlern lernend wurde diesmal eine vorhandene open-source-basierte WEBGIS-Umgebung mit einer PostgreSQL-Datenbank zugrunde gelegt. Das professionell entwickelte System kvwmap ist Basis einer Vielzahl von Anwendungen mit einer entsprechend breiten Anwendergemeinschaft. Mehrere der im Konzept von 2011 vorgesehenen Funktionen konnten im neuen Portal erstmals realisiert werden. Ende Januar 2022 wurde das neue Portal in bewährter Weise mit einem Anwender-Workshop in Form eines Online-Seminars gestartet, das auch 2023 wieder stattfand. Eine Kurzbeschreibung und der Zugriff sind veröffentlicht auf der Website <https://mvbio.de/streuobst-wiki/>.

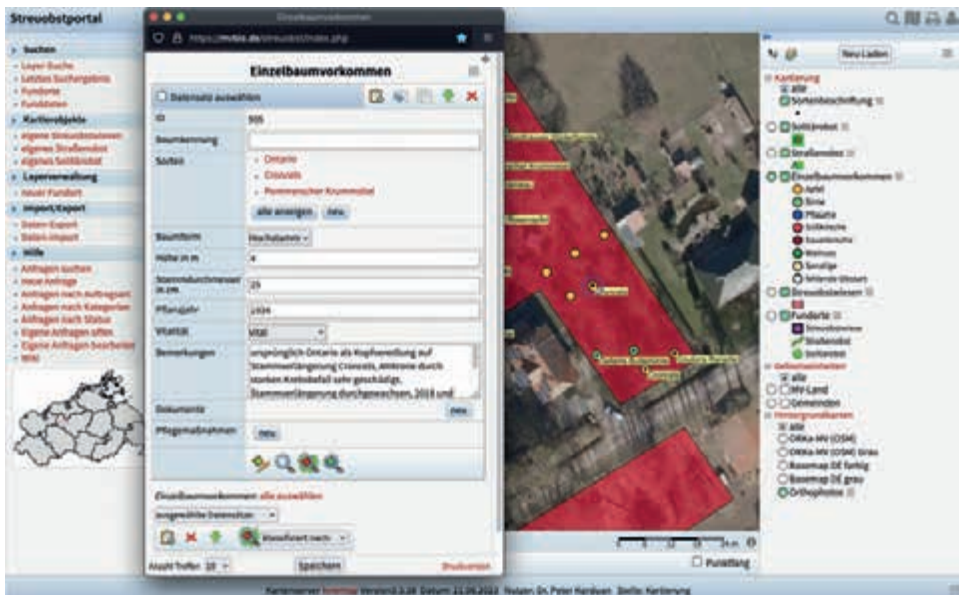


Abb. Streubst-Online-Portal M-V: Erfassung eines Mehrsortenbaums mit Verortung als Einzelbaum in einem Streubstbestand

Das Konzept

Das Erfassungsportal ist 3-stufig aufgebaut. In der obersten Ebene wird ein Streubstbestand (Streubstwiese, wegebegleitendes Straßenobst, Solitäröbste) als Punkt geografisch verortet und mit mehreren vorgegebenen Informationsblöcken grob charakterisiert.

Auf der 2. Ebene wird der Bestand mit konkreter Flächenabgrenzung und detaillierteren Informationen zu den vorkommenden Obstarten Apfel, Birne, Kirsche usw. erfasst, z. B. Anzahl der Bäume, Altersspanne, bekannte Sorten. Auf der 3. Ebene können Einzelbäume verortet und für jeden Einzelbaum individuelle Informationen aufgenommen werden. U. a. ist es hier auch möglich, Mehrsortenbäume zu erfassen und genaue Angaben zu jeder einzelnen am Baum vorhandene Sorte (z. B. Herkunft, Bestimmung) zu machen.

Alle sinnvoll kategorisierbaren Informationen sind als Auswahllisten hinterlegt,

wodurch die Daten gut auswertbar sind und Schreibfehler oder unterschiedliche Schreibweisen vermieden werden. Dies betrifft insbesondere die Auswahlliste gültiger Sortennamen, die im Falle fehlender Sorten jedoch auch individuell erweiterbar ist. Zusätzlich sind auf den verschiedenen Ebenen Beschreibungen als Freitextfelder verfügbar. Außerdem können auf jeder Ebene Dokumente und Fotos hochgeladen werden, z. B. eingescannte historische oder aktuelle Pflanzpläne, Lieferscheine für Pflanzware, aktuelle Drohnenaufnahmen etc..

Alle eingegebenen Daten sind dauerhaft gesichert und durch den Raumbezug kann auf einzelne Informationen sehr effizient zugegriffen werden.