

Der Apfel – ein kleiner Auszug aus seiner Kulturgeschichte

von Stefanie Böge

Die Geschichte des Apfels ist die Geschichte eines Verlustes. Der heutige Standardapfel im Supermarkt ist das Ergebnis der fortschreitenden Dekultivierung eines Lebensmittels. Nicht nur die natürliche Vielfalt an Äpfeln, auch die Vielfalt des Wissens über den Umgang mit diesem Lebensmittel sind verloren gegangen. Ein Blick zurück in das 19. Jahrhundert zeigt, wie diese Vielfalt in der Praxis aussieht und welchen kulturellen Hintergrund sie benötigt. Die Kulturgeschichte des Apfels kann uns Hinweise dafür geben, wie wir zukünftig die Bandbreite unserer Nutzpflanzenvielfalt wieder aufbauen und weiterentwickeln können.

Im Erwerbsobstbau und im Handel tauchen heutzutage nur noch circa ein halbes Dutzend Apfelsorten auf. Entscheidend für die Sortenwahl ist ihre Eignung für eine industrielle Produktion und großmaßstäbliche Vermarktung, das heißt: leistungsfähige Sorten, „schönes“ Aussehen, Lager- und Transporttauglichkeit stehen im Vordergrund. Das Wissen über den Umgang mit dem Apfel bleibt Experten oder Liebhabern vorbehalten. Den Verbraucherinnen und Verbrauchern sind nur noch einige wenige Apfelsorten bekannt. Hauptsache ein Apfel ist groß, „schön“, makellos sowie jederzeit und überall in immer gleicher „Qualität“ in den Supermärkten verfügbar.

Diese Einstellung gegenüber dem Apfel ist ein sehr junges Phänomen; erst in den letzten fünfzig Jahren hat sich diese spezifische Umgangsform durchgesetzt. Innerhalb dieser Zeit ist eine über Jahrhunderte entstandene Kultur der Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung von Obst weitgehend zerstört worden. Bis dahin wusste praktisch jeder Mensch mit dem Apfel umzugehen, für jede Apfelsorte, ungeachtet ihres äußeren Erscheinungsbildes, gab es einen Gebrauchszweck. Nicht das Aussehen stand im Vordergrund, sondern der Geschmack und die Alltagstauglichkeit.

Bis zum 19. Jahrhundert bleibt der Apfel im Wesentlichen Teil der direkten Selbstversorgung von bäuerlichen und städtischen Haushalten. Auch Fürsten und andere Landesherren betreiben Obstbau auf Schlossgütern und in herrschaftlichen

Gärten. Da die Lager- und Konservierungsmöglichkeiten begrenzt sind, wird die größte Menge des Obstes hauptsächlich in der Saison verbraucht, vor allem in verarbeiteter, meist in gekochter Form. Ein Verzehr frischer Äpfel ist nicht üblich, es wird sogar davon abgeraten. Einen Handel mit Äpfeln gibt es nur begrenzt und dies über äußerst geringe Distanzen, da die Verkehrsverhältnisse sehr schlecht sind.

Im 19. Jahrhundert, das im Folgenden genauer betrachtet wird, gewinnt dann der Obstbau – und damit auch der Anbau von Äpfeln als Nahrungsmittel – gesellschaftlich zunehmend an Bedeutung. Man beginnt sich wissenschaftlich mit Obst und dem Obstbau zu beschäftigen. Die Wissenschaft vom Obst oder die Pomologie befasst sich mit der Beschreibung, Bestimmung und systematischen Einteilung von Obstsorten und später auch ausführlich mit dem Obstbau insgesamt.

Bei der Verbreitung des Obstbaus im 19. Jahrhundert spielen die Vorstellungen der bürgerlichen Oberschichten eine entscheidende Rolle. Es sind hauptsächlich Pfarrer, Ärzte, Apotheker, Lehrer und andere Schriftgelehrte, die dem Obstbau ein verändertes Gepräge geben. Zunächst beschäftigt sich vor allem das Bürgertum damit, im Laufe der Zeit auch die ganze Bevölkerung. Um die Pomologie herum entsteht im 19. Jahrhundert eine eigene Kultur und Mode, die insbesondere vom Apfel beeinflusst ist und auf einer intensiven Gebrauchskultur aufbaut.

Die Blütezeit der Obstkultur

Das 19. Jahrhundert gilt in Deutschland als Blütezeit der Obstkultur, es wird auch das „Zeitalter der Pomologie“ genannt: Es werden zahlreiche Pomologenvereine, pomologische Gesellschaften und Institute gegründet, die ihre Mitglieder mit Edelreisern wertvoller Obstsorten versorgen und die allgemeine Sortenkenntnis vertiefen (1). Daneben werden Fachschulen und Ausbildungsstätten für Baumwarte (2) eingerichtet, pomologische Gärten angelegt und Obstbauausstellungen veranstaltet. Insgesamt findet eine „Verwissenschaftlichung“ von Alltagswissen nach bürgerlich-herrschaftlichen Vorstellungen statt.

So wie sich die Landwirtschaft im 19. Jahrhundert aufgeschlossen gegenüber neuen Agrarprodukten wie Kartoffeln, Mais und Tabak zeigt, dominiert im Obstbau das Bestreben, den Sortenreichtum der ganzen Welt für den eigenen Anbau zu nutzen (3). Damit entsteht eine große, allerdings regional- oder ortsgebundene Apfelvielfalt. Schon Johann Caspar Schiller hatte gegen Ende des 18. Jahrhunderts erkannt: „Pflanzen sind keine Pariser Hauben und lassen sich unmöglich in die Mode zwingen, sondern man sehe bei einer jeden Gegend sorgfältig nach, welche Gattungen Obst daselbst am liebsten, sichersten, schönsten und besten wachsen. Dieselbe wähle man zum Adaptieren und wende seinen Fleiß daran“ (4).

Die Zusammenhänge zwischen bestimmten Anbauorten und Sorten werden sehr differenziert gesehen: Jede Sorte hat vielfältige Ansprüche, die nicht an jedem Ort erfüllt werden können. Deshalb sollen regional unterschiedliche Sorten im Anbau bevorzugt werden. Nicht der Austausch von Obst steht im Vordergrund des Interesses, sondern die Vermehrung durch Reiser und die eigene Auslese der für den spezifischen Ort geeigneten Sorten. Mahnungen zur Sortenbeschränkung, die schon einzelne Pfarrer und Lehrer um die Jahrhundertwende zum 19. Jahrhundert gemacht haben, werden ignoriert, da es Mode ist, so viel Obstsorten wie möglich zu kultivieren. Von der Wissenschaft wird parallel dazu versucht, diese Vielfalt ausführlich zu beschreiben und in Systeme zu bringen (5).

Systematisierung im Obstbau

Die ersten Versuche einer Systematisierung werden schon um die Wende zum 19. Jahrhundert von den Pfarrern Johann Volkmann Sickler und Johann Ludwig Christ vorgenommen. Mit den

21 Bänden „Versuche einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten“ von Adrian Diel (herausgegeben 1799–1819) wird die Grundlage für alle weiteren Systematisierungen geschaffen. Diel versucht die Obstsorten nach bestimmten Eigenarten der Frucht (Form-, Farb- und Geschmacksmerkmale) zu ordnen. Er wird deshalb auch der „pomologische Linné Deutschlands“ genannt (6). Der bedeutendste Pomologe wird jedoch Karl Friedrich Eduard Lucas (1816–1882), der durch eine einfachere Klassifizierung („natürliches System“) eine Systematik schafft, die zur gebräuchlichsten um die Wende zum 20. Jahrhundert wird. Nach diesem System werden Äpfel in 15 (7), Birnen ebenfalls in 15, Pflaumen und Zwetschgen in zehn, Kirschen und Weichseln in zwölf und Pfirsiche in vier Klassen eingeteilt (8).

Einer der produktivsten Autoren für den Obstbau im 19. Jahrhundert ist Friedrich Jacob Dochnahl (1820–1904), der in seinem vierbändigen „Führer in der Obstkunde“ 1.263 Apfelsorten, 1.040 Birnen- und zwölf Quittensorten sowie etliche Steinobst-, Schalen- und Beerenobstsorten beschreibt. Dochnahl ist Herausgeber der Obstbauzeitschrift „Pomona. Allgemeine deutsche Zeitung für den gesamten Obst- und Weinbau“. Ein weiterer großer Pomologe im 19. Jahrhundert ist Johann Georg Conrad Oberdieck (1794–1880), der an der Gründung des Deutschen Pomologenvereins beteiligt und Mitbegründer der „Monatschrift für Pomologie und praktischen Obstbau“ ist. Zusammen mit zwei weiteren Autoren gibt er das „Illustrierte Handbuch der Obstkunde“ heraus (1858–1883), in dem neben vielen anderen Obstsorten 689 Apfelsorten beschrieben sind. Oberdieck ist Liebhaber von so genannten „Sortenbäumen“, das sind Bäume, auf deren Kronen mehrere Sorten veredelt sind. Insgesamt soll er über 4.000 Obstsorten auf solchen Sortenbäumen veredelt haben. Die genannten Bücher der Obstkunde orientieren sich nicht nur an lokalen Kulturen, sie beeinflussen und stärken auch die Obstkultur in ganz Deutschland.

Obstbaumschnitt und Liebhaberei

Neben der Systematisierung und Beschreibung von Obstsorten spielt im „Zeitalter der Pomologie“ auch der Obstbaumschnitt eine große Rolle. Er ist eine wichtige Quelle für Liebhabereien, die sich von der bäuerlichen Kultur abheben und eine bürgerliche Zierkultur begründen. So gibt der bekannte Pomologe Nicolas Gaucher 1891 sein Buch

„Praktischer Obstbau“ heraus, das er König Karl von Württemberg widmet. Er beschreibt auf über 80 Seiten die Anzucht von künstlichen Baumformen (9). Übliche Baumformen in dieser Zeit sind die Pyramiden, die sich in gewöhnliche und regelrechte Pyramiden, Flügel-Pyramiden, Spindeln und Spindel-Pyramiden, Palmetten, Palmetten mit schrägen Ästen, Palmetten mit waagerechten Ästen, Armleuchter-Palmetten, Fächer-Palmetten und Kordonsformen unterteilen.

Auch in anderen Obstbaubüchern dieser Zeit lassen sich genaue Beschreibungen dieser Zierformen finden. In der Zeitschrift „Der praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau“ werden regelmäßig ausführliche Berichte über die so genannten Formobstgärten gegeben, wie z. B. über den Dresdner Formobstgarten „Weißer Hirsch“ von Paul Pekrun, wo alle möglichen Schnittformen in jeder Größe zur Vollendung gebracht wurden (10). Formobstgärten waren auch Bestandteil der Pariser Weltausstellung (1900).

Der Obstbau aus Liebhaberei hat sich in Deutschland bis zum Ende des 19. Jahrhunderts stark ausgebreitet. Es sind nicht mehr nur die bürgerlichen und wohlhabenden Bevölkerungsschichten mit dem Obstbau beschäftigt, sondern zunehmend auch die ländliche Bevölkerung, die die städtische Bevölkerung versorgen soll.

Obstbau auf dem Land

Neben Veröffentlichungen, die den Liebhaberobstbau betreffen und vor allem für die bürgerliche Bevölkerungsschicht von Bedeutung sind, werden im 19. Jahrhundert auch regelmäßig Bücher über den bäuerlichen Obstbau veröffentlicht. Die meisten Darstellungen basieren dabei auf überliefertem Erfahrungswissen über die Behandlung der Bäume und den Gebrauch der Früchte. Auf der Basis einer massenhaften Verbreitung des Obstbaus soll die Eigenversorgung der Haushalte mit Obst und Obsterzeugnissen gefördert werden, wobei allerdings zunehmend bürgerliche Vorstellungen eine große Rolle spielen. Die Obstkultur des 19. Jahrhunderts ist zunächst eine städtische und bürgerliche, was sich auch in zahlreichen Klagen in den einschlägigen Schriften über das mangelhafte Echo der Bauern auf die Aufrufe zum Obstbau äußert. Der Liebhaberobstbau öffnet zwar den Zugang zum Apfel für breitere Bevölkerungsschichten, die Anweisungen gehen allerdings in der Regel an der Lebenswelt und den Alltagsnotwendigkeiten der bäuerlichen Bevölkerung vorbei (11).

Ferdinand Rubens kommt 1862 in seinem Buch über den Obst- und Gartenbau für den „Bürger und Landmann“ unter dem Motto „Wer sähet, der mähet“ zu der Feststellung, dass der Obstbau zum Wohlstand führt: „Wo er sich ausbreitet, da nehmen nicht nur die Erwerbsquellen und mit ihnen der Wohlstand zu, sondern es werden auch Sittlichkeit und häusliches Glück im Allgemeinen sehr gefördert.“ (12). Das Obst als edles Nahrungsmittel, insbesondere der Obstwein (eine Verarbeitungsform des Apfels, die vom schädlichen Branntwein entwöhnen soll), die Verschönerung des Grundbesitzes sowie der Landschaft und die Veredlung des Volkes in sittlicher und geistlicher Hinsicht spielen für den Autor dabei die größte Rolle. Alles in allem verknüpft der Autor den Obstbau mit den Gesellschaftsideen, wie z. B. den Vorstellungen zur Hygiene und Gesundheit, die in der Mitte des 19. Jahrhunderts aus den bürgerlichen Schichten kommen.

Rubens erwähnt insbesondere die potentiellen Verdienstmöglichkeiten durch den Verkauf von getrocknetem Obst, die zu einem höheren persönlichen Wohlstand beitragen sollen. Durch diese Art der Konservierung ist eine erste Lösung für die Transport- und Lagerprobleme größerer Obstmengen vorhanden. Für Obstwein macht er sogar regelrecht Werbung: „Der Genuß des Weines veranlaßt bei der Arbeit viel Schweiß, ist auch, wenigstens in allen Ländern, wo kein Wein gebaut wird, zu kostspielig; das Bier verliert von seinem Werthe, wenn es den Sommer über auf das Feld getragen wird; der Branntwein erschläfft die Nerventätigkeit, macht träge und schläfrig und schadet Körper und Geist: wohingegen ein guter Obstwein, zu einem Stück Brot genossen, ein herrliches Erfrischungs- und Stärkungsmittel abgibt“ (13). Damit geht Rubens wesentlich über die bisherigen Veröffentlichungen zum Obstbau hinaus, denn er beschreibt ausführlich verschiedene Verarbeitungs- und Verwendungsmöglichkeiten, die auch dazu beitragen können, Überschüsse Gewinn bringend zu veräußern.

Der Apfel als Schauobjekt

Rubens widmet sich auch den „feinen Obstsorten“, die in privaten Baumhöfen oder Obstgärten gezogen werden. Besonders schönes Obst wird hoch geschätzt, da es offensichtlich noch sehr selten ist. Insbesondere in Belgien und Frankreich soll die Kultur der feineren Obstsorten stark ausgeprägt gewesen sein. Schöne Früchte sind in diesen

Ländern Mitte des 19. Jahrhunderts etwas sehr Wertvolles, das entweder für viel Geld gekauft oder für etwas weniger geliehen werden kann. Dabei dient der Apfel nicht als Nahrungsmittel, sondern als Schau- und Ausstellungsobjekt (14):

„Dort findet man fast in jedem Garten die eine oder andere köstliche Frucht, die ihrem Eigenthümer vielen Genuß und wohl ein hübsches Stück bares Geld einbringt. In Brüssel und anderen Großstädten ist es in den Obstläden Kauf und Lauf für eine schöne ausgezeichnete Frucht 1 bis 1 1/2 Frcs. zu zahlen. In Paris, wo der Luxus mit schönem Obst noch in weit höherem Grade getrieben wird, kosten nicht selten auserlesene Exemplare 10 bis 15 Frcs., und für eine kolossale Birne wurde mitunter schon bis 10 Frcs. und mehr bezahlt. Sie dienen dann bei Gastmählern und anderen Festlichkeiten dazu, die Tafel zu schmücken. Gar Viele, welche so viel Geld nicht auslegen und doch auch nicht gern auf diese Prachtstücke, welche nun einmal zur Mode geworden sind, verzichten mochten, miethen die Früchte für den Festabend für 5 oder 10 Frcs., und so wandern dieselben nicht selten von Einem zum Anderen, wodurch die Eigenthümer gar oft eine schöne Summe Geld einnehmen. Sie dienen meist bloß zur Schau und zum Schmucke der Tafel. Ein Fremder, so wurde vor einiger Zeit in einer pomologischen Zeitschrift mitgetheilt, der bei einem Gastmahle die köstlichen Früchte bewunderte und der Ansicht war, daß sie auch wohl von ausgezeichneten Geschmack sein müßten, zerschnitt eine, um sie zu prüfen, wobei er die Hausfrau nicht genug loben konnte. Diese mußte gute Miene zum bösen Spiel machen und die Frucht später mit 50 Frcs. bezahlen.“ (15)

Den Großteil des Buches von Rubens machen jedoch Beschreibungen über bewährtes Erfahrungswissen durch die Arbeit mit Obstbäumen aus, das heißt über die Tätigkeiten, die mit der Aufzucht und Veredelung der Obstbäume zu tun haben, wobei auch ausführlich auf Krankheiten und Schädlinge eingegangen wird: Angefangen mit der Samenschule und der Erziehung junger Obstbäume über die Baumschule, die Gewinnung der Früchte bis hin zu Krankheiten und Feinden der Obstbäume, gibt Rubens einen ausführliche Überblick darüber, was nach seiner Ansicht für einen lukrativen Obstbau notwendig ist.

Rubens betrachtet den Obstbau auch als Aufgabe des Staates: Der Staat oder die Kommunen sollen für die Anlage und Unterhaltung von Obstbaum-Alleen (Straßenobstbau) zuständig sein. Für die Pflege der Bäume soll ein Gärtner eingestellt

werden. Durch die Verpachtung des Obstes seien die staatlichen Auslagen und Kosten bald vergütet, es entstehe sogar nach einigen Jahrzehnten ein Überschuss, der zur Bestreitung der Armenbedürfnisse ausreichen würde, so der Autor. Rubens beschäftigt sich auch mit grundstücksrechtlichen Fragestellungen wie z. B. den Auswirkungen einer Baumpflanzung auf ein privates Nachbargrundstück (Bewurzelung, Beschattung) und daraus folgenden (Abstands-) Regelungen.

Und heute?

Dieser – durchaus nicht vollständige – Überblick über eine vergangene hundertjährige „Konjunktur“ des Nahrungsmittels Apfel zeigt, dass dieser Höhenflug aus ganz verschiedenen Quellen gespeist wurde:

- von einer aus heutiger Sicht kaum noch vorstellbaren regionalen Vielfalt von Sorten und Gebrauchszwecken von Äpfeln;
- von einer Apfelkunde, die sich am praktischen Umgang mit dem Anbau und den Verwendungszwecken orientierte und danach trachtete, diese Praxis zu stärken;
- von einer generell anderen Ökonomie, die sich entweder aus bürgerlicher Liebhaberei oder aus einer bäuerlichen Gebrauchskultur speiste und die den möglichst sinnvollen Umgang mit einer jahreszeitlich kurzfristig (und dann im Überfluss) vorhandenen Frucht anstrebte.

Allerdings zeigen sich im 19. Jahrhundert bereits auch die ersten Quellen späterer Entwicklungen: Erste Studien aus dem städtischen Bürgertum, die den Bäuerinnen und Bauern vorschreiben wollen, wie ein ertragreicher Anbau und eine lukrative Vermarktung für einen größeren Markt auszusehen habe, sind zu finden. Diese Art von Obstbauliteratur nimmt in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts stark zu. In der allgemeinen Praxis setzen sich diese Vorstellungen allerdings erst nach dem Zweiten Weltkrieg durch, als die technischen und ideologischen Grundlagen für die heutige Standardisierung und Ökonomisierung des Apfels gebildet werden.

Ein Zurück in die Vergangenheit oder ein künstliches Wieder-Erwecken von Kulturen, das kann und soll es sicher nicht geben. Für eine heutige „Agrarwende“ lässt sich aber aus der Kulturgeschichte des Apfels zumindest erkennen, dass ein großmaßstäblicher Anbau, falsche Industrie-

ökonomie und globale Vermarktung Vielfalt eher zerstören als fördern: Vielfalt braucht eine lokale und soziale Kultur. Ohne diesen kulturellen Hintergrund kann sie nicht existieren.

Literatur

- Der praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau. Illustrierte Wochenschrift für Gärtner, Gartenliebhaber und Landwirte (1898). Frankfurt an der Oder.
- Friedrich, G. (1956): Der Obstbau. Radebeul.
- Gaucher, N. (1891): Handbuch der Obstkultur. Aus der Praxis für die Praxis bearbeitet. Berlin.
- Hegemeister, W. (1985): Über die Entstehung unserer heutigen Obstwiesen. In: Unser Wald Nr. 3, 37. Jg., S. 90–91.
- Heller, R. (1995): Obst in der Altmark. Entstehung, Verbreitung und Verdrängung von Lokalsorten. Haldensleben-Hundsburg.
- Liebster, G. (1984): Der deutsche Obstbau seit dem 18. Jahrhundert. In: Franz, G. (Hrsg.): Geschichte des deutschen Gartenbaus. Stuttgart, S. 143–205.
- Mak, G. (1999): Wie Gott verschwand aus Jorwerd. Der Untergang des Dorfes in Europa. Berlin.
- Noack, R. (1895): Obstbau. Darmstadt.
- Rubens, F. (1862): Der Obst- und Gartenbau. Zwei stets fließende Quellen des Nutzens, des Vergnügens und der Erholung für den Bürger und Landmann. Wesel.
- Trenkle, R. (1942): Das ABC des praktischen Obstbaues. Leitfaden für Obst- und Gartenbauschulen, Landwirtschaftsschulen, Obstbaukurse und zum Selbstunterricht für Bauern, Landwirte, Siedler, Gärtner und Gartenliebhaber. Wiesbaden.
- Winkelmann, H. (1944): Anleitung zum Obstbau. Zum Gebrauch an Obst- und Gartenbauschulen, an landwirtschaftlichen und ähnlichen Lehranstalten sowie zum Selbstunterricht. Stuttgart.

Anmerkungen

- (1) Vgl. Friedrich (1956) 18.
- (2) Baumwarte kümmerten sich um die Bepflanzung und Pflege von Obstbäumen an Straßenrändern sowie um die Ernte gemeindeeigener Obstbäume und berieten die Bevölkerung in Sachen Obstbau. Vgl. Heller (1995) 31.
- (3) Vgl. Liebster (1984) 145.
- (4) Zitiert in Hegemeister (1985) 91.
- (5) Natürlich gibt es auch eine, allerdings wenig dokumentierte, Obstbaukultur auf dem Land. Die Bäuerinnen und Bauern beschäftigten sich jedoch weniger aus Liebhaberei mit dem Obstbau; sie kon-

- zentrierten sich vielmehr auf die Weiterentwicklung von Obstsorten für ihren Alltagsgebrauch. Ihnen war aus der Erfahrung sehr wohl klar, dass ein finanzieller Profit aus Äpfeln im 19. Jahrhundert schwer zu gewinnen war. Sie kannten sowohl die Unregelmäßigkeiten der Ernte und die damals großen Transportprobleme als auch die Lager- sowie Verarbeitungsaufwendungen. Daher zogen sie einträglichere Produkte zum Verkaufen vor.
- (6) Liebster (1984) 146.
 - (7) 1. Klasse: „Calvillen“, 2. Klasse: „Schlotteräpfel“, 3. Klasse: „Gulderlinge“, 4. Klasse: „Rosenäpfel“, 5. Klasse: „Taubenäpfel“, 6. Klasse: „Pfundäpfel“ oder „Ramboure“, 7. Klasse: „Rambour-Reinetten“, 8. Klasse: „Einfarbige Reinetten“, 9. Klasse: „Borsdorfer Reinetten“, 10. Klasse: „Rote Reinetten“, 11. Klasse: „Graue Reinetten“ („Lederäpfel“), 12. Klasse: „Goldreinetten“, 13. Klasse: „Streiflinge“, 14. Klasse: „Spitzäpfel“, 15. Klasse: „Plattäpfel“.
 - (8) Vgl. Noack (1895) 144.
 - (9) Gaucher (1891) 311–397.
 - (10) Der praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau, August 1898, 314–316.
 - (11) Vgl. dazu z.B. Mak (1999) 56–71.
 - (12) Rubens (1862) XI.
 - (13) Rubens (1862) XIII.
 - (14) Ein bekanntes traditionelles Schauobjekt ist auch der Weihnachtsapfel. Als Weihnachtsäpfel galten nur ganz bestimmte Sorten. Sie sahen zwar schön aus, waren aber oftmals ungenießbar.
 - (15) Rubens (1862) 95.

Hinweis

Der vorliegende Beitrag basiert auf der Dissertation (Uni Kassel) der Autorin mit dem Titel „Der Weg zum Standardapfel. Der Verlust der Vielfalt und die fortschreitende Dekultivierung eines Lebensmittels“. Die Arbeit erhielt 2002 den „Schweisfurth-Forschungspreis für Ökologische Ökonomie“. Sie erscheint 2003 in überarbeiteter Form im Buchhandel.

Autorin

Dr. Stefanie Böge, Raumplanerin. Zur Zeit beruflich tätig als Projektleiterin in der AG Land- und Regionalentwicklung an der Universität Kassel, Fachbereich Stadt- und Landschaftsplanung.

Universität Kassel, AG Land- und Regionalentwicklung
Gottschalkstr. 26, 34127 Kassel
Telefon: 05 61/804-3931
E-Mail: sboege@uni-kassel.de