



Der Apfelpfarrer von Kronberg im Taunus



Pfarrer-Christ-Obstwiese

Ein Denkmal im Grünen



Regionalpark
RheinMain



Die Pfarrer-Christ-Obstwiese

Erleben - Genießen - Entdecken

Zwischen alten Mirabellenbäumen und neu gepflanzten alten Obstsorten geben Ihnen zehn über die Wiese verteilte Schautafeln einen Einblick in ein Leben voll Energie und Tatkraft. Verbinden Sie Muße, Rast und Erholung mit dem Reiz des Entdeckens. Genießen Sie den Rundgang vor der malerischen Kulisse der Kronberger Burg, zu jeder Jahreszeit zwischen Blüte und Frucht. Ein Angebot, das nicht nur Kenner der Region mit historischen Details überrascht, sondern auch ein Leckerbissen für Naturfreunde und Pomologen (Obstkundler) ist.

**Im Sommer Frucht, im Herbst Most:
Das ganze Jahr gesunde Kost.
Pflanz, Menschen! Pflanzet Bäume.**



Johann Ludwig Christ 1739 bis 1813

Oberpfarrer von Kronberg im Taunus

Der Name Johann Ludwig Christ ist aufs Engste mit Kronberg verbunden. Hier entstanden die meisten Bücher und Erfindungen des als Pionier im Obst- und Landbau bekannt gewordenen Pfarrers.

Unter seiner Ägide kam der Obstbaumhandel in Schwung, exportierten die Kronberger getrocknete Mirabellen bis nach Holland, verdienten sie mit der Herstellung von Branntwein, Obstwein und Essig ein gutes Zubrot.

Ende des 19. Jahrhunderts stand der von Pfarrer Christ geförderte Obstbau in voller Blüte und Kronberg eilte lange der Ruf eines führenden Obstbauzentrums voraus.

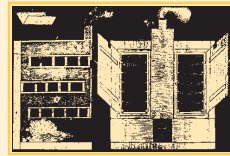
Von Ackerbau bis Astronomie

Bei der Fülle seiner Bücher zur Obstkunde, allen voran die zweibändige Pomologie, kommen andere Fachgebiete des umfassend gebildeten Pfarrers leicht ins Hintertreffen. So wurde er schon früh als Experte für Imkerei und Bienenzucht über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

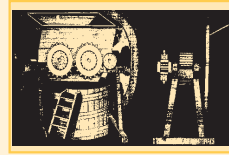
Er begegnet uns als Architekt, als Erfinder landwirtschaftlichen Geräts, als Forscher und Schriftsteller, der die Ergebnisse seiner Untersuchungen einem breiten Publikum zugänglich macht. In seiner Bibliographie finden wir neben zahlreichen Schriften zur Landwirtschaft auch Bücher über Vulkanismus, Geologie und Insektenkunde.



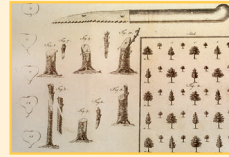
Gemälde im Rathaussaal



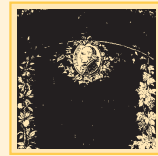
Dörröfen



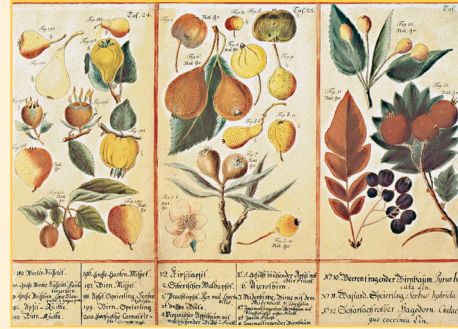
Traubenmühle



Baumveredelung



Buchtitel (Ausschnitt)



Sortentafel aus »Ausgemahlte Kupfertafeln«

Zwischen Tradition und Fortschritt

Pfarrer Christs breites Interessenspektrum und seine Liebe zum Detail sind bemerkenswert. Umso mehr Respekt nötigt uns diese Leistung angesichts der kargen Lebensumstände ab. In einer Zeit des Um- und Aufbruchs vor dem Hintergrund der französischen Revolution ist er in vieler Hinsicht ein Mittler: zwischen Obrigkeit und Untertanen, zwischen Kirche und Volk, ein Vermittler von Wissen und der Gedanken des zarten Pflänzchens Aufklärung - soweit das im deutschen Absolutismus möglich war.



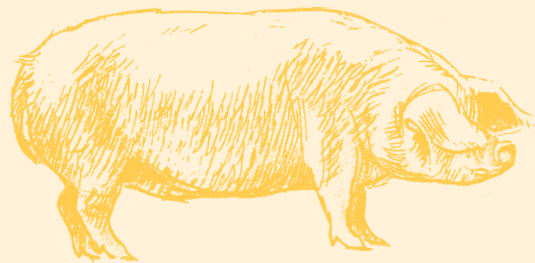
Buchtitel (Ausschnitt)

Jahrhundert der Naturforscher

Wie Pfarrer Christ waren auch viele seiner Kollegen begeisterte Naturforscher. Damit bereiteten sie der eben erst entstehenden Spezialisierung den Boden. Was Christ auszeichnet, sind die Unermüdlichkeit und Akribie mit denen er seine Forschungen »bis aufs Würzelchen« betrieb. Und bevor einer Errungenschaft der Sprung in die Öffentlichkeit gelang, hatte sie längst schon den Beifall der heimischen Kritiker gefunden.

Ein feuriger Wunsch

Dabei darf man sich den Pfarrer keinesfalls als staubtrockenen Gelehrten im Studierzimmer vorstellen. Weit gefehlt! Er war ein Praktiker und Landmann wie seine kleinbäuerlichen Nachbarn, stets beflügelt von dem »feurigen Wunsch, beim Anblick dieses kümmerlichen Lebens etwas zur Vervollkommenung der guten Leute beizutragen«.



Das Erbe des Apfelpfarrers

Die zweibändige Pomologie ist krönender Abschluss von Pfarrer Christs Lebenswerk. In ihr beschreibt er 1.000 Kern-, Stein- und Beerenobstsorten, darunter nicht weniger als 290 Apfelsorten. Das klingt bei der heutigen Auswahl fast unglaublich und führt uns die Verarmung in der Sortenlandschaft deutlich vor Augen.

Nachdem Qualität lange Zeit nur an Ertrag, Optik und Lagerfähigkeit gemessen wurde, hat mittlerweile ein Umdenken eingesetzt. Angeregt durch Naturschützer, Gemeinden und Verbraucher legt man wieder mehr Wert auf Geschmack, Resistenz und kurze Transportwege.

Umseitig stellen wir Ihnen einige der, zum Teil schon bei Christ beschriebenen, alten Sorten vor. Bei einem Besuch der Pfarrer-Christ-Obstwiese haben Sie Gelegenheit, sie kennen zu lernen. Die kundige Auswahl und Pflege der pomologischen Raritäten erfolgte in Zusammenarbeit mit dem Naturschutz-Zentrum Hessen in Wetzlar sowie dem Kronberger Arbeitskreis Streuobstwiesen.

Vielleicht haben Sie ja vor, ein Apfelbäumchen zu pflanzen ... Lassen Sie sich inspirieren!

Die Pfarrer-Christ-Obstwiese ist eine Initiative der Stadt Kronberg im Taunus und der Regionalpark RheinMain Kronberg/Schwalbach GmbH. Sie bereichert die rege Aktivität der Stadt und ihrer Vereine in Sachen Obstbau und Obstkunde um eine weitere Facette.

Aus historischer Warte gewinnen Besucher einen neuen und interessanten Einblick in die bäuerliche Vergangenheit des Vordertaunus. Die Wiese erweitert das regionale Netz aus Keltereien, Gaststätten, Direktvermarktern und Sehenswürdigkeiten.

Das Engagement aller Beteiligten gilt der Bewahrung der Kulturlandschaft, der Streuobstwiesen und der Förderung regionaler Produkte.

So finden Sie die Pfarrer-Christ-Obstwiese:

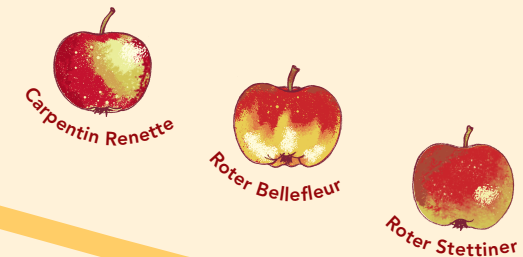
Im Süden Kronbergs, an der Schwalbacher Straße (L 3015), Ecke Geiersbergweg, ortsauwärts in Richtung Bad Soden. Sie ist bequem per Rad, zu Fuß und mit öffentlichen Verkehrsmitteln (S4, Haltestelle Kronberg Süd) zu erreichen. Ein Abstecher zum nahe gelegenen Quellenpark Kronthal, oder der Erlebnis-Obstwiese machen das Naturerlebnis komplett.

Informationen:

Weitere Informationen zum Thema Streuobstwiesen erhalten Sie beim Umweltamt der Stadt Kronberg im Taunus
Westerbachstraße 13
61476 Kronberg im Taunus
Telefon: 0 61 73/70 3-26 73
www.kronberg.de

Herausgeber:

Regionalpark RheinMain Kronberg/
Schwalbach GmbH c/o Planungsverband
Ballungsraum Frankfurt/Rhein-Main
Am Hauptbahnhof 18
60329 Frankfurt am Main
Telefon: 0 69/25 77-13 51
www.regionalpark-rheinmain.de



Carpentin Renette
Synonyme: Kleine Graue Renette, Kleine Weinrenette, Kleiner Lederapfel
Herkunft: unbekannt, alte Sorte, erstmals von Sickler (1798) beschrieben, in Deutschland, Hessen, Raum Koblenz und in Württemberg ehemals weit verbreitet, 1883 vom Deutschen Pomologenverein empfohlen
Geschmack: weinsäuerlich, ausreichend süß, renettenartig gewürzt
Verwendung: ausgezeichnete Wirtschaftsapfel, besonders zur Obstweinbereitung, auch als Tafelapfel

Roter Bellefleur
Synonyme: Holländischer Bellefleur, Siebenschläfer und weitere
Herkunft: wahrscheinlich aus den Niederlanden, sehr alte Sorte, bereits 1760 beschrieben
Geschmack: leicht süß, würziges Aroma, sehr saftig
Verwendung: guter Tafel- und Wirtschaftsapfel: als Kompott- und Backapfel, lange Lagerzeit, bis Mai

Roter Stettiner
Synonyme: Roter Herrenapfel, Roter Bietigheimer, Rotapfel und viele weitere
Herkunft: unbekannt, sehr alte Sorte, nach Gussmann (1896) als »Türkischer Weinling« von Kreuzfahrern nach Deutschland gebracht, Ende des 18. Jh. der bekannteste Apfel Deutschlands
Geschmack: süßsäuerlich, wenig aromatisch, saftig
Verwendung: Tafelapfel bis in die Sommermonate, zum Kochen, Backen und zur Obstweinbereitung

Grüner Fürstenapfel
Synonyme: Kempes Pauliner, Prince Verte, Pomme de Prince
Herkunft: unbekannt, alte Sorte, die bereits Ende des 18. Jh. im kurfürstlichen Garten von Koblenz kultiviert wurde, 1874 vom Deutschen Pomologenverein empfohlen
Geschmack: erfrischend, weinsäuerlich, wenig Zucker, nicht gewürzt
Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsapfel, hält sich bis in den Sommer, Kelterapfel

Esskastanie (Castanea sativa)
Synonyme: Echte Kastanie, Marone, Käste, Edelkastanie
Herkunft: vor 2.000 Jahren aus dem Mittelmeerraum und Kleinasien, in Deutschland bereits um 500 n. Chr. eingeführt, die ausgeprägte Verbreitung der Kastanie in Kronberg ist im Wesentlichen der Verdienst von »Apfelpfarrer« Christ (1739-1813)
Verwendung: vielfältig verwendbar, wohlschmeckend, nussartig, geröstet, gekocht, gedämpft, gemahlen (Brotteig, Polenta), Öl und für Süßspeisen



Kanada Renette
Synonyme: Pariser Rambur Renette, Kaiser Renette und viele weitere
Herkunft: wahrscheinlich aus Frankreich, dort bereits 1771 beschrieben, vor 1800 auch in Deutschland. Es gibt verschiedene Typen, die sich in der Schalenfarbe unterscheiden
Geschmack: ausgewogen süßsauer, kräftig aromatisch, wohlschmeckend
Verwendung: hervorragender Tafelapfel, häuslich für alle Verarbeitungsarten



Große Prinzessin
Synonyme: Napoleon, Lauerkmanns Kirsche, Hühnerherz und weitere
Herkunft: wahrscheinlich aus den Niederlanden, sehr alte Sorte, der heutige Typ wurde um 1920 in Diemitz bei Halle/Saale ausgelesen
Geschmack: süß, mit feiner Säure, aromatisch, farbloser Saft
Verwendung: Frischverzehr und Konservenfrucht



Champagner Renette
Synonyme: Herrenapfel, Kapuziner, Loskrieger und weitere
Herkunft: alte Sorte aus der Champagne (Frankreich), wurde 1799 erstmals von Diel als »Loskrieger« beschrieben
Geschmack: säurebetont, schwach aromatisch, erst ab März genussreif
Verwendung: guter Tafelapfel ab März, sonst Wirtschaftsapfel zur Obstweinbereitung



Gute Luise
Synonyme: Französische Rousselet, Gute Luise von Avranches
Herkunft: 1778 von De Longueval bei Avranches in der Normandie gezüchtet und nach seiner Frau Louise benannt
Geschmack: sehr saftig, süß, feine Säure, äußerst aromatisch
Verwendung: Frischverzehr und Nasskonserve, vorzügliche Dörrfrucht

Rheinischer Bohnapfel
Synonyme: Großer Rheinischer Bohnapfel, Bohnapfel
Herkunft: um 1750 im Neuwieder Becken am Niederrhein als Zufalls-sämling entdeckt
Geschmack: säuerlich, schwach gewürzt
Verwendung: Wirtschaftsapfel für die Obstweinbereitung, weniger als Tafelapfel im Frühjahr



Brauner Matapfel
Synonyme: Kohlapfel, Mohrenapfel, Schwarzbrauner Matapfel
Herkunft: unbekannt, sehr alte südwestdeutsche Sorte, im 18. Jh. stark verbreitet
Geschmack: weinsäuerlich, wenig gewürzt
Verwendung: vorwiegend als Wirtschaftsfrucht zur Obstweinbereitung, Tafelapfel zweiten Ranges



Walnuss (Juglans regia)
Synonyme: Welschnuß, Steinnuß, Echter Walnussbaum
Herkunft: ursprünglich aus Süd-/Osteuropa und Vorderasien, zwischen den Karpaten und dem Himalaya
Verwendung: »Grüne Nüsse« (Ernte um Johanni) werden für die häusliche Likörbereitung verwendet, reif und trocken sind sie wegen ihres hohen Fettgehaltes (z. T. 60%) geschätzt, aber auch als Nussmus, Nussbutter, Nussöl sowie die Blätter und Schalen zum Färben von Wolle



Große Schwarze Knorpelkirsche
Synonyme: zahlreich, ursprünglicher Name: Cerise Coeur Noir
Herkunft: wahrscheinlich Frankreich, 1540 erstmals beschrieben, im 19. Jh. in Deutschland verbreitet
Geschmack: süß aromatisch mit leichter Säure, rot färbender Saft
Verwendung: Frischverzehr, Konservierungsfrucht

Speierling (Sorbus domestica)
Synonyme: Nonnenbirne, Zahme Eberesche und viele weitere
Herkunft: eine der ältesten »Obstarten« (Wildobst), die bereits von den Griechen und Römern kultiviert wurde; Vorkommen in Mittel- und Südosteuropa, am Schwarzen Meer und in Nordafrika
Geschmack: je nach Reifegrad hart, sehr sauer, herb bis weich, teigig süß, aromatisch
Verwendung: baumreif als Zusatz bei der Obstweinbereitung, zur Klärung und Geschmacksverbesserung; vollreif als Konfitüre, Speierlingsbrot und Süßspeise sowie als Brennfrucht



Graue Französische Renette
Synonyme: Graurennette, Grauer Rabau, Winter-Rabau und andere
Herkunft: sehr alte französische Sorte, dort bereits seit dem 12. Jh. im Anbau
Geschmack: weinsäuerlich, würziges Aroma, edler Geschmack
Verwendung: Tafelapfel und zur Obstweinbereitung, Genussreife Dezember bis März

Roter Herbstkalvill
Synonyme: Französischer Herbstkalvill, Himbeerapfel, Erdbeerapfel und viele weitere
Herkunft: sehr alte Sorte, wahrscheinlich aus Frankreich stammend, stand bereits 1565 als »Echter Rotapfel« im fürstlichen Lustgarten in Stuttgart, 1857 zum Anbau empfohlen
Geschmack: säuerlich, stark himbeer- bis erdbeerartiges Aroma, rotgeader-tes Fruchtfleisch
Verwendung: Tafelapfel, Genussreife bis November/Dezember, gepresster Apfelsaft ist hellrot, Dörrobstscheiben sind rosarot

Große Grüne Reneklade
Synonyme: Reine Claude Vert, Zuckerpflaume, Dauphine und viele weitere
Herkunft: unbekannt, sehr alter Formenkreis der wahrscheinlich aus Armenien oder Syrien stammt; in Frankreich seit Mitte des 15. Jh. im Anbau und nach der Gemahlin Claudia von König Franz I (1525) benannt.
Geschmack: sehr süß, kräftiges Aroma, mit »königlichem« Geschmack
Verwendung: Frischverzehr und Konservierung, Marmeladenherstellung, Brennfrucht

Gute Graue
Synonyme: Graue Sommerbutterbirne, Schöne Gabriele und viele andere
Herkunft: unbekannt, in Frankreich schon seit 300 Jahren im Anbau, seit dem 18. Jh. in Deutschland
Geschmack: süßsäuerlich, aromatisch, »von köstlichem Wohlgeschmack«, wird schnell teigig
Verwendung: Tafelbirne zum Frischverzehr, Wirtschaftsfrucht zum Einkochen und Dörren

Weißer Winter Taffetapfel
Synonyme: Weißer Wachsapfel, Glasapfel und viele andere
Herkunft: unbekannt, sehr alt, 1863 vom Deutschen Pomologenverein empfohlen und um 1900 in Deutschland und Österreich weit verbreitet
Geschmack: vorherrschende Säure, feines Aroma, geringer Zuckergehalt
Verwendung: vorwiegend zur Mostbereitung, weniger als Tafelapfel

Mirabelle von Nancy
Synonyme: Nancymirabelle, Große Mirabelle, Drap d'Or
Herkunft: wahrscheinlich aus Asien, seit 1490 in Frankreich angebaut und Mitte des 18. Jh. nach Deutschland eingeführt.
Geschmack: süß, wenig Säure, typisches Aroma, bei Überreife mehlig werdend
Verwendung: Frischverzehr und Konservierung sowie Brennfrucht