

9. Offene Heimat-Werkstatt: „Einführung in die Technik der Obstbaumveredlung“

Roswitha Kirsch-Stracke und Leo Trumm

Die Kunst der Obstbaumveredlung geht in Westfalen bis ins Mittelalter zurück. Wir können davon ausgehen, dass sie mit den Römern hierher kam und zunächst vor allem von Klostermönchen z.B. in Corvey an der Weser betrieben wurde – so wie es Friedrich Wilhelm Weber in seinem Epos „Dreizehnlinden“ beschreibt: „*Pfropften milde Südländsreiser auf des Nordens herbe Stämme ...*“ Von den Klöstern breitete sich das Wissen um die Obstbaumveredlung auf die Adelssitze und in die Städte und Dörfer aus. Kaspar von Fürstenberg (1545–1618) ist bekannt für seine Obstbau-Leidenschaft („*ziehe nach dem Schnellenberg, ... impfe daselbst obstbeume*“).¹ Später waren es vor allem Pfarrer und Lehrer, die ihre Kenntnisse in die Bevölkerung trugen. Es gab Hochphasen und Zeiten der Vernachlässigung. Im Kreis Olpe war die Zeit um 1800 eine besonders wichtige Phase für den Obstbau: In den Gärten der sog. Industrieschulen (von „*industria*“ (lat.) = Betriebssamkeit, Fleiß) wurde intensiv Obstbau betrieben. So erhielt 1810 Lehrer Heinrich Schürholz aus Olpe eine Prämie der Landeskulturgesellschaft zu

Arnsberg, weil er 30 000 Apfel- und Birnenkerne gelegt hatte, von denen nachweislich 4 500 Bäume gezogen und 700 veredelt worden waren.²

Längst ist Garten- und Obstbau kein obligates Schulfach mehr (außer in Thüringen!) und viele Menschen wissen gar nicht, dass aus einem gelegten Apfelkern kein Obstbaum mit essbaren Früchten erwächst. Dazu ist die Veredlung mit sog. Edelreisern notwendig. Nur durch die Veredlung können alte, beliebte Obstsorten erhalten werden.

Aber wie geht das? In Kooperation mit dem Heimatverein für das Drolshagener Land e.V. bietet die 9. Offene Heimat-Werkstatt des Kreisheimatbundes Olpe eine „Einführung in die Technik der Obstbaum-Veredlung“ an. Referent ist Leo Trumm, zertifizierter Obstbaumpfleger. Die Zahl der Teilnehmenden ist aus arbeitstechnischen Gründen auf 12 Personen begrenzt. Veranstaltungsorte sind das Heimathaus Drolshagen und der Garten von Leo Trumm in Drolshagen-Iseringhausen, wo die Teilnehmenden unter Anleitung eigene Veredlungsversuche

¹ Kirsch-Stracke, Roswitha: Kaspar von Fürstenberg (1545–1618) – Pflanzensammler und Gärtner. In HSO 227 (2007). S. 139–144.

² Kirsch-Stracke, Roswitha: „*Es ist ihnen Freude und Jubel, wenn ihre Versuche gelingen*“. Zur Geschichte der ersten Schulgärten im Sauerland mit Beispielen im Kreis Olpe. In HSO 165 (1991). S. 218–233.

durchführen werden. Die Plätze werden in Reihenfolge der Anmeldung vergeben. Anmeldungen sind erbeten

unter: info@kreisheimatbund-olpe.de. Der Unkostenbeitrag von 5 € wird bei Kursbeginn erhoben.

Ablauf

Datum	Zeit	Inhalte	Ort
Freitag, 4.4.2025	18.00– 20.30 Uhr	a) kurzer(!) Austausch über Interessen der Teilnehmenden, Erfahrungen, Vorwissen b) Einführung in die Obstbaumveredlung	Heimathaus Drolshagen, Annostraße 3
Samstag, 5.4.2025	9.00– 13.30 Uhr	Team 1: Teilnehmende 1 bis 6: Obstbau-Veredlung in der Praxis, eigene Versuche unter Anleitung. Jede teilnehmende Person veredelt einen Obstbaum; anschl. Ausklang bei Kaffee und Kuchen, Büchertisch	Drolshagen- Iseringhausen, Auf der Hütte 1
	14.00– 18.30 Uhr	Team 2: Teilnehmende 7 bis 12: Obstbau-Veredlung in der Praxis, eigene Versuche unter Anleitung. Jede teilnehmende Person veredelt einen Obstbaum; anschl. Ausklang bei Kaffee und Kuchen, Büchertisch	
Freitag, 13.6.2025	17.30– 20.30 Uhr	Begutachtung der Veredlungsergebnisse. Die erfolgreich veredelten Bäume können gegen einen Aufwandsentschädigung von 17 € /Expl. mitgenommen werden	Drolshagen- Iseringhausen, Auf der Hütte 1

Hier die Rindenpfropfung in Teilschritten und im Ergebnis (Fotos: Leo Trumm)

Foto oben links: Der Jahrestrieb einer Japanischen Zierkirsche mit rosa-rot gefüllten Blüten wird als Edelreis zurechtgeschnitten.

Foto unten links, 1. Bild: Der junge Baum einer Wildkirsche (Vogel-Kirsche, *Prunus avium*) dient als Unterlage. Seine kleine Krone ist bereits entfernt, die Rinde ist längs eingeschnitten und wird jetzt mit dem Veredlungsmesser geöffnet.

Foto unten links, 2. Bild: Das Edelreis ist hinter die geöffnete Rinde geschoben worden, die Schnittstelle wird an das Holz gedrückt.

Foto rechts: Die Veredlungsstelle ist mit Baumbast verbunden und mit Baumwachs bedeckt worden. So wird sie vor dem Eindringen von Luft, Wasser und Infektionen geschützt.

