

Obst-Wanderweg Knechtsteden



Der Obstsortengarten Knechtsteden und die rheinischen Obstraritäten

Die Obstwesen-initiative

Seit ihrer Gründung im Jahr 1998 betreibt die Biologische Station im Rhein-Kreis Neuss e.V. die Obstwesen-Initiative. Dieses Netzwerk hat das Ziel Obstweiden als Bestandteil unserer Kulturlandschaft und als Lebensraum für Pflanzen und Tiere zu erhalten. Projektpartner sind u.a. die Stadt Dormagen, das Forstrevier Knechtsteden, mehrere Landwirte und Dormagener Naturschutzverbände.

Mittlerweile werden Kreisweit über 30 ha Obstweiden bewirtschaftet und gepflegt. Das ungespritzte Obst und die daraus hergestellten Obstprodukte werden über die Biologische Station, den Klosterladen und Hofläden vermarktet.

Obstsortengarten Kloster Knechtsteden

Der Obstsortengarten Kloster Knechtsteden wird von der Biologischen Station betreut und gepflegt. Mit über 300 Obstbäumen und 120 Obstsorten wurde hier eine beachtliche Vielfalt alter, für das Rheinland typischer Apfel-, Birnen-, Pflaumen- und Kirscharten zusammen getragen. Wieder entdeckte raritäten und Lokalsorten unserer Region, wie die *Dycker Schmalzbirne*, die *Latemer Sure* und die *Puspessbirne* haben in dieser Erhaltungssammlung einen sicheren Standort gefunden.

Manche Obstsorten wurden erst in den letzten Jahren wieder entdeckt und bereichern nun den vom Landschaftsverband Rheinland geförderten Obstsortengarten Kloster Knechtsteden.

Bekannte Obstzüchter aus unserer Region

Drei der erfolgreichsten deutschen Obstzüchter des 19. Jahrhunderts stammen vom Niederrhein. Alle drei hatten ihr Wirkungsfeld im heutigen Rhein-Kreis Neuss. Bekanntester ist der Grevenerbroicher Diedrich Uhlhorn. Er züchtete mehrere Erbseerorten, Süßkirschen, Pflaumen und sehr erfolgreich Äpfel, wie beispielsweise den heute noch beliebten *Berlepsch*. Mehr über diese rheinischen Obstzüchter und ihre Sorten erfahren Sie auf dem Obst-Wanderweg Knechtsteden.

Willkommen auf dem Obst-Wanderweg Knechtsteden

Auf den bis zu 8,1 km langen Rundwegen erhalten Sie interessante Informationen rund um das Thema Obst.

Die **Klosterrunde** (1,6 km) führt durch den Obstsortengarten Kloster Knechtsteden. Hier begegnen Sie einer Vielzahl von Obstsorten, erhalten Einblicke in den Obstbau an Klöstern, lernen bedeutende Obstzüchter kennen und erfahren etwas über Tierarten, die vom Naturschutz auf Obstweiden profitieren.

Auf den beiden **Waldrunden** (4,7/6,5 km) durchwandern Sie den Knechtstedener Busch, ein Waldgebiet von europäischer Bedeutung. Die Routen führen zu verschiedenen Obstweiden und einer Allee aus 36 *Dycker Schmalzbirnen* im Straberger Bröich.

Am Wanderweg bestehen mit dem Klosterhof und dem Haus Huberus (in Straberger) Einkehrmöglichkeiten. Im Klosterladen sind Obstprodukte erhältlich.



Was Sie auf dem Obst-Wanderweg entdecken können:

Themen der Klosterrunde:



Sortenvielfalt



Obstbau & Kloster



Naturschutz auf Obstweiden



Obstzüchter der Region

Themen der Waldrunde:



Nutzung und Pflege von Obstweiden



Dycker Schmalzbirne: Alte Sorte neu entdeckt



Der Schmalzbirne
haben wir
abgeben
gewachsen



Willkommen auf dem Obst-Wanderweg Knechtsteden

Auf den bis zu 8,1 km langen Rundwegen erhalten Sie interessante Informationen rund um das Thema Obst.

Die **Klosterrunde** (1,6 km) führt durch den Obstsortengarten Kloster Knechtsteden. Hier begegnen Sie einer Vielzahl von Obstsorten, erhalten Einblicke in den Obstbau am Kloster, lernen bedeutende Obstzüchter kennen und erfahren etwas über Tierarten, die vom Naturschutz auf Obstwiesen profitieren.

Auf den beiden **Waldrund**en (4,7 / 6,5 km) durchwandern Sie den Knechtstedener Busch, ein Waldgebiet von europäischer Bedeutung. Die Routen führen zu verschiedenen Obstwiesen und einer Allee aus 36 **Dycker Schmalzbirnen** im Straberger Broich.

Am **Wanderweg** bestehen mit dem Klosterhof und dem Haus Hubertus (in Straberg) Einkehrmöglichkeiten. Im Klosterladen sind Obstprodukte erhältlich.



Dycker Schmalzbirne: Alte Sorte neu entdeckt

Die **Dycker Schmalzbirne** war fast ausgestorben

Bei Schloss Dyck wurde die **Dycker Schmalzbirne** lange Zeit als Tafelobst angebaut. Der Baum ist unempfindlich gegenüber Krankheiten und Frost, trägt schon in jungen Jahren und bringt regelmäßig hohe Erträge. ADAM SCHIPPEK, der damalige Hofgärtendirektor von Schloss Dyck, beschrieb 1943 die beliebte Birnensorte als »schmelzende, sehr saftreiche Frucht«. Der angenehme süße Geschmack machte sie zu einer wertvollen Wirtschaftsfrucht für Konservenzwecke und zum Trocknen. Die Haltbarkeit des reifen Obstes liegt hingegen bei nur ca. einer Woche. Mit dem Wirtschaftswachstum veränderten sich die Ansprüche der Verbraucher. So wurde es ab 1950 immer schwieriger diese Sorte zu vermarkten. Ein starker Rückgang war die Folge.



Foto: Werner Brandel

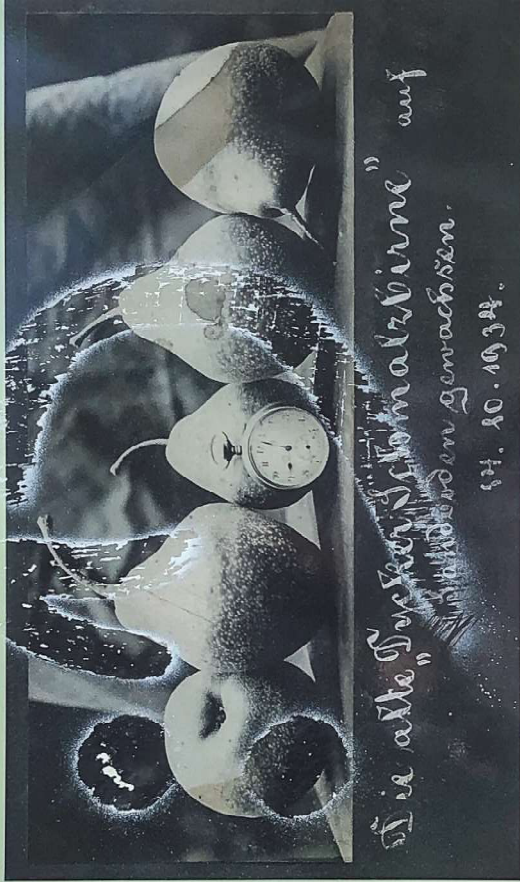
Pflanzung einer Birnen-Rarität
Nach über 60 Jahren wurden erstmals 2004 wieder junge Bäume der **Dycker Schmalzbirne** gepflanzt.

Die Obstbaum-Alleen des VICENZ VON ZUCCALMAGLIO

Mitte des 19. Jh. setzte sich der Greverbröcher Notar, Schriftsteller und Dichter VICENZ VON ZUCCALMAGLIO für Obstbaumplantagen entlang von Straßen und Eisenbahnlinien ein. Dabei lag ihm die Versorgung der Bevölkerung mit gesundem Obst, besonders am Herzen. In der Folgezeit entwickelte sich das Dycker Ländchen zu einem regionalen Obstbaumaugebiet, von dem aus das Obst auf den umliegenden Wochenmärkten verkauft wurde. Bis Ende der 1950er Jahre stand eine aus dieser Zeit stammende **Dycker Schmalzbirnen-Allee** an der Straße zwischen Schloss Dyck und Nikolauskloster.

Wo dafür Raum pflanzt einen Baum jährlicher Frucht von edler Zucht. Und pfleget sein, er bringt's Euch ein, wenn nicht alsbald, doch tausendfalt.

VICENZ VON ZUCCALMAGLIO 1865



Historisches Foto von 1934. Die Taubmühle gilt dem Götternergleich.



Für die Ernte musste man bzw. Frau mitunter schwindelfrei sein. (Man beachte die Frau im Baumgügel) © 1934, Original im Archiv des Schloss Dyck



*Dycker Schmalzbirne
um 1780 Schloss Dyck
A/M 40
2-3 Wo.*

Neue Ernte von einem alten Baum von Michael Beyer

Die Nachzucht der Dycker Schmalzbirne: Erhalt einer wertvollen Sorte

Anfang des 21. Jahrhunderts konnten nur noch wenige Altbäume dieser Sorte im Dycker Ländchen ausfindig gemacht werden. Ab 2004 beauftragte die Biologische Station daher eine Baumschule mit der Anzucht von Jungbäumen. Nach über 60 Jahren wurden seitdem erstmals wieder junge **Dycker Schmalzbirnen** in Parkanlagen, an Kindergärten, in Privatspazieren und auf Obstwiesen im gesamten Kreisgebiet gepflanzt. Hier im Straberger Broich hat die Biologische Station im Jahr 2004, ganz in der Tradition des VICENZ VON ZUCCALMAGLIO, eine neue **Dycker Schmalzbirnen-Allee** für kommende Generationen angelegt.

Historischer Viehweg



Bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde Vieh, darunter auch die Knacktschweine, auf dem Viehweg zum Schloss Dyck gehalten.

»Sandweg« und »Viehstraße« wird der **Waldweg** heute noch genannt, der von Straberg in den »Straberger Broich« führt. Die **Waldweg** wurde früher die einzig mögliche Landnutzung dieser nassen, sumpfigen Bruchlandschaften. Der Dorfhirt trieb das Vieh über Viehwegen auf die gemeinschaftlich genutzten Weideflächen im Straberger Broich. Abends ging es zurück ins Dorf. Oftmals fanden Kühe sogar selbstständig zurück in ihren Stall. Um ein Ausbrechen des Viehs in den angrenzenden Knechtstedener Busch zu vermeiden, säumten Wälle mit dichten Dornenhecken den Viehweg. Die noch heute gut sichtbaren Erdwälle bezeugen die ehemalige Nutzung.



Obst-Wanderweg Knechtsteden

Willkommen auf dem Obst-Wanderweg Knechtsteden

Auf den bis zu 8,1 km langen Rundwegen erhalten Sie interessante Informationen rund um das Thema Obst.

Die **Klosterrunde** (1,6 km) führt durch den Obstsortengarten Kloster Knechtsteden. Hier begegnen Sie einer Vielzahl von Obstsorten, erhalten Einblicke in den Obstbau an Klöstern, lernen bedeutende Obstzüchter kennen und erfahren etwas über Tierarten, die vom Naturschutz auf Obstwiesen profitieren.

Auf den beiden **Waldrunden** (4,7/6,5 km) durchwandern Sie den Knechtsteden Busch, ein Waldgebiet von europaweiter Bedeutung. Die Routen führen zu verschiedenen Obstwiesen und einer Allee aus 36 **Dycker Schmalzbirnen** im Straberger Broich.

Am **Wanderweg** bestehen mit dem Klosterhof und dem Haus Hubertus (in Straberger) Einkehrmöglichkeiten. Im Klosterladen sind Obstprodukte erhältlich.



Pastorenbirne, Red Devil, Madame Verte: Verführung in R(h)einkultur!



Köstlichkeiten entdecken!

Auf dem 500 Jahre alten See 35 Sorten des Obstsortengarten Kloster Knechtsteden. Zu einigen Sorten gibt es nur eine Frucht, andere sind mehrmals vertreten. Siehe Zahl in ()

01. Blauer Köhler (8)
02. Creso (1)
03. Von Zuccalmaglio Renette (1)
04. Pastorenbirne (Weißbirger) (3)
05. Dycker Schmalzbirne (3)
06. Peter Bruch (Kloster Wilhelm) (1)
07. Goldrenette Früher von Bergisch (3)
08. Schöner aus Elmp (3)
09. Weißer Winterlockenapfel (1)
10. Haussapfel (1)
11. Holländischer Ballfäuer (2)
12. Graue Französische Renette (3)
13. Roter Winterkalvi (4)
14. Rote Starrenette (3)
15. Geheimnis Dr. Oldenberg (1)
16. Kostliche aus Charnaux (2)
17. Konfektbirne (3)
18. Rheinisches Stuhnenhändchen (1)
19. Rheinisches Schafsnest, Typ (1/3)
20. Roter Eisringel (4)
21. Rheinischer Winterambur (1)
22. Dantscher Kalviapfel (2)
23. Rheinisches Schafsnest, Typ II (2)
24. Roter Winterkalvi (1)
25. Roter Winterkalvi (1)
26. Red Devil (1)
27. Landbäcker Renette (2)
28. Rheinischer Krummetz (2)
29. Roter Balkoop (1)
30. Schöner aus Balkoop (1)
31. Cox. Orangerenette (1)
32. Madame Verte (3)
33. Pastorenbirne (1)
34. Ananasrenette (4)
35. Rheinischer Bahngäpfel (1)

Historischer Obstbau: Biodiversität aus Mensch und Tier

Um 1900 waren allein in Deutschland bis zu 1000 Apfel- und ebenso viele Birnensorten pomologisch beschrieben. Hinzu kommen zahlreiche nicht erfasste Lokal- bzw. Landsorten. Noch um 1940 wurden auf den Obstgroßmärkten einige Dutzend Sorten gehandelt. Die Ursache für die Entwicklung dieser Sortenvielfalt waren nicht nur verschiedene Geschmacksrichtungen, Lager Eigenschaften, Reifezeiten und Verwendungszwecke, sondern auch die Eignung für bestimmte Standorte und klimatische Verhältnisse. So gab es zahlreiche Landsorten, die nur örtlich begrenzt verbreitet waren und die heute allmählich aussterben.

Moderner Obstbau: Verlust genetischer Ressourcen

Im modernen Erwerbsobstbau werden nur wenige, oft eng miteinander verwandte Sorten berücksichtigt. Bei Neuzüchtungen werden seit Jahrzehnten fast ausschließlich wenige gängige Marktsorten verwendet. Die Sorte *Golden Delicious* ist z. B. an ca. 60 % der Apfelzuchtungen der letzten 80 Jahre beteiligt. Inzucht mit gravierenden Vitalitätsproblemen und Krankheitsanfälligkeiten sind die Folge. Ein Anbau dieser Sorten ist ohne Spritzmittel (Fungizide) nicht möglich. Aber noch gibt es sie: Die *Pastorenbirne*, den *Nimmerrür* und andere alte Obstsorten, die von Natur aus gesund und vital sind. Sie können den Gen-Pool zukünftiger Züchtungen bilden.

Sorten-Vielfalt: Qualität, die man schmecken kann!

Die etwa 120 Sorten des Obstsortengarten Knechtsteden wurden teilweise erst in den letzten Jahren wieder gefunden. Sie erhalten hier einen dauerhaften Platz und können so der breiten Öffentlichkeit bekannt und durch die Vermarktung als „Tafelobst-Paradies“ auch schmackhaft gemacht werden. Die Bäume der hier gesicherten Sorten dienen dabei auch der Edelleberrückgewinnung zur Nachzucht im Jungbauern. Der Obstsortengarten Kloster Knechtsteden ist damit gleichzeitig ein bedeutender Standort der Erhaltungssammlung des Pomologenvereins e.V., in dem die Biologische Station Mitglied ist.

Obstsorten-Portraits

Lotemere Süre
Herkunft: Als Saerkskistore wurde sie im Jahr 1775 gab er noch 40 Jahre in Or. Reife: Ende Juni.
Verwendung: Frischverzehr, Einmach- und Backfrucht (Pflaumen- und Apfelmus).
Beliebt bei Konditorien von Krefeld bis Düsseldorf.

Italiener Pflaume
Herkunft: Italien, die Pflaume um 1800 beim Weinbau mitgebracht haben, die Pflaume ist heute in der Pflaume, Reife: ab Mitte Juli.
Verwendung: Süße, große und leckere Früchte für Frischverzehr und Verarbeitung.

Wassentberger
Herkunft: Die Wassentberger wurde angeblich Anfang des 20. Jh. aus Pflaumen, die aus Oberitalien Reife: Februar, ab Mitte August.
Verwendung: Frischverzehr, Verarbeitung zu Marmelade und Kompott.

Pippapbirne
Herkunft: Als Pippapbirne aus dem Baum Kirschenloch. Geschmacklich, es süßere über Reife: September.
Verwendung: Kucheln, namensgebend für ein Schwingertort, Reife: Pippapbirne ist insbesondere im Baum anzuerkennen von Vorkaufs.

Nimmerrür
Herkunft: Seit 1840 auf Schloss Dyck angebaut, von hier Verbreitung nach dem Apfelbaumhaus. Reife: Ende August, bis Mitte Januar. Reife bei guter Lagerung bis Juni.
Verwendung: Frischverzehr, was Reife: Ende August, bis Mitte Januar und Stücke nicht braun werden.

Von Zuccalmaglio Renette
Herkunft: Gewonnen 1878, Schöner aus VON ZUCCALMAGLIO Renette, Reife: Ende August, bis Mitte Januar. Reife bei guter Lagerung bis Juni.
Verwendung: Frischverzehr, was Reife: Ende August, bis Mitte Januar und Stücke nicht braun werden.

