

Roten Zollker und Biberacher Butterbirne

Claudia Klausner zeigt in „Oberschwäbische Früchtchen“ die Vielfalt der Obstwiesen

Von Kristina Priebe

BAD BUCHAU/BIBERACH - Im Bad Buchauer Federsee-Verlag ist vor Kurzem das Buch „Oberschwäbische Früchtchen“ von Claudia Klausner aus Biberach erschienen. Darin begibt sich die Fachwirtin auf eine Spurensuche in der Geschichte der oberschwäbischen Apfelkultur.

Das Thema ihres Buchs hatte Claudia Klausner quasi direkt vor der Nase. Die mehr als 100 Jahre alten Obstbäume in ihrem Garten wollte sie selbst wieder pflegen und zurückschneiden. Dazu musste sich die Fachwirtin für Obst und Gartenbau weiterbilden und lernte im Laufe der Zeit immer mehr Apfelsorten kennen. „Manchmal lernt man dann auch die Geschichten der Sorten kennen“, sagt Klausner. Durch die Gespräche mit Baumwirten und anderen Streuobst-Begeisterten stellte sie fest, dass die oberschwäbische Kulturgeschichte der Apfelbäume eine ganz besondere war.



Wie vielfältig die „Früchtchen“ sind, zeigt Claudia Klausner in ihrem Buch.

FOTO: PRIEBE

Durch den Austausch mit langjährigen Baumwarten ergab sich dann auch der Anreiz, ihr angesammeltes Wissen zusammenzuführen: „Mir

kam die Idee, dass man das Wissen festhalten müsste, weil es sonst bald aussterben könnte.“ Zwar gibt es einige Fachbücher zur Pomologie, der Obstbaumkunde, aber kein Buch, das sich nur mit der oberschwäbischen Apfelkultur beschäftigt. „Deswegen habe ich einige Verlage angefragt und der Federsee-Verlag hat direkt zugesagt.“

Spannend wie ein Krimi

Zwei Jahre lang hat Klausner für ihr Buch recherchiert und konnte dabei auch auf die Hilfe von professionellen Pomologen zählen. „Ich habe vermeintlich lokale Sorten eingeschickt, um prüfen zu lassen, ob sie wirklich aus der Region kommen. Der ‚Griesinger‘, zum Beispiel, kommt ursprünglich aus Norddeutschland“, so Klausner. „Das ist beinahe wie ein Krimi gewesen.“ Manche Sorten sind auch extrem selten geworden. „Vom ‚Winterweisslinger‘ sind nur noch zwei Bäume erfasst. Da ging es darum, mit den Besitzern zu sprechen und die Bäume zu schützen.“

In ihrem Buch erzählt Klausner nicht nur die Geschichte der oberschwäbischen Apfelkultur, sondern bietet auch verschiedene Rezeptideen für die vielen Apfelsorten an. „Viele Rezepte habe ich von Bäuerinnen. Die haben das alles noch im Kopf und ich musste schnell mitschreiben“, lacht Klausner. Manche Rezepte wie das Birnenbrot stammen aber von der Autorin selbst.

Alle Sorten, die sie in ihrem Buch vorstellt, hat Claudia Klausner selbst probiert. Geschmacklich hat es ihr der „Jakob Fischer“ am meisten angetan, erzählt sie. Emotional gefällt ihr aber eine Birne am besten.

Die Sorte „Hingeler“ lernte Klausner an einem 350 Jahre alten Baum kennen. „Da steckt so viel Kulturgeschichte dahinter. Aus einer Zeit, in der die Leute fünf, sechs Bäume hinter dem Haus hatten und jede Frucht verwendet haben.“ Die Sorten, die sie während ihrer Recherche sammeln konnte, versucht Klausner nun alle selbst in ihrem Garten zu veredeln.