

Auf dem Streuobstlehrpfad

Historische Sailauer Streuobstwiesen



Äpfel aus Südtirol, vom Bodensee und aus Neuseeland sind allgemein bekannt. Doch auch im Spessart wurden und werden professionell Äpfel angebaut. Alte Spessarter Apfelsorten wie Lohrer Rambour und Goldparmäne sind allerdings in Vergessenheit geraten. Im Gegensatz zu den heutigen großen Apfelmonokulturen stammen die Spessarter Äpfel von Streuobstwiesen.

Wie der Bericht des Lehrers Wolf Schmitt über die Kriegsjahre zeigt, kam der Obstanbau in Sailauf auch während des Zweiten Weltkrieges nicht zum Erliegen. Statt zu unterrichten, musste der Lehrer 1939 auf Anordnung bei der Apfelernte mithelfen. Nachdem 1938 die Ernte eher gering ausgefallen war, konnten sich die Sailauer 1939 über einen reichen Obstsegen freuen. In diesem Jahr wurden die Äpfel erstmals in 25 Kilo fassende Holzkisten gepackt.



Obsternte 1939: Die Äpfel wurden an Ort und Stelle sortiert.

Wegen des Krieges mangelte es an Erntehelfern, so dass sich die Ernte bis in die ersten Frosttage hinauszog. Insgesamt brachte die Ernte den Sailauern ca. 80.000 Reichsmark ein. Schmitt schreibt, dass ein Teil in einem Spezialkeller in Obernburg eingelagert wurde, da es 1939 einen solchen in Sailauf noch nicht gab. Ein anderer Teil der Ernte wurde in Hösbach-Bahnhof zu Süßmost verarbeitet. Den Marmeladenfabriken bescherte die Ernte das 2,7fache des Jahrekontingents. Da die Sailauer Obstbauern für das Jahr 1940 ein gutes Ergebnis erwarteten, gründeten sie eine Obsteinlagerungsgenossenschaft und beschlossen den Bau eines gemeinsamen Obstlagerkellers. Der Keller sollte eine sachgerechte Lagerung des Obstes bis ins Frühjahr garantieren und als Kapitalanlage dienen. Die Genossenschaft half den Obstbauern bei der Vermarktung des Obstes.



Obsternte auf dem gemeindeeigenen Obstgut im Jahr 1941



Die Obsternte im Jahr 1941 mit dem gemeindeeigenen Traktor.

Das Sailauer Obst wurde als Qualitätsobst bezeichnet. Um den Ertrag noch zu erhöhen, wurden geschlossene Neupflanzungen gefördert. Davon erhoffte man sich, die Schädlingsbekämpfung besser durchführen zu können. Lehrer Schmitt berichtet, dass schon damals Gift eingesetzt wurde.



Verladung von Äpfeln in Hösbach-Bahnhof. Die Äpfel wurden von der örtlichen Sammelstelle aufgekauft und gemeinsam verschickt.



Pfarrer Bonaventura Ruf (Sailauf)

Der Sailauer Pfarrer Bonaventura Ruf (1859-1939, von 1888 bis 1938 Pfarrer in Sailauf) war ein aktiver Förderer des Obstbaus in Sailauf. In seiner Rolle als Wirtschaftsförderer ist er ein typischer



Pfarrer Dr. Friedrich Frank (Wiesen)



Pfarrer Carl Heyde (Lohrhaupten)

Vertreter von Pfarrern, die zwischen 1850 und 1950 auf diesem Sektor für die Dorfentwicklung aktiv waren. Dazu zählen der bayerische Landtagsabgeordnete und Pfarrer Dr. Friedrich Frank in Wiesen, der u. a. die Wiesener Brauerei gründete, oder Pfarrer Carl Heyde, der in Lohrhaupten eine Geflügelzucht etablierte.

Im Gesetzeswerk der Merowinger, der „Lex Salica“ (507-511 n. Chr.), wird erstmals schriftlich der Obstbau und auch dessen Schutz auf dem Gebiet der Chatten (im heutigen Hessen) belegt. Angebaut wurde nicht nur in speziellen Obstgärten, sondern auch in Weinbergen und auf offenem Feld. Später erfuhr die Obstkultur in den Gärten der Klöster und Herrschaftsgüter Förderung. Im Hochmittelalter war der *Bumgart* oder *Bangert* (= Obst-Baumgarten) fester Bestandteil der Bauernhöfe. Nach dem Rückgang des Anbaus verhalf die zunehmende



Spätmittelalterliche Darstellung mit Äpfeln als Dessert zum Nachtisch.



Eiserapfel

Beliebtheit des Apfelweines dem Obst wieder zu einem Aufschwung. Der Bieberer Apotheker und Naturforscher Johann Heinrich Cassebeer präsentierte auf einer Gelnhäuser Obstausstellung im Jahr 1840 eine Unmenge verschiedener Apfelsorten aus dem Biebergrund. Zu Zeiten Cassebeers konnten sich die wenigsten Leute gekaufte Obstbäume aus einer Baumschule leisten. Deshalb versuchte man es selbst und pflanzte Edelsorten auf Wildlinge. Durch die Aufzucht aus Apfelkernen entstanden viele regionale Sorten. 1905 ergab eine Zählung im Altkreis Gelnhausen 272.236 Obstbäume. Von 100 Bäumen waren 48 Apfelbäume, 37 Pflaumen-, 10 Birnen-, 3 Kirschbäume sowie zwei andere Obstsorten. Weil jedermann seine eigenen Sorten züchtete, entstand ein „Namens-Wirrwarr“, der uns noch heute zu schaffen macht.

Seit den 1950er Jahren verschwanden viele Streuobstgebiete durch die Flächenausdehnung der Gemeinden. Der Import von Obst nahm bis zum Ende des Jahrhunderts stark zu - um zum Beginn der Tafel zurück zu kommen: Äpfel kommen nicht nur aus Südtirol und vom Bodensee, sondern werden auch aus Neuseeland eingeflogen.



„Ebbelsrenzenjen“ - Sailauer Hefegebäck gefüllt mit Äpfeln und Rosinen.



All sorts of apples grow in the orchards of the Spessart margin. A report and photographs from the times of World War II tell how production and harvest were organized. Part of the harvest was processed to apple juice in nearby Hösbach-Bahnhof, another part was shipped to jam factories. Most of the orchard area was overgrown by the expanding settlements since the 1950s, apples today coming from as far away as New Zealand. With the demise of apple production a local specialty, an apple turnover called Ebblesrenzenjen, is also close to extinction.



Ce qui est typique du Spessart, c'est une large gamme d'espèces de pommes différentes. Les pommiers se trouvent surtout dans les »Streuobstwiesen« des contreforts du Spessart (»Streuobstwiese«: une prairie parsemée d'arbres fruitiers). La production fruitière a été avancée et accélérée systématiquement par le Troisième Reich, disposition qui est prouvée par un rapport officiel datant de l'époque de la Seconde Guerre mondiale et étant muni de nombreuses photos. Les différentes étapes de la culture et de la récolte des fruits étaient strictement prescrites. Une partie de la récolte a été transformée en jus de fruit non fermenté à Hösbach-Bahnhof, village assez proche, une autre partie en a dû être livrée à des confiseries. A partir des années 1950, beaucoup des »Streuobstwiesen« ont été détruites, parce que les communes, en s'agrandissant, avaient un besoin urgent de terrain à bâtir. Pendant le dernier tiers du 20e siècle, l'importation de fruits a augmenté de plus en plus, de sorte que, aujourd'hui, on importe des pommes de la Nouvelle-Zélande. Quant à la gastronomie, il faut mentionner les »Ebbelsrenzenjen« de Sailauf, un plat qui est préparé avec des pommes - une spécialité devenue rare aujourd'hui.