

Ausgabe 1/2021

**Blätter für Freundinnen und Freunde
des Schulmuseums Folmhusen**



Thema:

Der Kaneelapfel

*Schulgarten im Prüfungsge-
spräch des 19. Jahrhunderts*

von Peter Klein-Nordhues



Der Kaneelapfel

1902 veröffentlichte der 1822 in Leer geborene Lehrer und Kantor Eilhard Oldenburger im Ostfriesischen Schulblatt die Erinnerungen an seine Lehrprüfung beim Superintendenten Menno Hinrichs, die 1838 in Hatshausen stattfand.



Ostfriesisches Schulblatt

Zeitschrift des Ostfriesischen Lehrervereins
42. Jahrgang, 1902

Oldenburger war damals Schulgehilfe in unterschiedlichen Dörfern: in Warsingsfehn, in Rhaudefehn und in Holtland und wollte in Königshoek seine erste Lehrerstelle antreten.

Dieser Bericht gibt eine recht eindrückliche Schilderung der Art und Weise, wie in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts die Einstellung eines Lehrers und das heißt auch seine Prüfung ablief. Aber dies interessiert hier nicht in erster Linie. Vielmehr soll hier dargestellt werden, was man quasi nebenbei über Obstsorten erfährt, die in Ostfriesland im 19. Jahrhundert angebaut wurden. Hier zunächst der Auszug aus dem Bericht:

Nach einigen allgemeinen Fragen zur Geografie Ostfrieslands legt der Superintendent dem Prüfling einige Anschauungsobjekte vor, die er erklären soll. Er sagt:

„Da hat nun meine kleine Enkelin Julie Fischer, Sie kennen sie ja, teils aus eigenem Antriebe, teils auf meine Veranlassung, mancherlei aus dem Garten geholt und vor mich hingelegt. Wie heißen, Oldenburger, diese Blumen?“

„Stockrose, Nelke und Jelängerjelier.“

„Und diese Früchte?“

„Kaneelapfel, Weinbirne, Walnuß, Petersilienwurzel, Rotebeete.“

Fragen wir nicht, warum der Superintendent es für wichtig hielt, dass der Prüfling diese Pflanzen aus dem Hausgarten kennen sollte. Schauen wir uns vielmehr die Früchte genauer an. Der Apfel und die Birne stoßen dabei auf unser besonderes Interesse.

Der „Kaneelapfel“, also der „Zimtapfel“, hat anscheinend damals in Ostfriesland eine wichtige Rolle gespielt.

In der Deutschen Genbank heißt er „Alantapfel“, notiert sind allerdings ein halbes Dutzend weiterer Namen und auch, dass es eine sehr alte Apfelsorte ist, die 1758 zum ersten Mal erwähnt wurde. Als Verbrei-

tungsgebiet wird für das 19. Jahrhundert Norddeutschland angegeben. Dies wird auch in anderen Veröffentlichungen bestätigt

In einer Zusammenstellung der wichtigsten Äpfel- und Birnensorten Deutschlands von 1894 steht über den Alantapfel:

„Baum wächst ziemlich stark, wird groß und hochkugelig, trägt im allgemeinen bald und in passenden Verhältnissen reich, liebt aber einen kräftigen, feuchten Boden und gedeiht am besten in Niederungen und Flußthälern; in dürftigem, trockenem Erdreich werden die Triebe von Meltau



Der Alantapfel, Chromolithographie aus der Mitte des 19. Jh.s

befallen. Er eignet sich zur Anpflanzung als Hochstamm in Haus- und Obstgärten, sowie auch als Pyramide. (...)

Frucht mittelgroß, abgestumpft kegelförmig, oft auch walzenförmig, schön zitronengelb mit karminroten Streifen. Geruch stark melonenartig. Fleisch gelblich, fein, mürbe, alantartig gewürzt, im November genießbar werdend und sich bis März haltend. Sehr guter,

wohlschmeckender Tafelapfel, der auf dem Markt gerne Käufer findet.“

(Aus: Äpfel und Birnen. Die wichtigsten deutschen Kernobstsorten. Herausgegeben im engern Anschlusse an die „Statistik der deutschen Kernobstsorten“ von R. Goethe, H. Degenkolb und R. Mertens und unter Leitung der Obst- und Weinbau-Abteilung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Berlin 1894)



**Die beiden gepflanzten Bäume
im Schulgarten.
Vorne der Kaneelapfel, hinten die Holter Peer.**

Die pomologische Zusammenstellung, die das Ökowerk Emden 2019 herausgegeben hat, schreibt dem Apfel einen „charakteristischen Zimtgeschmack“ zu.

Was aber war wohl mit der „Weinbirne“ gemeint?

Birnen werden in der Pomologie in zwei Gruppen eingeteilt: die Tafel- oder Speisebirnen und die Mostbirnen. Über beide hat Wikipedia eigene Einträge. Für letztere heißt es: „Mostbirnen nehmen im Obstbau eine Zwischenstellung zwischen Wildbirnen und Speisebirnen (Edelbirnen) ein. Ihre Früchte werden zur Herstellung von Most und Obstweinen verwendet. Sie besitzen einen merkbaren Anteil an Gerbstoffen.“

Es sei unterstellt, dass mit Weinbirne eben eine Mostbirne gemeint ist. Was die Mostbirnen mit den in Ostfriesland zu findenden Birnen, etwa den „Holter Peren“, zu verbindet scheint, ist die Tatsache, dass diese im Allgemeinen nicht für den Frischverzehr geeignet sind, da sie zu hart sind. Sie müssen also gekocht werden, und es scheint, dass sie im Alltag auch Kochbirnen heißen und heißen. Inwieweit sie sich von den Tafelbirnen auch optisch unterscheiden, muss offen bleiben. Aus dem Prüfungsgespräch scheint sich aber zu ergeben, dass dies so ist, denn offensichtlich genügt dem jungen Oldenburger ein Blick, um die „Weinbirne“ zu erkennen.

Es gibt eine große Anzahl an Mostbirnen, und in Deutschland hat fast jede Region ihre eigene Art

bzw. hat sie gehabt. In Holland gibt es die „Zwijndrechtse Wijnpeer“, die auch heute noch recht verbreitet ist. Allerdings folgt aus der Beschreibung dieser Birnensorte, dass sie eher in den südlichen Teilen Hollands beheimatet ist. Nun war der Austausch von Samen und Setzlingen damals wie heute weit verbreitet, so dass es durchaus möglich sein kann, dass die „Zwijndrechtse Wijnpeer“ einen Weg nach Ostfriesland fand. Allerdings ist das natürlich auch für die vielen anderen Wein- bzw. Mostbirnen insbesondere aus Süddeutschland, denkbar.

Inwieweit Mostbirnen andere Bedingungen an den Anbau stellen, konnte nicht in Erfahrung gebracht werden. Allerdings kann man wohl grundsätzlich sagen, dass Ostfriesland klimatisch nicht unbedingt prädestiniert für den Anbau von Birnen ist.

In Erinnerung an die Lehrerprüfung von Eilhard Oldenburger aus Leer bei Superintendent Menno Hinrichs aus Hatshausen und an die Vielfalt ostfriesischer Apfelsorten haben wir im November 2020 einen Kaneelapfel gesetzt. Unser Kaneelapfel heißt Princesse Noble, einer von den vielen Namen, die diese Apfelsorte hat.

Dazu kam auch eine Holter Peer. Ob diese etwas mit der „Weinbirne“ des Prüfungsgesprächs zu tun hat, muss offen bleiben.

Geliefert hat die Bäume
Dietmar Cordes
Obstbaumschule Breinermoor
Westoverledingen

Dietmar Cordes
hat sich die Erhaltung alter Apfel- bzw. Obstsorten
zur Aufgabe gemacht hat.

DIE KLADDE
Blätter für Freundinnen und Freundes Schulmuseums Folmhusen

IMPRESSUM
Vi.S.d.P.: Dr. J. Kaufhold, Hermann-Hesse-Str. 4, 26721 Emden
Texte bitte an: Info@Ostfriesisches-Schulmuseum.de

Besuchen Sie uns im Web:
Ostfriesisches-Schulmuseum.de

Ostfriesisches Schulmuseum Folmhusen e.V.
auf
FACEBOOK