



## Saftig-süße Entdeckung

Vor 150 Jahren hat ein Meppener Richter Obst gezüchtet – Bödikers Goldrenette überlebte in England

Von Tobias Böckermann (Text und Fotos)

**MEPPEN.** Einst gab es sie fast so zahlreich wie den sprichwörtlichen Sand am Meer: Apfelsorten. Mindestens 800 verschiedene waren einst allein in Norddeutschland

bekannt, mehrere Hundert im Raum Weser-Ems. Aber viele von ihnen sind vergangen und vergessen, so wie ihre Züchter. Auch ein Emsländer ist einmal auf diesem Gebiet erfolgreich gewesen: Der Meppener Jurist Laurenz Bödiker hat vor 150 Jahren mehrere nach ihm

benannte Apfelsorten erschaffen – jetzt wurde eine von ihnen, Bödikers Goldrenette, in England wiederentdeckt. Wenn alles glattläuft, könnte der Baum in einigen Jahren vielleicht auch wieder im Emsland Früchte tragen.

**A**pfel gibt es für jeden Geschmack, auch wenn das kaum noch jemand weiß. Sie können süß schmecken oder sauer, bananig oder nussig, mehlig sein oder zart schmelzend – grenzenlos und unüberschaubar war das Angebot, so wie die Vorlieben der Menschen. Heute sind viele der alten Äpfel verschwunden, andere wachsen vielleicht nur noch an einem Baum. Denn im Supermarkt gibt es vor allem Elstar, Jonagold und Co zu kaufen – weltweit gängige Einheitsorten. In Vergessenheit geraten sind mit den alten Äpfeln auch ihre Züchter – Menschen wie der Meppener Jurist Laurenz Bödiker. Er hat im 19. Jahrhundert rund ein Dutzend Obstsorten erschaffen. Nur eine, nämlich „Bödikers Goldrenette“, hat die Zeit überdauert – in einer Arche für Obstbäume

in England, in der der Autor dieser Zeilen sie nach langer Recherche mithilfe von Fachleuten wiedergefunden hat.

Zunächst zu Laurenz Bödiker: Der honorige Mann lebte von 1783 bis 1863 und war der Großvater jenes Haselünner Ehrenbürgers Tonio Bödiker, der später als Erfinder der Sozialversicherung zu Ruhm und Ehre kommen sollte. Laurenz Bödiker wurde in Haselünne geboren und war später als Jurist in der Hasestadt, in Lingen und zuletzt in Meppen tätig. 1852 wurde er zum Vizedirektor am Gesamtobstgericht Meppen ernannt. Bödiker muss über ein gewisses Vermögen verfügt haben, denn er besaß mehrere Häuser in der Meppener Burgstraße. Als Jurist war er anerkannt, dazu dreimal verheiratet und mit 14 Kindern gesegnet. Dennoch muss ihm Zeit geblieben sein, um seinem wichtigsten Hobby nachzugehen: der Erschaffung neuer Obstsorten.

### Die Goldrenette

Überliefert ist der Kauf eines Grundstückes an der „Lathener Chaussee“ in Meppen, für das er im Jahr 1831 genau 100 Reichstaler an den Herzog von Arenberg zahlte. Hier, vermutlich irgendwo zwischen Gymnasium Marianum und der Innenstadt, baute Bödiker seine Obstbäume an.

Der Jurist schickte seinerzeit anderen bedeutenden Pomologen, also Obstkühlern, Reiser seiner Sorten. Die dünnen Ästchen konnten Kundige durch Veredelung wieder in einen Apfelbaum verwandeln. Auch Früchte wurden versandt und begutachtet. Dass Laurenz Bödiker selbst ein bekannter Pomologe war, ist durch vielfache Briefwechsel mit anderen Obstkühlern und Notizen in Büchern und Fachzeitschriften belegt. Wie viele neue Sorten Laurenz Bödiker in seinem Meppener

Obstgarten insgesamt erschaffen hat, ist nicht überliefert. Allerdings muss es eine ganze Reihe gewesen sein – in der Bödiker-Familienchronik findet sich ein Hinweis auf etwa ein Dutzend Apfelsorten und eine Birne, die nach ihm benannt gewesen sein sollen.

Wann genau Bödiker seine Früchte kreierte, ist nicht mehr nachzuvollziehen, Anhaltspunkte liefern nur Beschreibungen in alten Standardwerken. Der Pomologe Johann Georg Conrad Oberdieck etwa hat in Herzberg im Harz Hunderte Äpfel, Birnen oder Pflaumen beschrieben. Über Bödikers Goldrenette, also jenen Apfel, um den es hier in der Hauptsache geht, schrieb er im Jahr 1865: „Diese schätzbare Frucht, die wegen Güte des Geschmacks so wie schönen Wuchses und früher und reicher Fruchtbarkeit des Baums in jedem Garten eine Stelle verdient, erzog Herr Kanzlei-Director Bödiker zu Meppen, von dem ich das Reis empfing.“

Bödiker hatte die Sorte vermutlich aus der Französischen Goldrenette entwickelt, einem in Frankreich damals sehr geschätzten Apfel, aus dem viele andere Sorten hervorgingen. Bödikers Frucht war spätreif und schmeckte erst ab November richtig gut. Dafür war sie sehr lagerfähig und sprang nicht wie viele andere Sorten bei Dauerragen auf. Oberdieck beschrieb das Fruchtfleisch als fein, markig bis mürbe, saftig, süß und zimtartig.

Ob die Frucht auch den Geschmack heutiger Verbraucher trafe, lässt sich nicht mehr oder noch nicht wieder sagen. Denn irgendwann ist Bödikers Goldrenette aus den Sortenlisten der Baumschulen und dann auch aus den Obstgärten verschwunden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts lassen sich jedenfalls keine deutschen Standorte mehr finden. Auch die aktuelle Suche nach dieser wie den weiteren Sorten Bödikers blieb zunächst erfolglos. Erst ein Anruf beim

Bund für Umwelt und Naturschutz in Lemgo in Nordrhein-Westfalen brachte den entscheidenden Hinweis. Die Ortsgruppe des BUND betreut eine Streuobstwiese mit alten Sorten und betreibt eine Obstsortendatenbank im Internet. Willi Hennebrüder vom BUND Lemgo startete auf Anfrage eine Recherche und stieß in der englischen Sortendatenbank von Brogdale tatsächlich auf Bödikers Goldrenette. In Brogdale werden seit mehr als 100 Jahren alte Obstsorten in einer lebenden Genbank erhalten – um sie für die Zucht neuer Sorten zu verwenden oder einfach als Kulturgut zu bewahren. Die „National Fruit Collection“ beherbergt mehr als 3500 verschiedene Äpfel, Birnen und Kirschen. Ihr ist zu entnehmen, dass „Bödikers Goldrenette im Jahr 1947 von Frankreich aus nach England gelangte“. Auf welchem Wege und warum, ist nicht mehr zu recherchieren.

### Der Wiederfund

Welche Apfelsorten im Emsland einst verbreitet waren, lässt sich derzeit nicht mehr mit Sicherheit sagen. Alter Literatur ist aber zu entnehmen, dass in den 1920er-Jahren auf dem Hümming besonders die Sorten Borsdorfer (auf dem Hümming „Keeskes“ genannt), der Schöne von Boskoop und die Graue Herbstrenette

gute Erträge brachten. 15 Prozent aller Apfelbäume, die Schüler der Landwirtschaftsschule Sögel damals notierten, waren als „Paradies-Apfel“ benannt. Bei diesem häufigsten Apfel des Hümmings handelte es sich vermutlich um den Roten Eiserapfel, eine sehr alte Sorte, die schon im 16. Jahrhundert in ganz Deutschland angebaut wurde und stellenweise noch heute im Emsland zu finden ist.

Unter anderem dank der Initiative des Naturschutzbundes Emsland/Grafschaft Bentheim gibt es über die aktuell in der Region vorhandenen Obstbäume und Obstsorten einen Überblick. 2006 hatte der NABU in Meppen einen Apfeltag veranstaltet, bei dem Pomologen um den Goldenstedter Fachmann Dankward Seipp mitgebrachte Äpfel aus der Region bestimmen konnten. Dabei zeigte sich, dass die ältesten noch vorhandenen und hier vorgestellten Bäume seit rund hundert Jahren im Raum Wietmarschen stehen. Zu finden sind dort Kaiser Wilhelm (bekannt seit 1864) und Prinz Albrecht von Preußen (1863 erstmals gezogen). In Aschendorf wächst ein 95 Jahre alter Altländer Pfannkuchenapfel, in Haren ein 80 Jahre alter Roter Eiserapfel. Auch Krügers Dickstiel, Panemanns Tafelapfel oder Finckenwerder Herbstprinz sind zu finden. Immerhin rund 80 verschiedene Apfelsorten konnten die Pomologen notieren. Bödikers Goldrenette war nicht dabei, und Dankward Seipp sind auch keine Standorte bekannt.

Mit dem Roten Papenburger verfügt das Emsland über eine weitere regionale Apfelsorte. Der Baum ist am 22. Oktober 1949 auf seinen Na-

men getauft worden, geriet aber relativ bald in Vergessenheit. Erst die Initiative des Papenburger Johannes Lindemann, der die Sorte vor einigen Jahren wiederentdeckte, hat dafür gesorgt, dass der „Rote Papenburger“ wieder erhältlich ist.

Dafür, dass fast alle Apfelsorten im Laufe der Zeit wieder verschwunden sind, gibt es Gründe. Einige der alten Äpfel sind zwar delikat, haben aber wirtschaftlich unangenehme Eigenschaften. Der Rotfranz zum Beispiel trägt erst nach 30 Jahren so viele Früchte, dass sich die Ernte lohnt. Andere Sorten sind klein, unförmig oder nicht knackig genug, jedenfalls nicht im Sinne heutiger Verbraucher. Diese Nachteile sind zumindest im Erwerbsobstbau nicht hinnehmbar. Benötigt werden Sorten, die gut aussehen, dem Konsumenten schmecken, mit den gängigen, zumeist chemisch intensiven, Mitteln des Erwerbsgartenbaus leicht zu produzieren und weltweit handelbar sind. In den 1960er-Jahren wurden deshalb bundesweit die Sortenlisten bereinigt und alte Streuobstwiesen abgeholzt.

### Verlust der Vielfalt

Die alten, oftmals ertragschwächeren regionalen Obstsorten scheinen somit vor allem eine Angelegenheit für Gourmets zu sein oder für Kleingartenbesitzer mit Freude an Regionalem. Ihren Platz sollten sie allerdings auch dort finden, wo es nicht auf Höchstleistung ankommt oder die Standorte der Bäume nicht den hohen Ansprüchen der Allerweltssorten angepasst werden können oder sollen. Wer im Garten einen Obstbaum mit wenig Chemie kultivieren will, ist demnach mit angepassten Regionalsorten besser bedient. Sie sind modernen Sorten bei Gesundheit und

Widerstandskraft oftmals überlegen.

Um die Vielfalt der vorhandenen Sorten zu erhalten, werden im Obstbau derzeit zwei Möglichkeiten genutzt. Zum einen gibt es Genbanken wie Brogdale. Zum anderen werben Verbände wie der NABU oder der Pomologen Verein für den Anbau in Privatgärten oder Obstwiesen. Der Landkreis Emsland hat hierfür ein Förderprogramm aufgelegt.

Dass einst „Bödikers Goldrenette“ wieder zum Einsatz kommen wird, ist nicht ausgeschlossen. Willi Hennebrüder vom BUND Lemgo hat jedenfalls im Frühsommer einige Reiser der Sorte aus Brogdale erhalten und kultivieren lassen. Zwei Bäume sind daraus bisher entstanden, und einer von ihnen soll im Frühjahr im Emsland gepflanzt werden. Bei Interesse können weitere gezo-



**Dieses Foto** ist die einzige verfügbare Aufnahme von Bödikers Goldrenette. Es wurde von der Obstsortendatenbank Brogdale in England zur Verfügung gestellt. Die Umrissskizze, die den Haupttext umgibt, ist ein 150 Jahre alter Schnitt durch Bödikers Goldrenette. Die Äpfel am Kopf der Seite stammen zum Teil aus dem Garten von Louise Marien in Meppen. Ihr Vater hatte die alten Sorten 1939 gepflanzt. Die Fotos zeigen v.l. die Rote Sternrenette, den Holsteiner Cox, Jakob Lebel, den Geheimrat Oldenburg und den Dülmener Rosenapfel.

### Von Apfeltagen, Apfelbüchern und Apfellinks

Alte Apfelsorten erleben derzeit eine kleine Konjunktur. Immer mehr Menschen interessieren sich zum Beispiel für unbekannte Früchte in ihrem Garten.

Mehrere Ausrichter veranstalten am Sonntag, dem 18. Oktober, in Meppen-Versen einen großen **Apfeltag** unter anderem mit Apfelsortenbestimmung und Ausstellung

von Obstgehölzen. Bereits am **27. September** findet in Bawinkel auf dem Hof Krone-Raue ein **Apfelfest** statt ([www.apfelfest.net](http://www.apfelfest.net)).

Wer sich für das Anlegen einer Streuobstwiese interessiert, kann beim Landkreis Emsland Hilfe durch ein entsprechendes Programm beantragen, über das Bäume und Pflanzung ab einer be-

stimmten Flächengröße bezahlt werden.

Tipps zur Sortenwahl bietet das Heft „Empfehlenswerte alte und neue Obstsorten für Landschaft und Garten in Weser-Ems“, herausgegeben von der LWK Weser-Ems, Fachbereich Gartenbau in 26160 Bad Zwischenahn. Das Heft kostet fünf Euro. Sortenempfehlungen und Interessantes rund um den Apfel sind in „Mein gro-

ßes Apfelbuch“ von Eckhart Brandt nachzulesen.

Im Internet finden sich zahlreiche Seiten rund um den Apfel. Hier seien einige genannt: [www.neue-oz.de/apfel/](http://www.neue-oz.de/apfel/) (**Bildergalerie zum Thema**); [www.pomologen-verein.de](http://www.pomologen-verein.de); [www.obstsortenda-tenbank.de](http://www.obstsortenda-tenbank.de) (BUND Lemgo); [www.streuobstapfel.de](http://www.streuobstapfel.de) (Anbauempfehlung nach Regionen)