

Stand: 11.03.2021

Anmerkungen zur Ausbreitungs- und Kulturgeschichte des Pfirsichs

Folie 1

Guten Abend, meine sehr verehrten Damen und Herren, Freunde des Moselweinbergpfirsichs, nun auch von meiner Seite.

Ich bedanke mich recht herzlich bei den Organisatoren dieser Online-Veranstaltung für die Einladung, Ihnen zu Beginn des heutigen Abends eine kurze Einführung in die Ausbreitungs- und Kulturgeschichte dieser Pflanze zu geben.

Was „Eulen nach Athen tragen“ heißt, wissen wir alle. Hier an der Mosel könnte es bedeuten, etwas zum Weinbergpfirsich zu sagen, wenn sich die Zuhörerschaft mehr oder weniger professionell mit dieser Frucht bereits seit langem beschäftigt. Ich hoffe dennoch, dass Sie aus der kommenden Viertelstunde noch die ein oder andere neue Information für sich mitnehmen können.

Folie 2

Sie finden auf der Homepage des Vereins Moselweinbergpfirsich e. V. unter dem Stichwort „Literatur“ diese Gedanken mit weiterführenden Verweisen.

Falls Sie sich fragen, warum gerade ich dieses Thema aufgegriffen habe: Nun, ich bin u. a. Geograph und Geographen sind von Natur aus neugierig. Ich fand das, was an der Mosel mit dieser lokalen Sonderkultur in den vergangenen 20 Jahren geschehen ist, überaus faszinierend und interessant. Denn gerade Projekte, die auf historischen Wurzeln aufsetzen und damit das regional Bedeutsame herausstellen, tragen meines Erachtens dazu bei, Kulturräume lebendig und vielfältig zu erhalten, Identifikation zu schaffen und damit Zukunft im Sinne von Nachhaltigkeit zu sichern.

Beschäftigt man sich mit dieser jüngeren Entwicklung, die hier für eine Renaissance des Roten Weinbergpfirsichs sorgte, dann kommt man um die Frage nicht herum: „Wie kommt denn eigentlich der Pfirsich an die Mosel?“. Beginnen wir also am Anfang!

Folie 3

Die Ihnen bekannte botanische Bezeichnung des Pfirsichs lautet „*prunus persica*“. Diese klare geographische Angabe weist nach Persien und sie wurde über Jahrhunderte hinweg im Namen kolportiert. So vom Griechischen „*mêlon persicon*“, also „persischer Apfel“ ins Latein der Römer, die ihn als „*malum persicum*“ (von lat. *mālum* = Apfelbaum) bezeichneten. Karl der Große, Hildegard von Bingen und Albertus Magnus kannten ihn vielleicht schon unter dem althochdeutschen Begriff „*phersih*“. Doch meist blieb es beim lateinischen „*prunum persicum*“, bis diese falsche Herkunftsbezeichnung letztlich Eingang in die botanische Terminologie fand. Aber auch durch noch so häufige Wiederholungen werden Behauptungen nicht unbedingt wahrer.

Folie 4

Vielmehr ist, zumindest nach dem heutigen Kenntnisstand, der Ursprung dieser Pflanze viel weiter im Osten zu suchen, nämlich in China.

Für diesen Ursprung in China lassen sich verschiedene Belege finden. Ich möchte hier kurz auf vier Aspekte eingehen: die Mythologie, die Literatur, die Biologie und vor allem die Archäologie.

In der chinesischen Mythologie wird die besondere Beziehung zum Pfirsich als Symbol der Unsterblichkeit deutlich. Im Daoismus baut die „Königinmutter des

Westens (Xiwangmu)“ die Pfirsiche der Unsterblichkeit in einem entlegenen Gebirgstal an. Ihr Palast und die Gärten wurden in Kunst und Literatur häufig als unvorstellbar schön – quasi paradiesisch - geschildert. In ihrem Garten stehen neben Zauberquellen exakt 3.600 Pfirsichbäume. Und wenn diese Pfirsiche wieder einmal reif sind, lädt Xiwangmu die Unsterblichen zu einem großen Festmahl, damit diese ihre Lebensenergie auffrischen können.

Folie 5

Der „Pfirsichblütenquell“, ein literarisches Werk des Dichters Tao Yuanming aus dem 4. Jh. n. Chr., greift diesen Mythos wirkungsvoll auf. Er berichtet von einem Fischer, der auf einer Irrfahrt in ein Tal voller Pfirsichbäume gelangt, an dessen Ende er ein Land mit „einer idealen Gesellschaft fernab der Zivilisation“ erblickt. Dieses Motiv des pittoresken Pfirsichbaumtals wurde später im kaiserlichen „Park der vollkommenen Klarheit“ in Beijing als Landschaftsszene nachgestellt, was die Bedeutung nochmals unterstreicht. Leider wurde dieser Park im Zweiten Opiumkrieg und während des Boxeraufstandes zerstört.

Aus biologischer Sicht ist vor allem die seit dem frühen 19. Jahrhundert nachgewiesene Fülle von Vorkommen unterschiedlicher Wildpfirsichsorten in China wichtig, da sie als Zeichen dafür gedeutet werden kann, dass hier die Ursprungsregion zu suchen sei.

Folie 6

Es ist aber vor allem ein archäologischer Zufallsfund aus dem Jahr 2010, der die Herkunftsvermutung aus China überzeugend belegt. Bei Straßenbauarbeiten in der Nähe von Kunming in der Provinz Yunnan wurden acht fossile Pfirsichsteine entdeckt. Diese sind nach Untersuchungen chinesischer und amerikanischer

Wissenschaftler ca. 2,6 Mio. Jahre alt und bezeugen die Existenz einer Wildform des Pfirsichs lange vor der Ankunft von Menschen in dieser Region.

Folie 7

Für die weitere Ausbreitung der Frucht ist anzunehmen, dass der Pfirsich ebenso über Handelswege nach Westen gelangte, wie es für die Apfelsine belegt ist. Ob die Verbreitung des Pfirsichs von China nach Persien zeitlich parallel ab Mitte des ersten vorchristlichen Jahrtausends und ebenfalls über das Meer oder später über Handelswege zu Lande - wie die Seidenstraße - geschah, ist unbekannt.

Letztlich bleibt auch im Ungewissen, ob der Pfirsich seine Reise als Frucht (was wegen seiner raschen Verderblichkeit eher unwahrscheinlich ist), als Samen, als Pfropfreiser oder Bäumchen den Weg nach Westen gefunden hat.

Vor dem Hintergrund der Ausdehnung des römischen Reiches nach Osten und den sich intensivierenden Handelsbeziehungen im gesamten Mittelmeerraum ab dem zweiten vorchristlichen Jahrhundert wird der Pfirsich seine nächste Etappe aus Persien und dem östlichen Mittelmeerraum wohl über Griechenland nach Italien genommen haben. Seine Ankunft hier dürfte vermutlich in die letzten Jahrzehnte der vorchristlichen Zeit fallen. Zumindest sind deutlich frühere Belege nicht bekannt.

Folie 8-1

So ist es ein Glücksfall, dass beim Ausbruch des Vesuvs im Jahr 79 n. Chr. in Herculaneum ein Fresko erhalten blieb, das sich heute im Archäologischen Museum in Neapel befindet. Auf diesem Stillleben sind neben einem Wasserkrug mehrere

Pfirsiche abgebildet, teilweise aufgeschnitten, so dass man den Stein gut erkennen kann.

Folie 8-2

Bereits zu dieser Zeit gerät der Pfirsich auch in den Blick der Gartenliebhaber. So findet er eine Erwähnung bei Columella, in dessen Ratgeber „De re rustica“ aus der ersten Hälfte des 1. Jh. n. Chr. es heißt: „... und die Pfirsiche pflanzt man im Herbst vor dem kürzesten Tag“.

Folie 8-3

Im 4. Jh. n. Chr. wartet Palladius in seinem „Opus agriculturae“ mit einem weiteren gärtnerischen Hinweis zum Pfirsich auf. Im Vorgriff auf den nächsten Teil des heutigen Abends habe ich für Sie folgende Empfehlung gefunden: „Grosse Pfirsiche giebt es, wenn man den Baum während der Blüte 3 Tage mit je 3 sextarii Ziegenmilch begiesst“, d. h. ca. anderthalb Liter pro Tag (Pallad. XII 7, 6). Wohl dem unter Ihnen, der noch eine Ziege im Stall hat!

Mit den Römern kam der Pfirsich nach Germanien und wurde hier in einigen Gegenden heimisch. Steine von Pfirsichen wurden an unterschiedlichen Orten mit römischer Besiedlung gefunden, so an der Saalburg im Taunus, in Neuß, Mainz oder Rottweil.

Auch in der Moselregion - so z. B. in Trier am Pferdemarkt, in Dalheim in Luxemburg oder in Wittlich - fand man bei Ausgrabungen in den 1990er Jahren Pfirsichsteine. Anders als bei Pflaumen und Kirschen handelt es sich jedoch um wenige Einzelfunde. Die rasche Verderblichkeit der reifen Früchte lässt darauf schließen, dass ein Anbau der Frucht vor Ort anzunehmen ist, was sich mit einer damaligen klimatischen Gunstphase deckt, bei der norditalienische Verhältnisse anzunehmen sind.

Folie 9

In der nachrömischen Epoche und bis in die frühe Neuzeit sind es vor allem die Klöster und königlichen Güter, die dafür sorgen, dass Baumarten erhalten bleiben.

So findet sich ein Hinweis auf den Pfirsich u. a. in der Domänenverordnung „Capitulare de villis“, die im Auftrag von Karl dem Großen erlassen wurde. Im 70. Kapitel findet sich eine Auflistung von insgesamt 73 Nutzpflanzen und 16 Obstbäumen, die je nach regionalen Gegebenheiten zum Anbau empfohlen werden. Als 80. Pflanze wird der „persicarios“ genannt. Allerdings umfasste das Herrschaftsgebiet insbesondere klimatische Gunsträume in Frankreich und Italien.

Folie 10

Auch bei Hildegard von Bingen wird der Pfirsich erwähnt. Wichtig ist in diesem Zusammenhang eine Schrift zur Naturkunde, die später unter der Bezeichnung „Physica“ gedruckt wurde. **(Folie 10-1)** Hier wird im fünften Kapitel des dritten Buchs vom Pfirsichbaum u. a. berichtet, dass gegen verschiedene Hautkrankheiten eine Salbe angewandt werden soll aus dem Saft der inneren Rinde vor der Fruchtreife, mit etwas Essig und Honig.“

Insgesamt scheint Hildegard von Bingen aber dem Pfirsich gegenüber eher reserviert gewesen zu sein. **(Folie 10-2)** So heißt es an anderer Stelle „Die Frucht des Pfirsichbaumes zu essen taugt weder für einen Gesunden noch für einen Kranken, weil sie die gute Säftemischung im Menschen zerstört.“

Allerdings hat u. a. ein Rezept **(Folie 10-3)** mit Bestandteilen vom Pfirsich gegen stinkenden Atem bis heute überdauert. Nach der Hildegard Originalrezeptur wird heute in Österreich ein Kräutertrank bereitet, der nach Herstellerangaben

„vorzüglich schmeckt und einen angenehmen Atem“ bereitet: „Pfirsichblätter, Süßholz und Pfeffer verleihen (ihm) das besondere Aroma.

Der gezielte Anbau und die Veredelung von Obstbäumen ganz allgemein begannen im 16. Jahrhundert mit der Förderung durch die jeweiligen Landesherren. Allerdings dürfte der Pfirsich im Vergleich zu anderen Obstsorten nur in einem geringen Maß und auch nur in klimatisch begünstigten Räumen - z. B. im sächsischen Elbetal - kultiviert worden sein.

Folie 11

Ich habe Ihnen hier rot unterlegt ein paar der Obstbaum-Aktivitäten sächsischer Kurfürsten aus zwei Jahrhunderten herausgesucht. Wie gesagt: Pfirsiche dürften dabei nur eine geringe Rolle gespielt haben. So hatte Kurfürst August von Sachsen im 16. Jahrhundert nicht nur stets Pflanzgut dabei, sondern er - wie seine Nachfolger - wiesen Neuvermählte an, Obstbäume zu pflanzen. Er selbst konnte zudem jährlich bis zu 60.000 Obstbäumchen aus den kurfürstlichen Baumschulen verkaufen. Auch aus anderen Landesteilen wird über ähnliche fürstliche Baumschulen berichtet, so in Württemberg, Baden oder Brandenburg.

Zurück zum Pfirsich: Die Zucht von Tafelpfirsichsorten und ihr erwerbsmäßiger Anbau begann im 17. Jahrhundert zunächst in Südfrankreich und breitete sich von dort ab Mitte des 19. Jh. in Deutschland aus. So wurde die als „Roter Ellerstätter Pfirsich“ bezeichnete Sorte gerne in der Pfalz wegen der hohen Erlöse angebaut.

Durch die gezielte Veredelung und die Vertiefung der Kenntnisse im Rahmen wissenschaftlicher Pomologie entstanden im Laufe der Zeit «zwei Pfirsichwelten» – einerseits immer neue Sorten marktgängiger Tafelpfirsiche, die teuer bezahlt

wurden, und andererseits waren es die pelzig-bäuerlichen „Weinbergspfirschen“ für den Hausgebrauch.

Folie 12

1798 bringt Johann Volkmar Sickler, Pfarrer und Pomologe in der Nähe von Gotha, dies wie folgt auf den Punkt: *„Nach dem Geschmack und Wohlgeruch der Früchte zu urtheilen, wäre keine Bildung der Pfirschbäume vortheilhafter, als solche zu freystehenden Hochstämmen und Kesselbäumen zu ziehen, wenigstens kommen alle an Mauergeländern gewachsene Früchte jenen an Güte niemals bey.*

Und jetzt kommt es: *Man darf gegen diesen Satz keinen Schluß von den gemeinen im Freyen gewachsenen Weinbergspfirschen machen; denn diese Art ist von Natur so wild und elend, daß ihr herber unreifer Saft gar keine Verbesserung annehmen kann.“*

So nimmt es auch nicht wunder, dass in einer Obstsortendatenbank, welche historische Werke von mehr als 40 Pomologen des 18.-20. Jahrhunderts auswertet, der Rote Weinbergpfirsich keine Erwähnung findet. Vielmehr rümpften die Pomologen über den «primitiven» Weinbergpfirsich die Nase.

An der Mosel und auch in anderen Weinbaugebieten wurden seine Früchte bis weit in die 1960er Jahre meist zu Kompott, Fruchtaufstrich, Likör und Brand weiterverarbeitet. Doch spätestens ab den 1970er Jahren konzentrierte man sich beim Weinbau. Mit Flurbereinigung, Mechanisierung und dem Herausnehmen von Randlagen verschwanden die pflegeintensiven Pfirsichbäume sukzessive aus den Weinbergen und mit ihnen auch das Wissen um ihren Anbau und ihre Pflege, weshalb der heutige Abend auch so wichtig ist.

Folie 13

Erst Ende der 1990er Jahre setzte eine Renaissance dieser Frucht an der Mosel ein. Angestoßen wurde die Entwicklung durch einige Enthusiasten, welche die Kulturlandschaft der Terrassenmosel mit ihrer speziellen Pflanzen- und Tierwelt erhalten wollten, die aber nicht zuletzt auch das Marketingpotenzial frühblühender Pfirsichbäume und der verarbeiteten Früchte im Blick hatten. Im Zuge eines Pflanzprogramms des Landes Rheinland-Pfalz wurden ab Beginn der 2000er Jahre u. a. 5.000 Bäume an der Mittelmosel neu gepflanzt und der „Rote Moselweinbergpfirsich“ zu einem Markenbotschafter.

Über diese Entwicklungen und die Hintergründe sind Sie vermutlich alle recht gut informiert, so dass ich mich an dieser Stelle beschränken will, darauf hinzuweisen, wie wichtig meines Erachtens die koordinierenden Aktivitäten durch den jetzt wieder Fahrt aufnehmenden Verein „Moselweinbergpfirsich e.V.“ und die anderen Akteure sind. Ich sehe die Bedeutung, die der Funktion zentraler Kümmerer zukommt, darin, neue Impulse zu setzen und sich um die Koordination von Schulungen, Nachpflanzungen und Marketing kümmern. Mit dem neuen Vorstand, der Unterstützung durch das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum und der Kreisbehörden scheint mir ein guter Neustart gelungen, wie auch der heutige Abend und die zahlreiche Zuhörerschaft zeigen.

Folie 14

Und so wäre es schön, wenn eines nicht so fernen Tages in dem Mitglieder magazin des ADAC nicht wie heute auf die Kirschblütenfeste, sondern auch auf die Weinbergpfirsichfeste aufmerksam gemacht würde. Daran gilt es, gemeinsam zu arbeiten.

Folie 15

Ich bedanke mich für Ihre Aufmerksamkeit.

Literatur

BEYEN, HENDRIK GERARD (1928): Über Stilleben aus Pompeji und Herculaneum. Haag.

CLEMENS, LUKAS; LÖHR, HARTWIG (1996): Jahresbericht des Landesamtes für Denkmalpflege, Abteilung Archäologische Denkmalpflege, Amt Trier, für den Stadtbereich Trier 1994 (mit einem Beitrag von Adolf Neyses). In: Trierer Zeitschrift 59, 1996. S. 257-286.

COLUMELLA, LUCIUS IUNIUS (Übersetzung von Curtius, Michael Conrad, 1769): Zwölf Bücher von der Landwirtschaft. Hamburg/Bremen.

DALBY, ANDREW (2003): Food in the ancient World from A to Z. London.

DÜBNER, CHRISTIAN (2006): Der Rote Weinbergpfirsich der Terrassenmosel – Die gegenwärtige und zukünftige Bedeutung für den Tourismus. Diplomarbeit Universität Trier, Fachbereich VI: Geographie/ Geowissenschaften Angewandte Geographie/ Fremdenverkehrsgeographie. Trier.

HANKE, MAGDA-VIOLA; FLACHOWSKY, HENRYK (2017): Obstzüchtung und wissenschaftliche Grundlagen. Verlag Springer-Spektrum. Berlin.

HEDRICK, U.P.; HOWE, G.H.; TAYLOR, O.M.; TUBERGEN, C.B. (1917): The peaches of New York. Albany.

KÖNIG, MARGARETHE (1995): Mittelalterliche Obstfunde aus Trier. In: Rheinisches Landesmuseum Trier (Hrsg.): Aus der Arbeit des Rheinischen Landesmuseums Trier, Band 27. Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier. S. 71-76.

KÖNIG, MARGARETHE (2006): Aspekte der römischen Ernährung in Trier und Umgebung. In: Kreisverwaltung Trier-Saarburg (Hrsg.): Jahrbuch Kreis Trier-Saarburg 2007. Trier.

KRÜNITZ, JOHANN GEORG (1773-1858): Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft, in alphabetischer Ordnung. Bände 1-242. Berlin.

LUCAS, EDUARD; OBERDIECK, JOHANN GEORG CONRAD (1875): Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Sechster Band: Steinobst. Stuttgart.

RESS, JOHANN HEINRICH (1794): [Des Kaisers Karls des Großen Capitulare de Villis : zum Belege seiner Stats- und Landwirthschaftskunde übersetzt und erläutert.](#) Helmstädt.

SICKLER, JOHANN VOLKMAR (1798): Der teutsche Obstgärtner oder gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen. Neunter Band. Weimar.

STIKA, HANS-PETER (1996): Römerzeitliche Pflanzenreste aus Baden-Württemberg. In: Landesdenkmalamt Baden-Württemberg (Hrsg.): Materialhefte zur Archäologie in Baden-Württemberg, Bd. 36. Stuttgart.

UNKEL, INGE (2007): Der Rote Weinbergspfirsich. Geschichte – Verbreitung – Pflege – Tourismus. In: Raab, Heike (Hrsg.): Rund um den Roten Weinbergspfirsich – Kochen und Backen mit der roten Mosel-Frucht. Seite 12-19. Zell.

ZHANG, SHUANG (2002): Das Yuan Ming Yuan Ensemble. Der kaiserliche „Park der Vollkommenen Klarheit“ in Beijing. Zeitschichtkarten als Instrument der Gartendenkmalpflege. Berlin. Diss. der Fakultät VII - Architektur, Umwelt, Gesellschaft der TU Berlin.

ZOHARY, DANIEL; HOPF, Maria; WEISS, EHUD (2012): Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin. 4th Edition. Oxford.