

Bericht über eine England-Reise im Juli 2014 zum Thema Obst

Im Rahmen des Projektes
Leonardo Da Vinci partnership

"Growing agricultural biodiversity: knowledge and practice in Europe"

Mara Müller & Michael Suanjak, Oktober 2014

Reisedauer 5 Tage, 14. bis 18. Juli 2014.

Da wir eine kleine Baumschule für Obstarten aufbauen und in dieser auch zukünftig gerne ein pädagogisches Begleitprogramm anbieten wollen, war das Thema der Reise: "Bildung im Bereich Obst" für uns besonders spannend.

Unsere relativ kleine Gruppe bestand aus:

Neil Munro – Organisation, Garden Organic

Jasmin – Mitarbeiterin Garden Organic

Stella - Mitarbeiterin Garden Organic, Fachbuch-Autorin

4 Teilnehmer aus Griechenland 3 davon die Familie des Leiters der griechischen Saatgutorganisation Peliti Panagiotis Sainaroudis, panagiotis@peliti.gr

Mit dem Thema Obst hatte lediglich Stella näher zu tun, was unsere Erwartungen, sich in der Gruppe austauschen und vernetzen zu können, etwas dämpfte.

Tag 1, 15. Juli,

A

Rhyton-Gardens, Garden Organic

Freie Gartenbesichtigung und Besucherzentrum

Der wunderschöne Garten bietet immer wieder neue Blicke. Die englische Art, des "wild wuchern Lassens" in dem doch so genau Farben und Formen aufeinander abgestimmt sind, hat uns sehr gut gefallen.

B

Führung durch das „Sortenarchiv“ von Garden Organic. Für uns spannend:

Der „Tiefschlaf“ von Gartenbohnen – verursacht z.B. durch zu intensive Trocknung – wird durch kurzes (1 Sekunde) in kochendes Wasser aufgehoben.

Gelungen ist auch die Art Besuchern den Arbeitsalltag zu vermitteln. So gibt es ein großes Fenster in den Saatgutaufbereitungsraum, der Einblick gewährt und doch Abstand hält. Ob die Mitarbeiter sich in Stoßzeiten wie Zootiere fühlen, haben wir aber nicht erfahren...

C

Mittagessen mit Teilnehmern und Mitarbeitern von Garden Organic in sehr geschmackvollem Cafe im Besucherzentrum.

Gedankenaustausch

D

Transfer mit gemietetem Kleinbus nach Kent, Hotel-Übernachtung.

Auffällig an der auf der Fahrt gesehenen südenglischen Landschaft: sehr viel Hecken, aber sehr wenig Streuobst!

2. Tag, 16. Juli

A

National Fruit Collection, Brogdale

A.a

Besichtigung ausgewählter pomologischer Literatur; allgemeine Einführung, die sich nicht an ein Fachpublikum wendete, was wir etwas schade fanden.



Teilnehmer aus Griechenland studieren pomologische Literatur.

Geschichte der Sammlung, sehr interessant referiert von einem der „Retter“ der Sammlung, Tom Ladell: Premier Margret Thatcher wollte die schließen, was jedoch gerade noch verhindert wurde.

Wissenschaftlich wird die Sammlung von der Universität Reding betreut, die sehr auf genetisches finger-printing setzt.

Die pomologische Kirschen-Spezialistin der Brogdale-Sammlung wies aber darauf hin, dass dies den genauen und erfahrenen Blick auf eine Sorte nur ergänzen und nicht ersetzen kann.

A.b

Führung durch die Sammlung

Sehr interessant – aber leider viel zu kurz - , weil es nicht nur ein Reiserschnittgarten ist, sondern die Bäume auch fruchten. Es war auch möglich, einige Sorten zu kosten, was bes. bei den gerade reifen Pflaumen sehr spannend war.

Für uns war ein Quartier mit regionalen Obst-Herkünften, die noch nicht alle bekannten Sorten zugeordnet werden konnten, besonders interessant, weil wir uns auch mit diesem Arbeitsfeld beschäftigen. Es blieb offen, ob es zu den Herkünften noch weitere pomologische Untersuchungen geben wird, da die Ressourcen knapp sind.

Ungewohnt ist die konventionelle Bewirtschaftung, z.B. werden Baumstreifen mit Roundup freigehalten.

Es wird auch versucht, die Sammlung teilweise durch den Verkauf von Obst zu finanzieren.

Verwendete Unterlagen: Apfel – M9; Steinobst – Brompton. Birne – Quitte.

Reiserbestellungen sind für Sammlungen möglich.



Insgesamt für uns das fachliche highlight der Reise. Wir hoffen, die Kontakte ausbauen zu können und hoffen, die Sammlung einmal mit mehr Zeit wieder aufzusuchen.

3. Tag, 17. Juli

A

Biologische Wein-Produktion

Pionier des biologischen Winzertums in England; uns war bis dahin unbekannt, dass es in England so viel Wein gibt, und er – wie die Verkostung zeigte – auch sehr gut schmeckt.

Die mittägliche Ploughman's Jause mit schönem Blick über Weingärten und sanfte Hügel war sehr stimmungsvoll.

B

Biologische Apfel-Intensivproduktion

Mittelgroßer Betrieb mit 4 Mitarbeitern

Führung durch die Betriebsleiterin sehr beeindruckend: Sie arbeitet seit 2 Jahren im biologischen Anbau, vorher in konventioneller Obstproduktion in Rumänien und England tätig. Sehr überzeugt vom biologischen Anbau.

C

Fahrt nach Hastings, abendliche Strandpromenade und Übernachtung.

4. Tag, 18. Juli

A

Biologischer Obstanbau



In dem Familienbetrieb Wilson mit einem festen Mitarbeiter, ist die Liebe zum Obst überall spürbar. Der Besitzer Mr. Wilson, lässt den Bäumen viel Raum, so dass sie ihren sortentypischen Charakter zeigen können. Wilson experimentiert immer wieder mit Pflanzabständen, Bodenbearbeitung und Sorten. Gleichzeitig bindet er die Landschaft und die Traditionen lebendig mit ein. So hat er eine wunderschöne alte Hecke und auch historische Sorten-Raritäten wie den Cornish Gilliflower, der allein durch seinen Wuchs in einer Erwerbsanlage normalerweise keinen Platz hätte, dürfen bei ihm stehen.



Die alte englische Sorte Cornish Gilliflower.



Alte Hecke zwischen den Obstanlagen.

Der Austausch mit ihm bei einem Glas Saft und sein dröhnendes Lachen haben uns sehr motiviert.