

ZITRUS BLÄTTER

Mitteilungen des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V.

Nr. 24/2022

Editorial

Im Blick auf die zunehmende Zahl der Autoren-Beiträge und den stetig wachsenden Umfang unserer Zitrusblätter darf man diese Zeitschrift wohl als ein Erfolgsmodell bezeichnen. Der sichtbare Aufschwung unseres Korrespondenzblatts in den letzten Jahren ist sicher einer intensiven redaktionellen Arbeit zu verdanken, die in ihrem ehrenamtlichen Engagement aber auch an die Grenzen des Möglichen stößt. Besonders hervorzuheben und zu würdigen ist hier der Einsatz von Dr. Barbara Christ, die zudem ein anspruchsvolles Layout entwickelte und in einer Weise umsetzt, die der Lesbarkeit und ebenso dem Unterhaltungswert entgegenkommt. Die gute Resonanz bei den Lesern und Autoren bestätigt all diese Bemühungen. Dennoch werden wir in Zukunft nicht noch weiter expandieren können und daher mit einer begrenzten Vorratshaltung eingelieferter Beiträge und ihrer gleichmäßigen Verteilung über das Jahr kalkulieren müssen. Der Aktualität wird dies allerdings keinen Abbruch tun.

Die Schwerpunkte dieser Ausgabe sind neben den fortgeführten Spalten insbesondere die Beiträge des letztjährigen, sehr erfolgreichen Praxis-Workshops in Gotha, die hier höchst aktuell publiziert werden. Weitere Beiträge hierzu werden im nächsten Heft folgen. Die Artikel über Bendeleben und Schloss Solitude bei Stuttgart ergänzen das Spektrum. Den Personalien folgen die hilfreichen Veranstaltungs- und Literaturhinweise. Eine neueste redaktionelle Zutat ist – der Situation geschuldet – die Suchanzeige, von der wir hoffen, dass sie als Bereicherung der Kommunikation empfunden wird.

Redaktion und Autoren der Zitrusblätter arbeiten in ehrenamtlichem Einsatz und haben stets die Interessen unserer Leser im Blick. Es ist mir ein Bedürfnis, abschließend wieder allen Autoren und Mitarbeitern in der Redaktion herzlich zu danken, ebenso aber unseren Lesern eine erbauliche Lektüre zu wünschen.

In herzlicher Verbundenheit bin ich
Ihr
Prof. Dr. Helmut-Eberhard Paulus

» ... wo Nutz und Zierde paradiesisch sich vereinen ... « Festvortrag in der Obstgarten-Orangerie Bendeleben



1 Blick auf Orangerie und Barockdorf Bendeleben von Süden im Februar 2021, Foto: Thomas Forner.

Anlässlich des Festakts zur Bundesgartenschau Erfurt 2021 am 1. Juli 2021 war der Verfasser in die Obstgarten-Orangerie Bendeleben zu einem Festvortrag geladen. Es galt, „250 Jahre Orangerie Bendeleben“ zu feiern – an einem Ort in Thüringen, an dem man dies nach herkömmlicher Anschauung gar nicht erwarten würde. Denn Orangerien werden zumeist in fürstlichen Residenzen verortet, bei den königlichen Schlössern, vielleicht noch in respektablen Prälatenklöstern, wohl kaum aber auf kleinen Landsitzen, auch wenn diese wie Bendeleben auf eine respektable Geschichte zurückblicken können. Doch die überkommene Betrachtungsweise zu den Orangerien ist heute widerlegt – und Bendeleben ist dafür ein schlagender Beweis.

Die eingeschränkte Betrachtungsweise der Vergangenheit hat unter den Orangerien ihre Opfer gefordert, weil man die Anlagen als solche nicht erkannte, ihre Bauten als vermeintliche gärtnerische Nebengebäude dem Verfall oder Abbruch preisgegeben hat und ihre Gärten der Verwahrlosung oder verständnislosen Überformung überließ. Zudem wurde über mehr als die letzten einhundert Jahre eine Orangerie an der Ausstrahlung ihrer architektonischen Bauten bemessen und nicht an den Maßstäben



der Gartenkunst. Aus dem Blickfeld gerieten damit neben der sinnbildmäßigen Dimension auch die gärtnerischen Wurzeln aller Orangeriekultur – höchst verwunderlich, da es doch immer um die kostbare Frucht ging, den Goldenen Apfel, und um die immergrünen Gewächse, die dem Winter zu trotzen vermochten, wenn auch nur mit geistreicher Unterstützung durch den Menschen.

Der Goldene Apfel stand einst für das göttliche Geheimnis des Lebens, unergündlich und kostbar, aber auch pflegebedürftig wie der Garten selbst und wohl zu behüten wie ein Schatz. Den Goldenen Apfel gar von eigener Hand gezogen zu haben, ihn von der Blüte am immergrünen Reis bis zur goldglänzenden Frucht selbst begleitet und schließlich frisch duftend vom Baum gepflückt zu haben,



2 Lustgarten und Orangerie im Sommer 2020, Foto:Thomas Forner.

gehörte einst zu den vornehmsten Tugenden und Künsten zugleich. Manche erinnern sich vielleicht ihrer einstigen Schul-Lektüre von Eduard Mörike *Mozart auf der Reise nach Prag*, wo die Goldene Frucht noch eine zentrale Rolle spielte. Diese Frucht zu kultivieren, also im Umgang mit ihr Kult und Gebrauch zu vereinigen, war für Menschen von Adel einst ein gesellschaftliches Muss, für den gebildeten Humanisten eine Selbstverständlichkeit und nicht zuletzt auch für jeden Gärtner von Anspruch und Stand ein Beweis seines Vermögens, ja die Krönung seiner Kunstfertigkeit. Doch die immer moderner werdenden Zeiten brachten unaufhaltsam jenes Bildungsdefizit, das heute kaum noch jemanden zu stören scheint – es sei denn, er wagt einen Blick in die Vergangenheit. So wie einst eine junge Dame aus gutem Hause ein Musikinstrument zu beherrschen und ihre Anmut im Tanz darzustellen hatte, wie der junge Herr neben der Kunst des Degens auch das Florett der feinen Konversation zu führen hatte, so war beiden doch zur Bedingung gesetzt, auch die Künste der Natur zu durchschauen und auf hohem Niveau selbst zu pflegen.

Gartenkunst war bis ins 19. Jahrhundert kein Hobby. Sie war menschliche Profession und eine heilige Pflicht für Leute von Stand, angefangen vom Auftrag der Bibel – nach dem Motto: „machtet Euch die Erde untertan“ – bis zum edlen Wettbewerb in den Künsten, mit denen man die eigene Genialität als einen Abglanz des Göttlichen unter Beweis zu stellen hatte. Mancher, der Goldene Apfel in seinem Garten wachsen ließ, mochte sich wie ein Herkules fühlen – allerdings nicht jeder! Doch jeder, der die selbstgezogene Frucht in Händen hielt, wusste um deren Kostbarkeit als Lohn aller Mühsal. Sie war die reale Frucht

menschlicher Kunstfertigkeit, somit der materialisierte Inbegriff praktizierter Tugend, schließlich sichtbarer Ausdruck der durch Kreativität gezügelten und daher Frucht bringenden Begierde.

Heute sind uns die Zitrusfrüchte viel zu sehr zur Selbstverständlichkeit geworden. Im 19. Jahrhundert war es die Eisenbahn, die sie uns aus dem Süden brachte, dort damals billigst produziert, so dass die Fruchtziehung in unseren Breiten finanziell oder wirtschaftlich kaum noch mithalten konnte. Heute kommen die Früchte mit dem Flugzeug, hochgezüchtet und chemisch vorbehandelt, glänzend gewachst, aber meist ohne jedes Aroma zu uns, weil sie unreif geerntet und mit hohem Energieverbrauch tiefgekühlt versandt werden. Aus der einstigen Frucht der Verheißung

ist vielfach die Frucht des ökologischen und auch biologischen Sündenfalls geworden, ein Symbol ungezügelter Begierde und maßlosen Konsums zugleich. Unbeachtet von der Öffentlichkeit und den Medien ist die Artenvielfalt der Zitrusfrüchte und Rautengewächse, der Agrumen und Pomeranzenbäume auf einen Bruchteil des Spektrums zusammengeschmolzen, das im 18. Jahrhundert ein Johann Christoph Volkamer in seinen *Hesperides* darstellte.

Die einstige europäische Orangeriekultur war sicher auch eine fürstliche

und königliche, sie war vor allem aber eine gesamtgesellschaftliche, in der man dem artgerechten Umgang mit den Pflanzen und den kostbaren Geschenken der Natur seine Hochachtung zollte. Oder wie erklären Sie es sich, dass im Weihnachtsstollen und im Osterbrot ein Stück eben dieser Goldenen Frucht enthalten sein muss, um den hohen Festen zu genügen. Für Gläubige war das noch offenbar, denn für sie wurde die Metapher des Ewigen Lebens zum realen Teil eines geweihten Brotes. Uns ist diese Spezerei bekannt als Zitronat oder Orangeat. Um eine wahre Köstlichkeit zu sein, muss sie echt sein, kein Derivat aus eingelegten und gefärbten Gurken wie beim Discounter, wo selbst heilige Gaben zum Gegenstand eines Betrugs werden, der viele gar nicht mehr stört. Einen Höhepunkt der Erfüllung bildete einst die Grundlage der echten Früchte, auf liebevolle Weise über Generationen selbst gezogen, möglichst in eigener Orangerie, selbstverständlich biologisch und aromatisch, ohne dass es dieser Begriffe je bedurfte, denn dies war in der Tat selbstverständlich. Für diese Kultur lohnte sich auch die kleinste Orangerie, selbst im kleinsten Garten! Mit ihr wurde Hochkultur zu einer täglich praktizierten Kultur für besonders festliche Tage.

Wo ist sie geblieben, diese einstige Kultur des Echten und Unverfälschten, auch des wahrhaft Guten und Besonderen? Was wurde aus der menschlichen Tugend im Umgang mit der Natur? Nun, sie wurde geopfert auf dem Altar der Wirtschaftlichkeit und des logistischen Fortschritts. So nennen wir diesen Paradigmenwechsel gerne beschönigend, der zu Ende des 18. Jahrhunderts die menschliche Begierde als Lebensziel an die Stelle der alten Bewahrung der Schöpfung setzte. Zu seinem Ergebnis wurde im Fal-



le der Orangeriekultur, dass nun billige Kräfte in südlichen Ländern die Arbeit übernahmen, die bis ins 19. Jahrhundert in unseren Hausgärten und Gutshöfen, in unseren heimischen Obstgärten und in deren Orangerien erbracht wurde.

Nur wenige Reste dieser alten Kultur sind uns geblieben. Dazu gehört die Obstgarten-Orangerie von Bendeleben. Sie ist zweifellos ein Prachtstück, nicht nur in ihrem Bestand, sondern auch als letzter Zeuge von einst tausenden dieser Gattung. Dass sie uns überhaupt erhalten blieb, ist mehr als nur ein glücklicher Zufall. Heute zählt sie zu den sehr wenigen Obstgarten-Orangerien, die noch existieren, während fürstliche Anlagen in der Regel weitaus größere Chancen hatten, erhalten zu werden. Dabei gehörten Obstgarten-Orangerien einst zum weitest verbreiteten Typus in Thüringen wie in ganz Zentraleuropa. Viele der Anlagen gingen unter, weil man sie unterschätzte, viele aber fielen auch blanke Dummheit zum Opfer. Orangerien müssen gespielt werden wie kostbare Instrumente. Man braucht die richtige Partitur und auch das rechte Personal. Wenn eine Stradivari in die Hände eines Dummkopfes gelangt, wirft er sie womöglich in den Ofen, vielleicht mit den allzu weit verbreiteten Worten: „Was sollte ich sonst damit anfangen“. Es sind diese Worte der Dummheit, die man auch heute immer wieder hört, wenn es um die Rettung von Orangerieanlagen geht. Meine Antwort ist jedoch eine andere: Ein kostbares Instrument sollte man spielen, vor allem richtig darauf spielen, damit es nach seiner Bestimmung zum Klingen kommt!

Und das, meine Damen und Herren, ist hier mit der Orangerie Bendeleben gelungen, als Ergebnis eines spannenden Sanierungskrimis, auf den ich zum Schluss meiner Rede noch kurz eingehen werde. Dieser Krimi fand in den Jahren 1999 bis 2010 statt und bildet den vorläufigen Abschluss einer traditionsreichen Geschichte.

Am Anfang der Bendelebener Orangerie war der Garten. Schon 1687 sind für Bendeleben viele Gärten erwähnt, die dem alten hiesigen Rittergut zur Auszeichnung dienten. Nach dem Aussterben der Ritter von Bendeleben 1705 gelangte der Baum- und Küchengarten im Herzen



3 Festveranstaltung im Lustgarten am 6. Juli 2021, Foto: Thomas Forner.

des Dorfes an die Freiherren von Wurmb. Schon 1708 zeigte er sich als eine in sich selbst zentrierte Anlage, eben als ein eingefriedeter Obstgarten, dessen Zentrum – sehr bemerkenswert – ein Bachlauf bildete. Es handelte sich um einen jener typischen Gutsherrengärten, wie sie einst ganz Deutschland prägten, in ihrer höchst interessanten Mischung aus Nutz- und Ziergarten. Bezeichnet wurde der Bendelebener Garten als „Lustgarten“, ein stolzer Begriff, der in Deutschland in Mode kam, als man im Blick nach Frankreich dem dortigen *jardin de plaisir* (wörtlich: „Garten des Vergnügens“) einen deutschen Namen geben wollte. Eine Darstellung von 1724 zeigt den Garten als geradezu typische Anlage mit Kreuzweg und majestätischer Brücke über den Siedebach. Westlich der Brücke stand das ältere Orangeriehaus von 1720, das 1870 leider durch einen Brand verloren ging. In ihm überwinterten die vielen Kübelgewächse, die von der Familie Wurmb entlang der Wege aufgereiht wurden. Ein ganzer Garten als Orangerie – eine Orangerie als großartige Obstbaumkultur, gebildet vom Spalier der göttlichen Gewächse, das war das Modell.

1763 erwarb die Familie Uckermann den Garten. Johann Jakob von Uckermann bewirkte die umfassende Überformung der alten Anlage. Zum Auslöser wurde der höchst bemerkenswerte Erwerb einer vollständigen fürstlichen Orangerie – gemeint ist natürlich der Pflanzenbestand – von den Fürsten von Bernburg. Das alte Orangeriegebäude hat damals offenbar nicht mehr ausgereicht, also errichtete man 1770 das sogenannte neue Orangeriehaus, das noch heute vor uns steht. Es handelt sich um eine Anlage, wie sie typisch ist für ihre Zeit. Schon 1720 hat Johann David Fülck, der Hofgärtner der Schönborns im fränkischen Wiesentheid, einen Tafelband über die „Fürstliche Gartenlust“ herausgebracht, der sehr weite Verbreitung fand. In fast jedem adeligen Haushalt gehörte es zur bibliothekaren Grundausstattung. Darin enthalten war das Muster eines



4 Zwei nach dem geretteten historischen Original neu geschaffene Spingen flankieren die Freitreppe zur Orangerie; Foto: Lutz Koch, 2020.



5 Festveranstaltung am 6. Juli 2021, Foto: Thomas Forner.

Glashaus dieser Zeit, nicht was wir heute unter einem Glashaus verstehen, sondern ein Gewächshaus mit geschlossenem Pultdach und verglasten Fronten. Weil die Glasfront luftdurchlässig sein musste, um den Kondensniederschlag zu vermeiden, wurde zu deren Schutz das Dach über die Glasfront hinaus verlängert. Man sprach von der sogenannten „Schwanenhalskonstruktion“. In Bendeleben sind die beiden Seitenflügel des Orangeriehauses nach diesem Vorbild konstruiert.

Die Uckermanns wollten mehr als nur eine klassische Winterung. Sie wollten einen mittigen Gartensalon, in dem man – laut Überlieferung – im Sommer den Tee nehmen konnte und der im Winter als ein klassisches Pflanzenhaus Verwendung fand. Ein Pflanzenhaus deshalb, weil es ein richtiges Haus mit Dach und Fenstern werden sollte, also in gewisser Weise tatsächlich bewohnt werden konnte, zugleich aber den Pflanzen als Unterkunft zu dienen hatte. Die Erbauer richteten sich in den Proportionen und im Dekor ihres Bauwerks nach den damaligen Musterbüchern. Und so entstand bis 1770 einer der letzten Orangeriebauten noch im Dekor des Rokoko. Was sollte mit diesem Stil zum Ausdruck gebracht werden? Nun, das Rokoko war der künstlerische Versuch, Plastik und Architektur als Einheit zu begreifen und damit eine neue Kategorie der Wahrnehmung zu erschließen. Ein Blick auf das Beispiel der kulinarischen Kunst mag dies verständlich machen. Auch sie lebt erst von der Einheit, gebildet durch Bild und Materie, möglichst sogar essbarer Materie. Zum vornehmsten Kind des kombinationsfreudigen Rokoko wurde der Stuck, von dem wir auch hier in Bendeleben ganz verhaltene Anklänge an der Fassade erkennen.

Die Art der Beheizung war dem damals neuesten Stand der Technik entsprechend eine Rauchkanal-Heizung, die den heißen Rauch über den verlängerten Fuchs durch die Gewächshäuser führte und diese dadurch frostfrei hielt. Man heizte also ökologisch, obwohl das Wort noch gar nicht erfunden war. Doch was sparsames Heizen bedeutete, das wusste man! Und der damit verbundene Vorteil war, dass man in den Glashäusern auch Weinstöcke halten konnte, die jahreszeitenübergreifend süße Trauben spendeten.

Im Jahr 1849 gaben die Uckermanns das Rittergut Bendeleben auf. Familie Krause übernahm es und machte einen Wirtschaftsbetrieb daraus. Doch man ließ die alten Bauten

stehen und schrieb die überkommene Gartenstruktur fort. 1874 gab es sogar eine Generalsanierung für das Orangeriegebäude im Bestand. Erst nach dem Ersten Weltkrieg war die Anlage ernstlich gefährdet, der Zweite Weltkrieg und Zeiten des Mangels taten ihr Übriges. Von 1960 bis 1997 folgte dann der Niedergang bis hin zur Baufälligkeit. Nach Hinweisen des damaligen Leiters des Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e.V., Heinrich Hamann, erwarb die Gemeinde 1997 in einem mutigen Schritt das Prachtstück der Orangerie Bendeleben, das in Expertenkreisen längst zu einem Geheimtipp geworden war. Die Anlage musste jedoch erst im Laufe eines ganzen Jahrzehnts von 1999 bis 2010 saniert werden. Der damalige Bürgermeister Martin Brückner hat sich damit einen Platz in der Walhalla der Denkmalpflege erworben. Viele, die ihn unterstützten, zeichnen bis heute das Verdienst des Weitblicks aus. Alle, die das Unternehmen mit ihrer Besserwisseri nur behinderten, seien der Verdammnis des Vergessens für immer anheimgegeben!

Heute ist die Gartenanlage von Bendeleben das einmalige Dokument des einst weit verbreiteten Typus der Obstgarten-Orangerie, zugleich aber auch ein Denkmal des alten Ritterguts, wie es das Deutschland vor dem 20. Jahrhundert als Kulturland prägte. Diese alten Rittergüter waren zugleich immer auch Gutshöfe, die Repräsentation durch Schönheit und standesgemäßes Dekor mit dem Ertrag aus Ackerbau und Viehzucht verbanden, dies in überkommener humanistischer Tradition, wie wir sie heute noch im Veneto bewundern, obgleich wir deren deutsche Variante allem Anschein nach vergessen haben. Bendeleben erinnert uns nicht nur an diesen Teil der Geschichte, sondern auch an die einst selbstverständlich praktizierte ökologische Verantwortung zu den Zeiten, als man über Bio und Öko noch keine opulenten Reden schwang. Die Anlage von Bendeleben ist uns heute Mahnung, dass man die Pflege der Natur selbst praktizieren sollte, damit man auch weiß, wovon man redet, und auf dass man spürt, dass die Natur ein Lebewesen ist, das eine technokratische Misshandlung nicht verträgt. Und vor allem ist Bendeleben die menschlich umgesetzte Erkenntnis, dass die Natur die menschliche Kreativität braucht, um überhaupt eine Zukunft zu haben.



6 Gartenimpression, Foto: Alexandra Forner, 2020.



Bendeleben ist uns Mahnung und Anlass zur Freude in Einem. Es erinnert uns an die heute weitgehend vergessene Vielfalt der Orangerien in den Klöstern und Rittergütern, in den patrizischen Ansitzen auf dem Lande und den großbürgerlichen Villen, in den professionellen Obstgärtnereien und den anspruchsvollen Kuranlagen der renommierten Bäder ganz Europas. Sie sind uns weitgehend verloren gegangen. Bendeleben aber steht bis heute für das Ewigkeitssymbol des Goldenen Apfels, von dem der römische Dichter Vergil einst sagte, er werde bestehen, solange das Abendland seiner Suche nach dem wahren Glück nicht verlustig gehe.

Das wahre Glück ist die gezügelte Begierde, die sich eben nicht den Konsum zum Maßstab nimmt, sondern das Bleibende zum Ziel aller Kreativität setzt! Dies ist das Geheimnis der berühmten Legende von den Goldenen Äpfeln, die Herkules raubte, um sie zu bewahren und ihrer Bestimmung zuzuführen. Vor diesem Hintergrund bildet der Bendelebener Orangerie-Garten einen echten Paradiesgarten, der nicht nur Nutzen und Zierde zur Freude der Menschen vereint, sondern in der Metapher seiner vom Menschen gezogenen und geernteten Früchte ein Abglanz jenes Ewigkeitsprinzips ist, das sich in der alljährlichen Metamorphose der erneuernden Natur realisiert.

Der Orangerie-Garten ist heute auch Teil des erneuerten Selbstverständnisses als „Barockdorf Bendeleben“, tatkräftig

gefördert durch Ortsteilbürgermeister René Pfeiffer und Bürgermeister Knut Hoffmann von der Gemeinde Kyffhäuserland.

In Bendeleben gelang es vor Jahren durch die Aufmerksamkeit der Gartendenkmalpflege und den tatkräftigen Einsatz zahlreicher Beteiligten, darunter nicht zuletzt des Arbeitskreises Orangerien und seiner Mitglieder Heinrich Hamann und Martin Brückner sowie vieler weiterer Engagierter vor Ort, ein heruntergekommenes Kleinod der Gartengeschichte zu retten. Dass diese Orangerie im BUGA-Jahr 2021 fast 20.000 Besucher begrüßen konnte, ist den Genannten zu danken, jedoch auch all den Helfern vor Ort, die sie als barockes Glanzstück hegen und pflegen. Doch sollte die Rückbesinnung auf die noch immer prägende Barockzeit nicht nur als touristische Marke verstanden sein, sondern für das Paradigma der einst umfassenden barocken Geisteswelt stehen, die nach ihrem Verständnis Widersprüchlichkeiten im menschlichen Leben aufzulösen suchte, indem sie sich um die ganzheitliche Betrachtung bemühte. Jede Medaille hat zwei Seiten, eine im Schatten und eine im Licht – und doch kann man auf keine verzichten. Entsprechend war die Mühsal der Gartenkunst immer auch Anlass zur Freude am Leben, am eigenen und dem der ganzen Natur.

Helmut-Eberhard Paulus

Wichtigste historische Daten zur Obstgarten-Orangerie Bendeleben:

1687	Erwähnung des Küchen- und Obstgartens Bendeleben als Vorläufer des sog. Lustgartens.
1705	Aussterben der Ritter von Bendeleben und Übergang des Ritterguts an die Freiherren von Wurmb. Lewin Heinrich Frhr. vom Wurmb betreibt die Neugestaltung des Gartens bis 1708 als kombinierten Zier- und Nutzgarten.
1708	Der Garten zeigt sich als in sich zentrierter Obstgarten, eingefasst von einer Mauer. Er erhält die Bezeichnung „Lustgarten“.
1720	Errichtung eines Pflanzenhauses als Winterung, bezeichnet als „Glashaus“. Es handelt sich um ein Pultdachhaus mit Schwanenhalskonstruktion.
1724	Darstellung des Gartens als Kreuzgarten mit einem von Ost nach West querenden Bach, über den eine Brücke in der Hauptwegeachse führt. Die Kübelpflanzen sind entlang der Wege im Spalier aufgestellt. Das südwärts ausgerichtete „Glashaus“ von 1720 flankiert westlich die Brücke.
1736	Tod des Freiherrn Lewin Heinrich von Wurmb.
1763	Erwerb des Gartens durch die Familie Uckermann. Er wird nun als „Rokoko-Lustgarten“ bezeichnet. Erwerb der Orangerie der Fürsten von Bernburg und Verbringung nach Bendeleben.
1767	Beginn der Errichtung des heutigen Orangeriehauses am Nordende des Gartens. 1767 wird zunächst der Mittelpavillon mit dem Saal errichtet. 1768 und 1769 folgen die seitlichen Pflanzenhaustakte.
1770	Vollendung dieser „neuen Orangerie“.
1870	Verlust des „Glashauses“ neben der Brücke durch Brand.
1874	Generalsanierung des Orangeriehauses am Nordrand des Gartens.
um 1900 bis 1945	Entwicklung zum Saatzüchtbetrieb durch Familie von Krause.
1945 bis um 1980	Enteignung des Gutes, Staatlicher Saatzüchtbetrieb, seit 1964 in Rechtsträgerschaft der Gemeinde. Verlust historischer Gartenstrukturen und Ausstattungselemente, z. B. der Terrasse mit Wasserbecken und Treppenanlage, infolge der intensiven Nutzung, Errichtung zahlreicher zusätzlicher Zweckgebäude, um 1980 des Heizhauses, unmittelbar vor der Orangerie. Zunehmende Vernachlässigung und Verwahrlosung des Orangeriegebäudes.
1970	Anlage der heutigen nördlichen Zufahrt des Gartens.
1997	Erwerb des einsturzgefährdeten Gebäudekomplexes durch die Gemeinde Bendeleben.
1999-2010	Durchgreifende Sanierung in mehreren Bauabschnitten, Rückbau und Beseitigung der neuzeitlichen Veränderungen.

Literatur

Paulus, Helmut-Eberhard: 250 Jahre Obstgarten-Orangerie Bendeleben. Vom Potager zum Orangerie-Lustgarten – von der Sanierungsrueine zum einzigartigen Kulturdenkmal, in: Zitrusblätter Nr. 20/2020, S. 1-4

Baumann, Martin: „Eine einzigartige Orangerie“ – Orangeriebauten in Thüringen, in: Orangeriekultur in Weimar und im östlichen Thüringen, (= Orangeriekultur Bd. 14), Berlin 2017, S. 96-113 (104-105)

Brückner, Martin; Balsam, Simone: Die Wiederkehr der Orangerie von Bendeleben, in: Goldorangen, Lorbeer und Palmen – Orangeriekultur vom 16. bis 19. Jahrhundert, (= Orangeriekultur Bd. 6), Petersberg 2010, S. 55-59

Baumann, Martin: Der Orangeriegarten in Bendeleben, in: Goldorangen, Lorbeer und Palmen – Orangeriekultur vom 16. bis 19. Jahrhundert, (= Orangeriekultur Bd. 6), Petersberg 2010, S. 60-71



konkret ... Zitruskultur konkret ... Zitruskultur

Vom richtigen Lüften in den Orangerien

Ein Beitrag zur täglichen Überwinterungspraxis in den Orangeriebauten von Claus Thurm

Zur besonderen Kunst in der Orangeriekultur zählt die Praxis der richtigen Überwinterung des Pflanzenguts, ohne dass es dabei zu Schäden an den Pflanzen und an dem für die Winterung unentbehrlichen Funktionsgebäude kommt. Bei der Umsetzung ist eine gesamtheitliche Betrachtung in der Praxis gefordert, damit insbesondere der Feuchtegehalt der Raumluft in den Griff zu bekommen ist. Richtige Temperatur und angemessene Feuchte für die Pflanzen sind also mit regelmäßiger Lüftung (Luftaustausch) und notwendiger Entfeuchtung des Raumes in das Gleichgewicht zu bringen. Richtiges Lüften spielt gleichermaßen für die Einhaltung der Temperatur wie die Regulierung der Raumfeuchte eine äußerst wichtige Rolle, wobei im Blick auf den räumlichen Mikrokosmos nicht nur die messtechnischen Werte im Bereich der Pflanzen, sondern im gesamten räumlichen Spektrum zwischen Fußboden und Decke, zwischen Fensterfront oder Frontaufglasung und massiver Rückwand von Bedeutung sind. Sie müssen daher kontinuierlich erfasst und ausgewertet werden. Nur so wird eine objektiv nachvollziehbare, also den physikalischen Gesetzen entsprechende Regulierung innerhalb des Winterungsraumes möglich sein. Nur so kann der häufig verdrängten Tatsache Rechnung getragen werden, dass die wärmere und zugleich feuchtere Luft im Raum nach oben steigt, wodurch sich „Feuchtenester“ bilden können. Historische Orangeriegebäude weisen oft eine

erstaunliche Vielzahl von einfachen baulichen und technischen Vorrichtungen zur Ent- und Belüftung, z.B. Lüftungsöffnungen in der Decke oder zum rückseitigen Heizgang, auf. Manchmal werden diese jedoch bei Umbau oder Sanierung durch Unkenntnis zerstört.

Aus der Sicht der Orangeriegärtner soll das Lüften in den Winterungen der Orangerien zuvorderst bewirken, dass die Raumtemperatur bei Sonneneinstrahlung in der kalten Jahreszeit ein erträgliches Maß nicht überschreitet. Ein gleichwertiges Ziel, das meist nicht im ersten Blickwinkel der Betreiber liegt, ist jedoch die Begrenzung der Luftfeuchtigkeit, um Bau- und Funktionsschäden am Orangeriegebäude einzudämmen. In meinem Aufsatz „Funktionssysteme von Heizsystemen in Orangerien“ (Orangeriekultur Bd. 15, S. 128) habe ich den schädigenden Vorgang der Taupunktunter-

schreitung ausführlich dargestellt. Tritt diese Unterschreitung ein, so werden Baumaterialien wie Holz, Metall, Kalk und Gips, Ausstattungen wie Putze, Anstriche und Wandmalereien, schließlich auch die funktionalen Technik-Aggregate irreversibel geschädigt. Die entstehenden Schimmelpilze können ebenso die Pflanzen schädigen. Es müssen deshalb die physikalischen Parameter Temperatur und Feuchtigkeit stets gleichermaßen und aufeinander bezogen betrachtet und reguliert werden.

Raum-Architektur: Ein wichtiger Gesichtspunkt ist die architektonisch richtige Raumbildung. Hier werden oft in Unkenntnis bauliche Kunstfehler begangen. Die aufgehenden Wände dürfen auf keinen Fall in einem rechten Winkel, sozusagen „auf Kante“ an die Decke stoßen. In vielen historischen Orangeriegebäuden ist der Übergang von der Wand zur Decke mit einer Hohlkehle, der sogenannten Voute, gestaltet. Sie werden allzu häufig nur als stilistische Eigenheit im Orangeriebau interpretiert, obwohl sie im Grunde eine technische Notwendigkeit bilden.

Mit den Vouten im Übergang von den Wänden zu den Decken kann die Entstehung feststehender und auf Dauer schädlicher Luftfeuchtigkeitszonen, umgangssprachlich „Feuchtenester“ oder „Wasserdampf Wolken“ genannt, gemindert werden. Denn auch Luft weist eine bestimmte Viskosität auf, die dazu führt, dass nur durch hinreichend starke Kräfte das feuchte Luftvolumen zu bewegen oder gar aufzulösen ist. Die hierfür erforderlichen Kräfte werden in den Orangerie-Räumen durch die Luftzirkulation bereitgestellt. Diese muss eine ausreichende Stärke erreichen, um die Beharrung der „Wasserdampf Wolken“ zu überwinden. Da sich eine normale Luftzirkulation aber nur auf Grund gegebener verschiedener Luftgewichte im Raum auswirkt (Schwerkraftlüftung), sind deren Kräfte sehr klein.

Doch bei Ausbildung einer Voute wird die Luft weniger zäh in den Ecken „hängenbleiben“. Ein gutes Beispiel für derart hilfreiche Vouten liefert der Aufsatz von Rainer Herzog: „Carl August Sckell (1793-1840) und die ersten Warmwasserheizungen in deutschen Pflanzenhäusern“ (in: Orangeriekultur Bd. 15, S. 140-172 (157), Abb. 12) mit dem Beispiel des Palmenhauses im Schlosspark München-Nymphenburg. Dort wird eine Voutenausbildung aufgezeigt, sichtbar im Querschnitt des Planes für das Palmenhaus. Über die notwendigen Größen derartiger Vouten und ihre Radian liegen bislang keine physikalischen Untersuchungen vor. In Kirchenräumen, in denen dieser Deckenübergang ausgeführt wurde und der Effekt nachvollzogen werden kann, sind Radian von 1 m und größer festzustellen. Aber auch schon ein Radius von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ m kann eine deutliche Verbesserung bringen, die in den Orangerieräumen architektonisch problemlos realisiert werden kann.

Problembereiche: Einen besonderen Problembereich bilden in den Orangerie-Räumen die wenig beachteten Wandzonen unmittelbar über der Fensterfront oder großflächigen Verglasung. Diese Wandbereiche befinden sich oberhalb der Lüftungsklappen und sind daher dem Luftaustausch kaum zugänglich. Eigentlich sollten derartige Zonen durch einen Deckenansatz unmittelbar an der Oberkante der Glasfront vermieden werden. Dort, wo dies in der architektonischen Umsetzung nicht beachtet wurde,



Bremen, Orangerie in Hasses Park, Innenraum mit Voute, Foto: Simone Balsam, 2017.



entstehen nun die feuchtesten Zonen innerhalb der Orangerie-Innenräume, häufig mit der Folge eines erheblichen Schimmel-Niederschlags. In derartigen Fällen wird man den Luftaustausch dort mit Hilfe individueller technischer Vorrichtungen künstlich herbeiführen müssen.

Luftführung: Um die Luftzirkulation im Raum so effizient wie möglich auszubilden, muss über die Architektur hinaus die richtige Luftführung in täglicher Praxis gewährleistet werden. Die zumeist übliche Luftführung in den Winterungen, jeweils über die unteren und oberen Klappen bzw. Fenster und Oberlichter in der Fensterfront, ergibt noch keine ausreichende Raumdurchlüftung. Hier wird die Luft lediglich entlang der Orangerie-Vorderseite bewegt, während sich an der rückwärtigen Massivwand kaum etwas bewegt.

Die Luftführung kann daher deutlich verbessert werden, wenn z. B. die unteren Klappen auf der Fensterseite geöffnet sind und quer gegenüber, möglichst unter der Decke Abluftöffnungen angeordnet sind, damit die feuchtere und zugleich leichtere Luft nach oben (!) abziehen kann. Hat das Orangeriegebäude einen sehr breiten Querschnitt, dann müssen zusätzliche Abluftöffnungen in der Decke verteilt sein und seitens der Gärtner entsprechend bedient werden.

Eine weitere Unterstützung der Durchlüftung vermögen Abluftanlagen mit Ventilatoren zu gewährleisten, die feuchtigkeits- und temperaturgesteuert sind. Im Blick auf den Energieverbrauch und die Empfindlichkeit der Pflanzen gegen Zugluft müssen sie allerdings sehr fein abgestimmt reguliert werden. Bauseits sind Ventilator, Abluftkanäle und Ablufteinlässe sowie eine feinjustierbare Regulierung erforderlich, um den in der Regel erforderlichen zweifachen Luftwechsel stündlich im Raum zu gewährleisten. Die ständige Überprüfung durch den Orangerie-Gärtner ist aber auch bei derartigen technischen Lösungen unerlässlich.

Pflanzenaufstellung: Von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist schließlich die Anordnung der Pflanzen innerhalb des Orangerie-Raumes. Die Pflanzen sollten längs des Raumes möglichst so aufgestellt werden, dass sich deren Verdunstungsmenge gleichmäßig im Raum verteilt. Das mag manchem Gärtner missfallen, denn er möchte meist

verschiedene Pflanzengruppen beisammenhalten. Sind aber deren Gießansprüche und folglich deren Verdunstungsvolumina sehr unterschiedlich, dann kann schon im Ansatz keine homogene Raum-Atmosphäre erreicht werden. Das richtige Lüften wird damit anspruchsvoller, die Ergebnisse können trotz höheren Aufwands weniger befriedigend sein.

Missverständnisse: Das Beschatten der Glasfront kann das Lüften nicht oder nur sehr gering beeinflussen. Im Hinblick auf die immer vorhandene Wasserverdunstung, hat die Beschattung nur höchst geringe Auswirkungen auf die Raumfeuchte. Die hohe Luftfeuchtigkeit im Raum muss also trotzdem abgeführt werden.

Das Öffnen von gegebenenfalls vorhandenen gegenüberliegenden größeren Toren entfaltet nur dann eine relevante Wirksamkeit, wenn gleichzeitig ein entsprechend hohes Windaufkommen gegeben ist (Durchzug). Dies gilt sowohl für Tore an den Schmalseiten der Orangeriehäuser als auch für mittige Tore in den Gebäudefronten. Auch deren Lüftungseffizienz ist immer abhängig von der Witterung. Bei geringen Windstärken ändert sich im Innenraum nicht viel. Bei den mittig in der Front angeordneten Toren wird das Lüften nicht mehr als 5–7 m zu beiden Torseiten etwas bewirken. Zu beachten ist jedoch: Die Tore reichen nie bis unter die Decke und erreichen damit niemals die in den höheren Bereichen befindlichen „Feuchtenester“.

Auch für den Fall, dass man die Außentemperaturen zum Temperieren der Innenräume ausnutzen kann, ergeben sich hinsichtlich der Lüftungsnotwendigkeit keine wesentlich anderen Gesichtspunkte, denn auch in diesem Fall wird durch die gegebene Wasserverdunstung die Luftfeuchtigkeit laufend erhöht und muss entsprechend wieder gemindert, d. h. die feuchte Luft muss abgeführt werden.

Anmerkung [d. Red.]: Der Beitrag wurde unter Beibehaltung des Kontextes und Sinnzusammenhangs seitens der Redaktion überarbeitet und ergänzt.

Literatur zur Klimatisierung der Orangerien in der AKO-Schriftenreihe:

Hantsch, Eckhard: Überwinterung in einer klassischen Orangerie am Beispiel Großsedlitz, in: Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V. (Hg.): Orangeriekultur in Sachsen. Die Tradition der Pflanzenkultivierung, (= Orangeriekultur Bd. 12), Berlin 2015, S. 80–85.

Herzog, Rainer: Carl August Sckell (1793–1840) und die ersten Warmwasserheizungen in deutschen Pflanzenhäusern, in: Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V. (Hg.): Orangeriekultur in Bremen, Hamburg und Norddeutschland. Transport und Klimatisierung der Pflanzen, (= Orangeriekultur Bd. 15), Berlin 2018, S. 140–172.

Herzog, Rainer: Das Nymphenburger Gewächshaus „nach englischer Bauart“ von 1824, in: Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V. (Hg.): Orangerie. Die Wiederentdeckung eines europäischen Ideals, Festschrift zum 40. Jahrestag der Gründung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V., (= Orangeriekultur Bd. 16|17), Berlin 2019, S. 327–347.

Kerschek, Sven: Betreuung der Orangerie im Neuen Garten unter den baulichen Voraussetzungen von 1792, in: (Orangeriekultur Bd. 16|17), Berlin 2019, S. 427–435.

Strauch, Karl-Heinz: Zur Klimatisierung von Orangerien. Untersuchung zum thermischen Verhalten im Heizbetrieb am Beispiel der Orangerie im Neuen Garten, in: Orangeriekultur Bd. 16|17, Berlin 2019, S. 436–444.

Thurm, Claus J.: Funktionsweise von Heizsystemen in Orangerien, in: Orangeriekultur Bd. 15, Berlin 2018, S. 120–139.



Potsdam, Innenraum der 1791/92 errichteten Orangerie Neuer Garten mit historischer Deckenlüftung, Foto: Sven Kerschek, 2016.



Leserbriefe und Kommunikation

„Die Redaktion ist für Anregungen und Kritik dankbar.“ Schon von der ersten Ausgabe an steht dieser Satz im Impressum unserer ZITRUSBLÄTTER. Bislang erhielten wir – von erfreuten kurzen Kommentaren zur Vielfalt der Beiträge und Dank abgesehen – jedoch keine Zuschriften, die Fragen zu Artikeln thematisiert oder aus denen sich eine Korrespondenz zu strittigen Fragen ergeben hätte. Mit der vorletzten Ausgabe war dies anders. Die Redaktion freut sich, hier Auszüge aus einem Leserbrief und die dazugehörige Antwort veröffentlichen zu können.

Am 29.06.2021 schrieb Claus Thurm an die Redaktion unter dem Betreff „Zum Zitrusblatt 22/2021:

Sehr geehrte Damen und Herren,
Auf Seite 24 unten steht bei jeder Ausgabe daß die Redaktion für Anregungen und Kritik dankbar sei. So nehme ich diese Aufforderung wahr und bemerke zu dem o. g. Blatt: Ich sehe das Zitrusblatt des AKO als wissenschaftliche Stimme an, und möchte dazu beitragen, daß dies so bleibt und erlaube mir deshalb kritische Anmerkungen.

Zum Aufsatz „Kellertreibhaus“

Der Aufsatz will grundsätzlich das Treibhaus zeigen, wie es im Erdreich eingetieft ist. Dennoch sind ein paar Fragen offen.

In der Abb. 3 wird eine „Fig. 4“ gezeigt. Was soll diese bedeuten und für welchen Zweck soll das Mauerwerk mit Öffnungen(?) dienen?

Bei der Abb. 6 wird erwähnt, daß der Hohlraum, der sowohl bei der hohen Rückwand als auch bei der vorderen niedrigen Wand vorhanden ist, der Belüftung dienen soll. In der Abb. 7 wird dieser Hohlraum in der Rückwand ebenfalls dargestellt. Es wird aber nicht sichtbar wo eine Lüftungsöffnung sein soll und was belüftet werden soll.

Schließlich fehlt eine abschließende Äußerung, ob von Seiten eines Orangeriebeteiber eine Vorstellung vorhanden ist, ob die besprochene Heizmittlersparnis gegeben war oder nicht. [...]

Ich sehe das Zitrusblatt auch als Diskussionsmöglichkeit an, wobei entstandene Fragen sich doch gerne über zwei oder mehrere Ausgaben hinziehen können [...]

Über spezielle Heizungs- und Lüftungslösungen für Pflanzenhäuser zu Beginn des 19. Jahrhunderts Anmerkungen zu einem Leserbrief

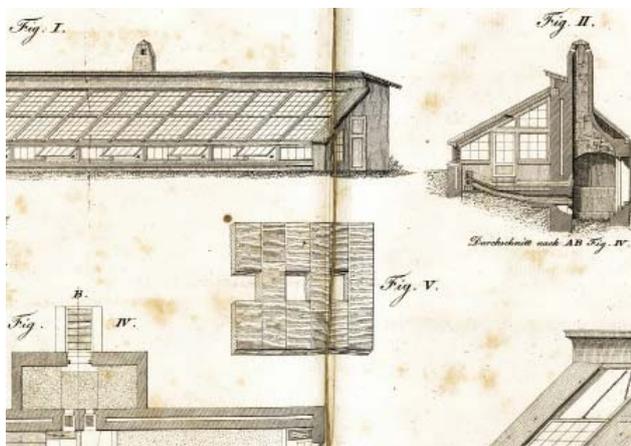
Zunächst weise ich noch einmal ausdrücklich darauf hin, dass ich meinen in der Ausgabe 22/2021 der ZITRUSBLÄTTER veröffentlichten Beitrag über das Erdhaus in Belvedere bei Weimar eindeutig als eine Ergänzung meines Aufsatzes über das 1824 in Nymphenburg errichtete Gewächshaus „nach englischer Bauart“ deklariert habe. Dieser umfangreiche Aufsatz erschien 2019 in der Festschrift des Arbeitskreises Orangerien.¹ Darin habe ich detailliert sowohl die Belüftung des zweischaligen Mauerwerks als auch die dadurch mögliche und auch praktizierte Lüftung der beiden Innenräume des Nymphenburger Vermehrungshauses geschildert, und zwar anhand ausführlicher Zitate aus dem Originaltext von Carl August Sckell.² Es erübrigt sich deshalb hier die Funktionsweise der Belüftung der Außenmauern und Innenräume erneut darzulegen.

Die Hohlräume in den doppelwandigen Außenmauern des Gebäudes sind – wie von Claus Thurm richtig bemerkt – in den von Carl August Sckell veröffentlichten Zeichnungen deutlich dargestellt. Auf die Wiedergabe der kleinen, bei Bedarf verschließbaren Öffnungen im äußeren wie im inneren Teil der Mauern, über die auch die Innenräume vor allem bei ungünstiger Witterung belüftet werden konnten, wurde allerdings im Horizontalschnitt ebenso wie in den beiden Querschnitten des Gewächshauses verzichtet – si-

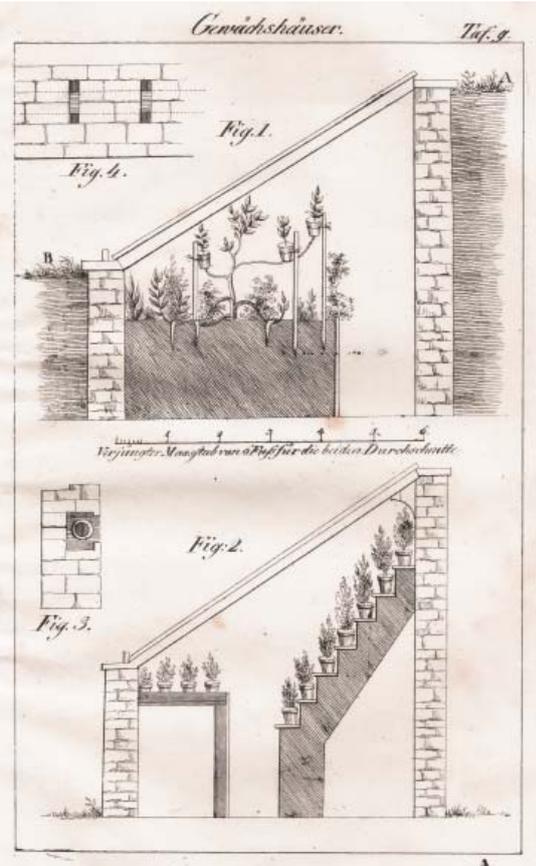
cherlich um die Klarheit der kleinformatigen Darstellungen und ihre Aussagekraft nicht zu beeinträchtigen. Die separate Detailzeichnung „Fig. V“ auf der Abbildungstafel offenbart aber den prinzipiellen Aufbau des hohlen Mauerwerks und damit auch das darauf basierende System der Belüftung: Die Mauern – so Sckell – sind „hohl gebaut, und bestehen aus 2 oder 2½ Steinen, welche so gelegt sind, daß sie in der Mitte einen Zwischenraum bilden, welcher jedoch von den Steinen abwechselnd durchschossen ist, damit die Mauern ihre Festigkeit nicht verlieren. Die Figur V. macht diese Konstruktion deutlich, und in Figur II., III. und IV. sind auch die hohlen Zwischenräume der Mauern angezeigt. Auf diese Art ist alles Mauerwerk rings um das Gewächshäuschen hohl.“³ (Abb. 1)

Die meinem Aufsatz beigegebene Abbildung 3 diene ausschließlich der Verdeutlichung eines vollständig in die Erde abgesenkten Pflanzenhauses in der Pariser Gärtnerei von Louis Noisette als Beleg für die Existenz derartiger Gebäude in Frankreich. Analog zu den Abbildungen von Noisette enthalten auch dessen textliche Ausführungen keine Hinweise darauf, dass er das Mauerwerk seiner verschiedenen Gewächshäuser zweischalig ausführen und auf diese Weise belüften ließ. Die von Claus Thurm hinterfragte „Fig. 4“ auf Tafel 9 bezieht sich nicht auf die dort abgebildeten und im Text als „die Baschen“ („Fig. 1“) bzw. „das Gewächshaus zu den Geranien“ („Fig. 2“) bezeichneten Kulturhäuser, sondern steht im Zusammenhang mit der Beheizung eines von Noisette selbst betriebenen „Wintergartens“. Hierzu schrieb er: „Errichtet man einen Ofen darin, so muß die Wärmeröhre in die Mauer gehen und nicht in den Fußpfad, weil dieser sich auf freier Erde befindet, und nicht mit Brettern bedeckt ist. Man bringt also in einer der [Außen-]Mauern einen viereckigen Kanal an (siehe Taf. 9. Fig. 3.), der die [Rauchgas-]Röhre aufnimmt, und die Wärme in das Gewächshaus durch sechs Zoll hohe und sechs bis zehn Linien breite Oeffnungen entweichen läßt, wie ich sie [auf] Taf. 9. Fig. 4. abgebildet habe.“⁴ (Abb. 2) Die Übersetzung des 1825 in Paris erschienenen Kompendiums Noisettes ins Deutsche besorgte übrigens der namhafte Tübinger Chemiker und Botaniker Georg Carl Ludwig Sigwart.⁵

Auch wenn die Heizung der Noisette'schen Gewächshäuser nicht Gegenstand meiner Betrachtungen über das Belvederer Erdhaus in der Ausgabe 22/2021 der ZITRUSBLÄTTER



1 „Fig. V“ veranschaulicht das Konstruktionsprinzip der hohlen Außenmauern des von Carl August Sckell 1824 in Nymphenburg errichteten Gewächshauses „nach englischer Bauart“, aus: Neues Kunst- und Gewerbeblatt, 11. Jg. (1825), Nr. 17 vom 23. April 1825, Tafel II (Ausschnitt).



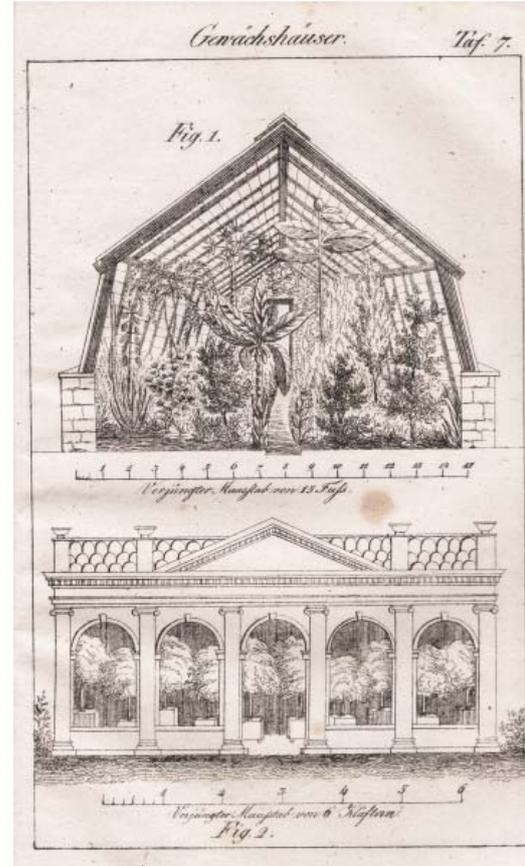
2 „Fig. 3“ und „Fig. 4“ verdeutlichen relevante bauliche Details der von Louis Noisette empfohlenen Rauchgasheizung für Wintergärten und Orangeriegebäude, aus: Louis Noisette: Vollständige Abhandlung von den Gärten und ihrer Anlegung, Stuttgart 1826, Tafel 9.

man die Röhre eben so in die Mauern gehen, wie ich es beim Wintergarten angegeben und (Taf. 9. Fig. 3. und 4.) abgebildet habe“.⁶ (Abb. 3) Bei der geringen Größe der Noisette'schen Lithotafeln von etwa 140 mal knapp 90 Millimetern kann es nicht verwundern, dass derartige technische Details nicht in die Gebäudequerschnitte aufgenommen, sondern mit Hilfe separater Zeichnungen veranschaulicht wurden. Solche Detaildarstellungen fanden auf den Abbildungstafeln dort Berücksichtigung, wo es – wie damals aus Kostengründen nicht unüblich – der Platz erlaubte, auch wenn es inhaltlich nicht unbedingt passte. Genaue Verweise im Text machten diese Unzulänglichkeit jedoch wieder wett.

Zu der von Claus Thurm schließlich aufgeworfenen Frage „ob von Seiten eines Orangeriebetreiber[s] eine Vorstellung vorhanden ist, ob die besprochene Heizmittlersparnis gegeben war oder nicht“, kann ich nur darauf verweisen, dass ich bei meinen gartenhistorischen Recherchen bislang nicht auf exakte Berechnungen des Brennstoffverbrauchs bzw. des Wirkungsgrades von Heizungen für Pflanzenhäuser gestoßen bin. Vielmehr scheinen die Praktiker zu Beginn des 19. Jahrhunderts stets nur auf ihre Beobachtungen im Hinblick auf den reduzierten Umfang der notwendigen technischen Ausstattung, insbesondere die verringerte Anzahl der Öfen, sowie das dadurch eingesparte Brennmaterial Bezug genommen zu haben, wie es die von mir zitierte Aussage von Friedrich Justin Bertuch für das Belvederer Erdhaus belegt. Auch Noisette äußerte lediglich: „Wenn das Gewächshaus drei oder vier Fuß in der Erde steht, so kann man, streng genommen, den Ofen entbehren und

war und auch gar nicht sein konnte, um mich nicht vom Gegenstand meiner eigentlichen Betrachtungen zu weit zu entfernen und den Umfang des Beitrages nicht zu sprengen, füge ich hier die entsprechenden Abbildungen aus der Publikation von Noisette an, um mich nicht erneut dem Vorwurf ausgesetzt zu sehen, Forschungsergebnisse zu präsentieren, die dem Anspruch der ZITRUSBLÄTTER als „wissenschaftliche Stimme“ nicht genügen würden. Im Übrigen schlug Noisette seine Heizungslösung auch für Orangeriegebäude vor: „In den über den fünfzigsten Grad der Breite hinaus gelegenen Gegenden ist ein Ofen in einer Orangerie unentbehrlich; alsdann läßt

sich damit begnügen, bei starken Frösten die Nacht über mit Gluth gefüllte Rollöfen hinzuzustellen“.⁷ In diesem Zusammenhang sei auch auf Carl August Skell verwiesen, der über die 1831 im Palmenhaus Nymphenburg errichtete Warmwasserheizung angab: Der Innenraum dieses Pflanzenhauses „wird mit fast der Hälfte des Brennmaterials erwärmt, das die früher daselbst in Anwendung gewesen zwey großen eisernen Oefen erfordert hatten“ und dass es „bloß in Torf, und nur einige Male, um eine schnellere Erwärmung hervorzu bringen, aus Holz“ besteht.⁸ Offenbar begnügten sich damals die Bauherren und Eigentümer von Pflanzenhäusern mit solchen allgemeinen Aussagen. Aber wäre es nicht eine dankbare Aufgabe für einen ausgewiesenen und zudem historisch interessierten Heizungsfachmann, an Hand der einschlägigen Fachliteratur der Frage nachzugehen, wann es im Gartenbau zu präzisen Berechnungen als Entscheidungsgrundlage für die Anwendung heizungstechnischer Neuerungen kam?



3 Der von Louis Noisette in Paris errichtete und betriebene „Wintergarten“ im Querschnitt („Fig. 1“) sowie die Ansicht eines fiktiven Orangeriegebäudes („Fig. 2“), aus: Louis Noisette: Vollständige Abhandlung von den Gärten und ihrer Anlegung, Stuttgart 1826, Tafel 7.

Rainer Herzog

Anmerkungen

- 1 Herzog, Rainer: Das Nymphenburger Gewächshaus „nach englischer Bauart“ von 1824, in: Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V. (Hg.): Orangerie. Die Wiederentdeckung eines europäischen Ideals, Festschrift zum 40. Jahrestag der Gründung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V., (= Orangeriekultur Bd. 16|17), Berlin 2019, S. 327-347.
- 2 Skell, (Carl August): Ueber die Anlage von Gewächshäusern nach englischer Bauart, mit Rücksicht auf einen Versuch in dem k. Lustgarten zu Nymphenburg, in: Neues Kunst- und Gewerblatt, herausgegeben von dem polytechnischen Verein für Baiern, 11. Jg. (1825), Nr. 17 vom 23. April 1825, S. 105-111.
- 3 Ebenda, S. 107. – Die Figuren II. und III. geben Querschnitte, Figur IV. den Horizontalschnitt des Gebäudes wieder. – Die gesamte Tafel ist abgebildet bei Herzog, Rainer: Der bayerische Hofgarten-Intendant Carl August Skell als Fachschriftsteller. Eine Analyse anhand der Primärliteratur, in: Die Gartenkunst, 33. Jg. (2021), Heft 1, S. 7-30, Abb. 5 auf S. 13.
- 4 Noisette, Louis: Vollständige Abhandlung von den Gärten und ihrer Anlegung, Stuttgart 1826, S. 259.
- 5 Herzog 2019 (wie Anm. 1), S. 347, Anm. 55.
- 6 Noisette 1826 (wie Anm. 4), S. 263.
- 7 Noisette 1826 (wie Anm. 4), S. 259.
- 8 Siehe hierzu Herzog, Rainer: Carl August Skell (1793–1840) und die ersten Warmwasserheizungen in deutschen Pflanzenhäusern, in: Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V. (Hg.): Orangeriekultur in Bremen, Hamburg und Norddeutschland. Transport und Klimatisierung der Pflanzen, (= Orangeriekultur Bd. 15), Berlin 2018, S. 140-172, hier: S. 158.



Die Ananaskultur im Schlossgarten Weikersheim - eine alte/neue Leidenschaft

Planung, Bau und Betrieb eines modernen Gewächshauses 2015–2018

Auf einer Inventarliste der wertvollen Pflanzenbestände unserer Orangerie aus dem Jahre 1745, abgebildet auf einer Informationstafel für Besucher, sind neben vielen anderen exotischen Pflanzen und Zitrus auch „56 groß und kleine Ananas“ aufgelistet. Dies fanden wir schon immer faszinierend und unternahmen im Rahmen eines Besuchs der Sächsischen Zitrustage in Großsedlitz eine Exkursion nach Bad Muskau, um die dortigen Ananashäuser zu besichtigen. Diese Kultur faszinierte uns so, dass wir anfangen zu schwärmen, wie schön es doch wäre die Ananaskultur auch in Weikersheim wieder zu etablieren. Als schließlich der Bau eines Gewächshauses für die Anzucht und Vermehrung von Sommerflor, Fuchsien usw. in Aussicht gestellt wurde, war uns klar, dass hier auch die begehrte Ananaskultur verwirklicht werden müsse. So gingen wir in die interne Planung. Wir informierten uns ausgiebig über die Herausforderungen bei der Kultur von Ananas, zum einen bei Frau Kölzow, der kompetenten Gärtnerin in Bad Muskau, aber auch durch das Studieren historischer Unterlagen zum Thema Ananaskultur wie z. B. „Die Ananaszucht. Praktische Anleitung für Gärtner und Liebhaber“ von M. Lebl in Berlin 1893 veröffentlicht.

Nach dem Erstellen eines Nutzungsplans und einer Bedarfsanalyse kristallisierte sich ziemlich schnell heraus, dass wir in dem Gewächshaus mit zwei Abteilen, die unabhängig voneinander regelbar sind, arbeiten müssen. Es entstanden immer konkreter werdende Pläne und Handzeichnungen. Die professionelle Planung startete 2017 zusammen mit Vermögen und Bau - Amt Heilbronn, einem Planungsbüro und den Staatlichen Schlössern und Gärten Baden-Württemberg. Baubeginn war im Juni, Fertigstellung im November 2018. So konnten wir überaus motiviert und engagiert im November 2018 das neue Gewächshaus in Betrieb nehmen.

Es verfügt über folgende Ausstattung:

- Kulturabteil für die Anzucht von div. Zierpflanzen, Sommerflor; mit Klimaschrank/Technik, Ebbe-Flut Tischen, geschlossenem Wasserkreislauf, Lüftung, Energieschirm/Schattierung, Temperaturbereich 15–20 °C
- Exotenabteil für die Kultur von Ananas, Kaffee, Ingwer; mit Pflanzbecken für Ananas, einem Heizkreis unter den Becken, Assimilationslampen, Temperaturbereich 23–26 °C

Ananas – Kultur und Vermehrung

Die ersten Pflanzen erhielten wir aus den Ananashäusern des Fürst-Pückler-Parks Bad Muskau – an dieser Stelle nochmals ein ganz großes Dankeschön!

Substrat

Die Befüllung der Pflanzbecken erfolgte mit:

- 10 cm Drainage aus Blähschiefer
- Bändchengewebe
- Substrat bestehend aus: 2 Teile Pflanzerde, 1 Teil Spezialsubstrat Typ Mediterran, 1 Teil Sand

Mit dieser Mischung erzielten wir sehr gute Erfolge und behalten sie so bei.

Düngung

Ananas gedeihen gut auf mageren Böden. Eine Düngung im Frühjahr ist ausreichend, wir haben die ersten zwei Kul-



Im Gewächshaus in Weikersheim gereifte Frucht, Foto: Katja Bischoff, 2020.

turjahre Pferdemist mit Sand gefräst und in die obere Erdschicht der Pflanzbecken eingearbeitet. Im dritten Jahr verwendeten wir pelletierten Rinderdung. Da kein Unterschied bezüglich des Blattgrüns, der Wuchsfreudigkeit oder des Fruchtansatzes festzustellen war, werden wir weiter mit dem pelletierten Rinderdung arbeiten, da er für uns wesentlich angenehmer zu verarbeiten ist.

Bewässerung

Bei der Bewässerung ist etwas Vorsicht geboten, das Substrat sollte nicht zu nass sein. Wir besprühen unsere Ananas täglich mit einer Nebeldüse, so kann sich etwas Wasser in der Blattrosette sammeln, und es wird eine hohe Luftfeuchtigkeit erreicht. Nur bei Bedarf wird einmal wöchentlich das Substrat etwas befeuchtet.

Pflanzenschutz

Bisher sind keine großen Probleme mit Schädlingen aufgetreten. Anfänglich hatten wir einen relativ starken Befall mit Wollläusen, hier setzten wir australische Marienkäfer (*Cryptolaemus montrouzieri*) ein. Diese fleißigen Tierchen fühlen sich bei Temperaturen von über 20 °C und einer hohen Luftfeuchte wohl und die Wirkung ist wirklich beeindruckend.

Ein ständiger Begleiter sind Trauermücken, hier betreiben wir mit Gelbtafeln ein ständiges Monitoring und setzen in regelmäßigen Abständen Raubmilben (*Hypoaspis miles*) oder Nematoden (*Steinernema feltiae*) ein.

Vermehrung

Die zur Vermehrung verwendeten Pflanzenteile sind zum einen der Schopf, der mit einem sauberen Schnitt von der Frucht abgeschnitten wird, zum anderen Kindel, die aus der Basis der Mutterpflanze oder am Fruchtstiel wachsen und vorsichtig abgedreht werden.

An den so gewonnenen Ablegern werden die unteren Blätter entfernt, erstere danach in ein nährstoffarmes Substrat gesteckt (wir verwenden Kokossubstrat). Um den Pflanzen einen besseren Halt zu geben, fixieren wir sie mit drei kleinen Stäben. Wichtig ist auch die Beschriftung mit Datum, Art des Ablegers, und Fruchtigenschaften.

Nach ca. 4–5 Wochen sind die Töpfe gut durchgewurzelt, sie werden jetzt getopft oder in die Pflanzwannen nachgepflanzt. Beim Nachpflanzen in den vorhandenen Bestand der Pflanzwannen muss darauf geachtet werden, großräumig Erde auszutauschen. Mindestens 20 Liter sind nötig, ansonsten kümmern die jungen Pflanzen.

Allgemein ist die Entwicklung von Ananaspflanzen im Topf nicht so gut wie in den Pflanzwannen. Es ist deutlich zu sehen, dass Ananas viel Platz im Wurzelbereich bevorzugen.

Blüten- Fruchtansatz

Oft wird die Frage nach Anreizen zur Blütenbildung gestellt, Begasung mit Ethylen, reife Äpfel oder rauchende Mitarbeiter? Ich



Ananasabteil mit Pflanzwannen direkt nach Inbetriebnahme, Foto: Sandra Özkan, 2018.



bin der festen Überzeugung, dass bei guten klimatischen Bedingungen nichts dergleichen nötig ist. Nach ca. 15 Monaten zeigt sich die Blüte völlig unabhängig von der Tageslänge oder kleinen Temperaturschwankungen. Bis zur vollreifen Frucht vergehen weitere 4–5 Monate.

Sinnvoll ist es, die Früchte rechtzeitig mit drei Bambusstäben zu stabilisieren. Ansonsten kann es passieren, dass sich die schwere Frucht zur Seite neigt und nicht mehr richtig von der Mutterpflanze versorgt wird. Sie wird dann zwar sehr schnell gelb, ist aber recht sauer und geschmacklos.

Unsere bisherigen Beobachtungen: Früchte im Topf sind kleiner als die in den Wannen aber dennoch sehr aromatisch; Früchte, die in den Wintermonaten reifen, sind nicht so süß und aromatisch wie die Sommerfrüchte. Nach der Ernte kann man die Mutterpflanze entfernen.

Bestand

Ca. 60 Ananas kultivieren wir im Moment in unserem Gewächshaus, 24 davon in Pflanzwannen, den Rest in Töpfen. Den Besuchern werden unsere schönsten Topfpflanzen während der Sommermonate in einem kleinen selbstgebauten Gewächshaus präsentiert. Wenn Sie neu-



Präsentation der Ananaspflanzen, Foto: Sandra Özkan, 2020.

gierig geworden sind, besuchen Sie uns doch einmal im Schlossgarten Weikersheim.

Katja Bischoff
Schlossgärtnerin

Die Entwicklung der Zitrus im ehemaligen Kloster Neuzelle

Zum Zeitpunkt dieses Vortrags in der Orangerie in Gotha gab es in der Orangerie des Klosters Neuzelle 110 Bitterorangenbäumchen, eine Pampelmuse, 14 Lorbeer, 2 Kirschmyrten, 6 Schönlimilien und 4 Fuchsien:

<i>Citrus × aurantium</i>	110		
	8	2,50 m hoch	55 cm Kübel
	16	1,50 m hoch	55 cm Kübel
	65	1,50 m hoch	45 cm Kübel
	12	Zöglinge	Im Topf
	9	2,30 m hoch	65 cm Kübel
<i>Citrus grandis</i>	1	1,50 m hoch	65 cm Kübel
<i>Laurus nobilis</i>	14		
<i>Syzygium</i>	2		
<i>Agapanthus</i>	6		
<i>Fuchsia fulgens</i>	4		

Mit diesem Bestand ist die Orangerie in den Wintermonaten gut gefüllt und bietet nur noch sehr wenig Platz für Erweiterungen der Sammlung. Aus diesem Grund fiel die Entscheidung für Anschaffungen an Kübelpflanzen für den letzten Bauabschnitt des Klostersgartens auf solche Sortimente, die im Winter sehr platzsparend untergebracht werden können: es werden zwei kleine Sammlungen von Dahlien und Canna beschafft.

Die jedes Jahr größer werdende Ernte von Bitterorangen wird durch die ehrenamtliche Organisation „Gartenkultur Neuzelle“ zu Marmeladen verarbeitet, welche bei verschiedenen Veranstaltungen der „Gartenkultur“ verkostet werden.

Aktuell gibt es mehrere kleinere und größere Probleme. Ein für den Klostersgarten größeres Problem ist das Fehlen eines Pächters in der Orangerie. Das ist zum großen Teil dem Umstand geschuldet, dass die Orangerie nur halbjährig gastronomisch genutzt werden kann. Corona hat diese Situation noch verschärft. Die Folge ist nicht nur das Fehlen eines wichtigen touristischen Angebots im Garten während der Sommermonate. Da die Orangerie geschlossen bleibt, gibt es auch keine Toiletten im Kloster-

garten für die Besucher, was dazu führt, dass es vermehrt zu menschlichen Hinterlassenschaften in der Gartenanlage selbst kommt. Der Arbeitskreis „Gartenkultur Neuzelle“ bemüht sich, die Orangerie wenigstens temporär für Einzelveranstaltungen zu nutzen.

In den letzten drei Jahren traten immer wieder einzelne schwere Sturmschäden auf, bei denen Zitruspflanzen aus den Kübeln herausgerissen wurden. Die Kübel sind gegen Kippen mit Sturmhaken gesichert und die Stämmchen sind im Kübel mit Drähten abgespannt, um die Wurzel vor zu starken Bewegungen zu schützen. Trotzdem kommt es in seltenen Fällen vor, dass Bäumchen entwurzelt werden. Aus den Erfahrungen der letzten Jahre sieht man, dass solche Ereignisse mit der entsprechenden Nachbehandlung keine dauerhaften Schäden hinterlassen müssen. Die Pflanzen werden wieder fachgerecht eingetopft, die Krone wird bis zu 2/3 ausgelichtet und der Stamm mit Draht erneut so fixiert, dass die nachwachsenden Faserwurzeln in das Substrat einwachsen können, ohne neue Beschädigungen zu erleiden. Auf diesem Weg kann sich eine beschädigte Pflanze in zwei bis drei Jahren soweit erholen, dass kaum ein Unterschied zu vorher festzustellen ist.



Neuzelle, Innenraum der Orangerie (Westsaal), Foto: Ralf Mainz, 2021.



Mit den immer trockener und heißer werdenden Sommern stellt sich ein neues Problem ein: Ameisen. Im Jahr 2021 waren im Klostergarten Neuzelle über zwei Drittel aller Zitruskübel sehr stark von Ameisen bevölkert. Dies brachte mehrere Probleme mit sich. Die Ameisen legten im großen Maßstab Läusekolonien auf den Pflanzen an und verteidigten diese auch sehr effektiv gegen eingesetzte Nützlinge. Darüber hinaus konnte beobachtet werden, wie die Ameisen einen Teil der Blütenansätze nachhaltig beschädigten bzw. gänzlich abfraßen.

Das weitaus größte Problem entstand jedoch aus der Grabtätigkeit der Ameisen. Die Kübel waren zur Hochzeit teilweise so stark durchwühlt, dass die Standfestigkeit der Pflanzen beeinträchtigt wurde. Selbst starkes Gießen/Einschlämmen half nur sehr kurzfristig. Binnen eines Tages waren die Gänge wieder hergestellt.

Auch ein testweiser Einsatz von Nematoden brachte keine Verbesserung. Erst die Anwendung der zu Recht unbeliebten „chemischen Keule“ sorgte für eine spürbare Abnahme des Ameisenbefalls. Ab Mitte des Sommers nahm dann die Tätigkeit der Ameisenvölker weiter ab, so dass sich die Substrate in den Kübeln wieder konsolidieren konnten.

Leider ist aber davon auszugehen, dass es in den nächsten Jahren weiterhin verstärkt zu solchen „Ameisenproblemen“ kommen wird. Es bleibt abzuwarten, welche praktischen Lösungen die Gärtner finden, um dauerhaft die Stars der Orangeriekultur davor zu schützen.

Ralf Mainz
Gärtnermeister



Schäden an Blüten und in den Kübeln durch starken Ameisenbefall, Fotos: Ralf Mainz, 2021.

Zitruskultivierung in der Orangerie Herrenhausen

Der Große Garten in Hannover Herrenhausen besitzt zwei historische Orangeriegebäude. Das ältere ist das Galeriegebäude, 1694–1696 errichtet, und noch während der Bauzeit auch als Festsaal und zu Wohnzwecken eingerichtet.¹ Der bereits zuvor vorhandene und zunächst in den Schlossflügeln überwinterte Bestand von Zitruspflanzen wurde zu Beginn des 18. Jahrhunderts durch mehrere

Ankäufe ganz erheblich vergrößert. 1720 war der Bestand der königlichen Orangerie auf über 600 Stück angewachsen.

Aus diesem Grund wurde 1720–23 das neue Orangeriegebäude nördlich der Galerie nach den Entwürfen von Johann Christoph Boehme errichtet. Circa einhundert Jahre später erhielt die



2 Die 1819 von Georg Ludwig Friedrich Laves gestaltete Fassade der Orangerie, Historisches Museum Hannover.

noch heute erhaltene klassizistische, streng gegliederte Fassade ihr Aussehen von Georg Ludwig Friedrich Laves. (Abb. 1, 2) Die Wertschätzung für Zitrusgewächse überdauerte die Jahrhunderte.

Bereits 1734 wurde Georg Ernst Tatter (* 8. April 1689 in Meiningen; † 13. Dezember 1755 in Herrenhausen) als Orangeriegärtner nach Herrenhausen beordert und brach-



1 Grundriss und Ansicht von Süden eines neuen Orangeriegebäudes, Johann Christoph Boehme, 1720, Digitales Archiv Gottfried Wilhelm Leibniz Bibliothek KGBH-4,11.



te seine umfangreiche Zitrus-Sammlung an den Hannoverischen Hof. Im Besitz von Georg Ernst Tatter befand sich auch ein Exemplar des zweibändigen Zitruswerkes der *Nürnbergische Hesperides* von Johann Christoph Volkamer, welches später aus familiärem Nachlass in den Besitz der Krone überging.² In den beiden Bänden sind glücklicherweise viele handschriftliche Anmerkungen zur Sammlung in Herrenhausen erhalten geblieben. (Abb. 3)

„Anno 1734 den 8. April bin ich wieder von Meiningen weg gezogen und durch sonderbare fügung Gottes bey seiner Königlichen Majestät von Großbritannien und Churfürstlichen Durchlaucht zu Braunschweig Lüneburg zu Herrenhausen bey Hoannover Orangerie-Gärtner worden. Gott gebe, dass allhier in Ruhe und Frieden mein Leben seelig beschließen möge.“

Georg Ernst Tatter

3 Eine der handschriftlichen Anmerkungen im Tatter-Exemplar der *Nürnbergischen Hesperiden*

Aufgrund der historischen Bedeutung der Zitruskultur in den Herrenhäuser Gärten erfährt die Kübelpflanzensammlung seit dem Jahr 2010 eine umfassende Aufwertung des Zitrusbestandes. Der aktuelle Bestand an Zitrusgewächsen umfasst ca. 80 verschiedene Arten und Sorten. Bei der Auswahl wurden sowohl historische Sorten als auch moderne Kulturformen und botanisch interessante Arten beschafft. Bei den historischen Sorten wurde versucht, weitestgehend solche Sorten zu veredeln, die bereits zu Zeiten der Hofgärtnerfamilie Tatter kultiviert wurden. (Abb. 4)

Um den vorhandenen Bestand an alten *Citrus* × *aurantium*-Hochstämmen nicht zu vernichten, dienten die Hochstämmen als Veredelungsunterlage. Dies erwies sich als sehr gute Entscheidung, da die frischen Veredelungen bereits nach zwei Jahren wieder im Orangeriparterre gezeigt werden konnten. Zumeist wurden die Edelreiser mittels Geißfußveredelung und Pfropfmethode veredelt. Die Veredelungen wurden vom eigenen gärtnerischen Personal durchgeführt, pro Hochstamm haben wir drei bis fünf Edelreiser aufgepfropft. Bei Sorten mit wenig vorhandenem Veredelungsmaterial kam die Okulation zum Einsatz. Nach der Veredelung wurden die Kronen der Hochstämmen von den zuständigen Orangerie-Gärtnern nach historischen Vorbildern und den Grundsätzen zum Fruchtgehölz-Schnitt erzogen. (Abb. 5)

Alle Zitrusgewächse werden in runden Holzkübeln kultiviert, als Substrat kommt ein mineralisches Substrat mit wenig organischen Zuschlagstoffen zum Einsatz. Da die



5 Galeriegebäude und Orangeriparterre, Foto: Christian Wyrwa, 2017.

Pflanzen lange im selben Substrat kultiviert werden, ist die Strukturstabilität und Nährstoffpufferung sowie pH-Wert Stabilität sehr wichtig für einen dauerhaften Kulturerfolg. Aus diesem Grund werden alle Zitrus-Kübel mindestens einmal jährlich beprobt, um eine bedarfsgerechte Düngung durchführen zu können. Im Laufe der Jahre hat sich hier eindeutig gezeigt, dass es zu einem starken Entzug von Stickstoff und einer stetigen Versauerung des Substrates kommt. Um dies auszugleichen, werden die Kübel von März bis Oktober mit Calcinit (Kalksalpeter) gedüngt.

Auch in Zukunft soll weiter daran gearbeitet werden, den Zitrusbestand aufzuwerten und die Sammlung den Besucherinnen und Besuchern z. B. in Form von Sonderausstellungen zu präsentieren. Ein nächster Schritt ist beispielsweise die Etikettierung der Sorten, sowohl mit den historischen als auch mit den taxonomisch korrekten Namen.

Nandino Baillot
Gartenmeister Herrenhausen

Anmerkungen

- 1 Vgl. Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V. (Hg.): Allerley Sorten Orangerie. Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V. Bd. 3, Dresden 2001, mit Beiträgen der Tagung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V. im Jahr 1995.
- 2 Vgl. Palm, Heike; Rettich, Hubert: Georg Ernst Tatters Exemplar von Volkamers „Nürnbergische Hesperides“, in: Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V. (Hg.): Nürnbergische Hesperiden und Orangeriekultur in Franken (= Orangeriekultur Bd. 7), Petersberg 2011, S. 46–85.

4 Drei der aktuell in Herrenhausen vorhandenen Zitrusorten, die auch Tatter schon kultivierte, Slides Vortrag Nandino Baillot.



Citrus x aurantium 'Canaliculata'
Arantz Incarnati, Volkamer Bd. 1, 1708

- Sorte des 16. Jhdts
- Züchtung in der Toskana
- wird als Zierpflanze geschätzt
- üppiger Fruchtbesatz



Citrus x aurantium 'Corniculata'
Arantz Cornuta o Hermetophodis, Volkamer Bd. 1, 1708

- in Italien seit dem 17. Jhdht bekannt
- gleiche Eigenschaften wie Bitterorange
- Hoher Zierwert durch gelbrote Frucht



Citrus x bergamia
Limon Bergamotto aus Volkamer Bd. 1, 1704

- wahrscheinlich Kreuzung aus *C. x aurantium* u. *C. x limon*
- 14.-16. Jhdht. Kalabrien
- Bestandteil von Kölnisch Wasser
- Earl Grey Tee
- Anbau heute hauptsächlich in Kalabrien



Das Orangerieschloss der Karlsau in Kassel



1

Die Karlsau, einer von drei Parks der Museumslandschaft Hessen Kassel, hat eine Größe von 150 ha. Im nördlichen Teil des Parks befindet sich das 1701 unter Landgraf Karl von Hessen-Kassel (1654, reg. 1670/77–1730) erbaute Orangerieschloss, das eine Länge von 140 m hat. Drei Pavillons werden durch lange eingeschossige Galerien verbunden, welche die exotischen Pflanzen beherbergten. Die rechteckigen Pavillons an den Enden enthielten Wohnräume des Fürstenpaares. Die Mitte des Gebäudes bildet ein achteckiger zweigeschossiger Pavillon, der als Durchgang- und Eingangshalle dient. Ein solcher Orangeriebau, der bis Ende des 18. Jahrhunderts sowohl als Sommersitz eines Herrschers



2

und als Pflanzenhaus genutzt wurde, war seinerzeit einzigartig. Er beherrschte zudem den gesamten Garten, dessen Achsensystem aus Alleen und Kanälen vollständig auf den Mittelpavillon zentriert ist.

Ein Pflanzeninventar ist aus dieser Zeit bislang nicht bekannt, jedoch findet sich der Hinweis, dass 1723 mehr als 1000 Pflanzen im Orangeriegarten des ehemaligen Lustgartens nördlich des Neubaus, auf der dem Orangeriebau vorgelagerten Terrasse und auch in Teilen des übrigen Gartens aufgestellt waren. Ab 1750 soll ein eigenständiges Orangerie-Parterre vor der Südterrasse entstanden sein, welches aber später zugunsten der Erweiterung des Boulingrins, der sogenannten Karlswiese aufgelöst wurde.

Während des Zweiten Weltkriegs wurde das Orangeriegebäude bei einem Luftangriff zerstört. 1955 diente der gesicherte Orangeriebau als Ausstellungsfläche zur zweiten Bundesgartenschau und 1959 als Außenfläche für die Documenta 2. Ende der 1970er Jahre begann der Wiederaufbau des Orangerieschlusses mit Fertigstellung zur Bundesgartenschau im Jahr 1981. Allerdings wurde das Gebäude nicht mehr als Überwinterungsraum eingerichtet. Der linke Bereich diente ab 1992 als Museum „Astronomisch Physikalisches Kabinett mit Planetarium“, auf der rechten Seite ist Gastronomie untergebracht.

Beim Wiederaufbau wurde nicht mehr nach historischen Grundlagen gearbeitet, sondern man berücksichtigte zeitgemäße Gesichtspunkte im Hinblick auf Technik und Nutzung, wie zum Beispiel Doppelverglasung, abgehängte Decken, Fußbodenheizung, teilweise Marmorfußböden usw. Im Zuge der Bundesgartenschau wurden schließlich neue Kübelpflanzen und Umrandungen beschafft, die allerdings wenig mit der historischen Vorgabe gemeinsam hatten. Auch die automatische Bewässerung entsprach nicht der optimalen Pflege der Pflanzen.

Im Rahmen des Parkpflegewerks entstand 2004 ein Konzept den Bestand und die Aufstellung der Kübelpflanzen auf dem Vorplatz der Orangerie betreffend, wobei als Grundlage die Zeit um 1910 gewählt wurde. Kugellorbeer und Phönix-Palmen wurden abgegeben und das Zitrusor-

timent erweitert. 2006 wurden 30 *Citrus × aurantium* aus Italien zugekauft und später in die dafür eigens hergestellten eckigen Holzkübel gepflanzt. Dabei wurde selbstgemischtes Pflanzsubstrat verwendet, um den Bitterorangen möglichst optimale Bedingungen zu gewährleisten. Anschließend erfolgte die Sicherung der Kronen mit Draht am Kübel, da durch den oft kräftigen Wind im Bereich der Orangerie diese schnell umfallen bzw. sogar ausgetopft werden. Die Hochstämmchen fanden dann ihren Platz direkt unterhalb der Balustrade, genau wie es historisch belegt ist. Ebenfalls kamen noch 20 säulenförmig geschnittene Eugenien dazu. Sie stehen auf der Orangerieterrasse vor dem Gebäude zwischen den Fenstern bzw. flankieren die Eingänge, je zwei links und rechts des Hauptportals. Anstelle von ebenfalls möglichen Myrten hat man sich für Eugenien entschieden und erwarb 2008 streng kegelförmig geschnittene Pflanzen von 4 m Höhe. Durch gezielte Schnittmaßnahmen verloren sie langsam ihre strenge Form und bekamen in den folgenden Jahren ein lockeres pyramidales Aussehen. Natürlich wurden auch sie, nachdem das Holz bei dem alten Kübel morsch und brüchig war, nach historischer Vorlage in eckige weiße Kästen gepflanzt, sodass das Gesamtbild des Ensembles in Korrespondenz mit den Zitruskästen stimmig ist. Das Umkübeln war nicht einfach bei dieser Größe von Pflanzen. In der Vorkriegszeit war das mit Hilfe eines Flaschenzugs in der Orangerie möglich. Dieser wurde aber bei dem Bombenangriff ebenfalls zerstört, sodass jetzt ein Bobcat mit zwei Gurten als Alternative dient. Um eine Stabilität zu gewährleisten, ist es bei dieser Größe von Pflanzen wichtig, dass sie in den neuen Kübeln nicht zu viel Spielraum haben, damit die Pflanzen auch bei Wind noch gerade stehen.

Die kleinsten Zitruskübel stehen jetzt nicht mehr direkt an der Kante der Karlswiese, sondern mehr in Richtung Orangerie, in etwa auf der gleichen Höhe wie 1910. Nachdem man 2017 alle Eugenien in neue Kübel umgepflanzt hatte und die Restaurierung der Karlsau im Hinblick auf die Orangeriepflanzen wieder einen großen Schritt vorangekommen ist, bleiben doch andere drängende Probleme. Vandalismus ist immer noch ein aktuelles Thema. Jedes Jahr vergreifen sich Besucher des Parks an den Pflanzen oder Kübeln, bzw. an den historischen Bänken. Letztere sind jetzt gesichert, indem man die Bankfüße mit einem Haken im Boden befestigt. Die Pflanzkübel werden aber leider regelmäßig umgeworfen und Äste von den Zitrus abgerissen. Früchte kann man an den Pflanzen nicht ausreifen lassen, da sonst die Gefahr besteht, dass diese mit den Ästen abgerissen werden.

In Planung für die nächsten Jahre sind der Rückbau der überdimensionierten Rampe in Höhe des Mittelbaus der Orangerie, sowie der Einbau des Grünstreifens unterhalb der Balustrade.

Karl-Heinz Freudenstein

1 und 3 Kübelaufstellung am Orangerieschloss Karlsau 2021, Fotos: Karl-Heinz Freudenstein.

2 und 4 Historische Aufstellung der Kübel um 1910, Museumslandschaft Hessen Kassel



3





Kultur der Zitrus im Parkrevier Rheinsberg der SPSG

Der Pflanzenbestand der Orangerie Rheinsberg, seine Erhaltung und die Pflege der historischen Aufstellungsorte liegen seit Jahren nahezu ausschließlich in den Händen nur einer Orangeriegärtnerin. Um dabei dauerhaften Erfolg zu gewährleisten, ist ein konstanter Personalbestand für die Arbeit mit den Kübelpflanzen erforderlich. Dabei gewonnene Erfahrungen und Erkenntnisse, aber auch Rückschläge in der Pflege und Kultivierung haben in den letzten Jahren zu konzeptionellen Veränderungen im Umgang mit dem Orangeriebestand des Schlossgartens Rheinsberg geführt. In den ZITRUSBLÄTTERN 13/2016, S. 1–3 wurde darüber ausführlich berichtet. In der Folge wurden 68 neue Zitrus-Hochstämme angeschafft, jeweils 17 Stück der Sorten: *Citrus × aurantium*, *Citrus × limetta* 'Patriarca', *Citrus × sinensis* 'Vainiglia' und *Citrus × volkameriana*. Seit diesem Neubeginn im Jahr 2016 werden 52 Zitrus-Hochstämme auf dem Orangerieparterre in den Monaten Mai bis September präsentiert. Das Parterre hat einen hufeisenförmigen Grundriss, der mittels Wegeachsen in vier Kompartimente geteilt ist. Auf jedem Viertel stehen 13 Bäume einer der vorgenannten Sorten. Die restlichen Pflanzen verbleiben in der Gärtnerei als Ersatz-Pflanzen für den Fall von Schädigungen am aufgestellten Bestand. Das Vorhalten dieser Reserve ermöglicht pflegerische Flexibilität im vorhandenen Bestand und garantiert eine kontinuierliche Qualität der Hochstämme.

Im September vor dem Einräumen werden die Zitrus-Hochstämme kräftig zurückgeschnitten. Das betrifft auch den Ersatzbestand an Pflanzen, welcher in der Gärtnerei verblieben ist. Der Rückschnitt erfolgt im Wesentlichen aus drei Gründen: 1. Erhalt der für die Aufstellung im Gartendenkmal vorgesehenen Proportionen der Pflanzen (Krone, Aufstellungsfläche, Baumhöhe) 2. Berücksichtigung der Platzverhältnisse im Überwinterungsquartier (Verhältnis Stellflächen-Bewegungsfläche zur ange-dachten Überwinterungspflege) 3. Reduzierung des Schädlingsbefalls im Überwinterungsquartier. Alte Blüten an der Pflanze, Wurzelballen sowie welke Blätter werden von diesen gern als Verstecke genutzt. Durch diese Maßnahme wird eine „Schädlingsexplosion“ im Winterquartier vermieden bzw. minimiert.

Durch den See bedingt, treten starke Windböen im Park relativ häufig auf. Daher werden die Kübel zusätzlich mit im Boden verankerten Kubeleisen gehalten. Damit sind das Umfallen der Pflanzen und ein Verrücken der Hochstämme wesentlich erschwert. Diese Verankerungen müssen vor dem Einräumen gelöst werden. Das Einräumen der Zitrus in die Pflanzenhäuser erfolgt mittels Traktor und Hänger. Der Fahrweg durch den Garten zur Orangerie wird meistens durch Besucher interessiert verfolgt. In der Gärtnerei werden die Hochstämme mittels Paletten und Hubwagen in das Gewächshaus gezogen und anschließend gerade ausgerichtet.

Die Zitrus sind mit einem Stahlseilsystem verspannt, denn bedingt durch ihre Proportionen können bei Windlast Schädigungen der Faserwurzeln an den Kübelwänden durch Abriss entstehen. Diese Verspannungen werden in der Orangerie gelöst, da diese sonst in die Rinde einwachsen könnten. Das Überwinterungsquartier und das Gewächshaus wur-



den 2016 teilinstandgesetzt. Dabei erfolgte eine Neudeckung des Daches und die Instandsetzung der Ab-Lüftung des Hauses. Die Pflanzen werden in den Wintermonaten bei ca. 8° bis 10°C gepflegt. Wenn die Außentemperaturen unter 0°C fallen, wird in der Nacht der sogenannte Energieschirm geschlossen. Fallen die Temperaturen weiter, wird der Schirm auch am Tage geschlossen gehalten.

Im letzten Winterhalbjahr 2020/21 traten vermehrt Probleme mit Bakterien, Botrytis und Colletotrichum auf. Als Maßnahmereaktion darauf erfolgte die Bekämpfung der Schädlinge in regelmäßigen Abständen mit Cuprozin und Dithane. Gegen Schild- und Schmierläuse wird bei Befall

Movento verwendet. Ansonsten bekommen die Zitrus ein bis zwei Mal jährlich FZB 24 WG in den Boden eingearbeitet und bei Bedarf wird Previcur gegossen. Gedüngt wird ab Ende Februar nachdem vorab Bodenproben gezogen worden sind. Hier wurde dann Wuxal Top N (12/4/6) verwendet. In den letzten Jahren wurden die Zitrus ein bis zwei Mal gekalkt, so konnten wir den PH-Wert im idealen Bereich zwischen 6 und 6,5 halten. In den Sommermonaten werden die Zitrus mit Universol White (15/0/19) gedüngt.

Im März werden die Zitrus noch einmal geschnitten, der lange weiche Wintertrieb wird entfernt. Vor der Aufstellung der Pflanzen Mitte Mai im Orangerieparterre, erfolgt die Ernte der großen und reifen Früchte. Diese Maßnahme

wurde notwendig, um Besucher davon abzuhalten, Früchte zu pflücken – manchmal samt Astwerk –, womit sie den Bestand nachhaltig schädigen.

Die bereits erwähnten Verspannungen zur Stabilisierung der Bäume werden wieder angebracht. Vor Aufstellung werden die Ablauflöcher der Kübel für das Gießwasser kontrolliert, um Stauässe zu verhindern. Letzte Korrekturen der Kronen werden vorgenommen. Draußen angekommen, werden die Zitrus etwas erhöht auf jeweils drei Sandstreifen gestellt, so dass das Gießwasser bei Sättigung des Erd-Wurzelballens gut ablaufen kann. Zum Schluss werden die Kübel wieder mit den Windeisen im Boden gesichert und verankert.

So befestigt und ganzjährig betreut, können die Hochstämme ihren Sommer im Schlossgarten zu Rheinsberg genießen.

Text und Fotos: Grit Döring
Orangeriegärtnerin





Orangeriekultur im Neuen Garten der SPSG in Potsdam

Seit nunmehr fast 20 Jahren werden im Neuen Garten in Potsdam durch die SPSG (Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg) wieder Zitrus-Hochstämme kultiviert. Die Entscheidung für *Citrus × aurantium* fiel damals aus verschiedensten Gründen. Zum einen, weil diese Varietät für unsere klimatischen Bedingungen am geeignetsten erschien, zum anderen, weil die Spezifik der Aufzucht und Pflege sowohl in der Literatur als auch dem handwerklichen Erfahrungsschatz einen guten Wissensaustausch mit der Fachwelt ermöglicht. Ein besonders wichtiger Aspekt bei der Umsetzung des Vorhabens war der historische Beleg der Pflanzen als Teil der Gartengestaltung ab dem 18. Jahrhundert im Neuen Garten.

Sechzig hochstämmige Zitrus sind für den Neuen Garten historisch belegt. Da nicht alle Aufstellplätze der Pflanzen nachweisbar sind, beschränken wir uns seit dem Wiederbeginn der Zitrus-Kultivierung auf 40 Pflanzen, die am Paterre des Marmorpalais sowie vor der Orangerie ihren Sommerstandort haben.

Die Überwinterung erfolgt in der historischen Orangerie vor Ort, die in ihrer Funktion heute noch genauso betrieben wird, wie es mit ihrer Fertigstellung im Jahr 1792 angelegt war. In einem Vortrag zur Jubiläums Tagung 2019 konnten wir den Arbeitsaufwand zum Überwintern von Kübelpflanzen mit den technischen Voraussetzungen von 1792 darstellen. Dafür dokumentieren wir seit Oktober 2017 sämtliche Arbeiten, die für das Betreiben einer bzw. unserer historischen Orangerie notwendig sind. Diese Dokumentation wird jährlich im Überwinterungszyklus fortgesetzt. Wir möchten an Hand dieser Daten nachvollziehbar machen, welcher technische Aufwand tatsächlich notwendig ist, um Kübelpflanzen in historischen Orangerien zu überwintern.

Die Pflege der Pflanzen im Neuen Garten obliegt fast ausschließlich einer Orangeriegärtnerin, die beharrlich daran arbeitet, ihr Wissen und ihre Erfahrungen an junge KollegInnen

weiterzugeben. Das ist ein stetiger Prozess, der nur dann dauerhaften Erfolg verspricht, wenn ein konstanter Personalbestand an und mit den Kübelpflanzen arbeiten kann.

Eine derzeit zu lösende Aufgabe ist die Verbesserung der Kulturbedingungen. Offensichtlich leiden die Pflanzen augenblicklich unter Mangelerscheinungen, die ursächlich jedoch noch nicht klar nachvollziehbar sind. Ein Problem scheint das Gießen der Kübel im Sommer mit Havelwasser zu sein, welches einen sehr hohen Phosphatanteil aufweist. Das im Boden gebundene Phosphor blockiert mit hoher Wahrscheinlichkeit die Aufnahme wichtiger Nährstoffe über das Wurzelsystem. Ein weiteres Problem trat insbesondere in den Sommern 2019 und 2020 auf. Der Befall



mit Spinnmilben korrelierte mit den Temperaturspitzenwerten dieser beiden Ausnahmejahre. Die Schädlinge konnten biologisch nicht umfassend bekämpft werden, ein Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln kam nicht in Betracht, da in öffentlichen Anlagen deren Einsatz nur mit sehr restriktiven gesetzlichen Vorgaben möglich ist. Diese zu erfüllen ist hier nicht umsetzbar.

Da sich der jährliche Neuaustrieb 2020 und 2021 nicht wie gewünscht entwickelt hat, werden im kommenden Frühjahr 2022 nun alle 40 Zitrus in neue Erde und Kübel verpflanzt. Hierbei ist genau hinzuschauen, wie sich jede einzelne Pflanze im Wurzelbereich entwickelt hat, und gegebenenfalls muss darauf reagiert werden. Ich gehe davon aus, dass sich auch das Wachstum der Wurzeln nur eingeschränkt ausgebildet hat. Aus diesem Grund werden sich die neuen Kübel in ihrer Größe nicht von ihren Vorgängern unterscheiden. Ziel ist es, mit dem Verpflanzen das Feinwurzelwachstum anzuregen und damit einen gesunden Neuaustrieb zu fördern. Da die Pflanzen erst wieder in ihren Kübel einwachsen müssen, bekommen sie für ihre Standfestigkeit eine Verspannung, um ein Herausreißen aus dem Kübel zu verhindern.

Die sommerliche Aufstellung im Bereich des Marmorpalais erfolgt zum einen auf Rasenflächen und zum anderen angrenzend an Rasenflächen auf wassergebundenen Wegen. Dabei müssen zwei Aspekte im Auge behalten werden: 1. der Befall mit Ameisen und 2. die Bewässerung der Rasenflächen bei zu wenig Niederschlägen. Der zunehmende Befall der Kübel mit Ameisen ist mittlerweile zu einem ernsthaften Problem geworden. Wir werden hier weiter genau beobachten, experimentieren und uns mit Kollegen austauschen, um eine schnelle Eindämmung der Ameisen gleich mit beginnenden Befall zu erreichen. Um die Zitruskübel vor übermäßigen Wassergaben der automatischen Bewässerung zu schützen, werden sie jeweils mit einer Kübelabdeckung versehen. Diese wird nach dem Aufstellen der Zitrus im Mai an jeden Kübel gelehnt und bei Bedarf auf den Kübel verbracht. Der Arbeitsaufwand hält sich bei 40 Kübelpflanzen in Grenzen. Eine optimale Pflege und Kontrolle der Pflanzen steht immer an erster Stelle. Diese an jedem Tag zu gewährleisten ist eine Herausforderung.

Text und Fotos: *Sabine Swientek*
Gartenmeisterin

Literatur

Kerschek, Sven: *Betreibung der Orangerie im Neuen Garten unter den baulichen Voraussetzungen von 1792*, in: Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V. (= Orangeriekultur Bd. 16/17), Berlin 2019, S. 427-435.
Swientek, Sabine: *Kübelabdeckung für Zitruspflanzen*, in: Zitrusblätter 21/2020, S. 12.



Fertigstellung der Orangerie Park Sanssouci Nordtorgebäude als moderne Adaption



Unter der Überschrift „Steinmeier eröffnet Europäisches Zentrum für jüdische Gelehrsamkeit“ in der ZEIT vom 18. August 2021 hätte man wohl schwerlich ein Orangerie-Thema vermutet. Tatsächlich vermeldeten die Zeitungen hier aber die Fertigstellung der modernen baulichen Adaption der ehemaligen Orangerie und des Nordtorgebäudes im Park Sanssouci.

Von der Geschichte des Gebäudes, dem aktuellen Umbauprojekt und den archäologischen Untersuchungen, die dem Projekt vorangingen, hat bereits Gerd Schurig auf der Jubiläumstagung 2019 und anschließend im Doppelband 16 | 17 der Schriftenreihe des Arbeitskreises ausführlich berichtet.

Das langgestreckte Orangeriegebäude entstand ab 1768 als Teil eines Gebäudeensembles aus Gärtner- und Kastellanswohnhaus. Bis zum Ende der Monarchie brachte man hier die Orangeriepflanzen unter, die während des Sommers das Umfeld des Neuen Palais schmückten. Seit 1930 bis in die frühen 1950er Jahre wurde die Orangerie als private Gärtnerei und teilweise als Bildhauerwerkstatt genutzt. Ab 1953 fanden Baumaßnahmen im Zusammenhang mit dem Ausbau der Pädagogischen Hochschule im Umfeld des Neuen Palais statt. Dabei kam es zu einem fast vollständigen Abriss der Orangerie, später zur Errichtung

einer Turnhalle in dem verbliebenen Teil des ehemaligen Baukörpers.

2015 begannen die Planungen für einen Umbau des Nordtorgebäudes zu einem der Universität Potsdam zugehörigen Institut für Jüdische Theologie. Dabei wurde die Orangerie zur Unterbringung von Seminarräumen durch das Büro „SSP Rüttnick Architekten“ als moderne Adaption unter Erhalt der wenigen baulichen Fragmente neu errichtet. Der Neubau übernimmt die Kubatur des historischen Orangeriegebäudes, ohne jedoch die vollständige historische Länge wiederherzustellen. Diese zu Beginn gewünschte Erweiterung erwies sich als planungsrechtlich nicht umsetzbar. Die Südfassade ist als Pfosten-Riegel-Glasfassade ausgeführt und nimmt die vertikale Gliederung der ehemaligen Orangerie auf. Um trotz der durchgängigen Fensterfassade im Inneren auf zwei Geschossen Seminarräume anordnen zu können, wählten die Architekten eine „Haus-in-Haus“ Konstruktion. Ein raffiniertes architektonisches Detail sind die schmalen klappbaren Lamellenläden vor der Glasfassade, die tatsächlich einen gestalterischen Anklang an die vormalige Orangerie vermitteln. Ein Kunstprojekt von Eva Leitolf mit dem Titel „This is not a thornbush“ besteht aus zurückhaltenden Farbfeldern auf der Glasfassade in Form eines abstrahierten Dornbusches.



In den niedrigeren Verbindungsbau, der an die Orangerie anschließt, wurde eine Synagoge eingefügt. Das zum Neuen Palais ausgerichtete Gärtner- und Kastellanshaus ist nun ebenfalls saniert und dient dem Institut als Bürogebäude.

Seit dem Spätsommer 2021 hat das „Europäische Zentrum für jüdische Gelehrsamkeit“ seinen Betrieb aufgenommen. Es ist dies die vielleicht ungewöhnlichste Orangerie-Umnutzung, von der bislang in den ZITRUSBLÄTTERN berichtet wurde.

Text und Fotos: *Katrin Schröder*

Literatur

Schurig, Gerd: Orangerie am Neuen Palais in Sanssouci. Überblick über die Entwicklung des Bauwerkes und der Pflanzenpräsentation, in: Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V. (= Orangeriekultur Bd. 16/17), Berlin 2019, S. 202-211. - Gerd Schurig: Orangerie und Nordtor – Aus der Geschichte ihrer Gartenumgebung, in: A. Brenker und W. Homolka (Hg.): Ein Haus für Jüdische Theologie am Neuen Palais Potsdam. Architekturführer, Ostfildern 2021, S. 60-80.



Rest der umgenutzten Orangerie vor erneutem Umbau, um 1994.



09/08/2021



Orangeriekultur mit interdisziplinärem Horizont – eine Sonderreihe

Fundstücke aus dem Herbarium Greifswald

Im Herbarium der Greifswalder Universität gibt es einige frühe Belege von Orangeriepflanzen der Region sowie auch aus entfernteren Orten. An dieser Stelle sei jetzt die Feige vorgestellt.

Das erste Exemplar gehört in eine Sammlung von Herbarbelegen, die zu Ende des 18. Jahrhunderts entstanden sind. Sie stammen vorrangig vom Naturstandort besonders auf Rügen, aus dem Greifswalder Botanischen Garten sowie aus Altona. Die Originalschrift auf dem Feigen-Blatt ist nicht identisch mit der Mehrzahl der Belege und lässt sich noch keinem hiesigen Wissenschaftler zuordnen.

Der Zweig hat eine noch junge Frucht, als Ergänzung wurde die Zeichnung einer reifen Feige in der Ansicht dazugesetzt. Der Beleg stammt nach Ausweis des später beigefügten Akzessionsetiketts aus dem Garten des Schlosses

Pansewitz auf Rügen. Das dortige Gut hatte die im schwedischen Reichsadelsstand stehende Familie von Krassow seit dem 14. Jahrhundert im Besitz. Ob das in den 1970er Jahren verfallene Renaissanceschloss eine eigene Orangerie besaß, ist nicht bekannt. Der Park und die Ruine sind mittlerweile wieder gepflegt.

Um welche Sorte es sich handeln könnte, ist nicht erkennbar. Möglicherweise ist es die bei den Einsendungen zur Fruchtausstellung 1845 in Greifswald-Eldena aus mehreren Orten der Region erwähnte Braune Portugiesische Feige. Ob auch die noch im Botanischen Garten Greifswald kultivierte alte Sorte dazuzurechnen sein könnte, wäre weiterer Untersuchungen wert. Falls jemand eine Feige mit diesem Namen hat, wären wir an einem Vergleich interessiert.



Beleg aus dem Herbarium Scheffelianum, Greifswald
Ficus carica L.
Quelle | Scan: Institut für Landschafts-ökologie und Botanik der Universität Greifswald



Ein weiterer Herbarbeleg einer Feige entstammt vermutlich der bedeutenden Pflanzensammlung des Kunst- und Handelsgärtners Christian Ludwig Krause (1706–1773) in Berlin. Er gehört zu einer Reihe von Herbarblättern, die mit Hortus Krause in verschiedenen Varianten abgekürzt bezeichnet sind und wiederum einem Konvolut von Belegen vorrangig aus dem Berlin der 1750er Jahre angehören. Dieses könnte eventuell dem Berliner Botaniker J. G. Gleitsch (1714–1786) zugeschrieben werden. Dazu dann in der nächsten Ausgabe der Zitrusblätter mehr.

Die Pflanzensammlung des Christian Ludwig Krause in Berlin scheint sehr umfangreich und berühmt gewesen zu sein. Die Kunst- und Handelsgärtnerei in der Berliner Krautstraße bestand von 1732 bis ca. 1800. Von

Krauses Lebensdaten ist kaum etwas bekannt¹, wenig erfahren man aus seinen Werken. So weist seine Aufstellung des Pflanzenbestandes von 1753 schon ca. 1050 Pflanzenarten und -sorten aus. Darüber hinaus ist lesenswert sein *Fünfundzigjährig-Erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey* aus dem Jahre 1773. Darin listet er alleine etwa 1200 Pflanzensippen auf, deren Saatgut er anbieten kann. Interessanterweise merkt er in seinem Vorwort an, dass sein Buch nicht mit „Kupferabbildungen von Gärten, Treib-Glas- und Orange-Häusern, oder raren Blumen-gewächsen gezieret und angefüllet“ sei, weil „unseres Erachtens dergleichen Bücher genugsam vorhanden, und in allen Buchläden zu haben“. Gleichwohl aber handelt der Fünfte Abschnitt „Von der Orangerie, und denen Arten Bäume, so darinn eingeschaltet werden“.

Im Greifswalder Herbarium fanden sich bisher 16 Pflanzenbelege aus seinem Garten an. Sie bereichern so das Wissen über diese einstmalige bedeutende Pflanzensammlung in Berlin-Stralau, die zeitgenössisch auch als Botanischer Garten gerühmt wurde.

Thoralf Weiß



¹ Dankenswerterweise hat Dr. Clemens Alexander Wimmer der Redaktion einen Kirchenbuchauszug der Georgengemeinde Berlin (Totb. 1765–1774, A 676, Bd. II., S.427) zur Verfügung gestellt. Diesem ist zu entnehmen, dass der Handelsgärtner Christian Ludwig Krause am 16. Januar 1773 nach auszehrendem Fieber mit 66 Jahren und 12 Wochen verstorben sei. Als Witwer habe er einen Sohn und 2 Töchter hinterlassen.

Beleg aus dem Herbarium Scheffelianum, Greifswald
Ficus Carica L.
Quelle | Scan: Institut für Landschaftsökologie und Botanik der Universität Greifswald

Literatur

Ferdinand Jühlke: Jahresbericht und Mittheilungen des Gartenbauvereines für Neuvorpommern und Rügen, Erster und Zweiter Band, Greifswald 1847.

Herbert Sukopp: Botanische Gärten und die Berliner Flora, Willdenowia 36, 2006, S.115.

Catalogus arborum, fruticum et herbarum, exoticarum et indigenarum, quarum semina venduntur Berolini apud Christianum Ludovic. Krause, ante porta, Straloviensem in platea die Krauts-Gasse dicta, Berolini 1753.

Christian Ludewig Krausens, Kunst- und Lust-Gärtners, Funfundzigjährig-Erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey, Berlin und Leipzig, 1773.

stiftung-schlosspark-pansevitz.de



Interessante Fakten zur Orangerie von Schloss Solitude Ein Tagebuch von 1911 und der Garten des Schlosses Solitude bei Stuttgart

Das idyllisch gelegene Schloss Solitude im Westen von Stuttgart besticht durch seinen herrlichen Ausblick. Verloren ist jedoch die ausgedehnte französische Gartenanlage, die überreich ausgestattet war, unter anderem mit Orangerien, Lorbeer- und Feigenhäusern sowie weiteren Gewächshäusern. Bereits ab 1770 wurden die pflegeintensiven Gartenanlagen nach und nach aufgegeben.

Fragen zur Orangeriekultur der Solitude scheinen weitgehend unerforscht. So soll an dieser Stelle zumindest auf interessante Literatur zum Thema hingewiesen werden.

1911 wurde das „Tagebuch des Herzoglich Württembergischen Generaladjutanten Freiherr von Buwingshausen-Wallmerode über die „Land-Reisen“ des Herzogs Karl Eugen von Württemberg in der Zeit von 1767 bis 1773, Stuttgart 1911, Druck von A. Bonz' Erben“ veröffentlicht.

Dem Vorwort ist zu entnehmen, dass der Herausgeber, Freiherr von Ziegeler, Urenkel des Tagebuchschreibers war. Als Anlass, das Tagebuch zu schreiben, wird angegeben, dass der vorherige Schreiber nicht mehr zur Verfügung stand und daher Herzog Carl Eugen den Urgroßvater, Generaladjutanten Freiherr von Buwingshausen-Wallmerode, aufforderte, ein „Reisejournal“ zu führen. Ein Gemälde des württembergischen Hofmalers Johann Jakob Morff zeigt uns den Tagebuchschreiber in seinem bunten Militärhabit. (Abb. 1)

In diesem Tagebuch der „Land-Reisen“ wird fast täglich notiert, was am herzoglichen Hof geschehen ist, was hauptsächlich getan wurde und wer alles zugegen war. Als Land-Reisen werden die Reisen bezeichnet, die der Herzog innerhalb des herzoglichen Territoriums durchgeführt hat. Dies im Gegensatz zu den außerterritorialen Reisen, die ihn ins Ausland führten, was schon

mit Oberschwaben oder Frankfurt erreicht war.

Die Schreibweise des Namens des Herzogs „Karl“ hier in diesem Tagebuch ist nicht authentisch, denn der Herzog unterschrieb immer mit „Carl“. Dies entsprach auch eher seiner Herkunft aus dem romanischen Sprachraum, 1728 in Brüssel geboren und aufgewachsen.

Aus diesen Tagebucheinträgen werden nachstehend die Notizen

zusammengestellt, die sich auf die Orangerien und den Garten bei Schloss Solitude beziehen. Die Kalenderdaten sind hier nicht durchgängig zitiert, weil sich die Eintragungen jeweils auf den Ort beziehen, an dem sich der herzogliche Hof gerade befand.

Ein Gartenplan mit bemerkenswerten Details

Für das Schloss und die Gärten Solitude gibt es einen Gesamtplan von 1777, der im Original in der Landesbibliothek Stuttgart aufbewahrt wird.¹ Wegen der Größe des Planes – 167 x 66 cm – wurden die Kupferstiche als drei Teilpläne ausgeführt. Der Plan ist gesüdet und zeigt einen Zustand, der wohl nicht vollständig ausgeführt wurde. Dies betrifft besonders geplante oder begonnene Gebäude im östlichen Teilabschnitt.

Zur besseren Veranschaulichung der Bereiche im Garten, auf die sich die Tagebuchnotizen beziehen, wurden die drei Teilpläne hier zu einem Bild zusammengefügt und die jeweiligen Gebäude und Gartenanlagen mit den entsprechenden Bezeichnungen in der Legende farblich markiert. (Abb. 2)

Im Plan sind mehrere Orangerie-Gebäude enthalten: insgesamt sieben „Orangerie-Häuser“ [Gebäude Nummer 14, rot markiert] und „Das lange Orangerie Haus“ [Gebäude Nummer 22, orange markiert].

An Gartenanlagen gibt es den „Orangerie Garten“ [Nummer 2, grün markiert], den „Platz bey dem großen Monument mit Orange Bäumen garniert“ [Nummer 3, blau markiert] und die von West nach Ost führende „Orangerie Allée“ [Nummer 21, gelb markiert]. Auf dem Monumentenplatz steht das Reiterstandbild des Herzogs.

Daneben gibt es weitere Pläne zum Schloss und Garten, wie z. B. den von G. P. Schreyer aus dem Jahr 1776, der im Osten noch kein Gebäude für die Herzogliche Militärakademie zeigt.²

Den heutigen Zustand des Gartens um das Schloss zeigt Abb. 3.

Tagebucheintragungen zum Garten

Die in der folgenden Tabelle aufgeführten Auszüge von Notizen aus dem Tagebuch der Land-Reisen des Herzogs Karl Eugen von Württemberg in der Zeit von 1767 bis 1773 haben mit dem Garten, mit Anpflanzungen oder den Orangerien zu tun.³

Alle Einträge beziehen sich auf die Solitude. Lediglich die Notizen in Nr. 16 und 17 vom 3. und 5. Oktober beziehen sich auf Waldenbuch im Schönbuch, da dort das Winterwetter genannt wird, ohne dass zuvor das Einbringen der Orangerie-Gewächse auf der Solitude erwähnt worden ist, was aber stattgefunden haben muss. Daraus wird ersichtlich, dass nicht immer alle Geschehnisse penibel notiert worden sind.

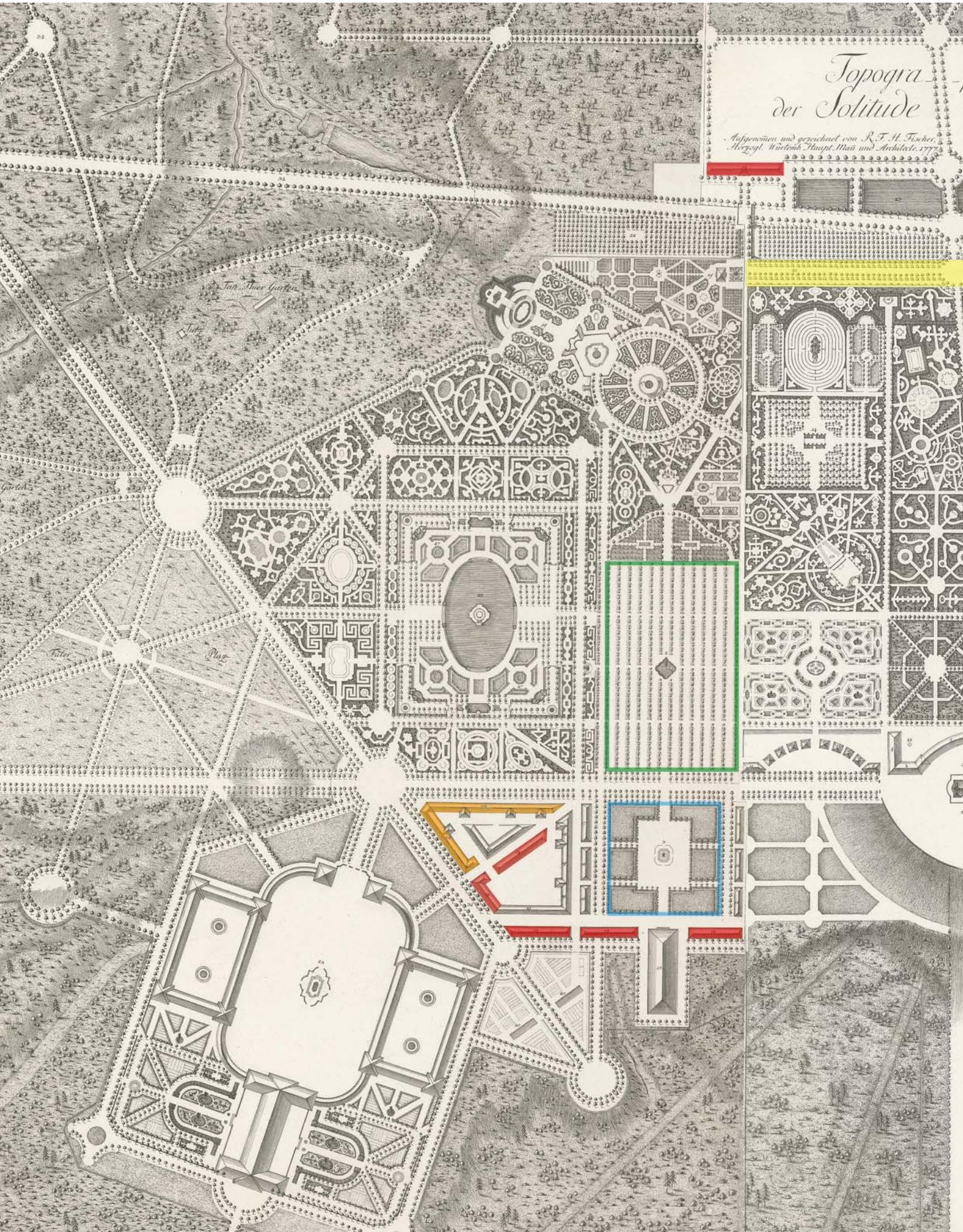
Bemerkenswert erscheinen zudem die Notizen Nr. 26, bei der eine Reise nach Karlsruhe vermerkt ist, um persönlich die gärtnerischen Anlagen anzusehen, und Nr. 27 mit der Erwähnung des Besuchs von Pigage, der hier als Architekt des Ludwigsburger Schlossgartens auftrat.



1 Freiherr Alexander von Buwingshausen-Wallmerode, Porträt von 1792 im Schloß Solitude, Württemberg. Hofmaler Johann Jakob Morff (1736; 1802). Perhelion | Wikimedia Commons, 2012.



lfd. Nr.	Seite	Datum	Bemerkung/Text
1	46	04.05.1768	Wurde das Orangerie-Hauss rechter Hand neben dem Reithaus zu einem Sommer-Stall aptiert [<i>hergerichtet</i>] und heute zum erstenmahl 4 Schimmel-Züge darein gestellt
2	46	05.05.	Fing man an, die Orangerie aus denen anderen Gewächshäusern auch heraus zu thun.
3	47	10.05.	Kam man mit den letzten Bäumen aus denen Orangerie-Häusern heraus, indeme 800 Orange-Bäume wirklich hier befindlich sind, welche in grossen Kasten stehen.
7	77	01.09.	Vormittags kam der Major v. Schwartzenfels auch wieder hier an, welchen der Herzog [<i>Carl Eugen</i>] vor ungefähr 6 Wochen mit dem Hofgärtner Böbert nach Holland und Niederland geschickt hatten, um sich in der Gärtnerei, in den Pflanzen, Saamen und dergleichen umzusehen und Risse von den best angelegten Gärten daselbst, mitzubringen.
8	80	06.09.	War Frühstück in dem Haus linker Hand an der grossen Orange-Allée, sodann gingen der Herzog mit denen Fürstl. Persohnen und anwesenden Dames und Cavaliers in der Plantage spazieren und zeigten denenselben einen Theil davon, [...]
9	81	08.09	War Frühstück in des Herzogs Häusslein in der Plantage, nach solchem gieng der Herzog mit denen Anwesenden in dem andern Theil der Plantage spazieren biss um ½ 12 Uhr
10	127	09.05.1769	Diesen Morgen fieng man an, die Orangerie aus den Häusern zu tun, obwohlen wir an den Bergen der Alp [= <i>Schwäbische Alb</i>] noch Schnee sahen; doch war es bey uns sehr schön und gelind Wetter, so daß der Herzog mit denen Dames spazieren fuhr.
11	127	12.05.	Wurde man mit der Ausraumung der 5 Orangerie-Häusser fertig.
12	127	13.05.	Fiel Nachmittags ein Zimmermann von dem Laden des Orangerie-Hausses, neben dem Wirthshauss, herunter und blieb auf der Stelle tod.
13	149	05.09.	War Frühstück in dem Hauss lincks an der grossen Orangerie-Allée.
14		07.09.	War Frühstück in der Plantage in des Herzogs Hauss
15	150	18.09.	War Frühstück in des Herzogs Hauss in der Plantage
16	154	03.10.	[<i>Waltenbuch</i>] Schneyte und regnete es den gantzen Vormittag, derowegen, der Herzog nicht auf die Pirsch gingen; [...]
17	154	05.10.	[<i>Waltenbuch</i>] Die vergangene Nacht hat es so stark gefroren, dass es an einigen Orten ein Pferd trug.
18	158	27.10	[<i>Zum Empfang des regierenden Fürst v. Taxis</i>] Rechterhand an dem Orangerie-Hauss waren 4 sechspfündige Canonen, die Front gegen Weilimdorff zu, postiert [...]
20	209	22.08.1770	[<i>Zum Empfang eines Fürsten</i>] Sobald der Fürst von Weilimdorff heraus fuhr, so wurden 6 allhier an dem Scheidlinischen Orange-Hauss postiert gewesene Canonen dreyymal abgefeuert.
21	217	24.09.	Heute fing man an, die Orangerie wieder aus denen Gärten in die Orangehäuser zu führen.
23	218	27.09.	Der Herzog waren Vormittags nicht auf der Pirsch, sondern es war Frühstück in der Mademoiselle Plantage-Haus
24	218	29.09.	War Frühstück in dem Orange-Allée-Haus, vis à vis der Mademoiselle Hauss.
25	220	05.10	[<i>Der Herzog war auf der Pirsch.</i>] Nach Rückkunft war Frühstück in des Herzogs Plantage-Hauss.
26	250	09.07.1771	[...] der Herzog aber fuhren mit der Msle. Bonafini gantz allein nach Carlsruh, um den Garten daselbst zu besehen, und kamen in der Nacht um 2 Uhr von da wieder zurück auf die Solitude, [...].
27	253	29.07.	War der Ober-Bau-Director von Mannheim, Mrs. Pegache [= <i>Pigage</i>], hier, welcher dem Herzog einige Risse von dem Schlossgarten zu Ludwigsburg verfertigt hatte und übergab.
29	257	11.09.	War Frühstück in des Herzogs Plantage-Hauss; nach solchem gieng man in der Plantage biss gegen Mittag spazieren.
30	258	13.09.	War Frühstück in der Mademoiselle Plantage-Hauss.



Topogra- der Solitude

Aufgenommen und gezeichnet von R. F. M. Fischer
Herzogl. Würtemb. Haupt-Maß- und Architekt. 1775

Immer Zwei Garten

Garten

Tal

Platz

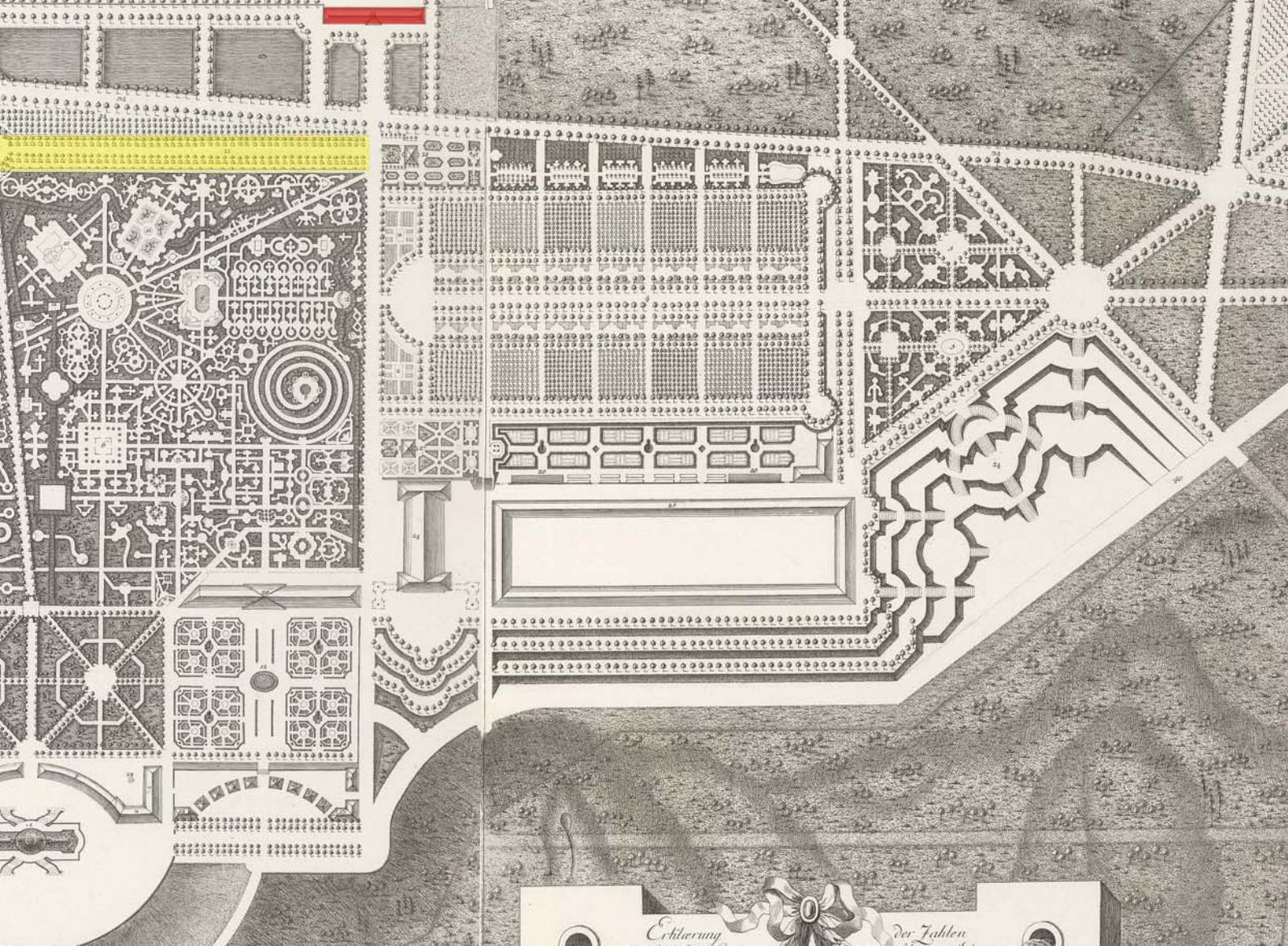
Einige dieser Gebäude sind in der Plan- und Schnittzeichnung dargestellt. Die Zeichnung zeigt die Grundrisse und die vertikalen Ansichten der Gebäude, die in der Umgebung des Solitude-Palastes liegen. Die Gebäude sind in einem rechteckigen Bereich angeordnet, der durch eine Mauer begrenzt ist. Die Zeichnung ist in Schwarz-Weiß gehalten und zeigt die Details der Gebäudestruktur, einschließlich der Fenster, Türen und der Dachformen. Die Zeichnung ist in der Mitte des Bildes positioniert und ist von einer grünen Linie umgeben.

Küch-
kammer



phischer Plan bey Stuttgart

Geflechen von G. F. Abel, in der Herzoglichen
hohen Carls Schule zu Stuttgart. 1787.

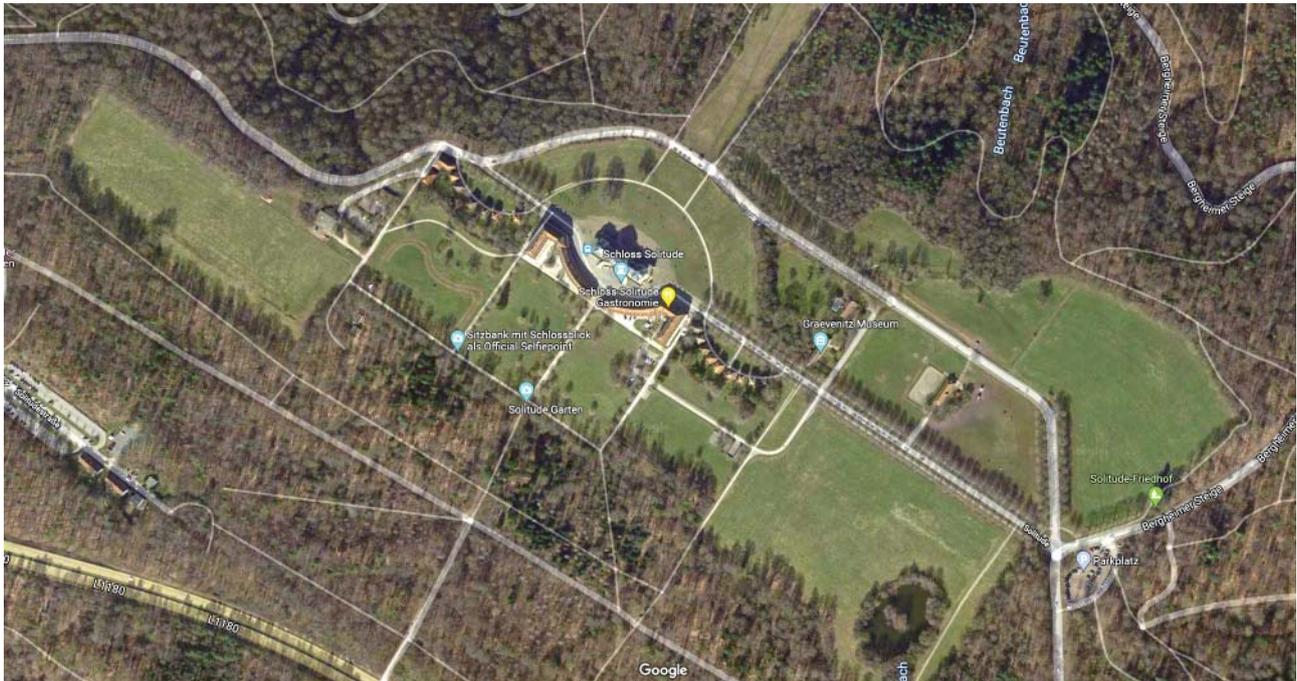


Erklärung
in den Gebäuuden, Gärten
u. übrigen Anlagen.

1. Herzogliches Schloss	21. Neue Academie	31. Pörsche	41. Fingel mit einem Pavillon
2. Cavalliers Gebäude	22. Neue Schule	32. Arien	42. Pörsche am das große
3. Hof	23. Großer Hof	33. Schenken	43. Pörsche
4. Großer Saal	24. Wagen u. Schützen Remise	34. Schenke	44. Ludwigsburger Allee
5. Officen u. Concionnall Gallerie	25. werrausz gleich Wohnau	35. Pörsche	45. Plan/haus Chaussee
6. Theater	26. Hof u. Ober Stallung	36. Pörsche	46. Ludwigsburger Allee
7. Kaiser Ignaz Saal	27. Stallung	37. Pörsche	47. Ludwigsburger Allee
8. Herzogliches Oratorium Saal	28. Fran Reichs Grotzen von	38. Pörsche	48. Ludwigsburger Allee
9. Cavalliers	29. Altesheim	39. Pörsche	49. Ludwigsburger Allee
10. Gebäude vor der Herzog. Saal	30. Haus	40. Pörsche	50. Ludwigsburger Allee
11. Hof	31. Hof	41. Pörsche	51. Ludwigsburger Allee
12. Hof	32. Hof	42. Pörsche	52. Ludwigsburger Allee
13. Hof	33. Hof	43. Pörsche	53. Ludwigsburger Allee
14. Hof	34. Hof	44. Pörsche	54. Ludwigsburger Allee
15. Hof	35. Hof	45. Pörsche	55. Ludwigsburger Allee
16. Hof	36. Hof	46. Pörsche	56. Ludwigsburger Allee
17. Hof	37. Hof	47. Pörsche	57. Ludwigsburger Allee
18. Hof	38. Hof	48. Pörsche	58. Ludwigsburger Allee
19. Hof	39. Hof	49. Pörsche	59. Ludwigsburger Allee
20. Hof	40. Hof	50. Pörsche	60. Ludwigsburger Allee



2. (vorige Seiten) Topographischer Plan der Solitude bei Stuttgart, 1777 gezeichnet von Reinhard Fischer, 1784 gestochen von Gottlieb Friedrich Abel; dreiteiliges Original: Württembergische Landesbibliothek Stuttgart, Graphische Sammlung (siehe Anmerkung 1). Der auf der Legende angezeigte Maßstab ist in Württembergisch Schuh oder Fuß angegeben (1 Schuh \approx 28,649 cm). Mit einer Gesamtlänge von 500 Schuh kennzeichnet die Skala demzufolge eine Strecke von rund 143 Metern. Bildmontage und Markierungen: B. Christ.³



3. Die aktuelle Ansicht von Schloss Solitude zeigt, was heute von der gesamten Gartenanlage übrig geblieben ist: das Schloß (im Plan Gebäudenummer 1) sowie die umliegenden, allgemein als Kavalierrhäuschen bezeichneten Häuser (Nummer 2 – 13 und 15), (Blickrichtung Norden). Maps Data: Google, © 2021 GeoBasis-DE/BKG, GeoContent-Landeshauptstadt Stuttgart, Maxar Technologies.

Die Orangerien im Garten des Schlosses Solitude

Der hier genannte Orangerie-Bestand von 800 großen Kübelbäumen kann als sehr stattlich bezeichnet werden und lässt erwarten, dass weitere Archivalien dazu vorhanden sein müssen. Die Suche nach Unterlagen, Veröffentlichungen etc. zu Orangerien im Garten des Schlosses Solitude ergab jedoch bislang lediglich eine geringe Ausbeute.

Der Garten als solcher wurde vielfach beschrieben, die Angaben zur Orangeriekultur jedoch sind sehr spärlich. Es wäre an der Zeit, den Garten unter diesem Gesichtspunkt zu erforschen. So sei an dieser Stelle insbesondere auf zwei Arbeiten, die weitere Verweise bieten, hingewiesen:

1. Das Gutachten von Michael Wenger, Historiker, der für die Liegenschaftsverwaltung des Landes Baden-Württemberg⁴ ein umfangreiches Gutachten über die Möglichkeit einer Wiederherstellung der Alleenachsen ausarbeitete. Zwar wurden für die Orangerien auf den Seiten 27 und 28 nur 22 Zeilen aufgewendet, dennoch erfährt man einige Einzelheiten, z.B. dass die Orangen-Kübel angestrichen waren – weiß mit grünen Leisten – und mit dem Württembergischen Wappen versehen. Auch die vorhandenen sogenannten „Exoten“, also die Pflanzen, die zur Überwinterung eine Behausung benötigten, werden genannt.

Sehr wichtig sind hier die Quellenangaben. Es werden Akten im Hauptstaatsarchiv Stuttgart und Staatsarchiv Ludwigsburg zitiert. Sie wurden natürlich nicht unter dem Gesichtspunkt der Orangerie-Kultur, sondern zu dem genannten Thema ausgewertet.

2. Im Katalog zur Ausstellung in Schloss Ludwigsburg vom 04.07. bis 01.11.1981 mit dem Thema „Die Gär-

ten der Herzöge von Württemberg im 18. Jahrhundert“, herausgegeben vom Württembergischen Landesmuseum Stuttgart, bearbeitet von Andrea Berger-Fix und Klaus Merten, Worms 1981, werden zeitgenössische Auszüge zur Solitude der Jahre 1772 und 1786 wiedergegeben. Bei diesen Beschreibungen werden Einzelheiten aufgeführt, aus denen ersichtlich ist, dass diese beiden Berichte auf die Orangenkultur hin unbedingt zur Gänze zu untersuchen sind.

Dieser kleine Beitrag soll Ansporn sein, eine in Bezug auf die Orangeriekultur noch nie ausführlich betrachtete Gartenanlage, die immerhin von den Zeitgenossen als großartig angesehen wurde und Ziel ihrer Reisen war, gründlich und erschöpfend zu untersuchen.

Anmerkungen

- 1 Die Bezeichnung des Plans lautet: „Topographischen Plan der Solitude bey Stuttgart. Aufgenommen und gezeichnet von R. F. H. Fischer, Herzogl. Württemberg. Haupt Mann und Architecte, 1777 – Gestochen von G. F. Abel in der Herzoglichen Hohen Carlsschule zu Stuttgart 1784“, Württembergische Landesbibliothek Stuttgart, Graphische Sammlung, Signatur: Schef. gr.fol.7581.
- 2 Berger-Fix, Andrea; Merten, Klaus: Die Gärten der Herzöge von Württemberg im 18. Jahrhundert, Worms 1981, S. 55-57.
- 3 Kursive Einfügungen durch den Autor. Der Begriff „Plantage“ in der historischen Gartenliteratur muß allgemein und auch nach Rücksprache mit Prof. Paulus als Anpflanzung verstanden werden.
- 4 Das Gutachten erhielt ich von Frau Rosemarie Münzenmayer (Reichenbach/Fils), wofür ich mich herzlich bedanke.
- 5 In hoher Auflösung steht der Plan unter orangeriekultur.com/portal/archiv/c5cc7660-038c-4f89-ab93-75680408ad2e.pdf zum Download bereit.

Claus Thurm

Anmerkung [d. Red.]: Der Beitrag wurde unter Beibehaltung des Kontextes und Sinnzusammenhangs seitens der Redaktion überarbeitet und ergänzt.



PERSONALIA

Gratulation zum 80. Geburtstag von Heinrich Hamann

Am 9. September 2021 konnten Mitglieder des Arbeitskreises Orangerien dem ehemaligen Leiter des AKO Heinrich Hamann die herzlichsten Glückwünsche zu seinem 80. Geburtstages überbringen. Bei schönstem Spätsommerwetter übergaben Sabine Swientek, Katrin Schröder und Jörg Wacker ein Glückwunschsreiben und kleine Präsente an den Jubilar, umrahmt von dem sehr passenden Ambiente der ehemaligen Gärtnerlehranstalt am Neuen Palais, dem Wohnort Heinrich Hamanns.

Fast 20 Jahre leitete Heinrich Hamann den Arbeitskreis Orangerien, dessen Mitglied er bereits seit der Gründung 1979 durch Dr. Harri Günther war. In dieser Zeit gab er unendlich viele wertvolle Anstöße, vermittelte Kontakte, organisierte Tagungen und Exkursionen und legte gerne auch den Finger in die Wunde, wenn es Missstände in der Orangeriekultur zu beklagen gab. Als gelernter Gärtner und studierter Gartenbauer ist er Praktiker und Theoretiker zugleich. Dies erwies sich für den Arbeitskreis als besonderer Glücksfall. Bis heute tauschen sich in unserem lebendigen Netzwerk Fachkollegen sowohl zu praktischen Fragen der Pflege der Orangeriepflanzen als auch zu denkmalpflegerischen und kunsthistorischen Fragestellungen aus. Diese Verknüpfung ist Heinrich Hamanns Vermächtnis an den Arbeitskreis Orangerien und bleibt bis heute dessen Stärke. Wir wünschen Heinrich Hamann noch viele fruchtbare Jahre bei bester Gesundheit.



Fotos: SPSG





Zitrus-Kulinarik: Bischofswowle

Ein nahezu sagenumwobenes Getränk, auch im Arbeitskreis Orangerien, ist der „Bischof“, zusammen mit seiner etwas unbekannteren Variante „Kardinal“. Bereits die Gründer unseres Arbeitskreises tradierten das Rezept und servierten ihn zu besonderen Gelegenheiten.

Die bittere Schale der Pomeranzen wurde von alters her als magenstärkendes Mittel verwendet, mit Pomeranzenschalen gewürzter Wein an den Höfen barocker Könige und Fürsten gern getrunken. In dieser Tradition steht die Bischofswowle, die im 18. Jahrhundert vor allem in nordischen Ländern beliebt war. Sie wurde mit Rotwein, unreifen Pomeranzen, Zucker und weiteren Gewürzen angesetzt. Der Name nimmt Bezug auf die rote Farbe des Bischofshabits. Hingegen wird für den Kardinal Weißwein verwendet.

Serviert wurde der „Bischof“ gern in einem Bowlengefäß in Form einer Mitra. Solche „sprechende Gefäße“ waren im 18. Jahrhundert sehr beliebt. Seit 1722 (Kopenhagener Fayence-Manufaktur) entstanden prächtige Bowlengefäße in den Fayence-Werkstätten Dänemarks und Schleswig-Holsteins. Ihre Gestaltung ist wohl „Ausdruck antikatholischer Satire: Seinen Ursprung hatte der „Bischof“ in der Kopenhagener Papstgesellschaft, einem Trinkclub, der seine Gelage in Anlehnung an katholische Liturgie zelebrierte. [...]“ (<http://www.museen-nord.de>)



Häufig zeigt das Dekor Reiter- und Trinkszenen, oft auch mit einem Bischofswowlengefäß auf dem Tisch, sowie Früchte als die Zutaten des Bischofs, wie die für den Wein verwendeten Trauben, Zitronen oder Pomeranzen.

Prof. Seiler pflegte, als er den „Bischof“ in den 1990er Jahren in der Gartenabteilung der SPSG einführte, immer aus Wilhelm Buschs „Bildern zur Jobsiade“ (1872) zu zitieren. Diese typische Busch Bildergeschichte verwendet fast original einen älteren Text von Karl Arnold Kortum (1745–1824) „Leben, Meynungen und Thaten von Hieronymus Jobs dem Kandidaten, und wie er sich weiland viel Ruhm erwarb auch endlich als Nachwächter zu Sulzburg starb“ von 1784. Dieses komische Heldengedicht in Knittelversen befasst sich satirisch mit dem Leben und Scheitern des Theologiestudenten Hieronymus Jobs. Während der Prüfung vor die Frage gestellt, was denn ein Bischof sei, antwortet der Prüfling:

„Ein Bischof ist, wie ich denke,
Ein sehr angenehmes Getränke
Aus rotem Wein, Zucker und Pomeranzensaft
Und wärmet und stärket mit großer Kraft.“

Diese Zeilen lassen erahnen, dass der Bischof als geistiges Getränk Anfang des 18. Jahrhunderts populärer gewesen sein könnte als sein geistliches Pendant.

S. Swientek, G. Schurig, S. Balsam

Grundrezept:

Zwei bis drei kleine grüne Pomeranzen möglichst dünn abschälen. Zur Schale
1 Flasche trockenen Rotwein und
35 g Zucker (nach Geschmack) geben,
ziehen lassen,
Schale nach 10 Minuten entfernen, damit es nicht bitter wird.

Achtung: Zum Ritual gehört es, beim Übergießen der Pomeranzenschalen den feinen Dunst der sich entwickelnden ätherischen Aromen zu beobachten!

Das im 19. und bis ins 20. Jahrhundert populäre Kochbuch der Henriette Davidis nennt auch ein Rezept für einen

Bischofsextrakt:

12 frische grüne Pomeranzen dünn abschälen, die Schale in feine Streifen schneiden. In ca. 0,5 l Arrak (oder „völlig entfuseltem Spiritus“) ansetzen, nach Geschmack etwas Zucker zugeben, ca. 3 Tage ziehen lassen, ab und zu schütteln, und dann filtrieren. Man nimmt für die Bowle etwa 2 Esslöffel Extrakt auf 1 Liter Rotwein.

Wer die bittere Note nicht scheut, kann die Schalen auch im Extrakt belassen und sich an dem feinen Goldflirren im fertigen Getränk erfreuen. So wurden Bischof und Kardinal zur 25. Jahrestagung des AKO in Bad Muskau serviert.

Wenn das Leben dir
Pomeranzen schenkt,
mach Bowle draus!

Literatur:

<http://www.museen-nord.de/Objekt/DE-MUS-121117/lido/dc00001045>
(21.01.2022)
www.kiel.de/de/bildung_wissenschaft/stadtarchiv/erinnerungstage.php?id=93 (21.01.2022)
Generaldirektion der Stiftung Preussische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg (Hg.): Wo die Zitronen blühen. Orangerien – Historische Arbeitsgeräte, Kunst und Kunsthandwerk, Potsdam 2001, S. 93/94.



Oben Bischof, Fayence-Bowlengefäß mit Deckel in Form einer Bischofsmütze und Unterteller, Kieler Fayencemanufaktur, Abraham Leihammer, 1769-1771, Stiftung Schleswig-Holsteinische Landesmuseen Schloss Gottorf, Foto: C. Dannenberg.
Links In Potsdam tradierte erhitzte Variante des Bischof, Foto: Sabine Swientek.



ORANGERIEN-CHRONIK

In dieser Rubrik der Zitrusblätter wird regelmäßig über die wichtigsten Aktivitäten in den Orangerie-Betrieben berichtet. Die nach einer guten Tradition unseres Arbeitskreises erstellten Jahresberichte bilden eine reiche Fundgrube zu Information und Erfahrungsaustausch über die neuesten Entwicklungen. Wer allerdings an näheren Details Interesse hat, der möge sich bitte direkt an den jeweiligen Orangerie-Betrieb wenden.

Die Orangerie Belvedere blickt auf eine fast 300-jährige Geschichte zurück. Sie ist ein herausragendes bauliches Zeugnis der Orangeriekultur in Weimar und repräsentiert die Residenzkultur in Thüringen. Aber sie steht auch beispielhaft für deren gärtnerische Tradition. Dabei ist die kontinuierliche Nutzung als Orangerie auch über Kriegs- und Notzeiten hinweg hervorzuheben. Die letzte umfassende Sanierung fand zwischen 2011 und 2015 statt, wobei die Gebäude in jedem Winter weiterhin die Pflanzen aufnahmen. Mit der Instandsetzung konnten wichtige historische Elemente, wie die nach wie vor benutzte Kanalheizung von 1820, saniert und baulich ertüchtigt werden. Gleichzeitig wurde eine behutsame Anpassung an heutige Anforderungen hinsichtlich der Wärmedämmung, der Lüftung und Schattierung und deren Steuerung vorgenommen. Mit der Wiedereröffnung im Jahr 2015 und der im darauffolgenden Jahr durchgeführten Tagung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V. wurde die Geschichte der Orangerie und die Sanierung umfangreich dokumentiert (Beiträge der 37. Jahrestagung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V., Orangeriekultur Bd. 14, Berlin 2017).

Im Laufe der letzten Jahre konnte auch der Bestand an Kübelpflanzen wieder näher an den Zustand des 18. und 19. Jahrhunderts herangeführt werden. Neben den für Belvedere so typischen Neuholländerpflanzen konnten mit dem Ankauf von 70 Pomeranzen und insgesamt 14 Zypressen zwischen Herbst 2020 und Frühjahr 2021 weitere Schritte unternommen werden, um insbesondere die Kultur von Zitrus stärker in den Vordergrund zu stellen. Dies zeigt die sommerliche Aufstellung der hochstämmigen Pomeranzen in Kästen sowohl in der Mittel- und Querachse des Orangerieparterres, als auch vor den beiden bogenförmigen Gebäudeflügeln.

Im Juni 2021 konnte die Ausstellung „Hüter der Goldenen Äpfel“ im zentralen Gärtnerwohnhaus eröffnet werden. (Pawlak, Zitrusblätter Nr. 23/2021) Damit steht nun endlich ein Ort zur Verfügung, an dem die Kultur der Zitruspflanzen und die in Belvedere tätigen Hofgärtner, insbesondere die Familie Sckell, aber auch das gärtnerische und botanische



Wirken der regierenden Herzöge, zeitgemäß präsentiert werden. Darüber hinaus gibt es eine neue App, die sowohl einen geführten Rundgang durch den Schlosspark, als auch Wissenswertes zur Orangerie und zur Gärtnerei Belvedere vermittelt. Die App Weimar+ kann kostenfrei auf das Smartphone heruntergeladen werden:

www.klassik-stiftung.de/app



In diesem Winter kann nach wie vor das Lange Haus der Orangerie besichtigt werden. Hier stehen unter andern die Neuholländerpflanzen im Mittelpunkt. Die Öffnungszeiten sind im Januar und Februar: Freitag bis Sonntag 11:00 bis 16:00 Uhr, ab März 11:00 bis 17:00 Uhr. Vom 5. März bis zum 20. März bilden die Kamelien im Rahmen der Ausstellung „Kamelie und Skulptur“ einen Höhepunkt.

In der Sommersaison ab dem 22. März ist dann wieder das Gärtnerwohnhaus mit der Ausstellung „Hüter der goldenen Äpfel“ geöffnet.

Nähere Infos auf: www.klassik-stiftung.de

Andreas Pahl

Foto oben: Rita Osburg, Fotos unten: Andreas Pahl



Neuzelle | Klostergarten, Orangerie

Stiftung Stift Neuzelle mit dem Arbeitskreis Gartenkultur Neuzelle

Geschmack der Zitrus

22. Mai 2022 • 14.00 Uhr

Sie sind eingeladen, an einer kulinarischen Reise durch die Vielfalt der Zitrusfrüchte teilzunehmen. Lassen Sie all Ihre Sinne verführen und erleben Sie Geschmacksnuancen, die Sie bisher noch nicht kannten. Wir werden Ihnen anhand verschiedener Produkte und Früchte die vielseitigen Nutzungsmöglichkeiten von Zitrusfrüchten näherbringen. Sie werden auch Sorten kennen lernen, die es im normalen Handel nicht zu kaufen gibt.

Pomeranzen im Winterschlaf

13. November 2022 • 14.00 Uhr

Im Rahmen dieser Sonderführung bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Orangerie des Klostergartens zu besichtigen, während die mehr als 120 Zitrusbäumchen ihren Winterschlaf halten. Von der Geschichte des Gebäudes wird ebenso die Rede sein wie von praktischen Tipps und Anleitungen zur Kultur dieser besonderen Pflanzen.

www.klosterneuzelle.de

Weimar | Belvedere Gärtnerwohnhaus

Dauerausstellung „Hüter der goldenen Äpfel“

300 Jahre Orangeriekultur in Weimar

s. ZITRUSBLÄTTER 23/2021, S. 1-3

www.klassik-stiftung.de/ihr-besuch/ausstellung/hueter-der-goldenen-aepfel

Wien | Schlosspark Schönbrunn

Wo die Zitronen blühen

07. April 2022 • 18:30 - 21:00 Uhr

Im Frühjahr ist der Feldgarten im Schlosspark Schönbrunn der am intensivsten duftende Ort in Wien. 500 Zitrusbäume stehen in voller Blüte und betören die Sinne.

Bei einem Glas Sekt in der alten Bibliothek der Hofgärtner führen wir Sie in die lange Geschichte der Schönbrunner Zitrusammlung ein, werfen einen Blick in das mit Pflanzen gefüllte Orangeriegebäude und spazieren dann zum öffentlich nicht zugänglichen Feldgarten, in dem die Zitruspflanzen überwintert werden.

25 € pro Person inklusive Sektempfang und Zitrusverkostung

20. Wiener Zitrustage

Zitrus von A bis Z

26.-29. Mai 2022 • täglich 10:00 - 18:00 Uhr

Zum 20. Mal präsentieren die HBLFA für Gartenbau und Österreichische Bundesgärten gemeinsam mit der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft anlässlich der Wiener Zitrustage einen großen Teil der Schönbrunner Zitrusammlung. Besonderes Augenmerk wird auf die Vielfalt historischer Sorten gelegt, die seit mehreren Jahrhunderten kultiviert werden. Die Besucherinnen und Besucher erfahren, wie besondere Exemplare kultiviert und wie ihre Früchte damals und heute verwendet werden.

Das umfangreiche Begleitprogramm bietet den Gästen weitreichende Informationen zum Thema: Führungen durch die Ausstellungen und zur Zitruskultur sowie durch die sonst nicht zugänglichen Botanischen Sammlungen und die historische Gärtnerbibliothek der Österreichischen Bundesgärten. Spezialgärtnereien bieten Zitrus- und weitere Pflanzenraritäten zum Verkauf an. Zahlreiche kulinarische Besonderheiten rund um das Thema Zitrus sowie ein gut sortierter Bücherstand runden das Angebot ab.

<https://zitrustage.at>

Gartenreich Dessau-Wörlitz | Orangerie im Schlosspark Oranienbaum

Ausstellung „Häuser für Pflanzenschätze im Gartenreich Dessau-Wörlitz“

18. Juni-18. September 2022

Neben der Hauptausstellung informieren Tafeln an den anderen Orangerie-Standorten am Palmenhaus in Wörlitz, im Luisium und im Schlosspark Mosigkau über die Geschichten der jeweiligen Häuser und beleuchten ihre Bedeutung für das Gartenreich.

Zitrusgewächse mit ihren duftenden Blüten und aromatischen Früchten begeistern die Menschen schon seit Jahrhunderten. Für die Kultivierung dieser Exoten sind in Mitteleuropa speziell konstruierte Überwinterungshäuser entwickelt worden: die Orangerien. Im Gartenreich Dessau-Wörlitz existieren mehrere Gebäude dieses Typs in sehr unterschiedlicher architektonischer Gestaltung. Die Kulturstiftung Dessau-Wörlitz lädt ein zu einer Rundreise auf den Spuren ihrer Orangenkultur.

<https://www.gartenreich.de/de/ausstellungen/orangerien>

Führung durch Orangerie und Schlosspark

Allerlei Zitrus – Pflanzenschätze in Oranienbaum

11. September 2022 • 10:00-11:30 Uhr





Literaturhinweise

Zur Geschichte der Hofgärten des bayerischen Hofes und der Gartenkunst im späten 19. Jahrhundert sind zum Jahreswechsel 2021/22 zwei bemerkenswerte Artikel erschienen:

Herzog, Rainer: Hofgärtendirektor Heinrich Schall (1871-1942). Über das vielseitige Wirken eines königlichen Gartenbeamten in der Prinzregentenzeit, in: Schriftenreihe des Historischen Vereins von Oberbayern (=Oberbayerisches Archiv Bd. 144), München 2021, S. 150-185.

Der uns als langjähriges Mitglied im Arbeitskreis Orangerien wohl bekannte Verfasser erarbeitete nun als Ltd. Direktor i. R. der Gartenabteilung der Bayerischen Verwaltung der staatlichen Schlösser, Gärten und Seen die sehr interessante Biographie eines seiner Vorgänger im Amte, des Leiters der königlichen Hofgärtenverwaltung zwischen 1906 und 1918, der auch den Übergang der Abteilung in die Republik und deren Tätigkeit in den folgenden Jahren bis 1937 in leitender Stellung gestaltete. Für den Arbeitskreis von besonderer Relevanz und daher höchst lesenswert sind die Ausführungen zum Wintergarten auf der Münchener Residenz, zu den Palmenhäusern in Nymphenburg und in der Hofbaumschule am Englischen Garten, zu den dortigen Winterungen und zum Orangeriehaus im Hofblumentreibgarten an der Münchener Öttingenstraße.



Der Beitrag liefert interessante Hinweise zu den damaligen Akzenten in den höfischen Gärten und erweist hinsichtlich der Kübelpflanzenkulturen einen deutlichen Schwerpunkt auf den Lorbeergewächsen.

Hlavac, Christian: Münchner Gärten und Parks im Jahre 1882 aus Sicht des Österreichischen Gärtners Josef Vesely, in: Schriftenreihe des Historischen Vereins von Oberbayern (=Oberbayerisches Archiv Bd. 144), München 2021, S.134-149.

Der Beitrag ist für die Geschichte der Gartenkunst Münchens im späten 19. Jahrhundert von Bedeutung. Selbstverständlich findet auch hier der Wintergarten König Ludwigs II. auf der Residenz entsprechende Erwähnung, so wie sich der Aufsatz überhaupt als sehr sinnvolle Ergänzung des im Band folgenden Artikels von Rainer Herzog darstellt.

H.E. Paulus

.... Bitte um Unterstützung Bitte um Unterstützung Bitte um Unterstützung

Altes Gewächshaus oder Orangerie gesucht

Bei der Anfrage geht es um die Erweiterung eines landwirtschaftlichen Gutes von 1912 nördlich von Bremen. Dort ist zwar kein herrschaftliches Gutshaus vorhanden, aber die Ställe und eine Schmiede sind weitestgehend erhalten. Die Besitzer sind schon lange auf der Suche nach einem passenden alten Gewächshaus oder einer Orangerie.

Falls jemand weiß, wo solche Gebäude verfallen oder abgerissen werden sollen, wären sie für Hinweise sehr dankbar. Über den Preis kann verhandelt werden, Abbau und Abtransport können selbst übernommen werden.

Bitte melden Sie sich unter der Emailadresse <redaktion-zb@orangeriekultur.de>.

Impressum

ZITRUSBLÄTTER No. 24
Februar 2022

ISSN 2699-8831

Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e.V.

Friedrichstraße 6b
D - 99867 Gotha

www.orangeriekultur.de
info@orangeriekultur.de

Vorsitzender:

Prof. Dr. Helmut Eberhard Paulus
2. Vorsitzender: Frithjof Pitzschel

Redaktion:

Prof. Dr. Helmut Eberhard Paulus,
Dr. Simone Balsam, Jens Scheffler

Layout und Chef vom Dienst: Dr. Barbara Christ
redaktion-zb@orangeriekultur.de

Nächster Erscheinungstermin: August 2022
Redaktionsschluss: 30. Juni 2022

Die Redaktion ist für Anregungen und Kritik dankbar. Alle Mitglieder sind herzlich dazu eingeladen, Informationen zu Veranstaltungen, Publikationen oder kurze Artikel über Orangeriegebäude, Pflanzensammlungen, die Arbeit in der Orangerie oder über andere interessante Themen aus dem Gebiet der Orangerien als Manuskript für die nächste Ausgabe der ZITRUSBLÄTTER einzureichen. Bitte senden Sie die Texte mit den separaten Bilddateien an die Redaktion der ZITRUSBLÄTTER <redaktion-zb@orangeriekultur.de>.