

ZITRUS BLÄTTER

Mitteilungen des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V.

Nr. 29/2025

Editorial

Es ändern sich die Zeiten und mit ihnen die Menschen und die Umstände. Was nach Binsenweisheit klingt, hat eine sehr menschliche Dimension. In unseren Zitrusblättern steht dafür die Sektion „Personalien“, auf die ich mit dieser Ausgabe besonders aufmerksam machen darf, weil mir die menschlichen Kontakte in unserem Arbeitskreis zur Herzensangelegenheit wurden. Und da wir schon die personellen Veränderungen ansprechen, darf ich mich mit dieser Ausgabe der Zitrusblätter als Herausgeber verabschieden und Ihnen für die Treue als Leser danken. Im Herbst des Jahres werden jüngere Vorsitzende die Geschicke des Arbeitskreises und ein neuer Herausgeber und Chefredakteur die Zitrusblätter übernehmen. In diesem Wechsel sehe ich eine gute Entwicklung, die uns im Sinne des Generationenwechsels hoffnungsfroh stimmen darf.

Unter den Händen von Ralf Mainz als Chef vom Dienst ist dieses sehr schöne Heft entstanden. Neben den wichtigen und wiederum sorgfältig erstellten Sparten Personalien und Veranstaltungen, der Orangerien-Chronik und den Buchbesprechungen wird diesmal ein Schwerpunkt auf Orangerie-Porträts gesetzt. Die Orangerien im Deutschordenschloss Althausen und in Herten bilden dafür bemerkenswerte Beispiele. In der Kategorie der experimentellen Orangeriekultur setzt der Beitrag zu Uetz bei Potsdam einen Akzent. Mit dem einleitenden Beitrag zu den Orangerie-Geschirren bleiben wir auch dem bewährten wissenschaftlich-inventarisierten Anspruch der Zitrusblätter treu.

Ich danke herzlich den Autoren und Redakteuren für ihren ehrenamtlichen Einsatz. Allen unseren Lesern wünsche ich eine erbauliche Lektüre.

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

Geschirre für welsche Bäume

Im Mittelpunkt der Wiener Zitrustage stehen alljährlich das um 1754/55 errichtete Orangeriegebäude als Veranstaltungsort im Schlosspark Schönbrunn sowie die schönsten Exemplare der etwa 500 Pflanzen umfassenden Zitrusammlung der Österreichischen Bundesgärten. Die Sonderausstellungen, konzipiert von der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft, beleuchten jedes Jahr ein neues Thema aus dem großen Gebiet der Kultur(geschichte) der Orangerien. Die Sonderausstellung der 22. Wiener Zitrustage 2024 war den Pflanzgefäßen gewidmet.

Pflanzgefäße in der Antike

Erste Gefäße aus gebranntem Ton vor allem zum Aufbewahren von Nahrungsmitteln entstanden vor etwa 8.000 Jahren. Eine wichtige Weiterentwicklung in Hinblick auf große Gefäße war die Entwicklung der Töpferscheibe vor etwa 4.000 Jahren auf Kreta. Etwa aus der gleichen Zeit gibt es erste bildliche Quellen für in Terrakotta gezogene Pflanzen in Nutzgärten während des Mittleren Reiches im alten Ägypten.

Auch aus den Villengärten im römischen Reich sind Pflanzen in Gefäßen bekannt. Bei Ausgrabungen an verschiedenen Orten wurden kleine Terrakottagefäße mit mehreren großen Löchern gefunden. Diese Töpfe wurden zum Abmoosen und Vermehren von Pflanzen verwendet. Man geht davon aus, dass eine Vielzahl dieser in Pompeji gefundenen Töpfe auch zur Vermehrung von Zitrus verwendet wurde. Dagegen wurden große Gefäße mit kleinen Abflusslöchern mit Zierpflanzen besetzt als Schmuckelement auf Terrassen der römischen Oberschicht oder an Tempeln verwendet. Auch zum Transport wurden Pflanzen in derartige irdene Gefäße gepflanzt. Plinius d. Ä.



1 Pflanzgefäße auf einem Fresko aus der Villa Fannius Synistor in Boscoreale, 50-40 v. Chr., Metropolitan Museum of Art, New York



2 Terrakotta im Giardino Giusti in Verona, Foto: C. Gröschel



3 Terrakotta im Botanischen Garten Pisa, Foto: C. Gröschel



4 Geflickte Terrakotta in der Villa la Maggia, Quarrata, Foto: C. Gröschel

beschreibt um 70 n. Chr. in der Naturgeschichte, dass Assyrische Apfelbäume (*Citrus medica*) „in irdenen Gefäßen, welche mit Luftlöchern für die Wurzeln versehen waren“ zum Transport kultiviert wurden. Auf einem Fresko aus einer Villa in Boscoreale am Südhang des Vesuvs sind unterschiedliche wohl Terrakotta- und Steintöpfe mit Pflanzen in einer städtischen Umgebung zu erkennen (Abb. 1).

Unterschiedliche Formen an unterschiedlichen Orten

Nach dem Untergang des römischen Reiches ging die Zitruskultur zwar nicht vollständig verloren. Man kann jedoch davon ausgehen, dass in Italien nur dort Zitrusbäume gediehen, wo sie ausgepflanzt waren. Gleiches gilt für die Zitruskultur der Mauren in Spanien.

Ab der Mitte des 15. Jahrhunderts entstanden dann an vielen Orten in Italien Villengärten, in denen antike Formen und Traditionen wieder aufgegriffen wurden. Dazu gehörten auch Zitruspflanzen und ihre Kultivierung in Tongefäßen. Etwa ab der Höhe von Rom drohen Fröste, daher benötigen die Pflanzen einen Winterschutz und werden in transportablen Gefäßen kultiviert. Traditionell werden südlich der Alpen Terrakotten verwendet.

Terrakotta

Für die italienischen Villengärten wurden an vielen Orten in lokalen Töpfereien Terrakotten hergestellt. Durch die lokale Produktion konnten die Wünsche der auftraggebenden Häuser und besondere Bedürfnisse im Hinblick auf die Pflanzen und die Gärten berücksichtigt werden. Im Allgemeinen Teutschen Gartenmagazin war 1807 über Pflanzgefäße zu lesen: „Blumenscherben [...] sind eins der nöthigsten Requisites in einem Garten, aber es ist nicht einerlei, von welcher Größe, Form und Materie sie sind. Das Gedeihen der Gewächse, welche man hineinsetzt, hängt sehr oft

ganz allein von diesen Stücken ab.“ Zitruspflanzen benötigen flache, aber breite Gefäße. Wegen der Standfestigkeit sollten sie eine möglichst geringe Verjüngung haben (Abb. 2-3).

Die Terrakotten wurden mit floralen Verzierungen, Blumengirlanden, Maskarons und oft mit dem Wappen des Auftraggebers versehen. Die Gefäße haben einen hohen Wert und große Terrakotten werden bis heute bei Beschädigungen geflickt, um sie weiter nutzen zu können (Abb. 4).

Da die frostempfindlichen Zitruspflanzen den Winter in Limonaien oder Orangeriegebäuden verbringen, konnten die Gefäße bei niedrigeren Temperaturen um 1000 °C gebrannt werden. Bis heute werden derartige Pflanzgefäße in Manufakturen hergestellt.

Hölzerne Kübel und Kästen

Nördlich der Alpen werden für große Pflanzen hölzerne Kübel oder Kästen verwendet. Diese können von ansässigen Böttchern oder Tischlern hergestellt werden. Zur besseren Haltbarkeit werden die Kübel innen ausgebrannt und außen farbig gestrichen. In der Regel wurden die traditionellen Farben der Auftraggeber verwendet (Abb. 5-7).

An manchen Orten wurden eckige Kästen verwendet. Jean de la Quintinie, Küchengärtner



5 Pflanzkübel im Park Charlottenburg, Berlin, Foto: C. Gröschel



6 Pflanzkübel im Belvedere, Weimar, Foto: C. Gröschel



7 Pflanzkübel im Park Seehof, Memmelsdorf, Foto: C. Gröschel



8 Caisse de Versailles, Versailles, Foto: C. Gröschel



Ludwig XIV. in Versailles, bemerkte Ende des 17. Jahrhunderts, dass Kästen ideal für Zitruspflanzen seien, da sie an zwei Seiten geöffnet werden können, um die Erde auszutauschen. Es könnten sowohl neue als auch alte Dauben verwendet werden. Wichtig sei jedoch die Verwendung von Eichenholz und der Anstrich mit Leinölfarbe.

Perfektioniert wurde diese Form im 19. Jahrhundert als „Caisse de Versailles“. Der Versailler Kasten besteht bis heute aus einem gusseisernen Rahmen, der auf zwei Seiten zu öffnen ist. In diesen sind hochkant Eichenbretter eingepasst. Der gusseiserne Rahmen kann als serielles Produkt in beliebiger Menge hergestellt werden und ist sehr lange haltbar, die Eichenbretter können leicht ausgetauscht werden (Abb. 8-9).

Gefäße als zierender Schmuck

In historischen Gartenansichten ist zu sehen, wie diese Pflanzgefäße verwendet wurden. Große Pflanzen stehen in hölzernen Kübeln oder Kästen im Orangerieparterre. Kleinere Gewächse sind in Terrakotten oder Tontöpfe gepflanzt. Oft war eine bunte Mischung unterschiedlicher Pflanzgefäße vorhanden, die je nach Zweck und Bedürfnis der Pflanzen genutzt wurden.

Für besondere Anlässe wurden auch Gefäße aus Fayence, Porzellan und Metall verwendet. In diese

Gefäße wurden die Pflanzen mit ihren Tontöpfen hineingestellt oder auch kurzzeitig ausgepflanzt. Die Pflanzen bildeten mit diesen kunstvollen Gefäßen ein Gesamtkunstwerk und schmückten die fürstliche Tafel, Innenräume oder Terrassen (Abb. 10). Kenntnis haben wir von diesen Gefäßen auch dank der Tradition, Porträts besonderer Pflanzen anzufertigen. Sie wurden während ihrer größten Schönheit zur Blüte und Fruchtreife dargestellt. Gleichzeitig war es ein Mittel, um die vergänglichen Lebewesen zu konservieren. Für derartige Gemälde wurden die Pflanzen zusätzlich mit einem besonderen Gefäß geschmückt (Abb. 11).

Claudia Gröschel



9 Caisse de Versailles, Ansbach, Foto: C. Gröschel



10 Delfter Fayence für Schloss Rosersberg mit dem Wappen der Grafen von Oxenstierna, nach 1682, Nationalmuseum Stockholm Foto: Linn Ahlgren

Literatur:

Ahrendt, Dorothee: „Hölzerne Kästen ... zu fremden Bäumlein“ – Historische Orangerie- und Pflanzgefäße, in: Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg [Hrsg.]: Wo die Zitronen blühen : Orangerien – Historische Arbeitsgeräte, Kunst und Kunsthandwerk, Ausstellung in der Orangerie im Neuen Garten in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V., Potsdam 2001, S. 58-63, 118-130.

Gothein, Marie Luise: Geschichte der Gartenkunst, 2 Bde., Jena 1914, Bd. 1, S. 8-9.

Jashemski, Wilhelmina F.: Gardening practices and techniques, in: Jashemski, Wilhelmina F.; Gleason, Kathryn L.; Hartswick, Kim; Malek, Amina-Aïcha [Hrsg.]: Gardens of the Roman Empire, Cambridge 2018, S. 432-454.

Möller, Lenelotte; Vogel, Manuel [Hrsg.]: Die Naturgeschichte des Caius Plinius Secundus, übersetzt und mit Anmerkungen versehen von G. C. Wittstein, 1881, Neuauflage Wiesbaden 2007, Bd. 1, S. 621 (12. Buch, 14) – In der Anmerkung wird der Assyrische Apfel falsch mit *Citrus decumana* identifiziert. Es handelt sich um *Citrus medica* [d. A.].

Über die beste Form und Materie der Blumenscherben, in: Allgemeines Teutsches Gartenmagazin, Heft 8, 1807, S. 350-351.

La Quintinie, Jean de: Instruction pour les jardins fruitiers et potagers : avec un traité des orangers, et des réflexions sur l'agriculture, 2 Bde, nouvelle édition, Paris 1746, Bd. 1, Chapitre VI: De la grandeur, & des autres conditions qui sont à souhaiter aux caisses pour être bonnes, S. 223-226.



11 David von Cöln: Orangenbaum in einem Terrakotta-Gefäß aus der Orangerie in Ulriksdal, 1733, Nationalmuseum Stockholm Foto: Linn Ahlgren



Auf den Spuren der barocken Orangerie im Schlossgarten Altshausen

Etwa 20 Kilometer nördlich der einstigen Reichsstadt Ravensburg in Oberschwaben liegt der Ort Altshausen, der von einer großen, wenngleich unvollendeten Schlossanlage bestimmt wird. Dieses Schloss befand sich bis zur Säkularisation und Mediatisierung im Jahr 1806 im Besitz des Deutschen Ordens. Es bildete das Zentrum einer Kommende als deren kleinste Verwaltungseinheit. Der residierende Landkomtur plante in den 1720er Jahren den Neubau eines großen, repräsentativen Schlosses im barocken Stil und beauftragte hiermit den Ordensbaumeister Johann Caspar Bagnato (1696-1757). Dieser legte ihm den Plan für eines der größten Schlösser im deutschen Südwesten vor. 1729 wurde in einer feierlichen Zeremonie der Grundstein gelegt. Aus finanziellen Gründen wurden am Ende nur Teile der neuen Schlossanlage realisiert. Zwischen 1757 und 1764 entstand unter Landkomtur Graf Christian Moritz von Königsegg-Rothenfels (1705-1774) die Orangerie.

In einer Baurechnung ist erwähnt, dass „im herrschaftlichen Hofgarten“ ein Hauptgebäude, der heute noch existierende Orangeriepavillon und zwei Glas- oder Treibhäuser errichtet wurden.¹ Über dem Eingang des Pavillons ließ Landkomtur Beat Konrad Philipp Friedrich Reuttner von Weyl (1719-1803) sein Wappen anbringen.² Zunächst wurden wohl nur Pomeranzen und Limonen kultiviert, vielleicht auch Feigen und Pflirsiche. Inwieweit der Pavillon mit seinem ovalen Gartensaal im Obergeschoss auch für kleinere Feste oder Zusammenkünfte genutzt wurde, muss wegen fehlender Nachweise offenbleiben.

Wie die Idealansicht von Franz Joseph Denner zeigt, war der Pavillon ursprünglich im streng symmetrischen Bauplan von Johann Caspar Bagnato mittig in der Verlängerung des Schlosses geplant. Nun aber rückte man die neue Orangerie aus der Symmetrie und errichtete sie im Garten nordwestlich des Schlosses. Schon wenige Jahre

nach der Erbauung des Pavillons mussten an den beiden Treibhäusern kleinere Dachreparaturen vorgenommen werden.³ Durch Zufall erscheint in den Rechnungen das Baudatum eines Ananashauses, welches während des Jahres 1767 errichtet wurde.⁴ Dieses kleine Häuschen war im Süden an das östliche Treibhaus angebaut.

Im Jahr 1806 fiel die Deutschordenskommende Altshausen im Zuge der Säkularisation und Mediatisierung an den König von Bayern. Ein Jahr später erwarb König Friedrich von Württemberg das Schloss Altshausen als privaten Besitz.⁵ Der letzte Landkomtur Karl Friedrich von Forstmeister erhielt die Erlaubnis, im Schloss wohnen zu bleiben. Zunächst wurde der Schlossgarten mit der Orangerie weiter betrieben wie vorher unter der Herrschaft des Deutschen Ordens. Es wurden „die dazu erforderlichen Geschirre repariert, die Gewächshäuser fortgesetzt und zu diesem Ende die auf die Erhaltung der Orangerie während des Winters nöthige Kosten aufgewendet.“⁶ Im Frühjahr brachten 27 Personen die Bäume aus der Orangerie in den kleinen Schlossgarten, wo sie den Sommer über im Freien standen. Schlossgärtner Augustin Michael Schairer, der noch zu Zeiten des Deutschen Ordens angestellt worden war und seit 1790 als Hofgärtner arbeitete,⁷ und seine Gehilfen transportierten die Pflanzen dann vor dem Einbruch des Winters in die Glashäuser zurück.⁸ Im Jahr 1810 tauschte König Friedrich von Württemberg eine Herrschaft aus seinem Privatbesitz im Gebiet des Königreichs Bayern gegen die Dörfer der ehemaligen Deutschordenskommende Altshausen ein. Schloss und Herrschaft wurden nun von einem Hofkammeramt verwaltet, welches im Schloss untergebracht war. Die Hofkammerämter unterstanden der Hofdomänenkammer, einer Behörde in Stuttgart, welche das Privatvermögen der königlichen Familie verwaltete. Nach dem Tod des Landkomturs von Forstmeister am 1. Januar 1814 benötigte man die



1 Schloss Altshausen mit Anlagen und dem Pavillon, hinten rechts, Foto: Eberhard Fritz



2 Schloss Altshausen. Maqueterie von Franz Joseph Denner, 1766, Landesmuseum Württemberg in Stuttgart, Foto: Elmar Hugger



Erträge des Schlossgartens in Altshausen nicht mehr. Deshalb verpachtete das Hofkammeramt Altshausen Teile des Schlossparks und des Schlossgartens, während das Schloss selbst für gelegentliche Besuche des Königs mit seiner Familie und seinem Gefolge bereit gehalten wurde.⁹ Die Orangerie sollte nach dem Willen von König Friedrich aber weiter betrieben werden.¹⁰ Im herrschaftlichen Teil des Gartens kümmerte sich ein einziger Gärtner um die Orangerie und die Obstanlagen, in denen besonders schöne Spalierbäume standen; dieser schien freilich mit der Aufgabe überfordert zu sein, so dass eine Verwilderung des Gartens zu befürchten stand.¹¹ König Friedrich ließ eigens seinen Stuttgarter Hofgärtner Johann Friedrich Leitner nach Altshausen senden, um den in Unordnung geratenen Garten samt der Orangerie zu begutachten. Dieser kam zum Ergebnis, dass sich die Orangerie mit etwa 70 Orangenbäumen, 60 Ananaspflanzen und zahlreichen Pfirsichbäumen nach wie vor in einem guten Stand befand, wobei die Kultivierung von Ananas schon im Jahr 1815 eingestellt worden war.¹² Im Herbst 1816 wurden schadhafte Kübel aus Eichenholz repariert oder ersetzt, weil ein Teil davon verfault war.¹³

Allerdings war das Königreich Württemberg wie andere Länder in ganz Mitteleuropa in eine schwere Wirtschaftskrise geraten. Im April 1815 war auf der indonesischen Insel Sumbawa der Vulkan Tambora ausgebrochen. Durch diese stärkste Eruption der Neuzeit wurde so viel Asche in die Atmosphäre geschleudert, das sich im Jahr 1816 das Wetter in Europa massiv veränderte. Es kam zu einem „Jahr ohne Sommer“ mit dramatischen Ernteausfällen. Mitten in der Krise verstarb König Friedrich im Oktober des Jahres, und sein Sohn König Wilhelm I. trat die Regierung an.¹⁴ Er reduzierte die große Hofhaltung seines Vaters deutlich und ordnete die Überprüfung aller Ausgabenposten an. In dieser schweren Zeit erschien der Betrieb einer Orangerie, die niemand mehr benötigte und für welche man im Winter einiges Brennholz verbrauchte, als nicht mehr zu rechtfertigender Luxus.

Im Herbst 1817 unternahm man den Versuch, die Orangerie in Altshausen zu verkaufen. Auch die im Vergleich dazu riesige Orangerie des Residenzschlosses in Ludwigsburg ließ die Hofdomänenkammer versteigern.¹⁵ In Altshausen stieß der Verkauf zunächst auf Schwierigkeiten, weil für die Treibhäuser und die exotischen Pflanzen so niedrige Angebote eingingen, dass man diese beim Hofkammeramt als unzumutbar empfand.¹⁶ Zwar zeigte der Hofgärtner Schnell des Fürsten von Hohenzollern-Sigmaringen in Krauchenwies Interesse, 15 bis 18 Orangenbäume zu kaufen, aber er wollte diese selbst auswählen. Dieses Ansinnen lehnte man bei der Hofkammer ab.¹⁷ Deshalb



3 Schloss und Garten Altshausen auf dem um 1770 entstandenen, beschädigten Ortsplan; im Norden der Pavillon der Orangerie, flankiert von den zwei Treibhäusern; am östlichen nach Süden der Anbau des Ananashauses, Archiv des Hauses Württemberg, Schloss Altshausen

musste man die Orangerie notgedrungen weiter betreiben.¹⁸ In ihrer Not war die Hofdomänenkammer bereit, die Orangerie auch zu verpachten, wenn sich ein Interessent dafür fände. Sie lehnte es jedoch ab, dass jemand nur die schönsten Bäume und Pflanzen kaufen wollte.¹⁹

Schließlich entschloss man sich bei der Hofkammer, die in der Orangerie befindlichen 64 Orangenbäume an den Meistbietenden zu verkaufen, und lud über Zeitungsanzeigen zu einer Versteigerung am 18. August 1818 ein. Es erschienen vier Kaufliebhaber: Baron Eichner von Hippenstein, Baron von Stozing, ein Sekretär des Fürsten von Hohenzollern-Sigmaringen zusammen mit dem fürstlichen Hofgärtner und der Hofgärtner Schupp des Grafen zu Königsegg-Aulendorf. Bei der Versteigerung scheiterte der Versuch, die Bäume einzeln zu verkaufen. Baron Eichner von Hippenstein bot 501 Gulden und erhielt zunächst den Zuschlag. Hofgärtner Schupp aus Aulendorf kaufte 12 Feigenbäume um 18 Gulden.²⁰

Eineinhalb Wochen später erschien Hofgärtner Schupp beim Hofkammeramt und legte ein Angebot des Grafen Friedrich Waldbott von Bassenheim über 522 Gulden für die gesamte Orangerie vor. Die Familie des Grafen war im Zuge der Säkularisation in den Besitz zweier aufgelöster Klöster gekommen. Nun gehörten ihr das ehemalige Zisterzienserinnenkloster Heggbach in der Nähe von Biberach und die ehemalige Kartause Buxheim bei Memmingen. Diesem höheren Angebot



4 Der Pavillon als zentrales Gebäude der ehemaligen Orangerie ist erhalten geblieben, Foto: Elmar Hugger



erteilte das Hofkammeramt Altshausen den Zuschlag, wobei aus den Akten nicht hervorgeht, warum man den Zuschlag an Baron Eichner von Hippenstein bei der Versteigerung widerrufen konnte.²¹

Damit endete die Kultivierung exotischer Pflanzen im Schloss Altshausen in der aus der Barockzeit stammenden Orangerie des Schlosses Altshausen. Die weitläufige Schlossanlage war ohnehin in einen Dornröschenschlaf verfallen. Sie wurde nicht mehr als Residenz genutzt, sondern als „königliches Landschloss“ nur für kurze Aufenthalte der königlichen Familie, etwa für eine Übernachtung bei der Hin- und Rückreise in die Sommerresidenz Friedrichshafen. Ansonsten war das Hofkammeramt Altshausen im Schloss untergebracht, wo ein Beamter und mehrere Angestellte die königlichen Besitzungen in der Region verwalteten.²² Im Schlossgarten wurden zu einem unbekanntem Zeitpunkt die Treibhäuser abgebaut, während der Pavillon der Orangerie erhalten blieb. Er diente einige Jahrzehnte lang der evangelischen

Kirchengemeinde als Gottesdienstraum, bis 1882 die neugotische Kirche an der Hardtwaldallee – der heutigen Herzog-Albrecht-Allee – gebaut wurde. Dann verfiel auch er in einen Dornröschenschlaf und wurde nur noch in seiner Substanz erhalten. Doch gegen Ende des Zweiten Weltkrieges wurde neben anderen Schlossgebäuden auch der Pavillon beschlagnahmt. Mehrere Versuche, diese Maßnahme abzuwenden, blieben ohne Erfolg und so belegte ab Februar 1944 die Deutsche Versuchsanstalt für Luftfahrt das Gebäude. Sie experimentierte hier mit einem Ölhydraulikmotor, der für den Einsatz auf U-Booten gedacht war.²³

Nach dem Krieg gelangte das Schloss wieder in den Besitz der Familie von Württemberg. Herzog Carl von Württemberg (1936-2022) ließ den Orangerie-Pavillon renovieren und modernisieren. Heute gehört der Pavillon zum Privatgarten der herzoglichen Familie.

Eberhard Fritz

Anmerkungen:

¹ AHW: Deutschordenskommende Altshausen, Band 138: Rentamts-Rechnung 1765/1766, S. 212.

² Treu, Barbara: Beat Konrad Philipp Friedrich Reuttner von Weyl (1719-1803): Landkomtur des Deutschen Ordens, homo politicus und Stratege am Vorabend der Neugestaltung Europas, in: Ulm und Oberschwaben 61, 2024, S. 269-209.

³ AHW: Deutschordenskommende Altshausen, Band 143: Rentamts-Rechnung 1767/1768, S. 179.

⁴ AHW: Deutschordenskommende Altshausen, Band 143: Rentamts-Rechnung 1767/1768, S. 181.

⁵ Fritz, Eberhard: Königreich statt Ordensherrschaft. Die Säkularisation und Mediatisierung der Deutschordenskommende Altshausen, in: Volker Himmelein/Hans Ulrich Rudolf (Hrsg.): Alte Klöster – neue Herren. Die Säkularisation im deutschen Südwesten. Aufsätze, Erster Teil, Ostfildern 2003, S. 529-542.

⁶ AHW HKA Altshausen 3/101e (Konsignation der [Hof-]Kameralverwaltung Altshausen über die für den Schlosshof, den Garten und die königlichen Anlagen aufgewendeten Kosten, 11.11. 1812). Derselbe Text über die Orangerie findet sich in mehreren Jahrgängen dieser jährlich abzuliefernden Konsignation.

⁷ Anstellung als Hofgärtner [Erwähnung]: AHW: Deutschordenskommende Altshausen, Bd. 167 fol. 178; Revers als Hofgärtner: Bü 207 (31.8. 1790).

⁸ AHW HKA Altshausen 3/101e (Konsignation der [Hof-]Kameralverwaltung Altshausen über die für den Schlosshof, den Garten und die königlichen Anlagen aufgewendeten Kosten, 11.11. 1812).

⁹ AHW Hofdomänenkammer Bü 1732.

¹⁰ AHW HKA Altshausen 3/101e (Königlicher Befehl an das Hofkammeramt Altshausen, 25.3. 1815).

¹¹ AHW Hofdomänenkammer Bü 1732 (Bericht, 5.10. 1815). - HKA Altshausen 3/101e (Königliches Dekret an das Hofkammeramt Altshausen, 14.10. 1815).

¹² AHW HKA Altshausen 3/101e (Königliches Dekret an das Hofkammeramt Altshausen, 17.10. 1815). -

Hofdomänenkammer Bü 1732 (Bericht des Hofgärtners Leitner, 27.10. 1815). Im Jahr 1817 befanden sich folgende Kübelpflanzen in der Orangerie (Spezifikation, 10.7. 1817): 17 Pomeranzenbäume; 12 Zitronenbäume; 4 gemeine Laurus; 4 Lorbeerbäume; 1 "laurus indica"; 2 "sunica granatum"; 1 "Myrthus"; 1 "yucca gloriosa"; 140 unterschiedliche Gewächse; 12 Feigenbäume.

¹³ AHW HKA Altshausen 3/101e (Konsignation über die zur Erhaltung der Orangerie aufgewandten Kosten, 11.11. 1816).

¹⁴ Sauer, Paul: Reformen auf dem Königsthron. Wilhelm I. von Württemberg, Stuttgart 1997.

¹⁵ AHW Hofdomänenkammer Bü 605 (Protokoll über die Versteigerungen am 7. und 14. Oktober 1817, 25.10. 1817). Es wurden aus der Orangerie versteigert: 119 hochstämmige Orangenbäume in Kästen; 8 hochstämmige Orangenbäume in Kübeln; 86 Spalierbäume in Kübeln; 289 Spalierbäume in Scherben.

¹⁶ AHW HKA Altshausen 3/101e (Hofdomänenkammer an Hofkammeramt Altshausen, 10. 4. 1817 und 22.8. 1817).

¹⁷ AHW HKA Altshausen 3/101e (Hofdomänenkammer an Hofkammeramt Altshausen, 19.9. 1817).

¹⁸ AHW HKA Altshausen 3/101e (Konsignation der Kameralverwaltung Altshausen über die für den Schlosshof, den Garten und die königlichen Anlagen aufgewendeten Kosten, 1817/18).

¹⁹ AHW HKA Altshausen 3/101e (Hofdomänenkammer an Hofkammeramt Altshausen, 15.6. 1818).

²⁰ AHW HKA Altshausen 3/101e (Versteigerungsprotokoll des Hofkammeramts Altshausen, 18.8. 1818).

²¹ AHW HKA Altshausen 3/101e (Notiz auf dem Versteigerungsprotokoll des Hofkammeramts Altshausen vom 18.8. 1818, 29.8. 1818).

²² Fritz, Eberhard: Die Hofdomänenkammer im Königreich Württemberg. Zur Vermögensverwaltung des Hauses Württemberg, in: Zeitschrift für Württembergische Landesgeschichte 56/1997, S. 127-180.



Der lange Weg vom Fachwerkexperiment zur privaten Fährhaus-Orangerie in Uetz bei Potsdam

Auf der Suche nach einem Familienhaus, das möglichst kein Neubau sein sollte, stießen wir 2014 auf das Fähr- und Fischerhaus zu Uetz. Dieses Einzeldenkmal erfüllte perfekt unseren Ansatz, ein Haus mit gelebter Seele zu finden. Der Erwerb und die daraus entstehende restauratorische Lebensaufgabe war uns am Anfang dieser Abenteuerreise nur rudimentär bewusst. Die Fährstelle Uetz war eine Hauptpassage des sogenannten Königsweges von Potsdam und Berlin nach Paretz zur Sommerresidenz Friedrich Wilhelms III. von Preußen. Uetz mit seinem ehemaligen Rittergut und der Fährstelle waren seit 1836 in königlichem Besitz. Friedrich Wilhelm III. und seine Gemahlin, Königin Luise, nahmen mit Vorliebe die Passage über den Fluss Wublitz. Der landschaftliche Reiz des Gassendorfes Uetz mit seinem hinter den Häusern aufsteigenden Weinberg und einer Bockwindmühle im Hintergrund, inspirierten den preußischen König, den Architekten Ludwig Persius 1837/38 zu beauftragen, ein Fähr- und Fischerhaus sowie eine kleine Fachwerkscheune (Persius-Speicher) im „Schweizer Stil“ zu errichten.

Wir, Sabine und Henry Sawade, sind nunmehr seit zehn Jahren mit der Wiederherstellung der ursprünglichen Geländesituation, Uferzone und Garten sowie der Restaurierung des Fährhauses und der Rekonstruktion verlorenen gegangener Architekturbezüge beschäftigt. Da wir einen Großteil aller Arbeiten selbst bewerkstelligen, mussten wir sehr schnell feststellen, dass verloren gegangene Funktionsräume wie die Scheune nun zu logistischen Herausforderungen führten. Das betraf in der ersten Phase der Restaurierung die

Lagerung von Baumaterialien, Fragmenten und ersten Pflanzen, die nur bedingt im Haus überwintert werden konnten. Das Fährhaus war zu diesem Zeitpunkt eine Großbaustelle ohne Heizung und gesicherten Lagermöglichkeiten.

Im September 2015 beschlossen wir, nahe dem Haus ein kleines Fachwerkprojekt zu starten. Dabei hatten wir von Beginn an im Kopf, mit diesem Experiment gleich mehrere Frage- und Problemstellungen zu lösen. An erster Stelle wollten wir einen Raum schaffen, der zur temporären Überwinterung unserer Kübelpflanzen dienen konnte. Er musste reversibel sein und in den Sommermonaten als Werkstatt für Holz- und Fassungsarbeiten genutzt werden können. Er sollte zum Denkmal passen und sich an der Bauweise des Originals orientieren. Auch wollten wir klären, ob der Wiederaufbau der durch Brandstiftung verlorenen Scheune ein realistisches Projekt in Eigenleistung sein könnte. Dieses kleine Fachwerkexperiment entsprach ca. einem Viertel des Raum- und Fachwerkvolumens der Scheune. Wir erledigten den Fachwerkabbund traditionell ohne den Einsatz von heute üblichen Fräsen und Maschinen ausschließlich von Hand, um ein Gefühl für Zeitabläufe und Techniken zu bekommen. Wie sich später herausstellen sollte, konnten wir hier verschiedene weitere, für die Restaurierung wichtige handwerkliche und technische Erfahrungen sammeln.

Das kleine provisorische Bauwerk wurde im November 2015 erstmals zur Überwinterung der Kübelpflanzen genutzt und diente in der Folgezeit als Sommerwerkstatt und Winterorangerie. Der bereits damals vorhandene Zitrusbestand wurde



1 Transport des Fachwerkabbunds mittels Rundbalken



2 Gründung für den endgültigen Aufstellort



3 Fassung der Schleierbretter



4 Einlassen der Fliesen mit heißem Firnis



5 Ausmauern der Fachungen

dann sukzessive um Kübelpflanzen erweitert, die in den Sommermonaten den Garten des Fährhauses strukturieren und zieren sollten.

Im Juli 2020 waren die Arbeiten am Fährhaus soweit fortgeschritten, das die „Behelfsorangerie“ an ihrem ersten Standort nun immer mehr zum Problem wurde. Wir mussten für Baufreiheit sorgen und einen anderen Platz finden. Durch die Aufzeichnungen und Skizzen von Theodor Fontane in Vorbereitung zu seinen Märkischen Wanderungen (hier Band Havelland), wurde deutlich, dass im Bereich des ehemaligen Fähranlegers ein Schuppen oder Schauer gestanden haben musste. Der Schriftsteller hatte dies auf einer seiner Wanderskizzen festgehalten. Dieses Bauwerk diente mit großer Wahrscheinlichkeit der Aufbewahrung von Arbeitsgeräten und Utensilien, die mit dem Fährbetrieb und der Fischerei in Zusammenhang standen. Bei der Sondierung des Platzes stießen wir dann auch auf die Gründungsreste. Um hier nicht großflächig in den Boden einzugreifen, beschlossen wir, das Fachwerk auf eine Pfahlgründung zu setzen. Die Arbeiten waren im August 2020 abgeschlossen. Neben den bautechnischen

Erfahrungen im Holzbau mussten wir uns ebenfalls mit Unterkonstruktionen und einer machbaren Transportmöglichkeit beschäftigen. Da wir traditionell mit Holznägeln gearbeitet hatten, war ein Abbau der gesamten Konstruktion möglich. Wir entschieden uns jedoch für einen Teilrückbau von Elementen und den Transport des Fachwerks in einem Stück. Unter Zuhilfenahme einer alten Steinwinde, ein paar Rundbalken, diverser Hölzer und einer Handseilwinde ging nun das Orangerie-Experiment auf Reise durch unseren Garten. Die Reise dauerte drei Tage und wurde ohne andere Hilfsmittel von uns beiden allein bewältigt. Auf den letzten Metern musste noch ein Höhenunterschied von über einem Meter überwunden werden. Auch dieses Problem wurde mittels Rampe gemeistert.

In den kommenden Monaten begannen wir mit dem Ausbau der nunmehr standortfesten Orangerie. Im ersten Schritt wurden zusätzliche Oberlichtfenster eingebaut. Dann begannen wir mit der Schiefereindeckung entsprechend der englischen Schieferdeckung des Fährhauses. Alle Dacharbeiten wurden in Eigenleistung erledigt. Das Hand-



6 Reinigen der frisch gefügten Fachungen



7 Neu hergestelltes Orangeriefenster



8 Aufgearbeitetes Kastenschloss



9 Orangerie, Westseite mit Terrasse

werk des Schieferdeckers konnte hier am Objekt erlernt werden. Weitere Schritte waren die Herstellung, Fassung und Montage von Schleierbrettern. Diese wurden farblich in Annäherung ans Original gefasst. Weiter ging es mit dem Ausmauern der Gefache. Auch hier orientierten wir uns am Duktus des alten Fährhauses. Historische Ziegel wurden gereinigt und anschließend auf Holzschablonen entsprechend der Fachungsfelder zugerichtet. Das Vermauern und Fugen erfolgte sukzessive. Im nächsten Schritt bekam die Orangerie eine Fußbodenheizung und wurde anschließend mit historischen Terrakottafliesen als Fußboden ergänzt. Zum ersten Mal seit Entstehung des kleinen Fachwerkbaus konnten nun unsere Kübelpflanzen kontrolliert überwintert werden. In den Wintermonaten wurden dann noch fehlende Details angefertigt. Dazu gehörten der Bau einer Orangerietür und erster Holzsprossenfenster, die wiederum in Eigenleistung hergestellt, gefasst, beschlagen und Anfang des Jahres 2023 montiert wurden. Die Orangerie war nun fast fertig. Wir hatten nur ein Problem. In der Zwischenzeit war sie zu klein geworden. Unser



11 Detail über einem Fenster



10 Orangerie, Ostseite, 2023

Pflanzenbestand hatte sich um etliche Zitrus erweitert.

Da wir durch einen glücklichen Zufall Altfenster gefunden hatten, die von der Bauart, Größe und Gestaltung perfekt zu unserer kleinen Orangerie passen konnten, wurde das Fachwerk kurzerhand um einen Anlehnbereich erweitert, Fußboden und Dachgestaltung eingeschlossen. Im Mai 2023 waren dann die Arbeiten an der Fährhaus-Orangerie abgeschlossen. Heute überwintern wir hier 20 Zitrusbäumchen, einen Ableger der Pflitzer Kameilie, Plumbago-Hochstämme, Oleander, Myrthe, Lorbeer, Agapanthus und einiges mehr. Alle Arbeiten und Veränderungen, Fortschritte und Projekte dokumentieren wir auf unserer Webseite. Der angegebene Link führt direkt zum Projekt Fährhaus-Orangerie.

Viel Spaß beim Anschauen wünschen

Sabine und Henry Sawade

<http://rockefellermusik.magix.net/album/alle-alben/!/oa/7558184/>



12 Sabine und Henry Sawade



Die Orangerie Herten

Geschichte des Bauwerkes

Bertram Karl Graf von Nesselrode-Reichenstein (1672–1744) ließ 1725 eine Orangerie als Abschluss der sich auf die Nordfassade des Schlosses beziehenden Mittelachse des Schlossparks Herten errichten. Mit einer Länge von rund 35 Metern, einer Breite von rund zehn Metern und einer Höhe von achteinhalb Metern wurde sie nicht nur eine der größten Orangerien in Westfalen, sondern – versehen mit einer aufwändigen Fassadengestaltung und zwölf fast lebensgroßen allegorischen Figuren aus der Werkstatt des Münsteraner Bildhauers Johann Mauritiz Gröninger (1652–1707) auf der Dachbalustrade – auch eine der prächtigsten.

Durch Zeichnungen des flämischen Hofmalers Renier Roidkin (1684–1741) sind verschiedene Innen- und Außenansichten des gerade fertig gestellten Gebäudes überliefert. Eine Zeichnung zeigt auch die sommerliche Nutzung der Orangerie in der Barockzeit als festlichen Speisesaal. Das Gebäude besaß zehn Fensterachsen, die einen Mittelrisalit mit Dreiecksgiebel rahmten. Auf der ganzen Frontlänge krönte eine Balustrade das Gebäude. Seitlich setzten Treibhäuser mit großen schräggestellten Glasfronten den Baukörper fort. Eine halbrunde Terrasse vor der Orangerie diente einst der sommerlichen Präsentation der Orangeriepflanzen. Über den Pflanzenbestand der Barockzeit liegen derzeit noch keine Erkenntnisse vor. Nach 1815 war in der Hertener Orangerie eine der bedeutendsten Kamelien-Sammlungen Europas zur Überwinterung eingestellt.

Mit Wegzug der Grafen Nesselrode aus Herten wurde die Orangerie ab 1921 nicht mehr genutzt und verfiel. Die letzten Fotos der vollständigen Fassade stammen von 1953. In den folgenden Jahrzehnten verkamen Schloss, Park und die Orangerie immer mehr. Das von einer Mauer umschlossene Gelände war starkem Vandalismus ausgesetzt.

Sicherung

1974 übernahm der Landschaftsverband Westfalen Lippe (LWL) den Schlosspark und begann mit der Sicherung des Schlosses, des Tabakhauses und der Orangerie. Die Öffnung des Parks im selben Jahr war ein großes Fest für die Hertener Bevölke-



1 Die Hertener Orangerie vor 1921, LWL-Medienzentrum für Westfalen

rung. Der Autor selber war sechs Jahre alt und wird niemals den Tag vergessen, an dem völlig unvermittelt bei einem Familien-Spaziergang sein Blick auf die verfallene Orangerie fiel.

Im Zuge der Schlosssanierung wurden 1974 kleinere, aber keineswegs ausreichende Restaurierungsarbeiten an der Fassade der Orangerie vorgenommen und bald darauf wieder eingestellt. Die Fassade stürzte in der Folge zu mehr als der Hälfte ein. Die Orangerie war daraufhin kaum mehr als Gebäude wahrnehmbar. In den folgenden Jahren wurde die Orangerie dann wiederum ein, allerdings illegaler, Treffpunkt der Hertener Jugend. Vor allem das alte Kellergewölbe unter der Orangerie übte eine große Faszination aus.

Der Förderverein für die Orangerie Herten und erste Erfolge

Im Sommer des Jahres 2006 haben sich einige kultur- und heimatverbundene Bürgerinnen und Bürger zusammengefunden, um den Gedanken der Wiedererstehung der Orangerie Herten aufzugreifen.

Am 30. August 2006 wurde der Förderverein Orangerie Herten e.V. gegründet und beim Amtsgericht Recklinghausen eingetragen. Damit war der Weg frei, mit breiter Unterstützung der Bevölkerung und der Politik die Orangerie vor dem weiteren Verfall zu bewahren.

Ziel ist es, die Orangerie wiederaufzubauen, die vorhandene Denkmalsubstanz zu ergänzen und die Orangerie der Hertener Bevölkerung zur Verfügung zu stellen. Der Wiederaufbau bzw. die Ergänzung der historischen Fassade der Orangerie wird vorangetrieben. Der Verein bemüht sich, die finanziellen und ideellen Ressourcen zu entwickeln, um die Orangerie zu retten.



Folgende Maßnahmenschritte konnten realisiert werden:

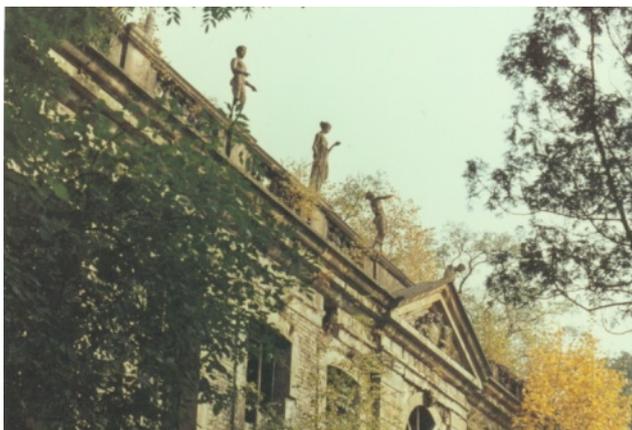
- Sicherung der Mauerreste/ Aussteifung mit Betonfundamenten
- Statische Sicherung der Gewölbedecke
- Konzepterstellung durch das Architekturbüro Pfeifer Ellermann Preckel
- Bau eines Zink-Daches als Schutzdach
- Bau eines ebenerdigen Zuganges
- Einbau von sechs Sicherungs-Fenstern
- Elektroinstallationen/ Beleuchtung

Nächste Schritte und Ausblick

Die Orangerie soll wieder als Orangerie erkennbar sein! Sie war einst durch ihren Pflanzenbestand und ihre besondere Architektur charakterisiert und diente immer auch als Treffpunkt für Feiern der adeligen Besitzer.

Bereits im diesem Jahr 2025 feiert unsere Orangerie im wunderschönen Hertener Schlosspark ihr 300-jähriges Bestehen. Um die 300-Jahr-Feier würdig gestalten zu können, benötigt der Verein weitere finanzielle Mittel. Die Finanzierung soll mit folgenden Teilprojekten ermöglicht werden:

- Das Projekt „300 x 300 = 300“ wurde zum Pfingstmarkt 2024 gestartet. 300 Hertener Bürger, Unternehmen oder Institutionen sind seitdem aufgerufen, jeweils 300 Euro zu spenden. Damit stünde dem Förderverein für die nächsten Schritte insgesamt eine Summe von $300 \times 300 = 90.000$ Euro zur Verfügung.
- Mit diesem Eigenanteil kann der Verein bei der Stiftung Denkmalschutz in Düsseldorf weitere Mittel einwerben. Bei 90.000 Euro Eigenanteil können so möglicherweise weitere 180.000 Euro Fördermittel, also in der Summe 270.000 Euro, in die weitere Sicherung der Orangerie fließen.
- Für die Rekonstruktion der zwölf Figuren auf



2 Detail der Orangerie im Verfall, Figuren auf der Balustrade noch vorhanden, um 1953



3 Fassade der Orangerie, vor 1921

der Balustrade des Daches suchen wir jeweils Spenden in Höhe von 3.000 Euro, sodass hier 36.000 Euro zur Verfügung stehen könnten.

- Für die insgesamt 70 Baluster auf dem Dach suchen wir Spenden in Höhe von jeweils 400 Euro. Diese Summen reichen aus, die wichtigsten Mauern, auch die der

Gewächshaus-Anbauten, zu restaurieren, das Bauwerk zu sichern und weiter medientechnisch zu erschließen.

Jeder Spender aus dem Projekt „300 x 300=300“ erhält eine nummerierte Urkunde. Die Nummern beginnen symbolisch im Jahr 1725 und enden im Jahr 2025. Wir wollen möglichst vielen Bürgerinnen und Bürgern die Gelegenheit geben, sich bei der weiteren Rettung der Orangerie zu beteiligen.

Ein Baluster wurde beispielhaft als Muster zur Freigabe durch die Denkmalbehörden aus Sandstein angefertigt. Alle Projekte sind bereits erfolgreich angelaufen. So sind von den zwölf Figuren der Balustrade nur noch vier zu vergeben, acht haben bereits Spender gefunden. Wenn alles klappt, wird die Fassade im nächsten Jahr in Ihren Dimensionen erkennbar sein.

Zusammen mit den restaurierten Nebenbauwerken können mit Café, Gewächshaus und Schutz für die historischen Statuen die Funktionen des historischen Gebäudes von vor 300 Jahren wieder ablesbar werden.

Andreas Weidner



4 Die Orangerie im Stadium des Verfalls, die Figuren fehlen, Westfälisches Amt für Denkmalpflege, um 1974



„Eingemachte Citroni-Stritzel/ für Abnehmen des Leibs/ bey den Neyd-Hälsen“ – Orangeriepflanzen-Motive bei dem Barockprediger Andreas Strobl



Frontispiz und Titelseite von Strobls „Geistlichem Artzney-Schatz“, Bayerische Staatsbibliothek München: 4 Hom. 2124; Frontispiz und Titelblatt

1. Orangeriepflanzen und -früchte als religiöse Symbole?

Dass Agrumen und andere Gewächse mediterraner Herkunft, gehalten in den Orangerien der hohen Herren Mitteleuropas, beliebte Herrschaftssymbole waren, ist mittlerweile wohl bekannt. Nach heutigem Sprachgebrauch waren sie „Signature-Pflanzen“, die finanzielle und kulturelle Potenz zu Schau stellten und – als Triumph über die Naturgewalten, nämlich Frost und Schnee – auch herrschaftliche Macht.

Eine bisher weniger reflektierte Frage ist die der religiösen Symbolik und Allegorik von Zitrusfrüchten und anderen Orangeriepflanzen. Dabei wurden viele Gewächshäuser auch von geistlichen Herren unterhalten, nicht nur von Fürstbischöfen (die ihr Amt ohnehin oft eher politischen Motiven als geistlicher Berufung zu verdanken hatten), sondern auch von zahlreichen Klöstern, von Insti-

tutionen also, in denen zumindest dem Ideal nach ein religiöses Lebenskonzept ermöglicht und verwirklicht werden sollte.¹

Ist nicht zumindest in solchen Kreisen auch mit einer religiösen Aufladung der Orangeriepflanzen-Symbolik zu rechnen? Nach derzeitiger Kenntnis lässt sich das Fazit ziehen, „Bibelpflanzen“, also Spezies, die in den Büchern des Alten und Neuen Testaments erwähnt und dort oft auch schon mit einem religiösen Bedeutungsgehalt verbunden sind, wurden auch in der frühneuzeitlichen geistlichen Kultur in dieser Weise rezipiert – in der Literatur wie in der bildenden Kunst. Doch auch Zitrusfrüchte stiegen in den Rang religiöser Symbole auf, nahmen in religiösem Kontext und auch der christlichen Kunst und Kultur eine wichtige Rolle ein – man denke nur an die Mariensymbolik oder das Totenbrauchtum.²

Hier kann nun eine Quelle geistlichen Inhalts vor-



gestellt werden, die Zitruspflanzen in das Feld religiöser Zeichenhaftigkeit aufgenommen hat, neben zahlreichen anderen Gewächsen der Orangeriekultur. Der Grund dafür liegt im besonderen Ansatz der Quelle: Der namhafte Barockprediger Andreas Strobl wertete für seinen „Geistlichen Artzney-Schatz“ verschiedene medizinische Werke aus. Deren überwiegend phytomedizinischer Ansatz berücksichtigte auch die Heilwirkung von Agrumen, sodass Strobl sich ihrer bedienen konnte.

2. Andreas Strobl und sein Werk

Andreas Strobels Leben ist schnell referiert.³ Er stammte aus dem Rupertiwinkel und wurde 1642 in der Salzachstadt Tittmoning geboren. Nach seiner Schulzeit besuchte er ab 1660 die Salzburger Benediktineruniversität. 1666 erhielt er die Priesterweihe. 1673 wurde er als Kanonikus in das Kollegiatstift Laufen aufgenommen. Er starb 1706 in Buchbach bei Mühldorf, wo er seit 1695 als Pfarrer gewirkt hatte.

Aus seiner Praxis als Seelsorger ging ein stattliches Konvolut gedruckter Werke hervor. In ihnen erweist sich Strobl als begabter und einfallsreicher Autor⁴, ablesbar schon an den Titeln seiner Predigtbände wie beispielsweise „Geistliches Teutsches Karten-Spil“ (1685), „Geistliches Fisch-Netz“ (1695) oder eben „Geistlicher Artzney-Schatz“ (1701). Ihre Funktion war die von Predigthilfen. Sie dienten anderen Priestern als Materialpool für ihre Kanzelansprachen. Strobels besonderer Erfolg als Predigtautor beruhte dabei „auf der gelungenen Verknüpfung von sittlich-religiöser Unterweisung und unterhaltsamer Erzählkunst. [...] Sein Erzählgut zeugt von großer Belesenheit“.⁵

Das ist allenthalben auch im „Geistlichen Artzney-Schatz“ zu erkennen, einer Art „homiletischer Apotheke“, in der „gute und bewehrte Artzney-Mittel/ wider verschiedene schwehre Zustände/ Kranckheiten und Gebrechen des Leibs/ angezeigt/ hernach geistlicher Weise auf der Seelen Kranckheit applicirt/ oder ausgelegt werden“, wie es auf dem Titelblatt heißt. Wie üblich ist das Werk zweiteilig angelegt: Ein erster Band von rund 750 Seiten (das Dominicale) enthielt die Sonntagspredigten⁶, ein zweiter von etwa 570 Seiten (das Festivale) die Predigten zu besonderen kirchlichen Festtagen.⁷

Von einem Barockprediger wurde ein enzyklopädischer Ansatz erwartet, um die Zuhörerschaft durch oft überraschende Rückgriffe auf das gesamte verfügbare Weltwissen zu motivieren. Dazu gehörte auch naturgeschichtliches Wissen, solches der Alltags- und der Hochkultur. In Strobels Predigt-Apotheke lassen sich daher auch zahlreiche Bezugnahmen auf typische Orangeriepflanzen finden, einschließlich der Zitronen und Pomeranzen.

3. Textproben

Die zweite Predigt des Dominicale, diejenige zum 2. Adventsonntag (S. 15–31), trägt den Titel: „Eingemachte Citroni-Stritzel/ für Abnehmen des Leibs/ bey den Neyd-Hälsen“. Strobl erörtert zunächst das Phänomen des Neides und seiner Folgen. Im dritten Teil der Predigt werden „Mittel/ wider den schädlichen Neyd“ vorgestellt, anmoderiert mit folgender Aussage: „Der berühmte Artzt Bernardus Verzascha rühmet mächtig die eingemachte Stritzel oder Schelfen [= Schalen] von dem Citron-Apfffel/ dann diese/ sagt er/ widerstehen dem Gifft/ und andere Gebrechen mehr. Der Neyd ist ein tödtliches Gifft der Seelen/ und des Leibs/ wordurch das Hertz vergiffet/ der Leib geschwächt wird/ und abnimmet: Nehmet derowegen an statt der Citroni-Stritzel/ diese folgende Lehrstück“ (S. 29f.). Bei ihnen handelt es sich um die Verachtung weltlicher Güter und Ehren, die Fähigkeit, gönnen zu können, und um die Demut vor Gott.

Am 3. Sonntag nach Ostern sind „Traurigkeit und Melancholey“ das Thema (S. 325–335). Hier zählt Strobl in der Einleitung verschiedene Arzneien gegen diese Leiden auf, neben Rosmarin- und Melissen-Zucker und Engelsüß-Tee auch eingemachte Zitronen (S. 326).

Im Festivale wird man in der Predigt zum Fest Mariä Geburt (am 8. September; S. 324–336) fündig. Sie trägt den Titel „Guldenes Balsam-Büchlein“, welches mit seinem Wohlgeruch die Herzen der Menschen stärken soll. In der Einleitung greift Strobl auf Petrus de Crescentiis' Ausführungen zur Einrichtung eines königlichen Lustgartens zurück. Dieser solle mit wohlriechenden Pflanzen, einem Brunnen und einem Sommerhaus ausgestattet sein; „Beynebens auch mit allerhand schönen Bäumen besetzt werden/ als mit Ceder-Cypreß-Palmen-Oel-Bäumen/ Citronen-



Pomeranzen-Bäumen und anderen dergleichen mehr.“ (S. 326). Mit der Erschaffung des Paradieses habe Gott einen solchen Garten angelegt. In einem geistlichen Sinne könne der Paradiesgarten in Genesis 2 aber als Allegorie der „übergebenedeyte[n] Jungfrau Maria“ verstanden werden. Deren Name sei freilich noch weit kostbarer als aller Balsam aus Ambra, Bernstein, Zimt, Nelken, Rosen oder Zitronen (S. 333).

Zu den Zitruspflanzen kommen in Strobls Apotheke noch weitere typische Orangeriepflanzen. Das Festivale beginnt mit einer Predigt zum Fest der Beschneidung des Herrn (1. Januar) und diese wiederum mit folgenden Gedanken: „Unter allen anderen schönen Baum-Früchten/ welche GOTT der Allmächtige uns Menschen zu Nutz und Ergötzlichkeit erschaffen/ hat/ meinem Verstand nach/ die Präcedenz, oder den Vorzug/ der Granat-Apfel/ und soll derselbe/ gleich wie die Rosen/ eine Königin aller Blumen; also dieser/ ein König aller Baumfrüchten genennt werden: Massen ihn die Natur selbst obenher/ mit einem schönen Krönlein/ als einen König gekrönt: Inwendig aber mit lauter rothen Körnern/ als mit Rubinen und köstlichen Edel-Gesteinen versetzt/ und gezieret hat“ (S. 2). Granatäpfel „stärcken das Hertz/ dienen trefflich wol wider die Mattigkeit/ wehren dem Unwillen des Magens/ unterdrücken die Gall/ löschen den Durst/ bringen Lust zum Essen/ und haben die Granat-Aepffel/ neben andern Eigenschafftten auch diese an sich/ daß sie sich von selbst aufschliessen/ oder voneinander lassen/ mithin ihre rothe Körnlein jederman darbieten und offerieren. Dahero dieser Apffel ein Symbolum oder Anzeigen ist der Freygebigkeit“ (S. 3). Mit Blick auf den Predigtanlass sei der Granatapfel aber auch ein Symbol für das neugeborene Christkind, „welches anheunt in seiner Beschneidung/ gleich als ein Granat-Apfel/ die rothe Rubinen oder Tröpflein seines kostbaren Bluts/ uns zu einem Neuen Jahr/ gantz liebeich darbietet“ (ebd.) – das ist natürlich auch als Antizipation der Passion Jesu und des eucharistischen Blutes zu verstehen.

Die Predigt zum Fest des hl. Laurentius (10. August) greift auf zwei weitere beliebte Baumarten in Orangeriebeständen zurück. Da der Heilige sein Martyrium auf einem Bratrost erlitt, enthält dieser Text „Mittel wider das wilde Feuer“ (Festivale, S. 279–292), womit im geistlichen Sinne das

Höllengefeuer gemeint ist. In diesem Zusammenhang ist der Lorbeer-Baum von Interesse, der gemäß der naturgeschichtlichen Lehre nicht vom Blitz getroffen werden könne. „Ein solcher schöner Lorbeer-Baum ist gewesen/ seinem Namen gemäß der H. Laurentius, welcher mitten unter den heissen Feuer-Flammen/ an seiner Seel und Gemüth unverletzt/ unversehrt geblieben“ (S. 287). „Seinem Namen gemäß“: hier nutzt Strobl die volksetymologische Ableitung des Namens „Laurentius“ von „laurus“, also von „Lorbeer“.

Damit aber nicht genug: „Eine gleiche Krafft/ wie der Lorbeer-Baum/ hat auch der Oel-Baum/ wider das wilde Feuer/ nemlich wider diejenige Kranckheit/ so das wilde Feuer genennt wird“ (ebd.). Damit wurden einst verschiedene Hautkrankheiten bezeichnet. „Durch den Oel-Baum verstehe ich die Barmhertzigkeit gegen den Armen“ (288) – nach der damaligen katholischen Theologie der Werkgerechtigkeit sicher ein Mittel gegen das Höllengefeuer.

Diese Blütenlese ließe sich noch eine Weile fortsetzen. So findet auch der Feigenbaum Erwähnung (Dominicale, S. 58/463; Festivale, S. 166) oder etwa der Rosmarin (Dominicale, S. 116/326), der ebenfalls in Glashäusern überwintert wurde.

4. Fazit

Dass von dem Barockprediger Andreas Strobl neben den klassischen Bibelpflanzen auch Zitronen und Pomeranzen gewürdigt werden, hat mit der medizinisch-pharmazeutischen Symbolik seines Predigtwerks zu tun. In der diesbezüglichen Fachliteratur musste er mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit auch auf Agrumen stoßen. Eine ausgeprägt religiöse Deutung verleiht er ihnen nicht, eher fungieren sie als Impulsgeber für weitere moralisierende Gedanken.

Wir haben es hier aber nicht nur mit einem literarischen Phänomenen zu tun. Strobls sehr anschauliche Schilderung der Beschaffenheit eines Granatapfels lässt darauf schließen, dass er solche Früchte aus eigener Anschauung kannte. Darüber hinaus ist aber Folgendes zu bedenken: Strobl musste seine Texte so verfassen, dass sie von den Hörerinnen und Hörern der Predigten und von den Lesern seines Werkes – Stadt- und Landgeistlichen in ganz Oberdeutschland – verstanden werden konnten. Die Besucherschaft der



Gottesdienste musste eine Vorstellung davon haben, was mit Zitrone, Pomeranze, Granatapfel, Olive, Lorbeer und Rosmarin gemeint war. Wissen darüber dürften die meisten der genannten Personen nicht in Orangerien gewonnen haben, die sie besichtigen konnten, sondern auf den Märkten. Strobl konnte offenbar voraussetzen, dass in der Zeit um 1700 regelmäßig „Südfrüchte“ und Spezereien über die Alpen gehandelt wurden und zumindest saisonal halbwegs flächendeckend verfügbar waren.⁸ Zu denken ist natürlich auch an die Apotheken, die entsprechende Vorräte zu

Heilzwecken verfügbar hielten.

So sind die Beobachtungen in Strobels Predigtbänden nicht nur aus motiv-, sondern auch aus wirtschaftsgeschichtlicher Sicht interessant. Sie sind indirekte Belege dafür, dass man den vormodernen Handel mit Zitronen, Pomeranzen, Granatäpfeln und anderen Produkten des Mittelmeerraums nicht unterschätzen darf.

Georg Schrott

Anmerkungen:

¹ Schrott, Georg: Orangerien in frühneuzeitlichen Klöstern. Eine kulturgeschichtliche Entdeckungsreise durch Gärten und Archive, in: Birnbacher, Korbinian/Haering, Stephan (Hgg.): *Germania Monastica*. Festschrift für Ulrich Faust OSB zum 80. Geburtstag (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige 126), Sankt Ottilien 2015, 291–338.

² S. Schrott, Georg: Caffeebaum und Pomerantzen. Orangeriekultur in Oberpfälzer Klöstern, Regensburg 2009, 90–99; ders.: Geistlicher Aloë-Flor. Zur religiösen Symbolik von Orangeriepflanzen in der bayerischen Literatur der Barockzeit, in: *Museion Boicum oder bajuwarische Musengabe*. Beiträge zur bayerischen Kultur und Geschichte. Hans Pörnbacher zum 80. Geburtstag (Hgg. Guillaume van Gemert/Manfred Knedlik), Amsterdam – Utrecht 2009, 211–231. Verschiedene Beispiele der Rezeption in der Sakralkunst in: Doorsy, Yasmin/Lauterbach, Christiane/Pommeranz, Johannes (Hg.): *Die Frucht der Verheißung*. Zitrusfrüchte in Kunst und Kultur, Nürnberg 2011; s. auch Matthies, Jörg: *Orangerien und Gewächshäuser in der Schweiz*. Architektur für eine exotische Pflanzenwelt im Alpenraum (Orangeriekultur 19), Berlin 2024, 31–33.

³ Zur Biographie s. Knedlik, Manfred: Art. „Strobl, Andreas“, in: *Neue deutsche Biographie* 25, Berlin 2013, 564f.

⁴ Vgl. Hertle, Valentin: *Andreas Strobl als Modellfall der bayerischen Barockpredigt*, München 1965, 90–106, v. a. 103ff.

⁵ Knedlik, Strobl (wie Anm. 3), 564.

⁶ Strobl, Andreas: *Geistlicher-Artzney-Schatz/ Der krancken und mit Sünden behafften Seelen. Das ist: ein gantz neues und nutzliches Predig-Buch/ Gestellt auf alle und jede Sonntag des gantzen Jahres [...]*, Nürnberg 1701; Online-Digitalisat: <https://www.digitale-sammlungen.de/de/view/bsb10366071?page=7> (Zugriff: 26.11.2024).

⁷ Ders.: *FESTIVALE Zu dem Geistlichen Artzney-Schatz[...]*, Nürnberg 1709; Online-Digitalisat: <https://www.digitale-sammlungen.de/de/view/bsb10366071?page=7> (Zugriff: 26.11.2024)

⁸ Zum Zitrushandel um 1700 nördlich der Alpen s. beispielsweise Beck, Rainer: *Lemonihändler. Welsche Händler und die Ausbreitung der Zitrusfrüchte im frühneuzeitlichen Deutschland*, in: *Märkte im vorindustriellen Europa* (Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 2004/2) Berlin 2004, 97–123; Pommeranz, Johannes: „Schöne Zitron und Appelsina“. Die Anfänge des transalpinen Zitrushandels und seine Bildquellen, in: Doorsy/Lauterbach/Pommeranz, 2011 (wie Anm. 2), S. 307–335; in Bayern: Schrott, Georg: *Zum Handel mit Südfrüchten und Orangeriepflanzen im 18. Jahrhundert*. Die Kurbayerischen Maut- und Akzis-Tarife von 1765, in: *Zitrusblätter* Nr. 13/2016, 3–5 (<http://www.orangeriekultur.de/media/Zitrusblaetter/ZB13-2016.pdf>; Zugriff: 26.11.2024); Wüst, Wolfgang: „Citronen und Pomeranzen-Kraemer“ im Fokus süddeutscher „Policey“, in: *Orangerie – Die Wiederentdeckung eines europäischen Ideals*. Festschrift zum 40. Jahrestag der Gründung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V. (Orangeriekultur 16/17) Berlin 2019, 469–477.



Rainer Herzog zum 75. Geburtstag



Rainer Herzog im leeren Palmenhaus im Wiener Augarten, September 2019, Foto: Iris Lauterbach

Wenn man Rainer Herzog auf die Palme bringen will, behaupte man, das von Friedrich Ludwig Skell 1807 in Nymphenburg errichtete Pflanzenhaus sei eine Glas-Eisen-Konstruktion gewesen. Diesen Fehler wird er sofort korrigieren: Das früheste von Skells Pflanzenhäusern war eine Glas-Holz-Konstruktion. Erst mit dem Wiederaufbau 1867/68 nach einem Brand, als Gußeisenkonstruktion und mit Doppelverglasung, erhielt es die Bezeichnung „Eisernes Haus“. Mit den bayerischen und insbesondere den Nymphenburger Pflanzenhäusern hat sich der ehemalige Leitende Gartendirektor der Bayerischen Verwaltung der staatlichen Schlösser, Gärten und Seen besonders eingehend beschäftigt: ob mit dem „Geranienhaus“ von 1816 und der Pelargonienkultur (Zitrusblätter 14/2017), den Kletterpflanzen am Mittelpavillon des „Geranienhauses“ (Zitrusblätter 15/2017), den ersten Warmwasserheizungen in deutschen Pflanzenhäusern (Orangeriekultur in Bremen, Hamburg und Norddeutschland, 2018), dem Gewächshaus „nach englischer Bauart“ (Orangerie – die Wiederentdeckung eines europäischen Ideals, 2019), der Ananastreiberei (Zitrusblätter 26/2023) oder, zuletzt, in einem übergreifenden Beitrag mit dem Schwerpunkt der baulichen und technischen Ausstattung (Orangeriekultur in Sachsen-Anhalt und den Nachbarländern, 2024). Während seiner Amtszeit als Leiter der Gärtenabteilung förderte er nachdrücklich die Orangeriekultur in den betreuten Anlagen, insbesondere in Seehof, der Rosenau, in Herrenchiemsee und Würzburg und konzipierte mit seiner Abteilung Ausstellungen zur Orangerie- und Glashauskultur: in der Münchner Residenz (Arkadien unter Glas, 2007), in Herrenchiemsee (Pomeranzen-Gold, 2010) und als Teil des Gartenkunstmuseums in Schloss Fantaisie (2000). Nach dem Ausscheiden aus der Schlösserverwal-

tung (siehe die Würdigung durch Roland Puppe, Zitrusblätter 11/2015) trat Rainer Herzog 2015 dem Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e.V. als Privatperson bei. Zum historischen und technischen Know-how des Arbeitskreises und dessen Publikationstätigkeit auf hohem Niveau hat er seither mit Beiträgen in den Zitrusblättern und in den Tagungsbänden ganz wesentlich beigetragen. Schwerpunkte hat er in der Erforschung der Glashausarchitektur und der Pflanzenkultur gesetzt. Zuletzt, bei der Jahrestagung 2024 in Het Loo, beschäftigte er sich mit dem Erdhaus als einer gärtnerischen Kultureinrichtung. Das Werk des bayerischen Hofgartenintendanten Friedrich Ludwig von Skell (1750-1823) hat Rainer Herzog in mehreren wichtigen Publikationen bearbeitet. Darüber hinaus hat er die Tätigkeit von einigen Amtsnachfolgern Skells beleuchtet, angefangen beim Neffen Carl August Skell (1793-1840), der sich besonders in England und im Austausch mit dem englischen Publizisten John Claudius Loudon (1783-1843) über Pflanzenhäuser informierte (Die Gartenkunst 33, 2021, 1). Über die Aufstellung und das Schicksal der nach der Auslagerung nach Würzburg im März 1945 zugrunde gegangenen alten Nymphenburger Zitrusbäume in der Amtsperiode des bayerischen Hofgärtendirektors Heinrich Schall (1871–1942) (Zitrusblätter 23/2021) liest man mit ebenso großem Interesse wie über die Aufstellung von Lorbeerkübeln im Nymphenburger Parterre (Zitrusblätter 25/2022). Die Reflexion eigener Erfahrungen als Leiter einer großen Gärtendirektion meint man in Rainer Herzogs jüngstem Aufsatz über die Aufgaben und die Struktur der bayerischen Hofgartenintendanz zu Friedrich Ludwig von Skells Zeiten zu erkennen (Die Gartenkunst 37, 2025, 1). Seine in eingehenden Archivstudien sorgfältig recherchierten und geradezu vorbildlich klar formulierten Texte liest man immer mit Gewinn – und mit Vergnügen. Im Gespräch mit ihm, dem Gartenforscher und Gartendenkmalpfleger, lernt das Gegenüber und wird selbst zu weiterer Forschung angeregt.

Am 3. September 2024 feierte Rainer Herzog seinen 75. Geburtstag. Wir gratulieren ihm ganz herzlich und wünschen ihm für die kommenden Jahre Gesundheit, Neugierde und nicht nachlassenden Forscherdrang. Denn die Zitrus-Community ist gespannt auf seine zukünftigen Arbeiten und Publikationen zur Zitrus- und zur Gartenkunst. Die Themen werden ihm bestimmt so bald nicht ausgehen.

Iris Lauterbach



Der Schönbrunner Zitrusflüsterer Heimo Karner geht in den Ruhestand

Nach 45 Jahren im Dienst der Österreichischen Bundesgärten wurde Heimo Karner im Februar 2024 in den Ruhestand verabschiedet. 26 Jahre lang betreute er als verantwortlicher Kulturleiter die Zitrusammlung der Österreichischen Bundesgärten. Über 20 Jahre war er Mitglied im Arbeitskreis Orangerien.

Heimo Karner begann seine Berufslaufbahn 1979 als Lehrling in den Österreichischen Bundesgärten. Sein Interesse an den Zitrus wurde bereits in dieser Zeit durch einen Berufsschullehrer geweckt. Nach erfolgreich abgeschlossener Lehre war er zunächst im Augarten tätig, wo er neben seiner eigentlichen Arbeit Zitruskerne aussäte und die Sämlinge kultivierte.

1989 kam er in die Produktionsabteilung im Schlosspark Schönbrunn, wo er mit der Kultivierung der Sommerblumen betraut war. Seine Zitrusssämlinge konnte er mitnehmen und begann diese zu veredeln. 1998 übernahm er schließlich als Kulturleiter den Altbestand der Zitrusammlung. In den 1990er Jahren war das Orangeriegebäude im Schlosspark Schönbrunn saniert und ein Drittel des Gebäudes für Veranstaltungen adaptiert worden. Aufgrund der wesentlich kleineren Überwinterungsfläche wurde für die Zitruspflanzen ein Glashaus in der Produktionsabteilung errichtet, in dem sie seit 1997 überwintert werden.

Im Arbeitskreis Orangerien lernten wir Heimo Karner bei der Tagung im Jahr 2000 in München kennen. Der damalige Bundesgärtendirektor Dr. Peter Fischer-Colbrie hatte ihn dem AKO vorgestellt. Seither waren die Jahrestagungen fester Bestandteil in Karners Jahresplan. Der intensive fachliche Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen war für ihn maßgeblich für seine Arbeit. Sein großes Wissen teilte er bereitwillig in vielen Vorträgen und Führungen.

In Schönbrunn begann er umgehend mit dem kontinuierlichen Ausbau der Sammlung. Als er den Bestand 1998 übernommen hatte, fand er eine alte Mandarine, etwa 40 alte Bitterorangen und zahlreiche Zitronen vor. Heute besteht die Sammlung aus 500 Einzelexemplaren in etwa 100 verschiedenen Arten und Sorten mit dem Schwerpunkt auf historischen. Der Ausbau der Sammlung erfolgte vor allem über eigene Veredlungen. Die Unterlagen säte Heimo Karner selbst aus, Edelreiser bekam er aufgrund seiner hervorragenden Kontakte aus vielen historischen Sammlungen.



Heimo Karner, 2021, Foto: Stipo Fürnkranz

Neben dem Ausbau der Sammlung beschäftigte Heimo Karner sich von Anfang an mit alternativen Kulturmethoden. Seit über 20 Jahren werden die Zitruspflanzen in Schönbrunn biologisch kultiviert. Die Umstellung erforderte eine sehr intensive Beschäftigung mit den Pflanzen und ihren Bedürfnissen. Ging man mit Heimo Karner durch die Sammlung, spürte man die außergewöhnliche Verbundenheit mit seinen Pflanzen. Für ihn war jede Pflanze eine Persönlichkeit, auf deren Eigenheiten man liebevoll eingehen muss.

Einmal im Jahr haben seine Schützlinge dann den großen Publikumsauftritt. Seit 2000 finden im Schönbrunner Orangeriegebäude die Wiener Zitrusstage statt, die gemeinsam von den Österreichischen Bundesgärten und der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft veranstaltet werden. Heimo Karner war von Beginn an dabei und hat maßgeblichen Anteil am Erfolg der Veranstaltung. Seine große Sorge galt immer der Weitergabe seines umfangreichen Wissens und seiner Erfahrungen. Ab 2016 unterstützte Christoph Reinagl als Assistent Heimo Karner und wurde jahrelang in die Geheimnisse der Zitruskultur eingeführt. Als Christoph Reinagl 2022 die Abteilungsleitung übernahm, wurde Andreas Moscher als neuer Assistent eingeführt. Seit Sommer 2024 ist die Gärtnermeisterin Alena Steyrer Kulturleiterin der Zitrusammlung, unterstützt von Christoph Reinagl. Die Kultur der Zitrusammlung ist nun mit einem neuen Team gesichert. Gleichzeitig konnten die jahrelange Erfahrung und das profunde Wissen von Heimo Karner an die nächste Generation weitergegeben werden.

Heimo Karner ist es zu verdanken, dass die



Schönbrunner Zitrusammlung, deren Anfänge bis 1542 rückverfolgt werden können, heute wieder zu den bedeutendsten nördlich der Alpen gehört. Wir wünschen ihm alles Gute für den neuen Lebensabschnitt.

Claudia Gröschel



Verleihung des Silbernen Lindenblattes an Dr. Alfred Schelter

Als Ehrung und Würdigung seines unermüdlichen Engagements für die Gartenkunst und die Bewahrung des kulturellen Erbes wurde unser früherer stellvertretender Vorsitzender Herr Dr. Alfred Schelter am 29. November vom Vorstand des Landesverbandes Bayern-Nord der DGGL mit dem Silbernen Lindenblatt ausgezeichnet.

Herr Dr. Alfred Schelter hat mit Leidenschaft, Engagement und herausragender Expertise nicht nur die Gartenkunst, sondern auch das kulturelle Erbe in unserer Region maßgeblich mitgeprägt.

Er ist ein unermüdlicher Botschafter für die Schönheit und den Wert unserer Gärten und Landschaften. Sein Lebenswerk ist ein lebendiges und beeindruckendes Beispiel dafür, wie sich Fachwissen, Leidenschaft und Ausdauer miteinander verbinden lassen, um Gartenprojekte nachhaltig zu verwirklichen.

red



Das Nützliche mit dem Schönen verbinden – Uwe Krienke verabschiedet sich nach 40 Jahren aus dem Dienst

Der prächtige Klostergarten der ehemaligen Benediktinerabtei in Seligenstadt mit seinen duftenden Kräutern, farbenprächtigen Blumen, historischen Obstsorten, Salatköpfen und Porree- stangen sowie der Zitruskultur ist heute ein über- regional bekannter Besuchermagnet.

Doch die heute so vertraut wie althergebracht erscheinende Ansicht der Klosteranlage war bis zu Beginn der 1980er Jahre eine ganz andere: Teile der Anlage waren verwildert und das kunstvolle,

pflanzenreiche Parterre bestand aus schlichten Rasenflächen mit Wegen, so dass der historische Charakter des einst intensiv gärtnerisch genutzten Klostergartens verloren schien.

Mit Uwe Krienkes Eintritt in den Dienst der Staatlichen Schlösser und Gärten Hessen – anfangs als Gärtner, ab 1991 als Gartenmeister und Außenstellenleiter – sollte sich dieses triste Bild des Klostergartens jedoch nachhaltig verändern. Mit frischem Schwung und außergewöhnlichem Engagement begann unter seiner Führung die behutsame Wiederherstellung der historischen Anlage – ein Neuanfang mit Respekt vor der Vergangenheit.

Unter Uwe Krienke wurde der Konventgarten des Seligenstädter Klosters ab 1983 Stück für Stück zu neuem Leben nach altem Vorbild erweckt. Basierend auf historischen Aufzeichnungen, Plänen (insbesondere dem sogenannten Stridbeck-Stich von 1707) und Grabungsfunden rekonstruierte er mit den zuständigen Kollegen der Garten- und Bauabteilung den Garten mit den heute so beliebten pflanzlichen und baulichen Elementen.

Inspirieren ließ er sich dabei von historischen Vorbildern wie der berühmten Anlage von Villandry an der Loire, die er mehrmals besuchte, und durch die Sichtung vieler weiterer historischer Gärten.

Besonders wichtig war ihm auch immer der enge fachliche Austausch mit Gärtnerkollegen. Intensiv fand dieser nicht zuletzt bei den Tagungen und Exkursionen des Arbeitskreises Orangerien und den jährlichen Treffen des Netzwerks Küchengarten statt.

So entstand über Jahre im Seligenstädter Klostergarten ein einmaliges, vielfältiges, geometrisches Parterre. Mit seinen jedes Jahr aufs Neue geplanten Gemüse- und Blumenbeeten sowie dem Spalier- und Buschobst ist der Garten neben dem



Uwe Krienke in Aktion, Foto: Staatliche Schlösser und Gärten Hessen



Nutzen ebenso ein Blickfang für die jährlich immer zahlreicheren Besuchenden.

Was daran auch heute begeistert, verband damals schon Schönheit mit Notwendigkeit – ein Prinzip, das Uwe Krienke meisterhaft wiederbelebt hat: „Wir wollten – und wollen es noch – die historischen Gärten der Barockzeit wiederherstellen mit typischem Wechsel zwischen Nützlichem und Schönerem“.

In der Orangerie des ehemaligen Benediktinerklosters hat Uwe Krienke einen kleinen botanischen Schatz geschaffen: Ein Wäldchen aus Zitrusbäumen, die mit ihrer Vielfalt an Orangen, Zitronen an die barocke Tradition des Gartenbaus anknüpft.

Die Restaurierung der maroden Schwanenhals-Orangerie, bei der er selber oft Hand anlegte, war dabei ein zentraler Schritt, um den historischen Charakter der Anlage wieder erlebbar zu machen. Doch Uwe Krienke ging noch weiter: Schon in den 1990er-Jahren wagte er sich an die Königsdisziplin der barocken Gartenkultur, die Ananaskultivierung. Mit viel Geduld und erlangtem Wissen reifte 1993 die erste Frucht. 2021 krönte schließlich die Eröffnung eines Ananashauses die jahrzehntelangen Bemühungen – auch ganz bildhaft mit einer goldenen Ananas auf dem Haus. Mit der Ausstellung zu Zitruspflanzen in den Sommermonaten bietet die Orangerie nun nicht nur einen beeindruckenden Anblick, sondern auch spannende Einblicke in eine wiederbelebte Gartentradition.

Zum Nützlichem zählt auch die Feigen- und Duftpelargoniensammlung sowie das Obst in Scherben.

Zu der Klosterapotheke, welche in den Innenräumen der Benediktinerabtei zu besichtigen ist, entstand zudem unter ihm der 600 m² große Apothekergarten mit seinen 200 verschiedenen Apothekerpflanzen.

Nach rund 40 Jahren mit unermüdlichem Einsatz und voller Hingabe für das Kloster Seligenstadt hat sich Uwe Krienke 2023 in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Wir sind gespannt auf seine nächsten Projekte und wünschen ihm stets ein paar Krümel Erde unter den Fingernägeln.

Philipp Ludwig und Peter Vornholt, Staatliche Schlösser und Gärten Hessen



Ob in himmlischen Gärten ein Hofgärtner gesucht wurde? Zum Tod von Wolfgang Friebe (06.10.1951–13.05.2024)



Wolfgang Friebe, 2023, Foto: Birgit Branczeisz, 2023

Unschwer vermag man sich vorzustellen, dass gerade im Frühjahr auch in den himmlischen Gärten ein kompetenter Gärtner dringend von Nöten ist – aber musste gerade er abberufen werden? Einer, der auch im Ruhestand voller Pläne und Tatkraft steckte? Der seine schwere und heimtückische Krankheit mit viel Humor, Zuversicht und großem Willen nahm? Ein Vollblutgärtner – anders kann man ihn wohl nicht bezeichnen, ein unermüdlicher Netzwerker in gärtnerischen Dingen, bekannt mit unzähligen Gärtnern im In- und Ausland. Einer, der „immer mit einem Lächeln auf die Menschen zugeht, eine Autorität, ohne autoritär zu sein, ein exzellenter Gartenfachmann und doch nicht schmalspurig, ein Wissender, der dies nicht zur Schau tragen musste und ein Weitsichtiger – ohne den Blick für das Nahe zu verlieren“, so charakterisierte ihn sein langjähriger Freund und Gärtnerkollege Matthias Riedel.

Im Mai 2024 ist Wolfgang Friebe, der langjährige Gartenmeister von Schloss und Park Pillnitz, im Alter von 72 Jahren gestorben.

Aus Görlitz stammend, machte er seine Ausbildung zum Gartenbauingenieur in Dresden-Bannewitz und begann 1986 seine Tätigkeit im VEG Zierpflanzen Dresden. Hier war er bis zur Auflösung 1996 für den traditionsreichen Bereich Pillnitz zuständig, der aus der ehemaligen



Königlichen Hofgärtnerei entstanden war. Er war einer derjenigen, die dem historischen Kamelien-sortiment seine Heimat in Schloss Zuschendorf sicherten, überwinterte auf eigene Faust Kamelien in Pillnitz, als diesen das Winterquartier fehlte, rettete durch seinen Einsatz zwei originale Gewächshäuser der Königlichen Hofgärtnerei für Zuschendorf, barg wahre Schätze aus Müllcontainern beim Abriss der Pillnitzer Gewächshäuser in den 90er Jahren.

Dieser bewegten Zeit folgte die Anstellung als Gartenmeister von Schloss und Park Pillnitz im Jahr 2000, wo er über 16 Jahre wirkte. In seiner Zeit wurden hier der Holländische Garten und Wege in den Heckengärten neu angelegt, der Lustgarten instandgesetzt und dort einige Beete nach historischem Vorbild neu gestaltet. Eine herausragende und aufwendige Maßnahme waren der Innenausbau und die Neubepflanzung des Palmenhauses. Dem Arbeitskreis Orangerien war er eng verbunden, hat sein umfangreiches Wissen zur Pflanzen- und Orangeriekultur immer wieder bereitwillig und engagiert in persönlichen Gesprächen sowie durch Beiträge zu unseren Tagungen, Exkursionen, Seminaren und Veröffentlichungen geteilt. Bereits bei unserem zweiten Spezialseminar über die Kultur der Gattung *Citrus* in Glienicke 2001 stellte er sich der Diskussion von Problemen und Erfolgen der Zitruskultur wie Pflanzenbeschaffung, Bodenproben, Beschaffung und Behandlung von Pflanzkübeln und berichtete fortan regelmäßig aus Pillnitz. Zu den Besonderheiten seines Aufgabenbereichs in Schloss und Park Pillnitz gehörten in der gewachsenen historischen Anlage der große Bestand außergewöhnlicher Gehölze, darunter die mehr als 250 Jahre alte, ausgepflanzte Kamelie mit ihrem auf Schienen verschiebbaren Winterhaus, die unterschiedlich ausgeformten Gartenbereiche, das große Orangeriegebäude und das Palmenhaus sowie der ebenfalls große Bestand historischer Orangeriepflanzen. Herauszuheben sind unter diesen wiederum sechs Zitrusbäume, die möglicherweise aus dem Bestand des Dresdner Zwingers stammen und demzufolge inzwischen rund 300 Jahre alt sind sowie große alte Palmen und Kamelien. Vielen von uns steht Wolfgang Friebel sicher noch vor Augen, wie er mit bescheidenem Stolz die älteste, vor Gesundheit strotzende Pomeranze mit dem nahezu hohlen Stamm präsentiert und lebhaft von

der Umkübel-Aktion berichtet. Mit historischen Kultivierungsmethoden wie Seidels „Ausführliche Anweisung zur richtigen Pflege und Behandlung großer Orangerien“ ging er ebenso souverän um wie mit modernen Dünge- und Bodenanalysen, temperierte kurz entschlossen in einer bitterkalten Frostnacht ein Glashaus – oder war es das Palmenhaus? – behelfsmäßig mit Kerzen. Er suchte und hielt Kontakt zu Orangeriebetreuern anderer Anlagen, z.B. in Tschechien, oder zu Kamelienzüchtern in Italien. Er initiierte das Pillnitzer Gartenwochenende als jährliche Veranstaltung, Ausstellungen in der Orangerie und im Schloss, übernahm die gärtnerische Federführung beim Dresdner Frühling im Palais im Großen Garten Dresden und war somit für die Beschaffung der mehr als 40.000 Pflanzen und die Absprachen mit den teilnehmenden Gärtnern und Gärtnereien verantwortlich. Zudem war er lange Jahre Vorsitzender des Verbandes ehemaliger Dresden-Pillnitzer e.V. und des Fördervereins Landschloss Pirna-Zuschendorf e.V.

Noch 2023 führte er als Gartenmeister a.D. in den Wintermonaten einmal monatlich durch die Orangerie des Lustschlosses Pillnitz, interessierte sich weiterhin für „seine“ Anlage und besuchte sie regelmäßig. Immer wieder entdeckte er auch Besonderheiten der Orangeriekultur, wies uns beispielsweise auf hölzerne, farbig gefasste Untersetzer für Fayence-Kübel im Grassi-Museum Leipzig hin. Auf die Kultur der Gattung *Gerbera* angesprochen, war er mir ebenfalls ein wandelndes Lexikon, machte mich mit *Gerbera*-Spezialisten und dem *Gerbera*-Museum in der Lausitz bekannt. Sein großes Wissen zu allen Fragen der Pflanzenkultivierung gab er über lange Jahre als Autor einer Gartenkolumne der Sächsischen Zeitung weiter und war mit seinen souveränen Vorträgen eine Konstante unserer Sächsischen Zitrustage.

„Du musst dir mal den Fliederhof und die Wisterien an der Freitreppe [von Schloss Pillnitz] ansehen“, schrieb er mir noch im April dieses Jahres – und konnte sich doch selbst kaum mehr daran erfreuen. Doch wir können wohl darauf vertrauen, dass unter seiner Pflege die himmlischen Gärten der Hesperiden grünen und blühen werden.

Simone Balsam



**Zitrusfrüchte in Bozen/Agrumi a Bolzano,
Sonderausstellung/ Mostra temporanea 23.11.2023 bis 28.09.2024
Merkantilmuseum Bozen/Museo Mercantile Bolzano, Heft/Quaderno 13**

Das Bozener Merkantilmuseum befindet sich am historischen Ort des Merkantilmagistrates, einem Sondergericht für wirtschaftliche Streitfragen. Die Bozener Handelskammer als Nachfolgeorganisation des Merkantilmagistrates ließ das Gebäude nach ihrem Umzug Ende der 1990er Jahre restaurieren und als Museum für die Handelsgeschichte der Stadt Bozen neu eröffnen. Neben der Dauer- ausstellung werden jährlich wechselnde Sonder- ausstellungen gezeigt, die sich mit unter- schiedlichen Themen der Bozener Wirtschaftsge- schichte auseinandersetzen.

Die Sonderausstellung 2023/2024 war dem An- bau von Zitruspflanzen und dem Handel mit Zi- trusfrüchten in Bozen und darüber hinaus gewidmet. Begleitend zur Ausstellung ist Heft 13 der Veröffentlichungen des Museums erschienen. In sechs Beiträgen wird das Thema aus unter- schiedlichen Blickwinkeln beleuchtet.

Elisabetta Carnielli, Leiterin des Bozener Merkan- tilmuseums, führt unter dem Titel „Agrumi am Tisch/Agrumi a tavola“ in das Thema ein. Sie konstatiert die bisherige Unkenntnis über Agru- menanbau, Verarbeitung und Handel in Bozen und die „Überraschung, als [...] zufälligerweise beim Durchblättern eines Dokumentes der Han- delskammer aus dem Jahr 1860“ eine Tradition der Agrumen in Bozen entdeckt wurde (S. 7). Mit der Ausstellung und dem begleitenden Katalog kann diese Wissenslücke zum Teil geschlossen werden. Dass in Bozen als Handelszentrum und Tor zum Süden bzw. nach Norden (je nach Blick- richtung) und Wohnort wohlhabender Kaufleute auch Zitruspflanzen eine gewisse Rolle gespielt haben müssen, war nicht nur spätestens seit Al- berta Cazzanis Publikationen über die Limonaie am Gardasee naheliegend (A. C.: *Le limonaie di Gargnano, Brescia* 1992. - A. C.: *La Chiesa di San Francesco e la Società Lago di Garda a Gargnano, Brescia* 1997).

Carnielli beschreibt, welche Rolle die Agrumen im Alltag der Bozener Bevölkerung spielten: im Gar- tenbau, im Handel, in der Küche und bei den seit der Mitte des 19. Jahrhunderts durchgeführten Blumen-, Obst- und Gemüseausstellungen. Aus- führlich beschreibt sie die Konservierung von Früchten in den in Bozen ab den 1870er Jahren entstandenen Konservenfabriken, in denen auch Zitrusfrüchte verarbeitet wurden.

Giuseppe Barbera, emeritierter Professor der Uni Palermo und Autor des 2023 in Mailand erschie- nen Werkes *Agrumi: una storia del mondo*, schreibt kenntnisreich und ausführlich im Kapitel „Reise der Zitrusfrüchte“ über den Weg der Zi- trus aus ihrer Heimat in der chinesischen Provinz Yunnan bis nach Europa und die Geschichte der Kultivierung in Europa seit der Antike. Die Anga- be der Quellen erfolgt hier etwas erratisch. So fragt man sich z. B., wie Barbera darauf kommt, dass bereits im frühen 15. Jahrhundert an den Höfen von München, Stuttgart und Prag Zitrus kultiviert worden sein sollen (S. 41) und vermisst schmerzlich die zugehörigen Belege.

Ein Ärgernis ist die deutsche Übersetzung des ita- lienischen Originaltextes Barberas. Hier hätte ein fachkundiges Lektorat korrigierend eingreifen müssen. Nicht die „Züchtung“ wird in „kühleren Zonen“ „komplexer“, sondern die Kultivierung (S. 35), ebenso werden ein Teil der Zitruspflanzen in den Villengärten „in den florentinischen Hü- geln“ nicht „an Spalieren an Mauern gezüchtet“, sondern selbstverständlich gezogen (S. 38). Der „giardino segreto“ ist kein „geheimer Garten“, sondern ein Kammergarten oder man belässt als Fachbegriff die italienische Bezeichnung (S. 38). Nicht die Zitrusfrüchte blühen, sondern die Zi- truspflanzen (S. 38). Auch Formulierungen wie „Entweder baute man Zitrusbäume in Gärten an und stellte sie im Winter in geheizten Gewächs- häusern ab (...)“ (S. 41) zeugen davon, dass man für ein derartig komplexes Thema fachlich kundi- ge Übersetzerinnen oder Lektoren heranziehen muss. Und so geht es dann weiter: Barbera be- schreibt z. B. im italienischen Original das Versail- ler Orangeriegebäude als „galleria centrale (...) affiancata da due laterali e aperta al grand par- terre“. Im Deutschen wird daraus eine „zentrale Galerie, die von zwei seitlichen Galerien im Par- terre offen war“. (S. 41)

Die Spezialistin für Limonaie am Gardasee, Al- berta Cazzani, fasst im Kapitel „Die Limonaie des Alto Garda Bresciano“ präzise ihre älteren Publi- kationen (s. o.) zu diesem einzigartigen Architek- turtypus, den Anbaumethoden, Erntemengen, Sortierung und Verpacken, Versand und vielen weiteren Aspekten zusammen. Sie beschreibt aus- führlich die Architekturform, die von den Bedürf- nissen der Zitruspflanzen, ihrer Kultivierung und



der Topographie am Westufer des Gardasees bestimmt war und auch Einfluss auf die abschlagbaren Pomeranzenhäuser in den Fürstengärten nördlich der Alpen hatte.

Auch wenn Zitruspflanzen in den Villengärten am Gardasee kultiviert wurden, wurden sie vor allem auf den beschränkten Flächen entlang des Westufers erwerbsmäßig angebaut. Wegen ihrer besonders dünnen Schale und ihrer feinen Säure wurden Zitronen (*C. x limon*) vom Gardasee europaweit geschätzt. Obwohl im Vergleich zu Sizilien die Erntemengen eher gering waren, wurden sie im 19. Jahrhundert vom Gardasee aus nach ganz Mittel- und Nordeuropa bis hin nach Moskau exportiert. Breiten Raum räumt die Autorin auch den lokalen Anbau- und Handelsstrukturen wie der Ditta Bentottoi und der Società Lago del Garda ein.

Der Fernhandel verlief in der Regel über den Verkehrsknotenpunkt Bozen. Genauere Informationen dazu können jedoch nicht geliefert werden. Cazzani weist darauf hin, dass eine genaue Untersuchung der diesbezüglichen Archivalien noch ausstehe.

Der Rechtshistoriker Stefano Barbacetto behandelt das Thema des Handels von „Zitronen und Portogalli auf den Jahrmärkten von Bozen“ anhand von Unterlagen aus dem Archiv des Merkantilmagistrates. Die viermal jährlich in Bozen stattfindenden Jahrmärkte waren Umschlagplatz für Waren aus dem Norden (Leinen, Leder und Metall) und dem Süden (Seide, Tücher, Öl und Obst) sowie von noch weiter her (Gewürze, Färbemittel). Auch Zitrusfrüchte wurden hier gehandelt.

Der Autor beschreibt die Bedeutung des 1633 eingerichteten Merkantilmagistrats (S. 76ff.), der durch den Zollaufschlag für nach Bozen gebrachte Marktgüter finanziert wurde (S. 78). Eine der Aufgaben war das Schlichten von Streitfällen durch bilinguale ortsansässige Kaufleute. Anhand der Akten arbeitet Barbacetto einzelne Prozesse auf, die u. a. auch den Handel mit Zitronen (*C. x limon*) betreffen. Anhand unterschiedlicher konkreter Beispiele können die Form des Handels und die damit verbundenen Probleme nachvollzogen werden. Häufiger Streitfall war die Verderblichkeit der Ware (S. 79f.) aber auch die nicht erfolgte vollständige Bezahlung durch die deutschen Händler führte zu gerichtlichen Auseinandersetzungen (S. 83f.). Ebenso waren die Transportkosten immer wieder Grund für Streitigkeiten (S. 91f.). Der Autor bietet einen profunden Einblick in den grenzüberschreitenden

Handel des 18. und 19. Jahrhunderts, letztendlich sind die Agrumen jedoch nur Randthema.

Der Bozener Architekt Wolfgang von Klebelsberg sucht im Kapitel „Auf den Spuren der Orangerien in Bozen“ nach noch verbliebenen schriftlichen und architektonischen Resten von Orangerien als „landwirtschaftliche Betriebsgebäude“ (S. 95). Als älteste Orangerien führt er die Gugler'sche nahe der Taferlbrücke sowie die Sarnthein-Toggenburg'sche im gräflichen Park an. Beide sind in einer Ansicht von Bozen aus dem Jahr 1710/20 abgebildet (S. 96-97). Aus Archivalien gehen weitere Details wie kultivierte Pflanzenarten und die Anweisungen an den Gärtner hervor. Laut dem Autor waren in der Mitte des 19. Jahrhunderts in und um Bozen etwa 50 Orangerien vorhanden. Einzelne Orangerien seien über 100 Meter lang gewesen. Zitronenbäume trugen mitunter pro Saison 800 bis 1000 Früchte (S. 103). Wo sich diese Orangerien befanden und auf welche Quellen er sich beruft, ist leider nicht zu erfahren. Das Ende der Zitruskultur konstatiert der Autor 1918 mit der Annexion Südtirols an Italien und der damit einhergehenden Abschaffung von Einfuhrzöllen für Waren aus süditalienischen Anbaugebieten, der Schließung der Brennergrenze sowie den verbesserten Transportmöglichkeiten aus den südlichen Landesteilen (S. 117).



Zitrusfrüchte in Bozen
Agrumi a Bolzano



Hefli/Quaderno 13

Titelbild des Begleitheftes



Klebensberg weist am Anfang seines Beitrages darauf hin, dass der „Begriff der Orangerie“ ursprünglich „den Orangengarten bezeichnete“, er dann jedoch „in seiner Auslegung in widersprüchlicher und kontroverser Weise zwischen dem offenen Garten und dem geschlossenen Ort und Gebäude hin und her (pendelt)“ (S. 95). Er übersieht, dass die „Orangerie“ nicht nur den Stellplatz der Zitruspflanzen, sondern zunächst die Pflanzensammlung meinte. Darüber hinaus bezog sich der Begriff nicht auf reine Wirtschaftsbetriebe, sondern es handelte sich hier um die höfische Orangerie im ikonographisch-mythologischen Machtbezug. Daher wirkt die Verwendung in der Forschung zum Thema Orangerien klar definierter Fachtermini wie abschlagbares Pomeranzenhaus, Orangerie(gebäude), Gewächshaus etc. in dem Beitrag seltsam willkürlich. Es ist an vielen Stellen nicht klar, ob der Autor nun ein abschlagbares Pomeranzenhaus, ein feststehendes Orangeriegebäude oder ein Gewächshaus meint. Als Beispiel sei genannt: „Die Bauprinzipien einer Orangerie zeichnen sich durch große nach Süden ausgerichtete und mit Sprossenfenstern bestückte Fassaden, durch gute Durchlichtung, durch trockene und auf drei Seiten robust erbaute Mauern, durch leicht auf- und abbaubare Dächer [...] aus“ (S. 98). Beschreibt der Autor hier die Orangerie als „Sommerstellplatz“? Dann gibt es jedoch keine Bauprinzipien. Ist dagegen das Orangeriegebäude gemeint, dann hat dieses keine abbaubaren Dächer. Das hat nur das abschlagbare Pomeranzenhaus. Immer wieder verwendet der Autor den Begriff Sprossenfenster. Korrekter wäre die wenigleich etwas sperrige Beschreibung von hohen Fenstern mit kleinteiliger Verglasung.

Die vom Autor hinsichtlich eines Aquarells aus der Hand des Landschaftsmalers Thomas Ender, das den Garten der Bozener Mädchenschule zeigt, gestellte Frage, „ob es sich bei einem der beiden Agrumenhäuser auch um ein Kalthaus handelt“ (S. 112), ist obsolet. Da Zitruspflanzen idealerweise bei 5-8 °C überwintert werden sollten, handelt es sich immer um Kalthäuser.

Der Autor führt zwar den Herklesmythos als Ursprung für die „große Bewunderung der Citrusfrüchte“ an, will aber nicht darauf eingehen, ob „dieser Ewigkeitsanspruch auch zu den Bozner Orangerien geführt hat oder ob es vor allem wirtschaftliche Überlegungen waren“ (S. 102). Letztlich stellt er aber mit einem leider zur Unverständlichkeit verkürzten Zitat Heinrich Hamanns fest, dass der Besitzer der Agrumensammlung im Moser'schen Garten „zum Ausdruck brachte, dass er in der Lage war, entgegen den

vorhandenen natürlichen Bedingungen diese Pflanzen zu kultivieren und gaben somit Auskunft über sein Weltbild“ (S. 109-112).¹ Auch im Park der Villa Aufschnaiter wurde der „Garten mit den 'goldenen Äpfeln'“ bereichert und im Winter schufen die Zitrusbäume „eine faszinierende Wandelhalle“, „in der die Zeit anderen Gesetzen zu folgen scheint und eine Art ewigen Friedens suggeriert.“ (S. 112)

Eine vom Autor angeregte „Wiederaufnahme der Orangeriekultur“ als Teil der Bozener Kultur- und Wirtschaftsgeschichte ist absolut unterstützenswert. Warum sie nach den Regeln der biodynamischen Anbaumethode erfolgen sollte, lässt er jedoch offen. (S. 117)

Witziger ästhetischer Abschluss ist das von dem Modeschöpfer Robert Capucci als „Arancia“ 1998 erstmals vorgeführte Kleid, das ab der Taille wie die einzelnen Segmente einer geschälten Zitrusfrucht aufspringt.

Locker in die einzelnen Beiträge eingefügt sind zahlreiche Abbildungen. Diese stehen zum Teil in direktem inhaltlichem Bezug zu den Aufsätzen. Bei einer größeren Anzahl besteht dieser Bezug jedoch nicht, sondern es handelt sich um Abbildungen der Ausstellungsobjekte. Hier wäre es wünschenswert gewesen, wenn diese Abbildungen in einem eigenen Katalogteil mit entsprechenden Objektbeschreibungen zusammengefasst wären, so dass sich ihre Bedeutung auch dem interessierten Laien besser erschließen würde.

Die Tatsache, dass diesem für Bozen lange unbeachteten Teil der Wirtschafts- und Kulturgeschichte eine Ausstellung und ein Katalog gewidmet wurden, ist ausgesprochen lobenswert. Eine zumindest in Teilen fachkundigere und wissenschaftlich engagiertere Bearbeitung wäre dennoch wünschenswert und dem anspruchsvollen Thema angemessen gewesen.

Claudia Gröschel

¹ Das Originalzitat lautet: „Mit dem Ziehen der nicht einheimischen Pflanzen, besonders der Gattung Citrus, brachte der Besitzer zum Ausdruck, dass er in der Lage war, entgegen den vorhandenen natürlichen Bedingungen, diese Pflanzen auch in den rauen Gefilden nördlich der Alpen zu kultivieren. Sie gaben Auskunft über sein Weltbild und dienten ihm zur Darstellung seines Selbstverständnisses.“ Heinrich Hamann: Die Entwicklung des abschlagbaren Pomeranzenhauses, in: Jürgen Landwehr [Hrsg.]: Natur hinter Glas, St. Ingbert 2003, S. 27-46, hier S. 27-28.



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.

Pflege und Überwinterung der Orangeriepflanzen im Neuen Garten, Potsdam im Winter 2023/2024

Die Orangeriepflanzen im Potsdamer Neuen Garten werden bis heute in der 1791/92 von dem Architekten Carl Gotthard Langhans (1733-1808) im Auftrag des Königs Friedrich Wilhelm II. (1744-1797) errichteten Orangerie überwintert. Das Haus besteht aus zwei Pflanzenhallen, die sich beidseitig an einen zentralen, kostbar ausgestatteten Festraum, den Palmensaal, anschließen. Charakteristisch ist das in Richtung Schloss ausge-



1 Orangerie Neuer Garten Potsdam

richtete ägyptisierende Portal mit einer zentralen Sphinxfigur. Die Funktion dieser Orangerie ist bis heute ohne große Veränderungen bestehen geblieben.

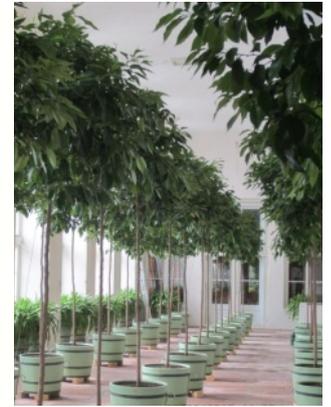
In der östlichen Pflanzenhalle wird jährlich der gesamte Zitrusbestand mit 40 Stück *Citrus aurantium*, einer *Citrus Limon*, einer *Poncirus trifoliata* sowie drei Pflanzen unterschiedlicher Raritäten überwintert. In der westlichen Pflanzenhalle überwintert der übrige Orangeriepflanzenbestand.

Die Pflege und Überwinterung in dem historischen Orangeriegebäude erfordert besondere Sorgfalt und Beobachtung, um sicherzustellen, dass die Pflanzen gesund und auch in den kalten Monaten geschützt bleiben.

Zitruspflanzen bevorzugen im Winter eine Temperatur zwischen 5 und 10 °C, wir reduzieren daher das Gießen im Winter, vermeiden aber auf jeden Fall eine völlige Austrocknung des Wurzelbereiches. Ein täglicher Kontrollgang durch die Bestände ist aus diesem Grund unerlässlich, auch um eventuelle Schädlinge im Blick zu behalten.

In der Saison 2023/24 ist es in unserem Bestand zu einem verstärkten Befall mit Wollläusen gekommen. Diesen Befall einzudämmen wurde im

Winterhalbjahr zu einer Herausforderung. Die Schädlinge sind nicht nur eine ästhetische Beeinträchtigung, sondern können auch ernsthafte Schäden verursachen. Befallene Stellen waren meist die Achsen der Blätter und Äste sowie Triebspitzen. Hier hinterlassen die Wollläuse einen klebrigen Honigtau, der das Wachstum von Rußpilzen fördern kann.



2 Blick in die Osthalle

Da der Befall schon recht offensichtlich war, entschieden wir uns zunächst in der Pflanzenhalle für eine chemische Behandlung. Hier kam das Insektizid Movento zum Einsatz und führte nach zweimaliger Anwendung zum Erfolg.

Der Einsatz von Nützlingen (Schlupfwespen) unterstützte anschließend während der warmen Jahreszeit die dauerhafte erfolgreiche Bekämpfung. Die anfangs genannte ordentliche und regelmäßige Kontrolle der Bestände hilft hier, einen Anfangsbefall rechtzeitig zu erkennen und dementsprechend zu reagieren.

Prophylaktisch ist auf eine gute Luftzirkulation zu achten, um generell die Ausbreitung von Schädlingen und Pilzen zu verhindern. Eine gute Pflanzenhygiene, z.B. die Reinigung der Blätter, des Bodens und die Entfernung abgestorbener Pflanzenteile, unterstützt diese Bemühungen.

Der Befall des Bestandes mit der Zitruspinnmilbe konnte im Ergebnis komplett eingedämmt werden. Sicher waren hier auch die etwas kühleren Temperaturen der Sommermonate hilfreich.



3 Befall mit australischer Wollsäcklaus



In den letzten Jahren haben wir in unseren Orangerien verstärkt mit biologischem Pflanzenschutz gearbeitet. Ein Grund dafür ist, dass der Einsatz von chemischen Mitteln in den Sommermonaten in der Parkanlage aus Sicherheitsgründen nicht mehr erlaubt ist.

Außerdem sprechen für uns Gärtnerinnen und Gärtner Aspekte des Umweltschutzes, des Erhalts der Biodiversität, der Nachhaltigkeit und der menschlichen Gesundheit für den biologischen Pflanzenschutz.

Sabine Sawade



4 Einsatz von Nützlingen



Zusammenrücken in Sanssouci

Wenn man bedenkt, dass nach der Umnutzung der friderizianischen Orangerie in Potsdam-Sanssouci zu Gästewohnungen 1773–75 die berühmten Pflanzen 83 Jahre in hölzernen, ungedämmten Interimshäusern überwintern mussten, ist die Herausforderung, vor der wir heute stehen, vergleichsweise erträglich: In der Osthalle der Orangerie Sanssouci können wegen einer anstehenden Baumaßnahme in diesem und den drei folgenden Wintern keine Orangeriepflanzen untergebracht werden. Das betrifft die Hälfte des Stellplatzes für die rund 800 Pflanzen aus der Orangerie Sanssouci.



1 Osthalle der Orangerie Sanssouci, leerräumte zu Beginn der Sanierung, Foto: K. Schröder, 2024

Um dieser Situation wenigstens einigermaßen zu begegnen, wurde in der Gärtnerei Sanssouci ein Interims-Gewächshaus errichtet. Dabei handelt es sich um ein heizbares, zweischiffiges Foliengewächshaus mit Seitenlüftung und ausreichender Firsthöhe für einige der größeren Orangeriepflanzen. Seit dem Herbst sind dort der Lorbeerbestand, der im Sommer am Neuen Palais steht, sowie einige Pflanzen aus dem Sizilianischen Garten „eingezogen“. Dem vorausgegangen war ein längerer Prozess, in dessen Verlauf der Meisterbereich Orangerie Sanssouci mit Tilo Seeger und seinen Kollegen den Pflanzenbestand einer kritischen Prüfung unterzog. Stark geschädigte Pflanzen und solche, die für die gartendenkmalpfle-

gerisch begründeten Sommeraufstellungen nicht benötigt werden, wurden aussortiert. So konnte etwas Luft geschaffen werden für den schwierigsten Teil der Aufgabe: nun mussten die vielen verbleibenden Pflanzen in die Westhalle der Orangerie eingeräumt werden – und zwar so, dass die winterlichen Arbeiten an den Pflanzen möglich bleiben.



4 Verdichtung der Orangeriepflanzen in der Westhalle – der Mittelgang ist nicht mehr frei, Foto: K. Schröder, 2024

Im Ergebnis ist der Bestand recht erheblich verdichtet. Der Mittelgang der Orangerie ist nun nicht mehr frei, was für die Arbeitsabläufe und den Geräteinsatz stets vorteilhaft war. Aber die Pflanzen sind so gestellt, dass sie bearbeitet werden können und auch Licht erhalten. Der nächste Sommer wird zeigen, ob die gute Vorbereitung Schaden abwenden konnte. Es bleibt zu hoffen, dass das Interim nicht wieder 83 Jahre andauert.

Katrin Schröder



3 Interimsmäßige Unterbringung von Orangeriepflanzen im Foliengewächshaus, Foto: K. Schröder, 2024



VERANSTALTUNGSHINWEISE 2025

Dresden | Schloss und Park Pillnitz

"Offene Orangerie" - Die Winteroase der Pillnitzer Kübelpflanzen öffnet ihre Türen

29. und 30.03.2025 | 10:00 - 18:00 Uhr

Greifswald | Botanischer Garten

Blumen der Romantik, Pflanzenkultur zu Zeiten von Caspar David Friedrich

In der Zeit der Romantik war die gärtnerische Kultur vieler Zierpflanzen schon weit verbreitet und der Botanische Garten spielte eine wichtige Rolle dabei. Erfahren Sie mehr über die Pflanzenkultur und den Blütenreichtum zu Zeiten von Caspar David Friedrich in Greifswald.

22.05.2025 | 19:00 Uhr | Münterstraße 2 | Eintritt frei

Hannover | Herrenhäuser Gärten

Gärten aus Meisterhand – 350 Jahre Großer Garten Herrenhausen

Die Orangerie zeigt sich erstmals seit über 50 Jahren in ihrer ursprünglichen Funktion als Überwinterungshaus. Zitruspflanzen und Palmen sind Teil der Ausstellung, die Einblicke in die Kübelpflanzenkultur früher und heute gibt. Die Gartenhistorikerin Heike Palm hat aus alten Quellen erstaunliche Geschichten, Bilder und Exponate ans Tageslicht geholt, die zum Teil noch nie veröffentlicht worden sind. Im Orangerie-Shop können in der Ausstellungszeit historische Zitrus-Sorten und informatives und Nützliches rund um die Zitrus-Kultur erworben werden.

14.02. – 06.04.2025 | tgl. ab 9:00 Uhr | Orangerie Herrenhausen | Eintritt im Garteneintritt enthalten

Die Goldenen Äpfel der Hesperiden, Sehnsucht nach dem Süden

Eine anschauliche Reise durch Botanik, Verbreitung, Abstammung der Kultursorten und die Bedeutung der wertvollen Gewächse in europäischen Orangerien und den Herrenhäuser Gärten.

Mit Nandino Baillot, Gartenmeister Herrenhäuser Gärten

04.03.2025 | 18:00 Uhr | Orangerie Herrenhausen | Eintritt im Garteneintritt enthalten

Was macht die Zitrone im Wein? Vom Nutzen der Citrus in den Orangerien

Einleitungs-Vortrag zum Zitrus-Fest von Frau Dr. Claudia Gröschel / Wien

14.03.2025 | 18:00 Uhr | Orangerie Herrenhausen | Eintritt im Garteneintritt enthalten

Die Faszination der 'Goldenen Äpfel'

Orangeriekultur zwischen göttlichem Auftrag und gärtnerischer Berufung mit Prof. Dr. Helmut-Eberhard Paulus, dem Vorsitzenden des Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e.V.

15.03.2025 | 18:00 Uhr | Orangerie Herrenhausen | Eintritt im Garteneintritt enthalten

Zitrus-Fest

Das Zitrus-Fest lädt dazu ein, in die faszinierende Welt der Zitruspflanzen einzutauchen. Die 2 Tage werden gefüllt sein mit Programmpunkten für die ganze Familie, über Linoldruck für Kinder und Calligraphie bis zu botanischem Zeichnen. Anschauliche gärtnerische Info-Stationen zur Kunst der Kübelpflanzen und Zitruskultur bereichern an diesem Wochenende die Ausstellung. Für das leibliche Wohl bietet Grauwinkels Schlossküche in der Orangerie kulinarische Leckereien rund um die kostbaren Zitrus-Früchte.

15.03. und 16.03.2025 | 10:00 – 18:00 Uhr | Orangerie Herrenhausen | Eintritt im Garteneintritt enthalten

Matinée 350 Jahre Großer Garten Herrenhausen

Kurz-Vortrag: „Im ‚zubedeckten Pomeranzen-Garten‘ - zu Funktion und Architektur der Orangerie“ mit Frau Dr. Simone Balsam, Kunsthistorikerin.

Kurz-Vortrag: „Ein kleineres in die Erde gesenktes Glashaus (Erdhaus)“ – zur Geschichte und Funktion der Erdgewächshäuser mit Herrn Rainer Herzog, ehemaliger Gartendirektor der Bayerischen Schlösserverwaltung.

27.04.2025 | 11:00 Uhr | Schloss Herrenhausen | Teilnahme kostenlos, um Anmeldung wird gebeten

Heidenau | Barockgarten Großsedlitz

11. Sächsische Zitrustage „Auftritt der Zwinger-Pomeranzen“

Seit einigen Jahren bereichern Pomeranzenstämmchen in blau-weiß schräggestreiften Gefäßen den Barockgarten Großsedlitz. Sie heben sich mit dieser auffälligen Kübelfarbe vom Bestand des Barockgartens deutlich ab. Was hat es mit ihnen auf sich, woher kommen sie, warum sind sie hier? Unter dem Titel Auftritt der Zwingerpomeranzen bietet die Sonderausstellung der 11. Sächsischen Zitrustage den Orangerien unter August dem Starken eine Bühne.

24. und 25.05.2025 | 10:00 - 18:00 Uhr | Parkstraße 85 | Heidenau



Neuzelle | Klostergarten, Orangerie

Geschmack der Zitrus

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch die vielfältige Welt der Zitrusfrüchte. Ihre Sinne erfahren dabei Geruchs- und Geschmacksnuancen, die Sie bisher noch nicht kannten.

Darüber hinaus zeigen wir Ihnen Früchte, die es so im Handel nicht zu kaufen gibt und erklären Ihnen einige Nutzungs- und Verwendungsmöglichkeiten.

25.05.2025 | 14:00 Uhr (Einlass: 13:45 Uhr) | maximal 35 Teilnehmer

Pomeranzen im Winterschlaf

Im Rahmen dieser Sonderführung bieten wir Ihnen die Möglichkeit die Orangerie des Klostergartens zu besichtigen, während die mehr als 120 Zitrusbäumchen ihren Winterschlaf halten. Ihnen wird die Geschichte des Gebäudes näher gebracht und Sie bekommen praktische Tipps und Anleitung zur Kultur der Zitruspflanzen. Dabei wird schnell klar, welche Faszination früher wie heute von den „goldenen Äpfeln“ ausgeht.

23.11.2024 | 14:00 Uhr (Einlass: 13:45 Uhr) | maximal 35 Teilnehmer

Oranienbaum | Orangerie und Schlosspark

Allerlei Zitrus-Pflanzenschätze - Führung zur speziellen Pflege von Zitruspflanzen

Führung durch Orangerie und Schlosspark mit Sebastian Doil zur speziellen Pflege und Kultivierung von Zitruspflanzen.

14.09.2025 | 11:00 Uhr | Die Führung ist kostenfrei.

Potsdam | Neuer Garten

Königliche Pflanzen im Winterschlaf- Führungen durch die Orangerie im Neuen Garten

23.02. und 16.03.2025 | 13:00 Uhr | Treffpunkt: Ägyptisches Portal | auf 15 Teilnehmer begrenzt

Alles Neue macht der Mai! - Ausfahren der Orangeriepflanzen und Öffnung der Gärtnerei im Neuen Garten

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der historischen Kübelpflanzen und erleben Sie das traditionelle Ausfahren dieser besonderen Pflanzen nach ihrem Winterquartier in der Orangerie. Erleben Sie die Symbiose von Garten und Schlosskunst als geliebte "Geistesblüte" der Gärtner und Könige im malerischen Neuen Garten.

18.05.2025 | 13:00 – 17:00 Uhr | Orangerie, Gärtnerei und Marmorpalais

Weikersheim | Orangerie im Schlossgarten

Der Duft des Südens – Die Orangerie im Winter

Die einzigartige doppelflügelige Orangerie im Schlossgarten Weikersheim besteht seit 1723. Die Führung gibt einen Einblick in die Geschichte der Orangerie und ihrer architektonischen und ikonographischen Besonderheiten. Es werden dabei auch Bedeutung der Zitrus in der barocken Gartenkultur und ihre besonderen Ansprüche erläutert.

06.04.2025 | 11:00 Uhr und 09.11.2025 | 14:30 Uhr | maximal 25 Personen | Anmeldung erforderlich

Weimar | Belvedere

„Kamelie und Skulptur“ im Langen Haus der Orangerie

08. - 30.03.2025 | Di. und Mi. 10:00 – 17:00 Uhr

Pflanzenbörse Belvedere

31.06.2025 | 10:00 bis 17:00 Uhr

Wien Schönbrunn | Schlosspark

Kennst Du das Land, wo die Zitronen blühen – Die Zitrusammlung in Schönbrunn

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 Hofgärtnerbibliothek führen wir Sie in die lange Geschichte der Schönbrunner Zitrusammlung ein und spazieren dann zu den Glashäusern im öffentlich nicht zugänglichen Feldgarten, in denen die Zitruspflanzen überwintert werden. Festes Schuhwerk und warme Kleidung!

10.04.2025 | 17:00 – 19:30 Uhr | Eingang Meidlinger Tor | 25,- pro Person inkl. Sektempfang und Zitrusverkostung

23. Wiener Zitrustage

Die HBLFA für Gartenbau und Österreichische Bundesgärten und die Österreichische Gartenbau-Gesellschaft präsentieren den Besucherinnen und Besuchern einen großen Teil der Schönbrunner Zitrusammlung, stellen einzelne besondere Exemplare vor, erzählen Ihnen ihre (Lebens-)Geschichte und wie sie kultiviert werden. Besonderes Augenmerk wird auf die Vielfalt historischer Sorten gelegt, die seit mehreren Jahrhunderten kultiviert werden.

Das umfangreiche Begleitprogramm gibt den Gästen weitreichende Informationen zum Thema: Führungen durch die Ausstellung und zur Zitruskultur sowie durch die sonst nicht zugänglichen Botanischen Sammlungen und die 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.

23. - 25.05.2025 | 10:00 – 18:00 Uhr | Große Orangerie, Zugang Schönbrunner Schlossstrasse, Wien 12
Erwachsene € 8,00 | Kinder bis 18 Jahre frei | Ermäßigt € 7,00 | mehr Information: www.zitrustage.at



Die Goldenen Äpfel des Kaisers – Die Zitrusammlung in Schönbrunn

Wenn im Winter die Saison in unseren Gartenanlagen beendet ist, beginnt die arbeitsintensivste Zeit in der Zitrusammlung. Die Bäume hängen voller Früchte, werden gerntet, geschnitten und umgekübelt. Bei einem Glas Sekt in der Hofgärtnerbibliothek führen wir Sie in die lange Geschichte der Schönbrunner Zitrusammlung ein und spazieren dann zu den Glashäusern im öffentlich nicht zugänglichen Feldgarten, in denen die Zitruspflanzen überwintert werden und geben Ihnen einen Einblick in unsere täglichen gärtnerischen Arbeiten. Festes Schuhwerk und warme Kleidung!

27.11.2025 | 17:00 – 19:30 Uhr | Eingang Meidlinger Tor | 25,- pro Person inkl. Sektempfang und Zitrusverkostung

Wörlitz | Palmenhaus und Florigarten

Der Orangeriepflanzenbestand – Kübelpflanzenschätze

Bei dieser Führung stellt Sebastian Doil die Wörlitzer Pflanzensammlung (inkl. der Forsterpflanzen) vor und erklärt den Umgang mit diesen Beständen am Wörlitzer Standort.

29.06.2025 | 11:00 Uhr | 12,-€ pro Person.

AKTUELLE VERÖFFENTLICHUNGEN UNSERER MITGLIEDER

Arbeitskreis Orangerien in Deutschland (Hg.); Christ, Barbara (Zusammenstellung): Zitrusblätter. Sammelband der Mitteilungen des Arbeitskreises, Band 1: Nr. 1.2010 – 19.2019, Band 2: Nr. 20.2020 – 27.2023. ISSN 2699-8831. Druckausgabe Bestand Deutsche Gartenbaubibliothek/TU Berlin (4Zf924).

Band 2 online verfügbar unter https://orangeriekultur.de/media/Zitrusblaetter/Bd2_ZB20-2020_27-2023.pdf



Claudia Gröschel: Die grüne Schatzkammer – Sammelleidenschaft, Forschergeist, Artenschutz : die Geschichte der Pflanzenkultur in den kaiserlichen Gärten Wiens, hrsg. von HBLFA für Gartenbau und Österreichische Bundesgärten, mit Beiträgen von Christian Berg, Stephanie Socher und Michael Kiehn; Michael Knaack; Nils Köster; H. Walter Lack; Heimo Rainer und Andreas Berger; Oliver Rathkolb; David Stuart; Clemens Alexander Wimmer, Wien: Brandstätter, 2024. ISBN: 978-3-7106-0848-3, 304 S., 45 €



Schrott, Georg: Orangerien in Klostergärten – Von der Barockzeit bis zur Gegenwart, in: Stiftsbibliothek St. Gallen u.a. (Hg.): Klostergärten. Nahrung für Leib und Seele, Publikation zur Tagung im Benediktinerstift Melk 13.–16. September 2023, (= Fachtage Klosterkultur Bd. 3), Sankt Ottilien 2025. Mit zahlreichen interessanten Beiträgen. ISBN: 978-3-8306-8259-2, 258 S., 29,95 €.

Impressum

ZITRUSBLÄTTER No. 29 | März 2025

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

ISSN 2699-8831

Redaktion:

Prof. Dr. Helmut-Eberhard Paulus, Katrin Schröder,
Dr. Simone Balsam, Dr. Eva-Maria Gruben

Layout und Chef vom Dienst: Ralf Mainz
redaktion-zb@orangeriekultur.de

Nächster Erscheinungstermin: März 2026
Redaktionsschluss: 31. Januar 2026

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 Ausgaben der ZITRUSBLÄTTER einzureichen. Bitte senden Sie die Texte mit separaten Bilddateien an die Redaktion der Zitrusblätter.