

Feinste Früchtchen

Im Naturkundemuseum lagern seit 150 Jahren Teile des „Arnoldi’schen Obst-Cabinets“. Das sind Porzellanmodelle von Äpfeln und Birnen. Bald werden sie wieder zu sehen sein.

Von Norbert Klüglein

Coburg – Haben Sie schon mal Bekanntschaft mit dem Schmalzprinz gemacht? Nein? Keine Sorge, es geht hier nicht um Schlagersternchen, schwülstige Herzensbrecher oder gar Heiratsschwindler von königlichem Geblüt. Der Schmalzprinz gehört, wie die Gewürzluiken oder der Brettacher, zur Gattung *Malus domestica* – auch kurz Kulturapfel genannt.

Wer heute im Supermarkt seines Vertrauens Obst einkauft, findet die Sorten Golden Delicious, Jonagold oder Pink Lady im Regal mit den Äpfeln. Das war nicht immer so. Noch vor 60, 80 oder 100 Jahren, gab es Hunderte von Apfelsorten auf dem Markt, die noch dazu von Anbaugebiet zu Anbaugebiet variierten. Heute bevorzugen Obstbauern einige wenige Standardsorten, die an Spalierbäumchen wachsen – leicht zu ernten und dank Spritzmitteleinsatz stets mit makelloser Schale. Nur die Biodiversität bleibt auf der Strecke.

Im Naturkundemuseum Coburg dagegen findet man ihn noch, den Bamberger Blauapfel, den Deutscher Pomeranzenapfel oder den Kaiser Franz Joseph. Museumsleiter Dr. Carsten Ritzau muss nur einen der mannshohen Stahlschränke öffnen, die ganz oben unterm Dach des altehrwürdigen Gebäudes in Reih und Glied stehen: Hunderte von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen oder Pflaumen liegen dann vor ihm – frisch und zum Anbeißen lecker, als wären sie gerade erst gepflückt worden. Den einzigen Schutz, den die Früchtchen brauchen, sind dicke Lagen von Seidenpapier um die empfindlichen Schalen. Das Obst ist nämlich nicht echt, sondern eine naturgetreue Nachbildung – meist aus Porzellan oder Kompositionsmasse, wie sie früher auch zur Herstellung von Puppenköpfen verwendet wurde.

Ein Teil der Früchte ist weit über 150 Jahre alt und gehört zum sogenannten „Arnoldi’schen Obst-Cabinet“. „Das ist eine historische Sammlung von Modellen, die zwischen 1856 und 1899 in Gotha gefertigt wurde“, erläutert Carsten Ritzau. Heinrich Arnoldi war ein Kaufmann, der in Elgersburg bei Ilmenau (Thüringen) eine Steingut- und Porzellan-Manufaktur besaß. Dort ließ er die Modelle herstellen.

Was heute vielleicht als interessante Tischdekoration gefragt wäre, diente im 19. Jahrhundert wissenschaftlichen Zwecken. „Die Idee hinter der Produktion und dem Vertrieb solcher Sammlungen war es, die damals große Sortenvielfalt festzuhalten. Außerdem sollten sie der allgemeinen Volksbildung dienen. Die



Mehr als 150 Jahre alt aber immer noch lecker anzuschauen: Das Naturkundemuseum Coburg verfügt über mehr als 400 Äpfel, Birnen und andere Früchte aus Porzellanmasse. Sie wurden in der Nähe von Ilmenau hergestellt und dienten einst zu Studienzwecken.

Fotos: Norbert Klüglein

Modelle wurden zum Beispiel in Schulen, Museen und landwirtschaftlichen Lehrveranstaltungen zur Ausbildung von Schülern, Lehrern, Gärtnern und Bauern eingesetzt“, erläutert Dr. Maria Will aus Oldenburg. Sie ist eine Expertin, was die Produkte aus Arnoldis Porzellanmanufaktur angeht, und wird im Herbst dieses Jahres im Gerätemuseum des Coburger Landes in Ahorn

einen Vortrag über das „Obst-Cabinet“ halten. Auch beim Apfelfest sollen einige Modelle zu sehen sein.

Anschauungsmaterial kann die Wissenschaftlerin aus dem Coburger Naturkundemuseum beziehen, wo heute noch viele der kleinen Kunstwerke verwahrt werden. Zwar fanden nicht alle in der Nähe von Ilmenau hergestellten Kreationen den Weg nach Coburg. „Wir verfügen aber

immerhin über 216 verschiedene Äpfel, 153 Birnen, 60 Pflaumen, zwei Pfirsiche und 1 Aprikose“, zählt Museumsleiter Carsten Ritzau auf. Einer seiner Vorgänger hatte gegen Ende des 19. Jahrhunderts 504 Reichsmark für die naturgetreuen Nachbildungen bezahlt, die in 72 Kartons geliefert worden waren.

Heute werden die Modelle hauptsächlich im Depot aufbewahrt. „Wenn es zu Sonderausstellungen passt, greifen wir aber gerne auf das Obst-Cabinet zurück“, meint Ritzau. Was den Biologen fasziniert, ist die Detailgenauigkeit, mit der die Nachbildungen hergestellt wurden.

Nicht nur Größe und Gewicht der Äpfel und Birnen sind dem Original genau nachempfunden, sondern auch winzige Merkmale, wie etwa farbige Sprenkel auf der Schale, Einbuchtungen am Stielansatz oder raue Stellen rund um den Kelch. „Dieser Facettenreichtum dürfte auch dafür ausschlaggebend gewesen sein, dass das Obst-Cabinet vor mehr als 150 Jahren ein Verkaufsschlager wurde“, meint Ritzau. Tatsächlich waren die

Modelle die beste und oftmals einzige Möglichkeit, Gärtner, Landwirte oder Studenten mit den unterschiedlichen Sorten vertraut zu machen. Deshalb befinden sich – mal abgesehen von Coburg – noch namhafte Bestände aus Arnoldis Produktion im Botanischen Institut der Universität Greifswald oder an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg, wo die Biologin Dr. Maria Will lehrt.

Was wir heute von dem pomologischen Schatz lernen können, der hinter den Mauern von Museen und Universitäten liegt? „Dass wir gerade dabei sind die enorme Sortenvielfalt zu verlieren, wenn wir nur auf leichten Anbau, Ertrag und Absatz schielen“, sagt der Coburger Museumsleiter Carsten Ritzau.

Die Stätten der Obst-Massenproduktion wie etwa im Alten Land, in Südtirol oder in der Bodenseeregion gleichen, was die Biodiversität angeht, Steppen. Streuobstwiesen dagegen wären wertvolle Lebensräume für Hunderte von Tier- und Pflanzenarten.

„Die Idee hinter der Produktion war, die Sortenvielfalt darzustellen.“

Dr. Maria Will, Biologin



Sehen aus wie echt, sind aber auch Porzellanmasse. Ein Helliker Totenapfel, eine Goldrenette und eine grüne Tafelbirne aus dem historischen Obst-Cabinet.