

ABHANDLUNGEN UND BERICHTE
DES MUSEUMS DER NATUR GOTHA

150 Jahre Arnoldisches Obstkabinett - eine Obstsortenausstellung der besonderen Art

Die Sortenvielfalt um die Jahrhundertwende für die Nachwelt festgehalten

Abh. Ber. Mus. Nat. Gotha 24 (2006): 3-12

Nach Erfassung, Beurteilung und Inventarisierung der Modellfrüchte aus dem Bestand des Museums der Natur Gotha konnte ihre Herkunft geklärt werden. Es handelt sich um 353 Modellfrüchte des Arnoldischen Kabinetts, aus Porzellan oder aus Porzellankompositionsmasse, das Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts von thüringischen Künstlern in Elgersburg hergestellt wurde. Die Sammlung ist die umfangreichste in Europa.

Manuskripteingang: 04.08.2006

Klaus und Dr. Ute Schuh, Am Wartweg 8, 35415 Pohlheim

Die Geschichte des Arnoldi Obstsortenkabinetts

Obstkabinette wurden in der Blütezeit der Pomologie von Ende des 18. bis Ende des 19. Jahrhunderts von bekannten und handwerklich geschickten Künstlern in Zusammenarbeit mit berühmten Pomologen ins Leben gerufen. Diese naturgetreuen Modellfrüchtesammlungen dienten zum Vermitteln der Sortenkunde im ländlichen Obstbau.

Das ARNOLDI Obstkabinett ist eine pomologische Modellfrüchtesammlung. Die Modellfrüchte wurden nach wissenschaftlichen Kriterien zusammengestellt und dienten als naturgetreues Anschauungsmaterial zur Bereicherung der Obstsortenkunde. Die Naturalienkollektion stellt ein von hoher Kunst des thüringischen Handwerks zeugendes Zeitdokument dar.

Das Museum der Natur in Gotha beherbergt große Teile des 150 Jahre alten ARNOLDI Obstkabinetts. Dieses bestand aus insgesamt 76 Lieferungen mit 455 Obstsorten, die über einen Zeitraum von 43 Jahren von 1856 bis 1899 produziert wurden. Die 353 Sorten umfassende Sammlung in Gotha ist somit erstaunlich komplett.

Das Obstkabinett befand sich bis zum Jahr 1910 im Besitz des Obstbauvereins in Weimar. Danach wurde die pomologische Früchtesammlung in das Naturkunde Museum in Weimar überführt und als naturwissenschaftliches pomologisches Fruchtekabinett ausgestellt. Die Sammlung wurde mit Etiketten versehen, die eine Inventarkennzeichnung (drei- oder vierstellige Nummer), eine Fruchtnummer und den Sortennamen aufwies. 72 Jahre später wurde im Zuge der Schließung des Naturkundemuseums in Weimar die Fruchtekollektion nach Gotha überstellt. Begonnen wurde 1982, laut Angaben des Übergabeprotokolls war bis 1997 die Übernahme der wertvollen und einzigartigen Sammlung in das Museum der Natur in Gotha abgeschlossen. Diese Obstsortenmodelle

erweiterten den ursprünglichen Bestand des Museums erheblich, der nur noch aus 17 Obstmodellen bestand, die 1881 für die Naturwissenschaftliche Sammlung des Herzoglichen Museums in Gotha angekauft worden waren.

Die überführten Früchte galten im Bestand des Museums als „in Wachs nachgebildete Früchte, vermutlich von BERTUCH, Weimar.“

Diese Einschätzung war naheliegend, denn durch die Beschriftung „Weimar“ auf den zehn verglasten hölzernen braunen Lagerkästen, in denen die Fruchtmodelle aufbewahrt wurden, dürfte angenommen werden, bei der Früchtesammlung könnte es sich um das Wachsfrüchte Kabinett der Manufaktur BERTUCH handeln, das durch den Pomologen Johann Volkmar SICKLER wissenschaftlich betreut wurde, und darum oft als BERTUCH-SICKLER-Kabinett in der Literatur Erwähnung fand.

Doch dies erwies sich als Trugschluss. Bei den 353 Obstmodellen handelt es sich um das ARNOLDI-Modellfrüchte-Kabinett aus Porzellan (frühe Lieferungen) bzw. Porzellankompositionsmasse (spätere Lieferungen). Diese Sortensammlung wurde von Heinrich ARNOLDI, Gotha, herausgegeben.

Nach Recherchen in den „Pomologischen Monatsheften“ von 1855 bis 1900 (diese Jahresschrift des Pomologenvereins wurde im Laufe der Zeit unter verschiedenen Namen herausgegeben, siehe Literaturanhang) und in den Unterlagen des Museums der Natur Gotha, konnte eindeutig die Herkunft aus der Manufaktur Arnoldi belegt werden. Jene Früchte, die bedauerlicherweise zerbrochen waren, lieferten wertvolle Erkenntnisse über die verwendete Modelliermasse. Zudem stimmen die stielseitig aufgedruckten arabischen Ziffern auf den Einzelfrüchten mit den Obstsortennummern in den Verkaufspublikationen der Manufaktur ARNOLDI überein. Durch die bei den Autoren vorhandenen Sortenkenntnisse

konnte zudem die Richtigkeit des Sortennamens der dargestellten Frucht überprüft und im Sinne einer pomologisch korrekten Bestimmung bestätigt werden.

Zu dem aus Weimar nach Gotha überführten Kabinett gehört neben den verglasten zehn Holzkisten mit den Fruchtmodellen eine Kartothek in einem Zigarrenkasten mit handgeschriebenen Karteikarten, die mit Obstsortenname, der Inventar- sowie der Verkaufsprospekt-Nummer der Frucht, dem Verwendungszweck (Wirtschaftsfrucht, Tafelfrucht) und der Reifezeit beschriftet sind.

Einzig drei Früchte besitzen noch das kleine Originaletikett der Firma ARNOLDI. Dieses Schild ist ein 1,5 cm langes und 0,5 cm breites weißes Etikett, das mit einem feinen roten Zwirnsfaden an dem Stiel der Frucht befestigt wurde. Der Sortenname ist in Tusche handschriftlich festgehalten.

Im Laufe der Zeit wurden diese feinen Anhänger brüchig, unlesbar oder die Fäden verschlissen und daher durch Pappanhänger mit der Aufschrift „Rat der Stadt Weimar Naturkundliche Sammlung“ ersetzt. Hier wurden die Angaben der Karteikarten aus dem Zigarrenkasten wiederholt.

Im Museum der Natur in Gotha werden gegenwärtig im Rahmen einer Sonderausstellung 28 Äpfel und 12 Birnen der Sammlung in einer dekorativen mehrstöckigen Schauvitrine für das an Obstsorten und Obstbau interessierte Publikum, aber auch für Kunstkenner und Ästheten ausgestellt. Der Großteil des Kabinetts befindet sich im Magazin des Museums in zehn verglasten Holzkästen mit der Aufschrift „Weimar“ nach Birnen-, Apfel- und Pflaumensorten getrennt. Die Früchte sind mit Seidenpapier vor Beschädigungen und direktem Sonnenlicht geschützt.

Von wenigen Exemplaren abgesehen, sind die Modellfrüchte in einem guten bis sehr gutem Zustand. Zwei zerbrochene Früchte (Champagner Reinette, Johannis Pflaume) werden aufbewahrt. In einem noch prächtigen Kolorit leuchten die Deckfarben der Früchte. Die verschiedenen Obstsorten im oben aufstehenden Kasten zeigen aber leichte Verluste der Farbbrillanz, die Verfärbungen tendieren zu Gelbtönen.

Für die Farbenechtheit scheint die Aufbewahrungsart bei weitgehendem Schutz vor direkter Sonnenstrahlung verantwortlich zu sein.

Historische Abfolge der pomologischen Kabinette

Die Römer brachten viele edle Obstsorten über Griechenland nach Gallien und Germanien. Die heimischen Klöster sorgten für die Verbreitung dieses Kulturguts in unsere Obstgärten. Durch Auslese und Veredelungen wurden großfrüchtige und wohlschmeckende Obstsorten gezüchtet und verbreitet.

Die Römer waren auch die Erfinder der ersten Obstkabinette. Unter der Bezeichnung „*Opotheken*“ legten sie große Obstsortensammlungen an, die geschätzt und bewundert wurden. Ein solches Obstkabinett war damals Mode und gehörte zum zur Schau gestellten Luxus der reichen römischen Oberschicht.

Marcus Terentius VARRO (116-27 v. Chr.), ein römischer Schriftsteller und Historiker, berichtet, dass Besucher lieber kamen, um seine Fruchtsammlungen anzuschauen, als die Bilder seiner Gemäldeausstellungen.

Makellos gereifte und ausgebildete Kabinettfrüchte wurden als Vorzeigefrüchte mit größter Sorgfalt in heißes Pech getaucht, auch der Stiel wurde konserviert und in Schauvitriolen ausgestellt.

In Deutschland wurde durch Zusammenarbeit des in Sortenfragen beratenden Thüringischen Pfarrers und Pomologen Johann Volkmar SICKLER mit dem Fabrikanten Justin BERTUCH, einem Multitalent, Schriftsteller und Herausgeber der ersten Modezeitschrift „*Journal des Luxus und der Moden*“, die berühmte *Wachsfrüchtesammlung BERTUCH/SICKLER* ins Leben gerufen. Das Museum der Natur in Gotha verfügt über 179 Wachsfrüchte von BERTUCH & SICKLER. Diese wurde von 1794 bis 1820 herausgegeben und beinhaltete Kern-, Stein- und Schalenfrüchte. Nach dem Tod von BERTUCH im Jahre 1820 wurde diese hoch wissenschaftliche, naturgetreue Sammlung nicht mehr fortgesetzt.

Die Nachfolge trat der Thüringer Gartenbau Verein an. Dieser war bestrebt, die Idee einer pomologischen Obstfrüchtesammlung fortzusetzen, um Kenntnisse der Obstsortenkunde dem Volk näher zu bringen. Unter Mitwirkung und Beratung des Thüringer Vereins gestaltete der Küchenmeister Johann Georg DITTRICH, ein großer Obstsortenkenner und Herausgeber des heute seltenen Obstsortenwerks: „*Das systematische Handbuch der Obstkunde nebst Anleitungen zur Obstbaumzucht*“ ein zweites Kabinett.

Die Modellfrüchtaufbereitung begann 1831, elf Jahre nach dem Tod von Justin BERTUCH. Statt Wachs wurde nun Pappmaché zum Modellieren verwandt. Die Früchte aus der preisgünstigen Pappmasse waren äußerst haltbar und erlaubten eine naturgetreue Bemalung.

1831 wurden die beiden ersten Lieferungen (zweimal zwölf Früchte) für jeweils drei Taler angeboten. Für die Anfertigung konnte der lokal bekannte Maler Johann Friedrich FUCHS aus Gotha gewonnen werden. Nach dem Tode DITTRICHs im Jahre 1842 hielt es erneut der Thüringer Gartenbau Verein zu Gotha für seine Pflicht, dieses für die Pomologie so wichtige Werk nicht verwaisen zu lassen. Der Verein erwarb von DITTRICHs Erben das alleinige Verlagsrecht für eine Fortsetzung der Sammlung.

Fünf Jahre später, im April 1847, veröffentlichte der Thüringer Gartenbau Verein in „*Dittrichs deutsches Obstkabinet, eine Sammlung von naturgetreu in Pappmasse nachgebildeten Obstsorten unter der Leitung von Friedrich Grünmüller, Direktor des Vereins, Otto von Steinau und Wilhelm Koch, Pfarrvikar*“ diese Vereinbarung nebst einer Sortenliste. In dieser letzten bekannten Ankündigung umfasste das DITTRICH-Kabinett 60 Apfelsorten, 60 Birnensorten, 48 Kirschsorten und 90 Pflaumensorten, insgesamt 258 Obstsorten. Bis heute gilt das Kabinett als ver-

schollen, über die Höhe der Auflage und die Verbreitung finden sich keine Literaturhinweise.

Im erstreichenden Obstjahr 1847 wurde in Wiesbaden eine große Obstausstellung abgehalten. Dort wurden erstmalig Wachsf Früchte von Geheimrat Josef von TRAPP und von Dr. Carl THOMAE, Direktor des Herzoglichen Landwirtschaftlichen Instituts Hof Geisberg, in kleiner Anzahl präsentiert. Gestaltet wurden diese Wachsmodelle vom Maler van BEESTE.

Herstellung des ARNOLDI-Obstkabinetts Materialien

In der Porzellanfabrik ARNOLDI in Elgersburg nahe Ilmenau wurden die Modellfrüchte produziert. Die ersten Exemplare waren aus Porzellan gefertigt. Als gewisse Mängel in der Haltbarkeit und Schwierigkeiten beim naturechten Modellieren und Bemalen auftraten, wurde ein anderes Material eingesetzt. Ab der siebten Lieferung (1858) bestanden die Früchte aus der sogenannten Porzellankompositionsmasse. Genauere Angaben über die Art des seinerzeit verwendeten Porzellans oder gar über die Mischung der Porzellankompositionsmasse sind nicht auffindbar. Sie waren vermutlich schon bei der Herstellung ein Betriebsgeheimnis.

Ein zwingender Grund für die Umstellung auf ein neues Material war neben der Zerbrechlichkeit der Porzellanmodelle der unverhältnismäßig hohe Aufwand bei Verpackung und Versand, besonders bei Auslieferungen nach Übersee.

Das neuartige porzellanähnliche Material hatte ferner den Vorteil, beim Brennen nicht zu schrumpfen. Die modellierte Frucht entsprach der Originalgröße. Bei den reinen Porzellanfrüchten musste ein Schwund von etwa 10% berücksichtigt werden.

Äußere Form und Bemalung

Bei der Herstellung der Modellfrüchte wurde akribisch auf die äußeren Eigenschaften der Früchte wie Form, Gestalt, Stiel, Stielgrube, Kelch, Kelchblätter, Färbung und Beschaffenheit der Fruchtschale geachtet. Als Vorlage aus der Natur wurden einwandfreie, sortentypische Früchte von Hochstämmen verwendet.

Auf solche Früchte griff man deshalb zurück, da diese in der Regel die sortentypische Normalgröße und Eigenschaften zeigen, im Gegensatz zu oft überdurchschnittlich groß ausfallenden Früchten von Zwergunterlagen. Aus diesen entstehen Spalierbäume, Schnurbäume, Buschbäume, Pyramiden und Palmetten, deren Früchte fast immer besonders voluminös heranwachsen und meist prächtig ausgefärbt sind, aber oft nicht den Sortentyp im pomologischen Sinne repräsentieren. Diese kleinwüchsigeren Obstbäume tragen bereits ein oder zwei Jahre nach der Pflanzung, erreichen aber nie das hohe Lebensalter eines Hochstammes von 80 bis 100 Jahren.

Die Naturtreue und Naturwahrheit, die bis auf die kleinsten Unebenheiten - selbst winzigste Fleckchen und Pünktchen an den Früchten wurden berücksichtigt - imitiert wurden, bestimmen die Authentizität der

Kabinette. Alle sortentypischen Merkmale wie Warzen, Stielnasen, Rostflecken und Minengänge wurden an der Oberfläche der Früchte eingearbeitet. Derart wurden dreidimensionale Abbilder der Originalfrüchte mit allen Vor- und Nachteilen der jeweiligen Obstsorte geschaffen, die als Anschauungsobjekte allen zweidimensionalen Abbildungen in Obstsortenwerken überlegen waren. Gerade bei den Pflaumen- und Zwetschensorten wurde Wert auf feinste Farbnuancen gelegt: der Hauch oder so genannte Duft wurde naturgetreu farblich wiedergegeben.

Jede in Einzelanfertigung modellierte und bemalte ARNOLDI-Frucht ist handwerklich und künstlerisch ein kleines Meisterwerk.

Die naturgetreue Abformung und Färbung der Modellfrüchte ist täuschend echt, künstliche ähneln echten essbaren Früchten zum Verwechseln. Manch ein Betrachter glaubt, hineinbeißen zu können. Einmal ist dies in jüngerer Zeit tatsächlich geschehen. Abdrücke der Schneidezähne von Unter- und Oberkiefer des Gebisses sind an der Oberfläche einer Modellfrucht der Apfelsorte *Gestreifter Cardinal* deutlich erkennbar.

Vertrieb der Obstkabinette

Eine Lieferung umfasste jeweils sechs Früchte, sorgsam verpackt in einem Tannenholzkarton oder einem schmucken Kirschholzkästchen. Geliefert wurde an Einzelinteressenten oder Abonnenten im Inland und Ausland. Auf Nachfrage war es möglich, individuell zusammengestellte Sortimente zu erwerben.

Bezogen werden konnten das Kabinett oder Einzelfrüchte direkt ab Hersteller. Als Zwischenhändler gab es mit Ludwig von der TRAPPEN in Wesel und den Gebrüdern MICHEL in Berlin zwei Vertriebspartner. Darüber hinaus waren alle deutschen Buchhandlungen autorisiert, Bestellungen entgegenzunehmen.

Angeboten und beschrieben wurden die jeweiligen Lieferungen in den Pomologischen Monatsheften in Anzeigen im Reklame- und Inseratenteil sowie in verschiedenen Gartenbaufachzeitschriften („Gartenmagazin“).

1879 wurden sechs Früchte, also eine komplette Lieferung für zwei Taler angeboten. 1894/95 wurden die bisher vorrätigen 420 Früchte (aus gesamt 70 Lieferungen) für 490 Mark angeboten.

Wegen der Naturtreue der Nachformungen und der Richtigkeit der Sortennamen fanden die Kunstfrüchte als Lehrmittel in gärtnerischen und landwirtschaftlichen Instituten ausgiebig Verwendung. Im Pomologischen Institut in Reutlingen, geleitet von dem berühmten Pomologen Eduard LUCAS, fand die ARNOLDI Sammlung hohe Anerkennung. Ebenso aber auch in zahlreichen weiteren Einrichtungen, Landwirtschaftsschulen und in Obst- und Gartenbauvereinen im In- und Ausland.

Das Arnoldi Kabinett

Heinrich ARNOLDI wurde 1778 als Sohn des Ernst Wilhelm ARNOLDI geboren. Dieser erwarb sich im

Herzogtum Sachsen-Gotha große Verdienste um den Aufbau des Feuerversicherungswesens.

Als Obstliebhaber und Kunstkenner entschloss sich Heinrich ARNOLDI, ein weiteres Modellfrüchtekabinett herzustellen.

In der Blütezeit der Pomologie entstanden viele große Werke zur Vertiefung der Kenntnisse über Obstsorten. Heinrich ARNOLDI sicherte sich zur wissenschaftlichen Beratung die Unterstützung des Thüringer Gartenbauvereins mit Sitz in Gotha.

Das ARNOLDI-Kabinett sollte im Laufe der Jahre 1856 bis 1899 zu einer der umfangreichsten Sammlungen mit 455 Stein- und Kernobstfrüchten heranwachsen.

Die Fertigung erfolgte in der Porzellanfabrik in Elgersburg in der Nähe von Ilmenau. Im Pomologischen Monatsheft vom Mai 1856 erläuterte Conrad Johann OBERDIECK die Fertigung des Obstkabinetts und erwähnt Porzellan als Modelliermasse.

C. J. OBERDIECK begutachtete 1856 die pomologischen Eigenschaften der Muster der 1. Lieferung, die aus je zwei Äpfeln, Birnen und Pflaumen bestand. Von der Abformung war er angetan, monierte aber, dass die Porzellanfrüchte beim Brennen schrumpfen und die Oberfläche der Früchte durch die Erhitzung nicht der Naturfrucht entspräche. Er schlug vor, nach einem neuen chemischen Verfahren zu suchen, um die Farbschicht haltbarer zu machen und um das Ausblässen durch Feuchtigkeit und Anfassen zu verhindern. Auch sei der Preis zu hoch. ARNOLDI versicherte, bei einer größeren Anzahl von Subscribenten den Preis zu überdenken.

Die Naturtreue der Modelle in Form und Farbe wurde seitens der Firma ARNOLDI fortlaufend verbessert und das Wissen der besten Pomologen dieser Epoche (u. a. LUCAS, OBERDIECK, KOCH und TRAPP) floss bei allen Lieferungen ein.

ARNOLDI übernahm für die Produktion jene Obstsorten, die 1853 auf der Pomologenversammlung in Naumburg an der Saale von den besten Obstsortenkennern Deutschlands empfohlen wurden. Bis auf drei verworfene Vorschläge (Der Große Französische Katzenkopf, die Wintergute Christbirne und die Weiße Herbstbutterbirne) wurden die Anregungen in den ersten 17 Lieferungen realisiert.

Bereits drei Jahre später, im Jahre 1856, erhielt das Unternehmen für seine Verdienste in Wien die silberne Preismedaille der Gartenbauvereine und von der landwirtschaftlichen Gesellschaft die Bronzemedaille um die Verdienste in der Obstsortenkunde. Es folgten weitere zahlreiche Preise, Medaillen und Ehrendiplome in Deutschland und im Ausland. Hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang die Weltausstellung in Chicago 1893 mit der Präsentation von über 400 Kern- und Steinfrüchten der Firma ARNOLDI, der bisher größten Modellfrüchtesammlung in einem Kabinett. Der Absatz stieg laufend, genau 10 Jahre nach der 1. Lieferung im Jahre 1866 waren es bereits 100 Abonnenten.

Zum Bemalen der Früchte konnte der junge Künstler HERZOG verpflichtet werden, der mit großem Geschick und Einfühlungsvermögen die Deckfarbe der

Modellfrüchte der Natur entsprechend kopierte. Er war ein wahres Talent, das gekonnt die Charakteristika der Früchte herausstellte.

Pfarrer Wilhelm KOCH aus Burgtonna übernahm die pomologische Beschreibung der einzelnen Obstsorten mit ihren inneren und äußeren Eigenschaften. Diese detaillierten Sortenbeschreibungen wurden den Lieferungen der Modellfrüchte beigegeben.

Nach dem Ableben von Wilhelm KOCH (1872) führten die Pomologen Edmund LUCAS und Johann OBERDIECK die Sortenbeschreibungen weiter.

Die für die Beschreibung zuständigen exzellenten Obstsortenkennner begutachteten weiterhin regelmäßig die modellierten Früchte. Auf ihren Rat wurden teilweise Früchte aus dem Sortiment wieder entfernt, die der Naturfrucht nicht entsprachen. So wurde der Danziger Kantapfel aus der ersten Lieferung 1856 wegen eines Sortenfehlers (als Vorbild war ein ähnlicher, aber nicht sortenechter Apfel verwendet worden) zurückberufen und später mit der fünften Lieferung 1858 erneut aufgelegt. Für diese Korrektur zeichne OBERDIECK verantwortlich und segnete die Auslieferung ab.

1870 übernimmt der Sohn Ernst Wilhelm ARNOLDI die väterlichen Geschäfte: Der Gründer Heinrich ARNOLDI berät und betreut aber den Junior weiterhin bei der Führung des Betriebs.

Im Deutsch-Französischen Krieg (1870/71) hatte auch die Firma ARNOLDI mit erheblichen wirtschaftlichen Schwierigkeiten zu kämpfen, entschloss sich jedoch, die Fruchtsammlung fortzusetzen.

20 Jahre nach Auslieferung der ersten Kabinettfrüchte im Jahre 1876 waren bereits 45 Lieferungen mit 134 Apfelsorten, 95 Birnensorten, 37 Pflaumen- und Zwetschensorten, zwei Pfirsichsorten und einer Aprikosensorte abgeformt. Diese Lieferung enthielt die Sorte *Sternapfel*, auch *Sternapi* oder *Paffenkäpple* genannt. Das ist eine der ältesten namentlich bekannten Apfelsorten, die schon die alten Römer kannten. Der rote Apfel ähnelt einem fünfstrahligen Stern. Es war die außergewöhnliche Ausformung, weshalb diese Sorte so lange Beachtung fand, nicht ihr eher mäßiger Geschmack, denn zur damaligen Zeit war der *Sternapfel* der beliebteste Christbaumschmuck.

Die Firma produzierte jährlich in unregelmäßigem Turnus eine bis zu drei Lieferungen mit konstant jeweils sechs Obstsorten.

1879 erscheint die 50. Lieferung des Kabinetts. Für die Jubiläumskollektion werden besonders schön ausgestattete Sorten ausgewählt: *Baumanns ReINETTE*, *Schöner von Boskoop*, *Steierische Winterborsdorfer*, *Hochfeine Winterbutterbirne*, *General Tottleben* und *Gestreifte Anamalis Winterbutterbirne*.

In der Gothaer Sammlung fehlt von diesen auserkorenen Jubiläumsexemplaren lediglich *Baumanns ReINETTE*, die anderen fünf vorhandenen Exemplare der 50. Lieferung sind in sehr gutem, präsentationsfähigen Zustand.

Ein systematisches Verzeichnis aller bisher herausgegebenen 300 Obstsorten wurde der Jubiläumslieferung an alle Abonnenten beigegeben. Dieses Inven-

tarverzeichnis schuf seinerzeit einen Überblick über das Gesamtsortiment, heute ist es eine wertvolle und unverzichtbare Hilfe bei der Rekonstruktion des Museumsbestandes.

Der Pomologe Eduard LUCAS überbrachte der Firma ARNOLDI die besten Glückwünsche zur 50. Lieferung: *“Mit Freude dürfen wir auf das großartige Unternehmen blicken, welches soviel zur Hebung der Sortenkunde beigetragen hat und noch beitragen wird.* (Pomologische Monatshefte, 1879)

Ein Jahr später 1880 stand das nächste Jubiläum an. Die Gothaische Zeitung berichtete ausführlich über das handwerklich und stilistisch wertvolle ARNOLDI Kabinett. *„Zum 25 jährigen Jubiläum, die erste Lieferung wurde 1855 produziert (Anmerkung der Autoren: Aber erst 1856 ausgeliefert), hat sich das Unternehmen um Theorie und Praxis des Obstbaues große Verdienste erworben und allgemeine Anerkennung zu erfreuen gehabt. Das Obstkabinett, das von erfahrenen Pomologen ersten Ranges beurteilt und beschrieben wurde, hat wesentlich zur genauen Kenntnis der Obstsorten beigetragen und wegen der Treue der Nachbildungen, der Richtigkeit der Benennung, die Zuverlässigkeit der Beschreibungen in Nah und Fern Eingang gefunden. In neuerer Zeit wird dasselbe nicht nur als unentbehrliches Lehrmittel in gärtnerischen und landwirtschaftlichen Lehranstalten verwendet, sondern dasselbe hat auch mehrfach in Museen als Kunstwerk einen ihm gebührenden Platz eingenommen. Möchte es Herr Arnoldi viele Jahre fortsetzen und diese wertvolle Sammlung durch neue Lieferungen zum Nutzen engerer und weiterer Kreise zu vergrößern“.*

Im harten Eiswinter 1879/80 erfror in Deutschland durch die anhaltende sibirische Frostperiode ein Großteil der Obstbäume. Der große Frostschaden wurde durch rasche Neuanpflanzungen ausgeglichen. Eine Auswahl nach Widerstandsfähigkeit, gutem Wuchsverhalten und frühem Ausreifen des Holzes der neu anzupflanzenden Obstsorten musste getroffen werden. Auch hierbei leistete das ARNOLDI Obstkabinett mit seiner großen Anzahl anbauwürdiger Obstsorten in naturgetreuer Darstellung und den exakten Beschreibungen ihrer Anbau- und Sorteneigenschaften gute Dienste. Viele im Kabinett enthaltene Stein- und Kernobstsorten wurden bei den Neuanpflanzungen nach dem eisigen Winter berücksichtigt. Die 54. Lieferung erschien 1881. LUCAS stellt heraus, dass sie besonders schöne Exemplare enthalte, darunter den *Kronprinz Rudolf Apfel*, einen sehr prächtigen dauerhaften Rosenapfel, den *Wellington*, eine der dauerhaftesten Wirtschaftssorten, die ohne zu schrumpfen bis zur neuen Ernte hielt, den *Alfriston*, ein sehr großer, kolorierter und regelmäßig tragender Rambour aus Nordamerika, die *Wilkenburger Citronen ReINETTE*, eine *Gute rote ReINETTE*, die Pflaumensorte *Rothe Diapre'e* und die *Große gelbe DattelzweTSche*. Alle sechs Sorten sind gemäß dem Firmenanspruch naturgetreu und könnten für echtes Obst gehalten werden.

Am 29. 12. 1882, im 70. Lebensjahr, starb Heinrich ARNOLDI nach längerem Leiden. LUCAS schrieb in den Pomologischen Monatsheften von 1883: *“Aufopfernd zu einer lohnenden Aufgabe hat sich der Verstorbene gestellt, die bei uns vorkommenden und besonders wertvollen Früchte aus Porzellanmasse nachzubilden. Mit viel Sachverstand hat er dieses gewagte Unternehmen seiner Vollendung immer näher geführt und immer wieder daran gearbeitet den Früchten (so) viel Ähnlichkeit mit den Originalen zu verschaffen. Er hat vielen Vereinen und Lehranstalten, die sich mit Obstbau beschäftigen, ein wertvolles und lehrreiches Werk hinterlassen, das auch sein Andenken fortleben wird“.*

Für das Arnoldi-Kabinett stellte Professor MÜLLER aus Graz 1897 ein interessantes Obstmodellkästchen aus Holz vor, mit Metallgabeln als Halterung für die Einzelfrüchte und runden Namensplaketten aus Metall. Der Schaukasten war 56 cm hoch, 42 cm breit und 15 cm tief. Die Metallgabeln waren so genial angefertigt, dass sie für recht unterschiedlich große Fruchtmodelle geeignet waren. Durch diese geschmackvolle Präsentation wirkte die Sammlung noch besser als Wandschmuck.

Mit der 76. Lieferung, ausgeliefert im Januar 1899, endete das ARNOLDI-Kabinett mit insgesamt 455 Obstsorten. Die letzte Reklame und Ankündigung findet sich im Pomologischen Monatsheft (XLV. Jahrgang, 1899). Als letzte Sorten der Sammlung werden als Nr. 224 der *Gelbe Posmaner Apfel* (eine sehr gute Tafel- und Wirtschaftfrucht), als Nr. 161 die *Große Rommelterbirne* (eine wertvolle Most- und Dörrfrucht), als Nr. 162 die *Volkmaserbirne* (eine gute Tafel- und sehr gute Koch- und Dörrfrucht), als Nr. 62 die *Frankfurter PfirsichzweTSche* (geschätzte gute Frucht) und als Nr. 2 die *Aprikose Andenken an Robertsau* (vorzügliche Tafelfrucht) ausgeliefert. Damit fand die größte Modellfrüchtesammlung mit naturgetreuen Fruchtarten, die 224 Apfelsorten, 162 Birnensorten, 62 Zwetschen- und Pflaumensorten, fünf Pfirsichsorten und zwei Aprikosensorten umfasst, ihren Abschluss. Erst später schuf Victor DÜRFELD ein noch umfangreicheres Obstsortenkabinett.

Bedeutung, Zusammensetzung und Sortenauswahl des Arnoldi-Kabinetts

Das ARNOLDI-Kabinett aus Gotha repräsentiert die Obstsortenvielfalt der deutschen und angrenzenden Obstanbaugebiete bis Ende des 19. Jahrhunderts. Aufgenommen wurden Früchte in den verschiedensten Formen, Größen, Gestalten und Farben. Berücksichtigt wurde Tafel- und Wirtschaftsobst, anbauwürdige Sorten für viele Verwendungszwecke von Küche bis Mosterei.

Heute werden in den Supermärkten der EU Staaten weniger als zehn Apfelsorten angeboten und die meisten kommen aus Übersee. Einzig durch das winzige Sortiment in Bioläden wird noch an die einstige Vielfalt erinnert. Viele Gene gingen unwiederbringlich verloren. Nur kleinere Genpools aus einer

ehemals riesigen Genreserve stehen den Züchtern zur Verfügung.

Die neuen Sorten tragen homogen, genormt und reich, aber Resistenzen gegen verbreitete Krankheiten der Apfelbäume gingen verloren. Im modernen Obstbau muss bis zu zwanzigmal in einer Saison gegen tierische Schädlinge und Pflanzenkrankheiten wie Rostpilze, Mehltau, Feuerbrand und Hexenbesen gespritzt werden. (BÖGE, 2003).

Neue Apfelsorten wie Fuji und Jazz besitzen ein Resistenzgen gegen nur noch eine der am häufigsten auftretenden Krankheiten im Obstbau, entweder gegen Schorf, Feuerbrand oder gegen Mehltau, das zudem unter starkem Krankheitsregerdruck leicht zusammenbricht.

Durch die Modellfrüchte des ARNOLDI-Kabinetts sind ausgestorbene Obstsorten in dreidimensionaler Form erhalten. Jedes dieser Obstkabinette gibt zudem einem Betrachter die Möglichkeit, Obstsorten ohne Baummuster zu jeder Jahreszeit in Augenschein zu nehmen und kennen zu lernen.

Sommersorten wie der *Virginische Rosenapfel*, der *Charlamovsky*, die *Grüne Sommer-Magdalene*, die *Schöne Juli* und einige andere früh reifende Sorten lagern sich selten bis zu den Obstausstellungen im Herbst. Derart bietet das ARNOLDI Kabinett die Möglichkeit die Sortenpalette auf Obstausstellungen im Herbst um frühe Sorten zu bereichern.

Tab. 1: Anzahl der Obstsortenarten der Arnoldi-Obstkabinette der vier bekannten Sammlungen

	Äpfel	Birnen	Pflaumen	Pfirsiche	Aprikosen	Gesamt
Gotha ¹⁾	174	134	42			353
Erfurt ²⁾	132	95	43	5	2	277
Greifswald ³⁾	104	75	18	5	2	204
Milano ⁴⁾	210					210

¹⁾ Museum der Natur, Gotha

³⁾ Botanisches Institut, Universität Greifswald

²⁾ Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

⁴⁾ Istituto di Coltivazioni Arboree, Universität Mailand

Derzeitige Verwendung des Obstkabinetts

Als beliebtes Objekt werden Teile des Modellfrüchte Kabinetts für Ausstellungen ausgeliehen. Ausstellungsorte in letzter Zeit waren 1998 das Museum der Stadt Staffelstein, das dazu eine informative und prächtig bebilderte Broschüre („Der Apfel in Gottes Garten“) herausgab und 2001/2002 das Botanische Institut in Berlin Dahlem, für dessen Sonderausstellung „Äpfel – Mythos – Eros – Wissenschaft“. Ebenso bereicherten die Früchte die 2. Thüringer Landesausstellung „Thüringen – Land der Residenzen neu entdeckt“, die vom Mai bis Oktober 2004 in Sondershausen stattfand und die Sonderausstellung „Gothaer Schatztruhe – 125 Jahre Herzogliches Museum – 50 Jahre Wiedereröffnung als Natur-Museum“ im Sommer 2004 im Museum der Natur Gotha.

Literatur:

Monatsschrift für Pomologie und praktischer Obstbau Stuttgart. Jahrgänge: 1856, 1857, 1858, 1860, 1862, 1863, 1864.

Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau Ravensburg. Jahrgänge: 1866, 1867, 1868, 1869, 1870, 1871, 1872.

Pomologische Monatshefte Stuttgart. Jahrgänge: 1875, 1876, 1877, 1878, 1879, 1880, 1881, 1883, 1887, 1890, 1896, 1897, 1898, 1899.

Inhalts- und Verkaufsanzeige der naturgetreuen, plastisch nachgebildeten Früchte und Pilze, von H. Arnoldi, Gotha, 1894/95.

Garten Magazin 1869.

Anzeige an Gartenbau- und landwirtschaftliche Vereine 1862 Gotha, Direktor des Thüringer Garten- und Seidenbauvereins Fr. A. Ritz.

BÖGE, S. (2003): Äpfel - vom Paradies bis zur Verführung im Supermarkt. - Vertrieb für Bau- und Planungsliteratur, Dortmund 260 Seiten.

LUCAS, E. (1871): Die Handgeräte des Gärtners. - Ravensburg Ulmer Verlag.

Dank:

Rainer SAMIETZ, Direktor Museum der Natur, Gotha für die vorbildliche Betreuung.

Ronald BELLSTEDT, Museum der Natur, Gotha für die freundliche und kompetente Unterstützung beim Aufenthalt in Gotha.

Wilfried MÜLLER, Pomologe und Geschäftsführer des Pomologenvereins Aue (in memoriam). Ohne sein übermitteltes Wissen wäre die Arbeit nicht möglich gewesen.

Dr. Jürgen GÖTZE, Berlin, ehemals Kustos im Stift Admont/Steiermark für die Anregung des Themas.

Dr. Joachim SCHAIER, Gartenbaumuseum Erfurt, für die Mitteilungen über das Arnoldi Kabinett.

Susanne STARKE, Universität Greifswald, für die Zusendung der Institutsliste der ARNOLDI Fruchtmodelle

Andrea KÄMMERER, Bibliothekarin Pomologenverein Bad Arolsen, für Einblicke in die Unterlagen über Modellfrüchtesammlungen im In- und Ausland.

Andreas GLÄSEL, Pforzheim, für die Durchsicht des Manuskripts.

Widmen möchten wir diesen Bericht Wilfried MÜLLER in Aue, dem leider viel zu früh verstorbenen Pomologen und Geschäftsführer des Pomologenvereins.

Er war unser Lehrer, ein guter Freund, ein liebenswürdiger Fachmann, ein Universalgenie im Obstsortenbestimmen. Wilfried hatte die außergewöhnliche Gabe, uns in einfacher, aber sehr präziser Weise, die Pomologie nahe zu bringen. Er war einer der ersten, der als exzellenter Obstsortenkenner hervortrat in Sachsen und der sein in Jahrzehnten gesammeltes Wissen in Bestimmungskursen weitergab. In seinem Sinne entstand auch diese Veröffentlichung.

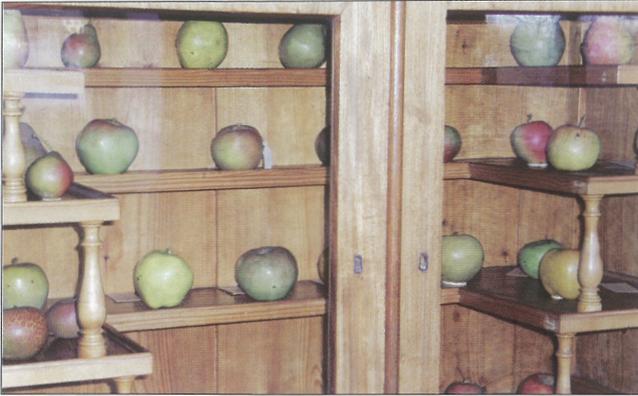


Abb. 1: Dekorative Schauvitrine im Museum der Natur in Gotha mit 40 Apfel- und Birnensorten des ARNOLDI Modellfrüchtekabinetts Foto: R. BELLSTEDT

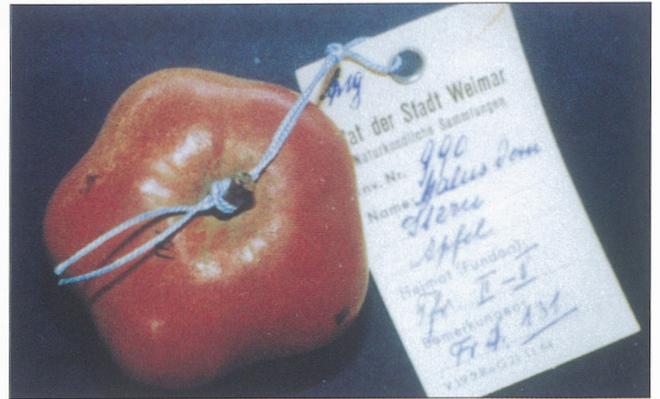


Abb. 2: Sternapfel, eine der ältesten nachgewiesenen Apfelsorten mit einzigartiger Sternform, auch Pfaffenkäppl genannt



Abb. 3: Luxemburger Reinette mit typisch kurzem Stiel und zitronengelber Deckfarbe



Abb. 4: Apfel aus Halder mit originalem Etikett, befestigt mit feinem roten Faden am Fruchtstiel



Abb. 5: Einer der zehn Modellfrüchte-Lagerkästen mit einzeln eingebetteten Arnoldifrüchten (*Eine Dame frag uns bei der Photosession, ob sie einen der schönen Äpfel essen dürfte!*)



Abb. 6: „Großer edler Prinzenapfel, eine norddeutsche Spitzenfrucht, die Nr. 30, aus der zwölften Lieferung von 1869

(Fotos, wenn nicht anders angegeben, von den Autoren.)

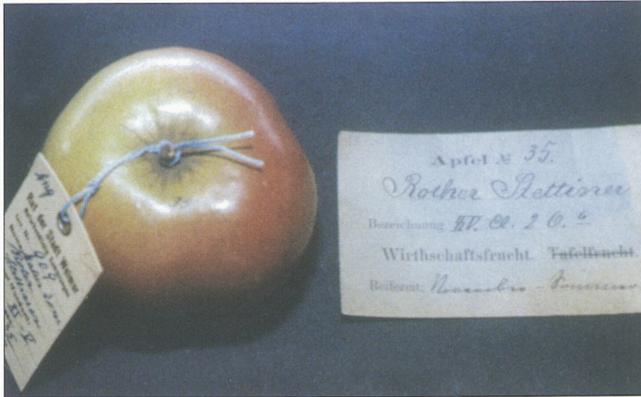


Abb. 7: Roter Stettiner, plattrund mit glänzend blutroter Deckfarbe, gut zu erkennen die Frucht Nummer 35 auf der Stielseite



Abb. 8: Eine der Beschreibungen, die mit den einzelnen Modellfrüchten mitgeliefert wurden, vom Pfarrer und Pomologen Wilhelm KOCH aus Burgtonna/ Gotha
Ausgeführt: Schmidtbergers Rothe Winterreinette

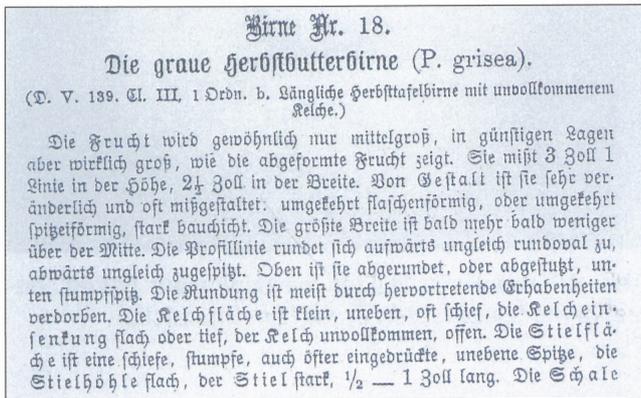


Abb. 9: Beschreibung der Birnensorte Die graue Herbstbutterbirne

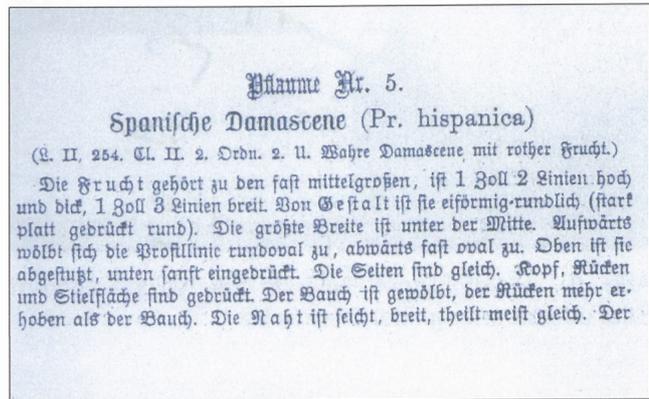


Abb. 10: Beschreibung der Spanischen Damascene Pflaume Nr. 5, aus der achten Lieferung 1859



Abb. 11: Champagner Reinette, zerbrochene Frucht. Gut zu erkennen die 3 mm Wandstärke der Frucht aus Porzellan – Compositions-masse. Aus der zehnten Lieferung. Frucht Nummer 24 stielseitig.

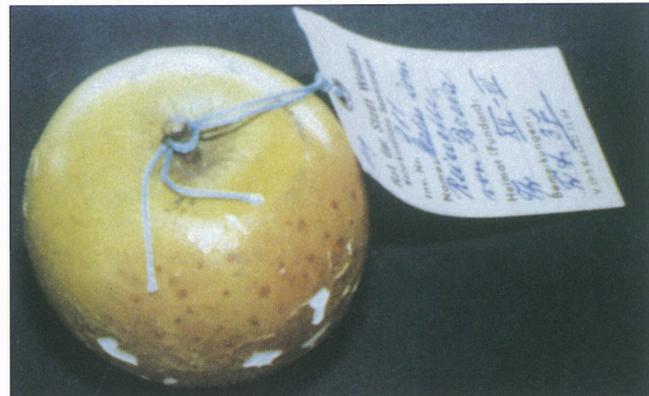


Abb. 12: Reinette von Breda, die feine Deckschicht ist leicht abgesprengt

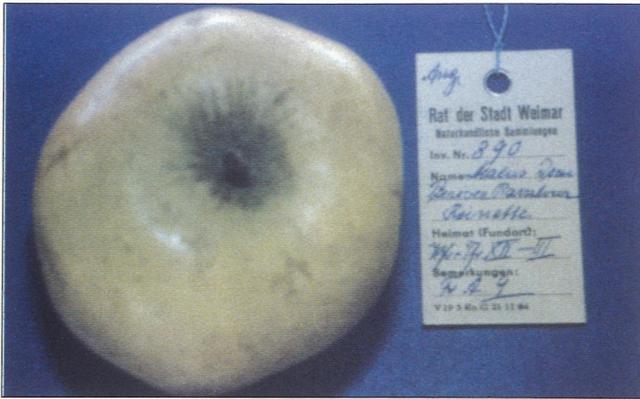


Abb. 13: Pariser Rambour Reinette auch unter dem Namen Canada Reinette bekannt, mit typischen Stielgrubenrost bemalt.

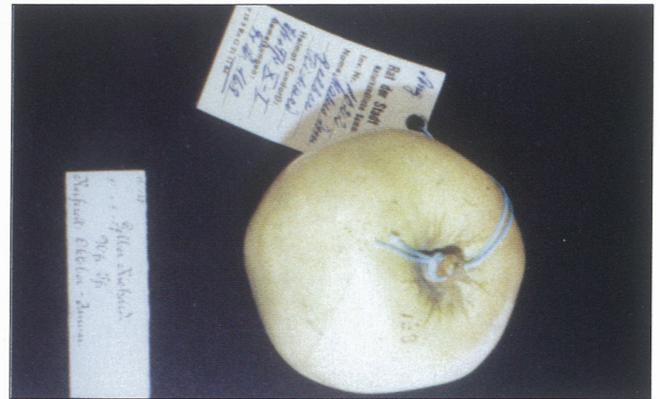


Abb. 14: Gelber Richard, Fruchtnummer 168, ein Tafelapfel aus Mecklenburg, aus der 59. Lieferung



Abb. 15: Birnensortiment, Früchte wirken wie echt in der Auslage!



Abb. 16: Schweizer Hose, nach der Schweizer Garde in Pumphosen mit gelben Streifen benannte Birne und gestreifte Amanlis Butterbirn (rechts)
Foto: R. BELLSTEDT

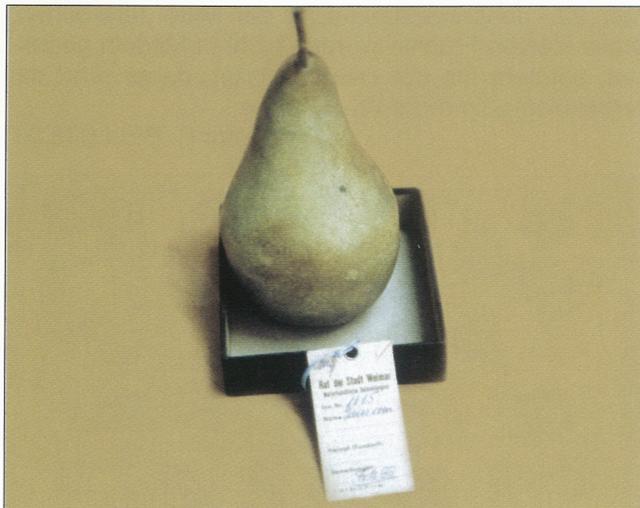


Abb. 17: St. Lezain, aus der 32. Lieferung von 1870

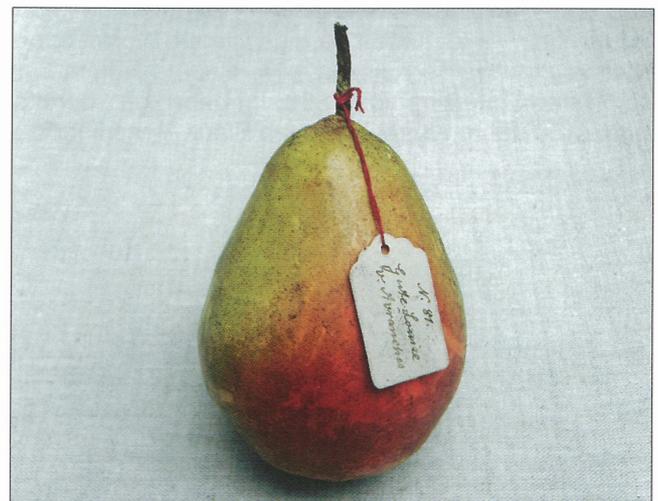


Abb. 18: Gute Louise von Avranches mit originalem Etikett
Foto: R. BELLSTEDT



Abb. 19: Hardenpoints Winterbutterbirne mit Schäden an der Farbschicht Foto: R. BELLSTEDT

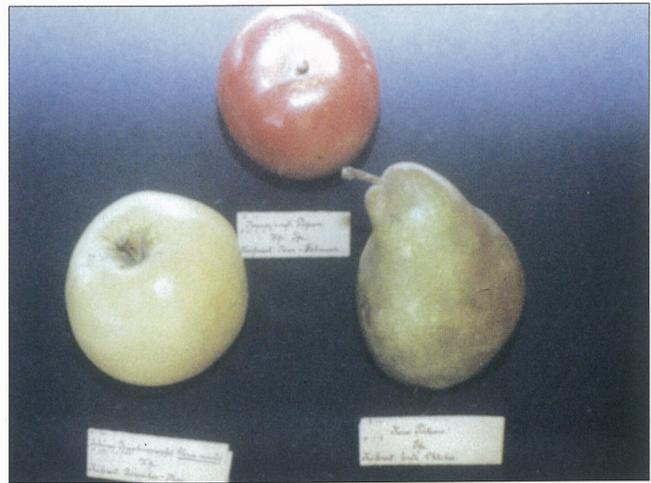


Abb. 20: Besonders große Früchte, die keinen Platz in den normalerweise verwandten Kästen fanden und auf einem Tablett verwahrt werden. Gelber Apfel: Gloria Mundi, Roter Apfel Neuer englischer Pigeon, Birne Neue Poiteau



Abb. 21: Steinobst: Mitte oben Damascene von Maugerou, links unten Königsplume von Tours, oben rechts Weiße Kaiserin, die Pflume Nummer 1 der ersten Lieferung von 1856, im Jahr 2006 bereits stolze 150 Jahre alt, rechts unten Blaue Reneclaude.

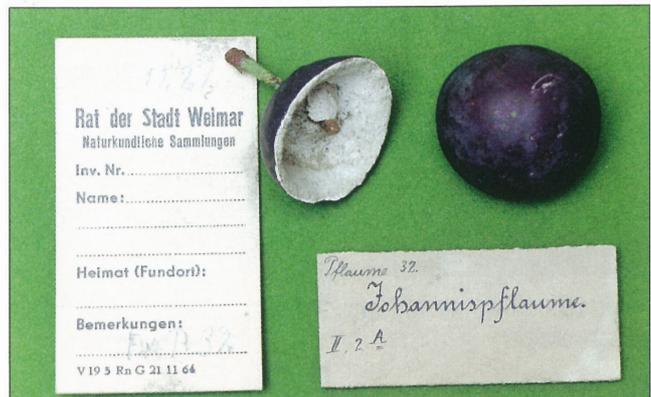


Abb. 22: Johannispflume, in der Mitte zerbrochen. Diese kleinen Früchte wurden nicht in Modellen gegossen, sondern mit der Hand geformt, daher rührt die verhältnismäßig dicke Wandstärke Foto: R. BELLSTEDT



Abb. 23: Links oben Trauttenbergs Aprikosenpflume, links unten Bunter Perdrigon, Mitte oben Jefferson, Mitte unten Esperens Goldpflume, rechts oben Washington, rechts unten Blaue Reneclaude



Abb. 24: Die Arnoldi Steinobstsammlung mit 42 prächtig kolorierten Modellfrüchten aus Porzellan und Porzellan - Kompositionsmasse Foto: R. BELLSTEDT