



Zeitzeugen: Isabella Dalla Ragione pflegt ein Freilichtmuseum alter Obstbäume. In der Kapelle der ehemaligen Einsiedelei lagert die Ernte aus dem vergangenen Jahr (rechte Seite)



Evas

TEXT TOBIAS ASMUTH
/ FOTOS FLORIAN KALOTAY

Erbe

In Umbrien rettet **Isabella Dalla Ragione** alte Obstsorten vor dem Aussterben

Die beste Zeit des Tages ist der Morgen, wenn noch der Nebel zwischen den Bäumen hängt, aber schon der Duft von Rosmarin und Minze in der Luft liegt, wenn Dido, der Hund, beschließt, dass es viel zu früh ist, und er wieder auf seinem alten Sofa einschläft, und wenn sie im Kamin, der eigentlich bloß eine Feuerstelle ist, die Flammen zwischen den Scheiten anfacht und der Geruch des Kaffees die Küche erfüllt. In diesen Minuten liebt Isabella Dalla Ragione das Leben in der Abgeschiedenheit von San Lorenzo dei Lerchi. Liebt die Freiheit, noch nicht zu wissen, was der Tag genau bringen wird, und die Gewissheit, dass es mit ihrer Leidenschaft zu tun haben wird, mit dem Garten und den Bäumen.

Draußen vor dem Steinhaus, das früher eine Einsiedelei der Franziskaner war, liegt ein Freilichtmuseum voll einzigartiger Obstsorten, eine Art letzte Zufluchtstätte für seltene Kirschen, Äpfel, Feigen, Aprikosen, Birnen, Quitten. Sorten, die bedroht sind durch die moderne, auf Rendite getrimmte Landwirtschaft und die Geschmackstrends europäischer Verbraucher. Über 500 Bäume und 160 verschiedene Arten stehen in diesem Reservat. Alle waren sie einmal zwischen Florenz, Arezzo und Assisi verbreitet, an der Kreuzung antiker Handelsstraßen und mittelalterlicher Pilgerwege. Die Reisenden brachten über Jahrhunderte neue Obstsorten mit, so dass sich rund um San Lorenzo eine einzigartige Vielfalt entwickelte.

„*Speriamo bene.*“ Hoffen wir das Beste. Dalla Ragione berührt die jungen Früchte einer Feige zwischen Daumen und Zeigefinger. Ihre Hände sind braun gebrannt, das Arbeiten gewöhnt, die Finger zieren feine goldene Ringe mit Steinen. Die vergangenen Tage war es ungewöhnlich kalt in den grünen Hügeln Umbriens, nur allmählich kämpft sich die Morgensonne durch die Wolken und wärmt den Hang, auf dem in Reihen die Bäume stehen: ein schon recht großer *mela del castagno*, Kastanienapfel, neben einem jungen Bäumchen *mela limoncella*, Zitronenapfel, dann kommt eine *pera cane* (Hundebirne), eine *susina verdacchia* (Grüne Pflaume) mit ausladenden Ästen, und die *fico gigante di marinella*, um die sich Dalla Ragione gerade sorgt. „*Niente paura. Corragio!*“ Keine Bange. Nur Mut! Sie spricht oft mit den Bäumen, manchmal schimpft sie auch, das tut ihr dann später leid.

Dalla Ragione hat in Perugia Agrarwissenschaften studiert, doch sie sieht sich eher als eine Archäologin, die nach den Ursprüngen forscht, um die Gegenwart zu verstehen. „*Archeologia arborea*“, Baum-Archäologie, so hat sie ihren idyllischen Garten genannt. Mit ihm will sie die genetische Erosion ihrer Heimat stoppen und eine künftige Biodiversität sichern. Aber das ist es nicht allein. Für Dalla Ragione hat gerade das, was nicht mehr geschätzt oder gebraucht wird, was scheinbar nutzlos ist, einen besonderen Wert. Sie will das Vergessen aufhalten. San Lorenzo dei Lerchi ist ein Archiv, das blüht und lebt und im Herbst Früchte trägt.

Dalla Ragiones Vater Livio hat das verfallene Anwesen 1963 gekauft, der älteste Teil ist über tausend Jahre alt. In der Kapelle, die Dalla Ragione als Lagerraum für das Obst nutzt, liegen unter dem kalten Stein die Gebeine adeliger Familien aus dem 18. Jahrhundert. Viele Jahre mauerte und spachtelte, sägte und zimmerte ihr Vater mit dem, was andere Leute ihm gaben oder wegwarfen. Livio hat nach dem Krieg in Rom als Künstler gelebt. In seinen Arbeiten, die dem Informel-Stil nahestehen, verwendete er Alltagsgegenstände aus seiner umbrischen Heimat. Als er dorthin zurückkehrte, geriet er in eine Zeit des Wandels. Die Leute zogen in die Städte, arbeiteten in Fabriken, kauften sich erst Vespas, dann Autos, schämten sich für ihr rückständiges Landleben, vergaßen das Alte. Livio spürte, dass etwas verloren ging und gründete in Città di Castello ein Volkskundemuseum, das die Dinge des täglichen Lebens sammelte. Aber er wollte nicht nur tote Objekte retten. Also begann er Bäume zu pflanzen. Er wollte Traditionen lebendig halten, das Wissen bewahren, das in jeder Familie weitergegeben wurde. Vor zehn Jahren starb Livio Dalla Ragione.



»Wenn eine Sorte ausstirbt, dann ist sie für immer weg. Basta«

/ ISABELLA DALLA RAGIONE



Hüter der verlorenen Dinge: Livio Dalla Ragione († 2007) unter einem Obstbaum (linke Seite); in dem alten Anwesen führt seine Tochter die Pflege bedrohter Obstsorten fort (diese Seite)



Seine Tochter sammelt während der Suche nach ihrem nächsten Schützling immer auch Anekdoten und Erzählungen, Fertigkeiten und Kenntnisse, Fotografien und Zeichnungen. „Jeder meiner Bäume hat eine Geschichte“, sagt sie. Auf einem Holztisch in der Küche stapeln sich Bücher der Alten Meister: Francesco Melanzio, Jacopo Ligozzi, Giovanna Garzoni, Bartolomeo Bimbi. Die Maler der Renaissance und des Barock sind Isabellas Verbündete. In ihren Bildern zeigen die Künstler detailgenau Landschaften, liebevoll widmeten sie sich der Abbildung der Bäume und Früchte. Äpfel und Pfirsiche in üppigen Stillleben oder Kirschen und Feigen in Girlanden an den Wänden alter Paläste. „In der Malerei bis Caravaggio hatte alles eine tiefere Bedeutung“, sagt Dalla Ragione, „Äpfel stehen für die Versuchung Adams und Evas, Birnen werden mit der Jungfrau Maria verbunden, Kirschen symbolisieren die Passion Christi, Erdbeeren die Unschuld, Feigen und Granatäpfel vor allem Fruchtbarkeit.“

Ihre Recherchen haben schon manche falsche Zuschreibung der Kunstwissenschaftler entlarvt. Sie entdeckte Pfirsiche, die eigentlich Pflaumen, und Pflaumen, die eigentlich Kirschen sind. Ihr bisher größter Coup: Sie fand heraus, dass Maria auf Albrecht Dürers „Madonna und Kind mit einer Birne“ in den Uffizien in Florenz eigentlich einen Ochsenmaulapfel in der Hand hält. Solche „Korrekturen“ sind aber nicht ihr Hauptziel. Dalla Ragione interessiert sich für die Bilder, weil sie – wie in einer Zeitkapsel – die Früchte ihrer Heimat zeigen und Einblicke in eine Welt geben, die so viel reicher war als unsere heutige. Im 19. Jahrhundert wurden in Italien weit über 100 Apfelbaumarten genutzt, in den 1950er-Jahren noch knapp 50, jetzt bestehen 80 Prozent der Ernte aus nur noch wenigen Sorten, hauptsächlich Golden Delicious, Red Delicious und Äpfel mit dem stolzen Namen „Rome Beauty“.

Für Dalla Ragione ist ihre Arbeit ein Wettlauf. Mal gewinnt sie, mal verliert sie. „Wenn eine Sorte ausstirbt, dann ist sie für immer weg. Basta.“ Vor ein paar Jahren entdeckte sie auf einem Gemälde eine grüne Birne, nicht groß, fast kreisrund, von einem Aussehen, mit dem sie es nie in die Obstkörbe eines Supermarkts bringen würde. Nachdem sie lange in der Bibliothek in Assisi recherchiert hatte, war Dalla Ragione sicher,



dass es sich um eine besondere Frucht handeln musste, eine Florentiner Birne, die gebacken als überaus wohlschmeckend beschrieben wurde. Über Monate suchte sie bei ihren Expeditionen in den Tälern und auf den Hügeln der Toskana und Umbriens nach dieser Birne, aber kein Bauer hatte sie je gesehen. Vergeblich, keine Spur, kein Hinweis. Vorbei. Wieder eine Sorte, die verschwunden war.

Einige Zeit später besuchte sie Sergia, eine über 80 Jahre alte Freundin ihres Vaters Livio in Val de Scura, dem „Tal der Dunkelheit“, an der Grenze zu den Marken. Sie saßen unter einem Walnussbaum und aßen Kirschen, als Sergia meinte, dass ihr die Kirschen zu süß seien:

- Was isst du denn lieber?
- Birnen, alle Birnen, die San-Pietro-Birne, die Hundebirne, die Butterbirne, die Florentiner Birne ...
- Die Florentiner Birne???
- Ja, warum? Was ist denn los mit dir?

„Sergia war erst über mich erschrocken, dann fand sie es furchtbar lustig, dass ich viele Monate nach der Florentiner Birne gesucht hatte, wo doch drüben am Waldrand schon immer diese hohen Birnbäume standen“, sagt Dalla Ragione. Birnbäume können über 250 Jahre alt werden, unter den Nutzbäumen werden nur Oliven noch älter. „Danach habe ich immer zuerst sie gefragt, wenn ich wieder auf der Suche nach einer alten Sorte war. Leider ist Sergia vor ein paar Jahren gestorben.“

Dido, der Hund, ist vom Sessel gesprungen und streckt sich, der Morgen ist endgültig vorbei. Dalla Ragione überlegt, ob sie das Gras um die Bäume mähen oder die Setzlinge umtopfen soll. Am Hang hat sie ein paar Pappeln fällen lassen, um Platz zu schaffen für eine neue Reihe Obstbäume. Vielleicht irgendwann auch für einen Baum, den sie seit über zehn Jahren sucht: den *fico rondinino di San Sepolcro*. Einmal schien Dalla Ragione diese Feige schon gefunden zu haben. Eine ehemalige Nonne hatte ihr erzählt, ein solcher Baum stände im Hof ihres Klosters in Bevagna bei Assisi. Dalla Ragione fuhr hin, doch sie kam zu spät. Die Nonnen hatten den alten Feigenbaum fällen und ersetzen lassen – durch einen Kiwibusch.

Freunde der Bäume

Isabella Dalla Ragione gründete im Jahr 2014 die Stiftung *Fondazione Archeologia Arborea*, die sich der Wahrung der Baumsammlung verschrieben hat. Bislang lebt die Stiftung von Spenden. Zu ihren prominentesten Unterstützern zählen die Schauspieler Bill Pullman und Gérard Depardieu. Mehr Informationen:

[/ archeologiaarborea.org](http://archeologiaarborea.org)

Mehr Vielfalt

Pomologen schätzen, dass in Deutschland bis zu 5000 Apfelsorten wachsen; im Handel erhältlich sind nur etwa 20. Auch hier setzen sich Vereine für den Erhalt der Sortenvielfalt bei Obstbäumen ein. Der BUND Lemgo etwa pflegt eine bundesweite Obstsorten-Datenbank und bietet Exkurse auf deutschen Obstwiesen an. / bund-lemgo.de



Die wichtigsten Helfer im Garten sind die Bienen; mit ihnen spricht Isabella Dalla Ragione genauso häufig wie mit ihren Bäumen