

Obstgut Wilhelm Henseler

**Der Obstbaubetrieb von Wilhelm und Anna Henseler
in Wachtberg-Niederbachem bei Bonn
von der Gründung bis zur Auflösung
1933-1974**



**Familienerinnerungen
erzählt von Hermann Josef Henseler
mit Beiträgen der Geschwister Beatrix, Alfons und Christine**

Daisendorf, 26. Mai 2020

Das Titelbild zeigt einen Apfel der Sorte James Grieve. Aufnahme: Christine Lankow

James Grieve war die beliebte frühe Apfelsorte. Sie wurde wegen ihres guten Geschmacks und wegen des regelmäßigen Ertrags allgemein sehr geschätzt. Sie hat in dem milden Klima von Niederbachem und Mehlem ein besonders wohlschmeckendes Aroma entwickelt.

Inhalt

Vorwort	5		
1 Betriebsleiter Wilhelm Henseler	6		
1.1 Herkunft.....	6		
Bild 1: Wilhelm Henseler	6		
1.2 Ausbildung	7		
Bild 2: Meisterbrief Gärtnermeister	7		
1.3 Familienleben.....	8		
Bild 3: Anna Henseler.....	9		
Bild 4: Anna Henseler mit Kindern	10		
1.4 Gründung und Betriebsaufbau.....	11		
Bild 5: Henseler Hof, Luftbild.....	11		
Bild 6: Henseler Hof, Wohnhaus.....	12		
Bild 7: Henseler Hof, Hofeinfahrt.....	13		
Bild 8: Henseler Hof, Innenhof.....	13		
Bild 9: Henseler Hof, Gartenansicht	14		
1.5 Übergabe und Betriebsaufgabe	15		
Bild 10: Henseler Hof, Gaststätte.....	15		
1.6 Ehrenämter	16		
Bild 11: Ehrenurkunde	16		
2 Besondere Ereignisse	18		
2.1 Notunterkunft im Wald	18		
2.2 Luftschutzbunker.....	18		
2.3 Kriegserlebnisse	18		
2.4 Flurbereinigung u. Aussiedlungsplan..	19		
3 Betriebszweige	20		
4 Betriebsanlagen und Flächen	21		
4.1 Wirtschaftsgebäude	21		
Bild 12: Henseler-Hof, Innenhof.....	21		
4.2 Obstplantagen.....	24		
Bild 13: Topographischer Kartenausschnitt....	26		
Bild 14: Grundstück in Mehlem	27		
4.3 Ernte von fremden Anlagen.....	27		
4.4 Gemüseanbauflächen.....	28		
4.5 Wald.....	28		
4.6 Wirtschaftswege	29		
5 Kulturen und Pflegemaßnahmen	29		
Bild 15: Ausstellungsstand Henseler	33		
Bild 16: Äpfel aus Erdlager.....	34		
5.2 Gemüse.....	35		
5.3 Tiere.....	36		
6 Maschinen und Geräte	38		
6.1 Zugmaschinen und Anhänger.....	38		
Bild 17: Zugmaschine bei Hofausfahrt.....	38		
Bild 18: Unimog mit Einachsanhänger.....	39		
6.2 Arbeitsmaschinen	40		
6.3 Anbaugeräte	40		
6.4 Beregnungsanlage	41		
6.5 Arbeitsgeräte.....	41		
6.6 Große Haushaltsgeräte.....	43		
6.7 Personenfahrzeuge.....	43		
7 Sammelstelle f. Erzeugergroßmarkt	44		
7.1 Arbeitsumfang	44		
7.2 Tagesablauf der Sammelstelle.....	44		
7.3 Leergutbeschaffung	45		
7.4 Fuhrlohn.....	45		
7.5 Weitere Sammelstelle im Ort.....	46		
7.6 Betriebsstörungen	46		
7.7 Fahrzeit und Fahrstrecke.....	46		
8 Vermarktung	47		
8.1 Historie der Erzeugergroßmärkte	48		
8.2 Erzeugergroßmarkt Bonn.....	48		
8.3 Wochenmarkt Bad Godesberg	50		
8.4 Direktverkauf ab Hof.....	50		
9 Obstverwertung	52		
9.1 Bonner Süßmosterei	52		
9.2 Schnapsbrennerei	52		
9.3 Konservenfabrik.....	52		
9.4 Krautfabrik	52		
10 Materialeinkauf	53		
10.1 Pflanzen	53		
10.2 Kunstdünger	53		
10.3 Torf.....	54		
10.4 Kartoffeln.....	54		
11 Angestellte und Mitarbeiter	55		
11.1 Arbeitszeiten.....	55		
11.3 Lehrlinge	56		
11.4 Gehilfen	56		
11.5 Hilfskräfte und Gastarbeiter	56		
11.6 Zwangsarbeiter.....	56		
Bild 19: Arbeitsbuch Zwangsarbeiter	57		
11.7 Hauspersonal	58		
11.8 Familienangehörige.....	58		
Bild 20: Familie Henseler.....	58		
11.9 Praktikanten	59		
Bild 21: Praktikanten im Hausgarten.....	59		
Bild 22: Familie und Praktikanten	59		
12 Hauswirtschaft	60		
12.1 Tagesablauf	60		
12.2 Wäsche.....	61		
12.3 Einwecken.....	61		
12.4 Putzen.....	62		
12.5 Schlachten	62		
12.6 Flicken und Stopfen.....	62		
12.7 Einkaufen.....	62		
12.8 Arbeit am Wochenende	63		
13 Berufsorganisation u. Mitgliedschaft	64		
13.1 Berufsverbände.....	64		
13.2 Versicherungen	64		
13.3 Genossenschaften.....	64		
13.4 Körperschaften und Vereine	65		

14	Erfahrungsbericht, Alfons Henseler	65
	<i>Bild 23: Ich bitte um's Wort</i>	67
15	Nachlauf	68
	<i>Bild 24: Flötenkonzert im Henseler Hof</i>	68
	<i>Bild 25: Innenhof Henseler Hof</i>	69

A	Anhang	70
A.1	Abbildungen der Quellen.....	70
Abb. 1.1:	Abgangszeugnis Landw. Schule.....	70
Abb. 2:	Besitzurkunde Bronzene Medaille	72
Abb. 3:	Bestätigung Obstbaukurs	73
Abb. 4:	Bescheinigung Baumwärterkurs.....	74
Abb. 5:	Zeugnis Schlepperführer.....	75
Abb. 6:	Bescheinigung Sprengmeister.....	76
Abb. 7.1:	Anerkennung Lehrbetrieb	77
Abb. 7.2:	Bestätigung Lehrbetrieb.....	78
Abb. 8:	Bescheinigung Süßmoster.....	79
Abb. 9:	Zeugnis Baumwärter.....	80
Abb. 10:	Zeugnis Obstbaumwart	81
Abb. 11.1:	Zeugnis Gärtnergehilfe.....	82
Abb. 12.1:	Vorbereitungskurs Meisterprüfung	84
Abb. 12.2:	Zulassung Meisterprüfung	85
Abb. 13:	Zeugnis Gärtnermeister.....	86
Abb. 14.1:	Anordnung Kartoffelkäfersuche.....	87
Abb. 14.2:	Verhaltensmassregeln.....	88
Abb. 14.3:	Darstellungen der Käfer	89
Abb. 15:	Brief aus dem Apfelstaat.....	90
Abb. 16:	Flurplan Mehlem	91
Abb. 17.1:	Differences in Fruit Growing	92

VORWORT

Die Beschreibung des Obstbaubetriebs gibt einen Überblick über das Geschehen im Haus Henseler von den Anfängen des Obstbaubetriebs im Jahr 1933 bis zu dessen Auflösung im Jahr 1974. Der Betrieb hat sich stets als Obstgut bezeichnet und einen entsprechenden Briefkopf verwendet. Die Fakten habe ich soweit wie möglich den vorhandenen Unterlagen entnommen und mit meinen persönlichen Erinnerungen zu einem umfassenderen Bild ergänzt.

Meine persönlichen Erinnerungen betreffen das gesamte Umfeld des Obstbaubetriebs und umfassen auch die Schätzungen zu den Flächengrößen der bearbeiteten Grundstücke. Alle Flächenangaben sind daher subjektiv geprägt und dürfen daher nur als Anhaltswerte betrachtet werden. Sie sind dennoch hilfreich, um die dargestellten Inhalte zu veranschaulichen und die Arbeit in diesem Obstbaubetrieb plastischer zu beschreiben. Der Zeitrahmen des Bestehens des Betriebs ist denkwürdig; er begann in der faschistischen Zeit nach der Machtergreifung der Nationalsozialisten, erstreckte sich über die Zeit des 2. Weltkriegs, die entbehrungsreiche Nachkriegszeit mit weit verbreitetem Hunger und die Zeit des Wirtschaftswunders bis zur Normalisierung der globalen Handels- und Wirtschaftsbeziehungen im prosperierenden Umkreis der vorläufigen Bundeshauptstadt Bonn.

Die vorliegenden Darstellungen beziehen sich hauptsächlich auf die Zeit von 1945 bis 1959, die ich als ältester Sohn bewusst zu Hause erlebt habe. Danach habe ich das Geschehen im Elternhause nur noch aus der Ferne sowie bei gelegentlichen Besuchen und durch die Erzählungen der Eltern und Geschwister miterlebt. Ich habe mich vor allem auf die Erlebnisse und Fakten konzentriert und keine gesellschaftliche oder politische Bewertung der Vorgänge und des Umfelds vorgenommen.

Detaillierte Informationen und Ergänzungen haben folgende Familienangehörigen beigetragen: Beatrix Möller hat das Kapitel zur Hauswirtschaft geschrieben. Alfons Henseler hat insbesondere aus seiner Zeit der Betriebsführung berichtet. Christine Lankow hat zahlreiche Fotos bereitgestellt. Eckhard Möller hat eine gründliche Korrektur gelesen. Meine Tochter Christine hat zahlreiche sprachliche Verbesserungen eingebracht und mit großer Akribie für eine einheitliche Formatierung der Bilder gesorgt. Mein Schulfreund Horst Hüllen hat das Manuskript sorgfältig auf Druckfehler durchgesehen und konkrete Hinweise zur allgemeinen Situation in Niederbachem geliefert. Ihnen und allen anderen, die mich bei der Erstellung des Berichts unterstützt haben, gilt mein besonderer Dank.

Die zum jeweiligen Thema gehörigen Bilder habe ich an den entsprechenden Stellen in den Text eingefügt. Es ist auffallend, dass fast keine Bilder vom Arbeitsgeschehen im Betrieb und im Haushalt oder von den Obstanlagen vorhanden sind. Bei der Arbeit wurde offenbar nicht fotografiert.

Das Ziel des vorliegenden Berichts ist eine möglichst umfassende Darstellung der Verhältnisse im Obstbaubetrieb meines Vaters. Weitere Informationen zu den erwähnten Personen, ihren Familien und den wirtschaftlichen Verhältnissen sowie zu den einzelnen Gemeinden und deren Gegebenheiten werden nicht ausführlich behandelt.

Daisendorf, 25. Mai 2020

Hermann Josef Henseler

1 BETRIEBSLEITER WILHELM HENSELER

1.1 HERKUNFT

Wilhelm Henseler wurde am 25.01.1902 in Westerhausen (heute Stadt Hennef/Sieg) als 3. Kind der Eheleute Johann und Christine Henseler, geb. Westerhausen, im elterlichen Haus geboren. Seine Eltern waren Bauern, die einen normalen Landwirtschaftsbetrieb mit einem kleinen Anteil an Obstbau und Vieh (Kühe, Pferde, Schweine, Hühner) betrieben. Zusätzlich haben sie auch Quarzit auf den Feldern abgebaut und verkauft. Wilhelm hatte eine ältere, gehbehinderte Schwester, Josefine, die im Jahr 1933 nach ihrer Heirat mit Josef Schmitz den elterlichen Hof übernahm. Nach dem Tod seiner Eltern, Mutter Christine (1861-1926), Vater Johann (1868-1933) und der Heirat seiner Schwester Josefine mit Josef Schmitz hat Wilhelm Henseler 1933 den elterlichen Hof, den er wegen der Krankheit seines Vaters von 1926-1933 geführt hat, seiner Schwester und ihrem Mann überlassen und ihnen seinen Erbteil verpachtet. Er ist am 18.11.1972 in Bonn-Bad Godesberg gestorben.

Wilhelm Henseler wollte einen anderen Weg als die traditionelle Landwirtschaft mit Vieh und der damit verbundenen permanenten Anwesenheitspflicht einschlagen. Er sah im intensiven Obstbau mit seinen vielfältigen Kulturen eine attraktive Grundlage für einen interessanten und wirtschaftlich tragfähigen Betrieb. Dazu bot sich ihm eine günstige Gelegenheit zur Betriebsgründung in der Nähe seines Heimatorts. In Niederbachem pachtete er 1933 die Obstanlagen von Peter Schreiber, der am Vorgebirge an der Volksschule unterrichtete. Herr Schreiber hatte die Flächen in der Zeit der Wirtschaftskrise (1928 ff.) gekauft und mit Obstanlagen bepflanzt, um sie später seinen Kindern als Existenzgrundlage zu vererben.

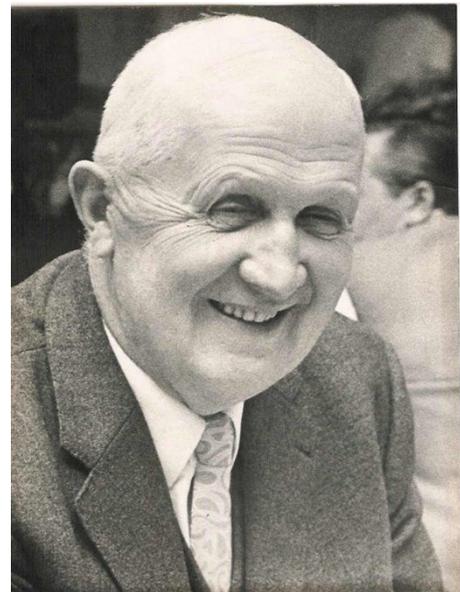


BILD 1: WILHELM HENSELER
70. Geburtstag, 1972

Wilhelm Henseler wurde am 08.08.1940 im Wehrbezirkskommando Bonn als kriegsverwendungsfähiger Wehrpflichtiger der Ersatzreserve 1 gemustert und bis zum 30.09.1940 zurückgestellt. Als Befähigungsnachweise sind im Wehrpass eingetragen: Führerschein 1, 2 und 3 sowie Sanitäter. Während der gesamten Kriegszeit (1939-1945) wurde er wegen seiner Tätigkeit als wichtiger Lebensmittelerzeuger nicht zum Wehrdienst eingezogen. Er war nicht Mitglied der NSDAP, aber zwangsweise Mitglied im Deutschen Bauernverband und stellvertretender „Ortsbauernführer“ der Ortsgruppe Niederbachem. Entsprechend der nationalsozialistischen Organisation aller Lebensbereiche war er Mitglied des Reichsnährstandes, dem die Reichsbauernschaft angehörte und der das Leitmotiv „Blut und Boden“ hatte. Der Reichsnährstand diente bzw. kämpfte an der Heimatfront. Von 1940 bis 1945 war er Mitglied im Reichsluftschutzbund und örtlicher Luftschutzleiter in Niederbachem. Seit 1928 war er Mitglied im Katholischen Volksverein, der 1933 verboten wurde. 1945 ist er als Mitglied in die neu gegründete Partei CDU eingetreten. Von 1964 bis 1969 war Wilhelm Henseler Mitglied des letzten Gemeinderats der Gemeinde Niederbachem. Danach wurde die Gemeinde Wachtberg im Rahmen der Gemeindereform aus den 11 Orten des Drachenfelder Ländchens (Niederbachem, Oberbachem, Züllighoven, Ließem, Gimmersdorf, Villip, Villiprott, Pech, Holzem, Werthoven, Berkum) und den Nachbarorten Adendorf, Arzdorf und Fritzdorf gebildet.

1.2 AUSBILDUNG

Wilhelm Henseler hat von 1908 -1916 die einklassige Volksschule in Westerhausen besucht und hatte in allen Fächern durchweg sehr gute Noten. Nach Abschluss der Volksschule hat er in Vollzeit im elterlichen Betrieb mitgearbeitet und daneben in der Winterschule des Bauernverbands in Hennef (1920/21 u. 1921/22) die theoretischen Kenntnisse zur Betriebsführung eines landwirtschaftlichen Betriebs erworben. Zusätzlich besuchte er folgende Spezialkurse: Obstbau (1929), Veredlung, Baumwärter (1932 u. 1934), Maschinenkunde (1933 DEULAKRAFT), Sprengtechnik (1933), gärungslose Obstverwertung (Süßmosterei) (1935) und Konserven-Herstellung (1936). Sein besonderes Interesse galt dem heimischen Obstanbau und der Vermarktung des erzeugten Obstes. Dazu hat er schon 1928 in Westerhausen eine Sammelstelle für die Vermarktung vor allem der Zwetschgen und Äpfel aus seinem Heimatort Westerhausen auf dem Erzeugergroßmarkt in Roisdorf gegründet. Daraus hat sich die Sieg-Rhein-Obstverwertungsgenossenschaft entwickelt, deren Geschäfte er von 1928-1935 geführt hat. Einzelheiten dieser Geschäftsführung sind nicht überliefert.

Nach verschiedenen Lehrgängen legte Wilhelm Henseler später bei der Landesbauernschaft Rheinland die gärtnerische Werkprüfung als Gärtnergehilfe im Fach Obstbau (15.5.1935) und nach einem Vorbereitungskurs in der Gärtnerlehranstalt und gärtnerischen Versuchsanstalt in Friesdorf (1937) bei der Landesbauernschaft Rheinland auch die Prüfung als Gärtnermeister (9.3.1939) ab. Hierzu fertigte er am 30.9.1939 als Prüfungsarbeit eine Hausarbeit über die Bodenbearbeitungs- und Düngemaßnahmen von 5 ha Apfelhochstamm- und 1,75 ha Buschobstanlagen eines Betriebs mit weiteren 25 Morgen (6,25 ha) landwirtschaftlicher Fläche eines Milchviehbetriebs an. Die Anerkennung als Lehrbetrieb und die Berechtigung zur Ausbildung von Lehrlingen im Fach Obst- und Gemüsebau hat ihm die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn bereits am 12.2.1934 erteilt. Diese Sondergenehmigung erhielt er aufgrund seiner vielseitigen Praxiserfahrung, der Ausbildung zum Baumwart und aufgrund seiner Zusage, die Gehilfen- und Meisterprüfung als Gärtner abzulegen.



BILD 2: MEISTERBRIEF GÄRTNERMEISTER
Wilhelm Henseler, Friesdorf, 9.3.1939

Der Text des Meisterbriefs lautet: Herr Wilhelm Henseler, geboren am 25.1.1902 zu Westerhausen hat heute vor dem Prüfungsausschuss der Landesbauernschaft die Prüfung als Gärtnermeister nach den Bestimmungen des Reichsnährstandes bestanden. Friesdorf, den 9.3.1939. Der Prüfungsausschuss der Landesbauernschaft Rheinland. Unterschriften: Peter Nicolin, Heinz Gotthard, NN, Gamp, Nettekoven, Mehlich, Krödal, NN, Wilh. Fey, Franz Riek, Gleisberg.

Von 1950-1970 hat Wilhelm Henseler als Mitglied der Prüfungskommission der Landwirtschaftskammer Rheinland in Bonn Gärtnergehilfen- und Gärtnermeisterprüfungen im Fach Obstbau in Friesdorf, Straelen und Krefeld abgenommen.

Er war ein ausgezeichnete Kenner der Obstsorten und zudem ein kundiger Pilzliebhaber. Er ging sonntags häufiger in die nahegelegenen Wälder, um an den ihm bekannten Plätzen Pilze zu suchen. Die häufig reiche Ernte (Steinpilze, Birkenpilze, Pfifferlinge, Totentrompete, Champignons, Täublinge) wurde sogleich im Sonntagsessen verarbeitet.

Die Kenntnisse zum Gemüseanbau hat er sich im Selbststudium angeeignet und nahm diesen 1950 nach Ablauf der Pachtverhältnisse für die Obstplantagen in Niederbachem auf seinem eigenen Grundstück in Mehlem am Rhein zusätzlich auf.

1.3 FAMILIENLEBEN

Am 28.5.1938 hat **Wilhelm Henseler** in Bad Friedrichshall-Jagstfeld **Anna Grammling** geheiratet. Anna wurde am 2.2.1915 als 2. Kind der Eheleute Joseph Sebastian (1887-1968) und Beatrix Grammling, geb. Lustig (1888-1969), in Jagstfeld geboren und ist am 11.6.1999 in ihrer Wohnung in Bad Breisig gestorben. Anna hatte 6 Geschwister: Josef Anton, Therese, Alfons, Agnes, Maria und Franz. Sie war von 1935-1938 mit ihrem Bruder Alfons und ihren beiden Schwestern Agnes und Maria bei ihrem Onkel Dr. phil. Franz Grammling, dem ältesten Bruder ihres Vaters in Bonn beschäftigt und hat die Bonner Süßmosterei mit aufgebaut. Anna und Wilhelm haben sich bei einer Verkaufsausstellung für Obst und Süßmost, die 1936 auf einem Rheinschiff veranstaltet wurde, kennengelernt.

Die Mitglieder der Familie Joseph Sebastian Grammling in Jagstfeld am Neckar waren als praktizierende Katholiken regimekritisch und wurden von den Behörden und gleichgeschalteten Betrieben (Molkerei, Sparkasse, NSU) in vieler Hinsicht benachteiligt. Auch die Kinder der Familie Grammling bekamen Schwierigkeiten an ihren Arbeitsstellen.

In den ersten Ehejahren hat sich das Ehepaar Henseler in Niederbachem gesellschaftlich sehr engagiert. Es gab für die Jugend des Dorfes Tanzkurse und pflegte auch die Hausmusik: Wilhelm spielte Klavier und Anna Gitarre, dazu wurde viel gesungen. Wahrscheinlich wurde auf diese Weise auch Tanzmusik gemacht. Einen Plattenspieler oder ein Radio mit permanent verfügbarer Tanzmusik gab es noch nicht.

Anna und ihre Geschwister fanden Arbeit bei ihrem Onkel, Dr. phil. Franz Grammling, der von 1905-1914 in St. Petersburg tätig war und 1925 aus der russischen Internierung in Sibirien zurückkehrte. Er hat dann in Bonn die Bonner Süßmosterei gegründet. In dieser arbeiteten die Kinder seines Bruders Joseph Sebastian, die Geschwister Alfons, Maria, Agnes und zeitweise auch Anna

Grammling. Alfons wurde zu Kriegsbeginn zur Wehrmacht eingezogen und ist 1943 beim Russlandfeldzug vor Moskau gefallen

Aus der Ehe von Wilhelm und Anna Henseler gingen vier Kinder hervor: Hermann Josef (*5.6.1939), Beatrix (*26.10.1941), Alfons (*30.5.1944) und Christine (*18.11.1947). Wilhelm und Anna Henseler legten großen Wert auf eine gute Schulbildung und schickten ihre Kinder auf Gymnasien in Bad Godesberg; die Jungen auf das Aloisiuskolleg und die Mädchen auf die Clara-Fey-Schule.



BILD 3: ANNA HENSELER
80. Geburtstag (1995)

Hermann Josef hat von 1959-1964 zunächst an der Rheinisch Westfälischen Technischen Hochschule (RWTH) Aachen Maschinenbau und danach ab 1965 an der University of Waterloo in Kanada Maschinenbau mit den Abschlüssen Diplom-Ingenieur und Master of Applied Science studiert. Er wurde 1968 an der RWTH Aachen zum Dr.-Ing. promoviert. Von 1968-1970 hat er zunächst als Professor für Maschinenbau an der Bradley University in Peoria im Staat Illinois, USA gelehrt. Anschließend war er von 1970-2004 beim Dornier-Konzern in Friedrichshafen in verschiedenen Positionen tätig. Hermann Josef ist mit Annely, geb. Dobbelsstein, verheiratet, hat vier Kinder (Peter, Christine, Martin und Nikolaus) und wohnt in Daisendorf bei Meersburg am Bodensee.

Beatrix hat in Bonn eine Ausbildung an der Robert-Wetzlar-Frauenfachschule (heute Berufskolleg) absolviert. Danach arbeitete sie zunächst zwei Jahre im elterlichen Betrieb, bevor sie ebenfalls in Bonn eine Ausbildung zur Kindergärtnerin und Hortnerin machte. Parallel hierzu hat sie im Haushalt des elterlichen Betriebes mitgearbeitet. Nach einem Tätigkeitsjahr in ihrem Beruf unterstützte sie den elterlichen Betrieb erneut ein Jahr bis zu ihrer Heirat im Jahr 1966. Beatrix ist mit Dr. Eckhard Möller verheiratet und hat vier Kinder (Markus, Gerhard, Axel und Katharina). Nach Stationen in Oesede, bei Osnabrück und Aachen wohnt sie mit ihrem Mann seit vielen Jahren in Marl.

Alfons hat im elterlichen Betrieb und im letzten Lehrjahr im Betrieb Linden in Meckenheim eine Obstbaulehre gemacht, die Gärtnergehilfen- und später die Meisterprüfung abgelegt. Im Jahr 1965 verbrachte er einige Monate als Austausch-Praktikant auf einem Obstbaubetrieb für Äpfel in Wenatchee (State Washington, USA). Danach hat er wieder im elterlichen Betrieb gearbeitet, diesen 1967 übernommen und ihn bis 1970 geführt. Wegen mangelnder Rentabilität hat er sich dazu entschlossen, den Obstbaubetrieb aufzugeben. Diesen Entschluss begründete er u. a. folgendermaßen: „Bei der Arbeit muss mehr herauskommen, als dass man abends müde ist.“ Ab 1970 hat er bei der Deutschen Bank in Bonn eine Banklehre zum Bankkaufmann gemacht und später in deren Zentrale in Frankfurt im Bereich Marketing gearbeitet. Nach 11 Jahren bei der Deutschen Bank hat er sich dann mit einer Firma für Marketing, Werbung und Public Relations selbständig gemacht. Alfons ist verheiratet mit Kirstin, geb. Meier, hat zwei Kinder (Carina und Sophia) und wohnt in Königstein im Taunus

Christine hat nach der Gesellen- und Meisterprüfung in Hauswirtschaft am Berufspädagogischen Fachseminar in Gießen eine zweijährige Ausbildung zur Fachlehrerin für arbeitstechnische Fächer (Hauswirtschaft, Kochen, Nähen, Servieren) absolviert und danach 26 Jahre als Fachlehrerin an der Kreisberufsschule (heute Konrad-Adenauer-Schule) in Hofheim am Taunus gearbeitet. Im Unterricht hat sie dabei Erfahrungen mit Türken, Russlanddeutschen und Flüchtlingen aus Jugoslawien, Eritrea, Marokko gesammelt, die kein Deutsch konnten. Christine war in 1. Ehe mit Rainer Lankow, der inzwischen verstorben ist, verheiratet und hat zwei Kinder (Stefan und Patricia). In 2. Ehe ist sie mit Rainer Borgwald verheiratet und wohnt in Kelkheim am Taunus.



BILD 4: ANNA HENSELER MIT KINDERN

ca. 1951, Alfons, Beatrix, Anna, Christine, Hermann Josef

Das **tägliche Leben im Haus Henseler** war geprägt von der großen Familie und den zahlreichen anderen Personen (Angestellte, Besucher, Praktikanten), die in der Regel auch im Haus übernachtet haben und verköstigt wurden.

Die Familie Henseler hat die Hauptmahlzeiten, d.h. das Mittag- und Abendessen, regelmäßig mit den im Haus wohnenden Angestellten im großen Esszimmer neben der Küche eingenommen. Mit dem Mittagessen wurde stets um 12:15 Uhr und dem Abendessen um 19:15 Uhr begonnen. Dabei galt eine feste Sitzordnung. Die Frühstückszeit für die Mitarbeiter des Betriebs war von 6:45-7:00 Uhr.

Die Angestellten (außer den Hausangestellten) hatten von 12:00 bis 13:15 Uhr Mittagspause. Im Obstbaubetrieb waren ganzjährig meistens zwei Lehrlinge und zwei Gehilfen beschäftigt, die mit im Haus wohnten. Dazu kamen je nach Bedarf weitere lokale Saisonkräfte. Im Haushalt waren zudem ein Lehrling und ein Hausmädchen beschäftigt, die ebenfalls mit im Haus wohnten.

An warmen Sommertagen wurde das eigene Grundstück in Mehlem, das direkt am Rhein liegt, für Badevergnügen im Rhein genutzt. Während der Kaffeepause, nach Feierabend oder am Sonntag bot sich dort der Familie und den Angestellten eine günstige Gelegenheit, im damals noch recht sauberen Rhein zu schwimmen. Im Zaun am Rheinufer war dafür eine Tür („Törchen“ genannt) vorgesehen. An diesem Grundstück an der Straße „Im Frankenkeller“ kamen auch öfters hochrangige Passanten, z. B. verschiedene russische Botschafter (Falin, Semjonow), auf einem Spaziergang von deren nahe gelegenen Botschaftsresidenz in Rolandseck vorbei und suchten das Gespräch mit dem Grundstückseigentümer. Offenbar konnten sie so viel Deutsch, dass Wilhelm Henseler, der keine Fremdsprachen beherrschte, sich mit ihnen verständigen konnte.

1.4 GRÜNDUNG UND BETRIEBSAUFBAU

Der Obstbaubetrieb wurde 1933 in Niederbachem mit der Pacht der Anlagen, die Herr Schreiber auf zahlreichen Feldern in Niederbachem angelegt hatte, aufgenommen. Da die Bäume noch jung waren, konnten die anfallenden Arbeiten wohl von zwei Personen (Wilhelm Henseler und Berthold Jantz) mit lokalen Saisonkräften bewältigt werden.

In den Jahren 1933-1938 war der Obstbaubetrieb im Hof der Bäckerei Klütsch (später Panzer) in der Hauptstraße (später Konrad-Adenauer-Str. 59) in Niederbachem angesiedelt, wo auch die Geschwister Schmeling einige Jahre einen Süßmostbetrieb betrieben haben. Wilhelm Henseler wohnte dort bis zu seiner Hochzeit im Jahr 1938 zur Untermiete und nutzte dort auch die entsprechenden Hof- und Lagerflächen.

Zur Vermarktung der Obsternte wurde der Betrieb Henseler kurz nach dessen Gründung Mitglied beim Erzeugergroßmarkt Bonn, der 1935 seinen Betrieb aufgenommen hat. Für die betrieblichen Transportaufgaben wurde im Eigenbau eine ungewöhnliche Zugmaschine aus Bauteilen verschiedener Kraftfahrzeuge und ein Einachsanhänger gebaut.

Bald hat Wilhelm Henseler auch eine Sammelstelle für den Erzeugergroßmarkt Bonn eingerichtet, um dort das Obst der in Niederbachem ortsansässigen Erzeuger als Makler zu vermarkten. Für die Betriebsführung hat er 1938 eines der ersten Telefone in Niederbachem angeschafft. Es hatte im Ortsnetz Mehlem die Rufnummer 583 und später im Netz von Bad Godesberg die Rufnummer 3583.

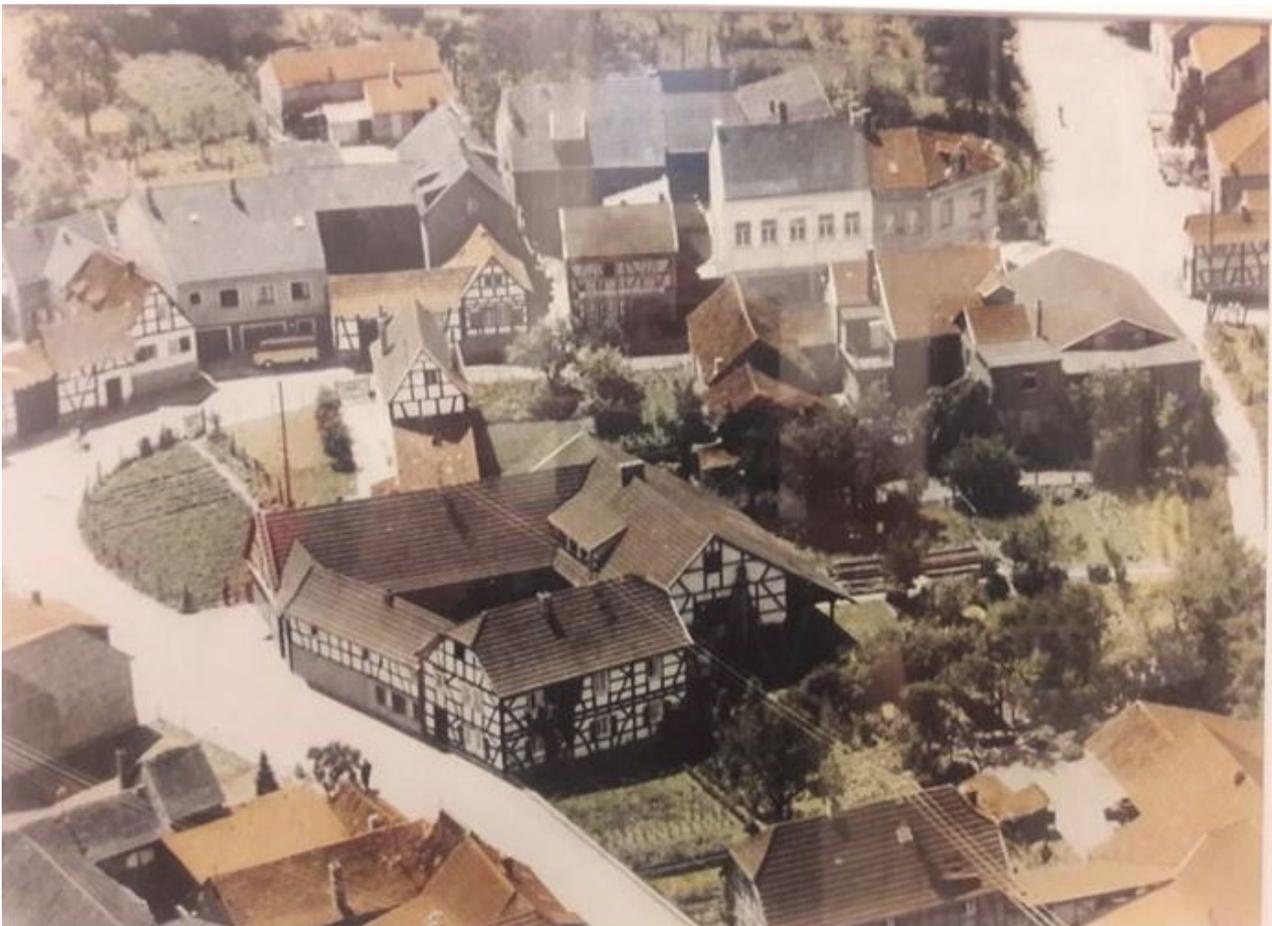


BILD 5: HENSELER HOF, LUFTBILD

ca. 1955. Das weiße Haus im Hintergrund war die Bäckerei Klütsch.

Nach dem Erwerb der Hofanlage in der Hauptstraße 36, die Wilhelm Henseler 1938 bei einer Versteigerung gekauft hat, wurden der Betrieb und nach dem Umbau des Wohnhauses auch die Privatwohnung hierhin verlagert. Die Hofstelle war als Konkursmasse versteigert worden und befand sich in einem schlechten Zustand, insbesondere der Dachstuhl, die Fenster und Türen, die Fußböden und die Ausfachung der Fachwerke des Wohngebäudes, sowie die gesamten Wirtschaftsgebäude. So wurden vor allem das Dach und die Fenster erneuert und im Hof wurden auf besonderen Wunsch von Anna Henseler Betonplatten aus Basaltsplit verlegt, um eine saubere Hoffläche zu haben und den Schmutzeintrag ins Haus zu verringern. In dem alten Wohnhaus war früher schon einmal eine Gaststätte mit einem kleinen Tanzsaal im Obergeschoss.



BILD 6: HENSELER HOF, WOHNHAUS

ca. 1970, im Haupthaus unten, vorne: Wohnzimmer, hinten: Schlafzimmer, Diele (bis 1961 stand hier der Ofen der Zentralheizung), Kinderzimmer und Bad
oben: vier Schlafzimmer mit Toilette und Dusche
im Anbau links, unten: Küche und Essraum; oben: drei Schlafzimmer der Angestellten



BILD 7: HENSELER HOF, HOFEINFAHRT

Die großen Tore aus Eichenholz sind beim Umbau spurlos verschwunden.



BILD 8: HENSELER HOF, INNENHOF

Wirtschaftsgebäude mit Laderampe und Schiebe-Tor, links die Schiebetür zum Kohlen- und Ölkeller.

Als erstes Grundstück hat Wilhelm Henseler 1937 einen ca. 4 ha großen Wald am Urchemer Berg gekauft, das als Grube Laura hauptsächlich Ton für die Dinas-Werke in Mehlem geliefert hatte, wo feuerfeste Steine für die Hochöfen der Stahlindustrie hergestellt wurden. Der Wald hat sich dort im Wesentlichen selbst gepflanzt und war mit niedrigen Waldgehölzen bestockt. Diese Flächen eigneten sich zwar nicht für den Obstbau, dennoch tätigte Wilhelm Henseler diesen günstigen Grunderwerb.

Der wichtigste Grunderwerb war ein 4 ha großes Grundstück „In der Groven“ an der Straße „Im Frankenkeller“ in Mehlem, das er 1941 von Freifrau von Poschinger-Camphausen aus Murnau in Oberbayern erworben hat. Dieses Grundstück war weitgehend frei von Bewuchs. Es standen lediglich einige große Apfel-Hochstämme (Jakob Lebel und Rambour), Birnbäume (Rheinbirnen) und Walnussbäume im mittleren Bereich des Grundstücks, die fast alle bis etwa 1970 stehen blieben. Erst nach dem Krieg wurden in den Jahren 1948/49 verschiedene Obstanlagen neu gepflanzt: Süß- und Sauerkirschen, Pfirsiche, Spindelbäume mit verschiedenen Apfelsorten, Rote Johannisbeeren. Am Rand des Grundstücks standen auf der nördlichen Hälfte der Rheinseite als Hochwasserschutz große Katalpa-Bäume. Der südliche, völlig baumlose Teil des Grundstücks war durch eine Weißdornhecke vom nördlichen Teil abgegrenzt, die im Jahr 1949 vollständig gerodet wurde.

Weitere Grundstücke hat Wilhelm Henseler in den vierziger Jahren in Niederbachem und Mehlem erworben. „Auf der Heide“ in Niederbachem war es eine Pflaumen- und Pfirsichplantage und ansonsten waren es Freiflächen. In Niederbachem hat er „In der Aue“ auf 4.130 m² eine damals seltene Quitten- und Pflaumenanlage (anfangs mit Himbeeren als Unterkultur) angelegt und Im Schmitzloch in Mehlem, auf 1.800 m² Gemüsekulturen.

In Rolandseck, etwa 500 m südlich von dem Grundstück in Mehlem, legte er auf einem Feld von 1490 m² eine Rhabarberpflanzung an, die trotz mancher Unkenrufe einen guten wirtschaftlichen Ertrag brachte.



BILD 9: HENSELER HOF, GARTENANSICHT

ca. 1970, rechts: das 1995 abgerissene Wirtschaftsgebäude,
links: der straßenabgewandte Teil des Wohnhauses
unten: Elternschlafzimmer, oben: Kinderzimmer der Mädchen

1.5 ÜBERGABE UND BETRIEBSAUFGABE

Den Betrieb der Sammelstelle für den Erzeugergroßmarkt Bonn hat Wilhelm Henseler ca. 1960 aufgegeben. Die schlechten Preise am Großmarkt zwangen den Betrieb Henseler aber zu verstärktem Absatz auf dem Wochenmarkt in Bad Godesberg. Das wiederum kollidierte mit den Zugangsbedingungen des Erzeugergroßmarkts; danach war jedes Mitglied verpflichtet, seine gesamten Erzeugnisse auf dem Großmarkt zu verkaufen. Da der Großmarkt zu keinem Kompromiss bereit war, hat der Betrieb Henseler nach der Aufgabe der Sammelstelle auch seine Mitgliedschaft beim Erzeugergroßmarkt gekündigt.

Nach Vollendung des 65. Lebensjahres hat Wilhelm Henseler 1967 den Betrieb an seinen Sohn Alfons übergeben. Alfons hat den Betrieb ohne den Gemüsebau noch bis 1970 weitergeführt. Da die alten Maschinen nicht mehr voll einsatzfähig waren, hatte Wilhelm Henseler als Grundausstattung für Alfons neue Maschinen angeschafft. Dazu gehörten ein neuer Deutz-Schlepper (40 PS), eine neue Anhänger-Spritze mit Sprühbogen für die Spindelobstanlagen und ein neues Mulchgerät.

Auf den ehemaligen Gemüsebauflächen und anstelle der gerodeten Hochstammanlagen auf dem Grundstück in Mehlem wurden nun neue Apfelanlagen als Spindelbaumkultur gepflanzt. Bei den Pfirsichanlagen wurden zahlreiche Bäume ersetzt, die in den sechziger Jahren durch starken Frost beschädigt worden waren. Zusätzlich hat Alfons von Josef Schreiber am Dienacker in Niederbachem eine größere Spindelobstanlage mit Apfel- und Birnbäumen gepachtet.



BILD 10: HENSELER HOF, GASTSTÄTTE

mit renoviertem Wohnhaus und neuem Hoftor, (ca. 1998)

Die dreiflügeligen Schiebetore aus Eichenholz für die Hofeinfahrt sind bei den Umbauarbeiten spurlos verschwunden und wurden neu gestaltet.

Nach schlechten wirtschaftlichen Erträgen infolge der niedrigen Erzeugerpreise für Obst hat Alfons im Jahr 1970 den Obstbau-Betrieb aufgegeben. 1974 hat Anna den Traktor mit Mulchgerät an Johannes Schmitz in Westerhausen verkauft; die restlichen Maschinen und Geräte waren nicht mehr voll funktionsfähig und wurden verschrottet.

Die verschiedenen Grundstücke und Obstanlagen der Familie Henseler wurden ab 1960 aus wirtschaftlichen Gründen sukzessive verkauft. Nur das Grundstück in Mehlem ist heute noch zum größten Teil im Besitz der Familiengesellschaft Henseler GbR, die von den Kindern Hermann Josef, Alfons und Christine gebildet wird.

Die Hofanlage in Niederbachem wurde 1992 an die Gemeinde Wachtberg verkauft, die dort einen Gemeindesaal und eine Gaststätte neu gebaut hat. Damit hat die Hofanlage wieder zu einer Verwendung zurückgefunden, die sie früher als Wirtshaus mit Tanzsaal schon einmal hatte.

1.6 EHRENÄMTER

Wilhelm Henseler hat in verschiedenen beruflichen, wirtschaftlichen und politischen Gremien ehrenamtlich mitgewirkt. Er war unter anderem:

- Vorsitzender des Verbandes der Rheinischen Gartenbauvereine e.V.
Bei den Ortsvereinen hat er zahlreiche Vorträge gehalten und jedes Jahr eine Vielzahl an Ehrenurkunden für verdiente und langjährige Mitglieder unterschrieben.
- Mitglied im Aufsichtsrat der Mehlemer Spar- und Darlehnskasse GmbH
Er hat an vielen Sitzungen zum Geschäftsverlauf und zur Kreditvergabe teilgenommen
- Mitglied im Aufsichtsrat für den Erzeugergroßmarkt Bonn GmbH
Bei der Gründung (1935) hat er die Regeln mitbestimmt, die später (1960) zu seinem Ausschluss geführt haben.
- Mitglied der Landwirtschaftskammer Rheinland, insbesondere im Prüfungsausschuss für Gärtner-Gehilfen und Gärtner-Meister der Landwirtschaftskammer Rheinland in Bonn
Er hat als Prüfer bei zahlreichen Gehilfen- und Meister-Prüfungen in Bonn und in Straelen und Krefeld am Niederrhein mitgewirkt.

Die Landwirtschaftskammer Rheinland hat ihm am 18.01.1967 in Anerkennung seiner Verdienste um die Förderung der rheinischen Landwirtschaft die Große Silberne Plakette verliehen.



BILD 11: EHRENURKUNDE

- Mitglied im Männergesangverein Concordia Niederbachem e.V.

- In den ersten Jahren war er auch als aktiver Sänger tätig.
- Mitglied im Aufsichtsrat der landwirtschaftlichen Bezugsgenossenschaft Söven GmbH
In alter Verbundenheit ist er seiner Heimatgenossenschaft auch treu geblieben.
 - Mitglied in der CDU (seit 29.1.1946)
Die Urkunde zur 20-jährigen Mitgliedschaft, die er 1966 erhalten hat, zeigt eine historische Landkarte der Rheinprovinz aus der Zeit nach 1815. Sie ist von Konrad Adenauer persönlich unterschrieben.
 - Mitglied im Gemeinderat der Gemeinde Niederbachem
In der Wahlperiode 1964-1969, der letzten Wahlperiode vor der Bildung der Großgemeinde Wachtberg, ist er in den Gemeinderat gewählt worden.
 - Mitglied in der Jagdgenossenschaft Niederbachem GmbH.
Als Grundbesitzer war er natürliches Mitglied der Jagdgenossenschaft, die ihre zur Jagd geeigneten Flächen an einen Jäger verpachtet hat. Die Mitglieder der Jagdgenossenschaft hatten in der Regel keinen Jagdschein und konnten das Jagdrecht auf ihren eigenen Flächen auch wegen deren Kleinteiligkeit nicht ausüben.
 - Treibende Kraft für die Durchführung der Flurbereinigung in Niederbachem.
Die Bewertung der vorhandenen Obstbäume bereitete anfangs große Probleme und war auch ein Grund für die geringe Bereitschaft der Landwirte zur Durchführung der Flurbereinigung. In den Flurbereinigungsausschuss hat er sich nicht wählen lassen, um zu zeigen, dass es ihm um die Verbesserung der Grundstücksstruktur und nicht um persönliche Vorteile ging.

Anna Henseler war Mitglied in folgenden Vereinen und an folgenden Aktionen beteiligt:

- Karnevalsgesellschaft Grün-Weiß Niederbachem
Ein Motto der Karnevalsgesellschaft war: „Von Zoten frei die Narretei“. Diesem Motto gemäß übte sie auch die Kontrolle der Büttenreden aus.
Viele Jahre war sie hier auch sehr aktives Vorstandsmitglied.
Auch wegen dieses Mottos hat ihr Mann Wilhelm das Engagement seiner Frau begrüßt.
- Heimat- und Verschönerungsverein Niederbachem
Auch in diesem Verein gehörte sie zu den Gründungsmitgliedern und war viele Jahre 1. Vorsitzende. Beide Vereine haben häufiger gesellige Veranstaltungen im Haus oder Hof Henseler veranstaltet. Anna Henseler hat sich dabei als großzügige Gastgeberin gezeigt.
- Blumentepich für die Fronleichnamsprozession
Auf Initiative von Anna Henseler fanden sich am Fronleichnamstag jedes Jahr mehrere Frauen und Kinder, die den Weg der Fronleichnamsprozession mit kunstvoll ausgelegten Blumentepichen gestaltet haben. Diesen Brauch hat sie aus ihrer schwäbischen Heimat ins Rheinland übertragen.
- Landfrauenvereinigung Bonn
Auch in dieser Vereinigung war sie mehrere Jahre als Vorstandsmitglied tätig. Sie hat auch mehrere Lehrlinge im Fach Hauswirtschaft ausgebildet, da sie hierfür die Lehrerlaubnis hatte.
- Kneipp-Verein Bad Godesberg
Mitglieder des Kneipp-Vereins waren u. a. regelmäßige Kunden von Anna Henseler auf dem Wochenmarkt in Bad Godesberg. Diese Kunden suchten damals schon biologisch-dynamisch erzeugte Lebensmittel.

2 BESONDERE EREIGNISSE

2.1 NOTUNTERKUNFT IM WALD

Im Urchemer Wald wurde in den letzten Kriegsjahren auf halber Höhe an einer schwer zugänglichen Stelle eine alte Arbeiterhütte zu einer Notunterkunft mit Vorratskammer ausgebaut und bezugsfähig gehalten. Sie war für den Fall vorgesehen, dass die normale Wohnung, bzw. das eigene Haus durch Kriegseinwirkungen oder Beschlagnahme nicht mehr genutzt werden konnte. Die Notunterkunft ist für den vorgesehenen Zweck jedoch nie benutzt worden.

Die Hütte konnte nur über einen steilen und schmalen Weg, der einstmals für die Grube Laura als Lorenbahn angelegt worden war, erreichen. Die Trasse der Lorenbahn ging direkt hinter dem unbebauten Grundstück von Beatrix an der Austraße geradlinig (z. T. mit seitlichem Wall) bergauf. Die Steigung war so groß, dass sie bei trockenem Wetter gerade noch von den Holder-Schleppern geschafft wurde. Im Rahmen der Flurbereinigung wurde ein neuer Zufahrtsweg von der Sebastianushöhe aus angelegt, dem die Hütte weichen musste.

2.2 LUFTSCHUTZBUNKER

In zahlreichen, aber bei weitem nicht in allen Häusern wurden im Krieg Luftschutzkeller und Notunterkünfte eingerichtet. Dazu wurde die Decke mit Holzbohlen und Holzstreben abgestützt und es wurden Sitzgelegenheiten eingerichtet. Der übliche Kellerinhalt wurde weitgehend andernorts untergebracht. Im Ernstfall standen den Dorfbewohnern auch die privaten Schutzräume offen.

Neben den privaten Kellern in den Wohnhäusern gab es auch allgemeine Luftschutzbunker außerhalb der bewohnten Dorfgebiete. Zu diesem Zweck hatten Bürger und Mitarbeiter der Gemeinde an den Seiten der Hohlwege (z. B. in der Laichkuhl) lange Stollen in den Lehmboden getrieben und mit Holzstreben abgestützt. Diese Unterkünfte wurden jedoch nur einige Male bei starken Flugzeugangriffen auf die Stadt Bonn von der gesamten Dorfbevölkerung und nur für kurze Zeit benutzt. Als längerfristige Unterkünfte wurden sie nicht gebraucht, da Niederbachem im Krieg von Zerstörung weitgehend verschont geblieben ist und auch nach dem Krieg keine Besetzung durch fremde Truppen und keine Beschlagnahmung der Häuser stattgefunden hat.

Die Bunker waren nach dem Krieg beliebte Spielplätze der Dorfkinder, bis die Eingänge später unzugänglich gemacht wurden. An den Rändern der Bunker lag der reine Lehm offen zutage und konnte in geringen Mengen für Lehmäder (Felke-Kur) und andere Zwecke von jedermann ohne amtliche Genehmigung entnommen werden.

Eine Kuriosität waren die Stellungen der Alliierten auf dem Rodderberg. Ihre Geschütze waren nach Osten über den Rhein gerichtet. Sie haben auch in der Ortschaft Westerhausen, die etwa 12 km östlich von Niederbachem auf der rechten Rheinseite liegt, Schaden angerichtet, obwohl die Bevölkerung allgemein davon ausgegangen war, dass die rechte Rheinseite weniger gefährdet ist als die linke. So sind die zur Schwester Josefine Schmitz nach Westerhausen auf die rechte Rheinseite in Sicherheit gebrachten Gegenstände zum Teil zerstört worden, während die in Niederbachem verbliebenen Gegenstände von den Kriegseinwirkungen weitgehend verschont geblieben sind.

2.3 KRIEGSERLEBNISSE

Den Krieg hat Niederbachem nahezu unbeschädigt überstanden. Bei Einmarsch der Amerikaner, Ende März 1945 hat die Familie Henseler erst in letzter Minute die weiße Fahne gezeigt, weil dies verboten war und weil möglicherweise noch Nazi-Getreue in der Nähe hätten sein können,

die womöglich zu drastischen Vergeltungsmaßnahmen gegriffen hätten. Hierzu wurde ein weißes Bettuch an einer langen Stange befestigt, die als Fahne aus dem Giebelfenster im Dachgeschoß auf die Straße hinausragte. Als Ende Mai 1945 einmal amerikanische Soldaten ins Dorf kamen, waren gerade die Kirschen reif, und Wilhelm Henseler begrüßte die Soldaten vor dem Hoftor mit frisch gepflückten Kirschen. Als jedoch ein Soldat mit dem Gewehr im Anschlag den vermutlichen Nazi erschießen wollte, griff ein im Betrieb tätiger Pole ein und sagte zu dem Amerikaner, der das Gewehr im Anschlag hatte: „Guter Mann, nicht schießen!“ Darauf nahmen die Soldaten von den Kirschen und fuhren weiter.

2.4 FLURBEREINIGUNG UND AUSSIEDLUNGSPLAN

Die landwirtschaftlichen Flächen in Niederbachem waren infolge der üblichen realen Erbteilung sehr kleinteilig und konnten oft weder wirtschaftlich bearbeitet noch für den Bau von Häusern genutzt werden. Infolge der früheren Nutzung als Rebflächen sind bei der realen Erbteilung meistens langgestreckte schmale Grundstücke entstanden, die für den Bau eines Hauses zu schmal waren.

Wilhelm Henseler erkannte die Flurbereinigung als wichtige Maßnahme, um diese ungünstigen Strukturen zu bereinigen und bemühte sich bereits Ende der vierziger Jahre in vielen Gesprächen mit den Grundstückbesitzern um die Zustimmung zu einer Flurbereinigung. Die Flurbereinigung wurde daraufhin in den Jahren 1955-1959 durchgeführt und es entstanden wirtschaftlich verwertbare Flächen auch für Aussiedlerhöfe und Bauland sowie ein leistungsfähiges Wegenetz. Die ehemaligen Hohlwege wurden ausnahmslos beseitigt, mit Drainagen versehen und auf das normale Geländeniveau angehoben.

Nach der Flurbereinigung nahm die Anzahl der Häuser und die Einwohnerzahl in Niederbachem rapide zu. Die Nähe zur Bundeshauptstadt Bonn spielte dabei auch eine große Rolle. Die Bevölkerung stieg von rund 900 Einwohnern im Jahr 1950 bzw. 1200 im Jahr 1960 auf etwa 3500 Einwohner im Jahr 1975. Die Nebenerwerbsbetriebe in der Landwirtschaft wurden weitgehend eingestellt. Die verbliebenen landwirtschaftlichen Betriebe vermarkteten ihre Produkte zunehmend selbst und benötigten keine Sammelstellen mehr. Diese hatten deshalb Anfang den sechziger Jahren ihren Betrieb ebenfalls eingestellt. Selbst die verschiedenen Erzeuger-Großmärkte im Rheinland mussten ihren Betrieb in den siebziger Jahren aufgeben, als die Konzentration der Lebensmittelhändler einsetzte, die große Mengen gleichartiger Partien direkt bei Großerzeugern und zum großen Teil auch im Ausland einkauften.

Für den Henseler Betrieb hatte die Flurbereinigung eine kleine Erweiterung des Hausgartens zur Folge: Die Fläche „Auf der Heide“ wurde abgegeben und dafür kam neben dem Wohnhaus ein Teil des Gartens von ehemaligen Nachbarn Urban Werscheid, der „Auf der Heide“ ausgesiedelt wurde, zum Haus Henseler.

3 BETRIEBSZWEIGE

Der Hauptzweck des Betriebs Henseler war der **Obstbau**, bei dem fast alle in Deutschland üblichen Obstkulturen mit zahlreichen verschiedenen Sorten angebaut wurden. Dazu kam in späteren Jahren, ab 1950, der intensive **Gemüsebau**, der in Anbetracht der kleinen Betriebsfläche aus wirtschaftlichen Gründen zusätzlich aufgenommen wurde. Darüber hinaus wurde später manchmal auch der knospende oder blühende Baumschnitt von Kirschen- und anderen Bäumen als **Ziergehölz** verkauft.

Bei der Wahl der Obst- und Gemüsearten hat Wilhelm Henseler versucht, das milde Kleinklima der Rheinnähe in der Kölner Bucht für den wirtschaftlichen Erfolg zu nutzen. Deshalb wurden vor allem Kirschen, Pfirsiche und Erdbeeren und später auch Blumenkohl, Frühkartoffeln und Tomaten angebaut. Im Frühjahr konnte er als einer der ersten Erzeuger in Bonn Blumenkohl auf den Markt bringen.

Wilhelm Henseler begann in Niederbachem mit dem **Obstbau auf gepachteten Flächen**, um sich später einen eigenen Betrieb aufzubauen. Von Anfang an hat er sich besonders um die Vermarktung seiner Produkte gekümmert. Dazu nahm er mit seinen verkaufsfertig hergerichteten Erzeugnissen auch an Ausstellungen und Verkaufsaktionen teil.

Nach seinen ersten Erfahrungen im elterlichen Betrieb mit der Kreis- Obst- und Gemüseversteigerung Vorgebirge GmbH, die 1920 in Roisdorf gegründet worden war, hat er später eine Beziehung zum näher gelegenen Erzeuger Großmarkt Bonn GmbH aufgebaut, der 1935 gegründet wurde. Dort hat er seine eigenen Erzeugnisse und bald auch die Erzeugnisse anderer Betriebe verkauft. Er betrieb in Niederbachem eine **Sammelstelle** betrieben, um die Produkte der dörflichen Erzeuger zu sammeln und sie dann als attraktive Partie bzw. in größerer Menge auf dem Großmarkt in Bonn zu verkaufen. Die dort vertretenen Großhändler waren an größeren Mengen gleicher Erzeugnisse mit gleicher Qualität interessiert und zahlten dafür auch höhere Preise als für kleine Mengen. Ein Kleinerzeuger konnte die vom Markt gewünschten Mengen eigentlich nicht erreichen.

Nach Ablauf der Pacht der Obstplantagen von Herrn Peter Schreiber hat er auf eigenen Flächen, insbesondere auf dem Grundstück „In der Grofen“ in Mehlem und „In der Aue“ in Niederbachem, **neue Obstplantagen** angelegt und dort auch **Gemüseanbau** betrieben.

Zusätzlich hat er sich auch im **Handel** betätigt und vor allem Einlagerungs-Kartoffeln aus der Eifel und dem Oldenburger Land an die Haushalte im Bonner Raum verkauft. Zur Verwertung von leicht verderblichem und überreifem Obst und Gemüse befasste er sich auch mit der Herstellung und Vermarktung von **Obstkonserven**. Dazu gehörten vor allem Apfelmus im Glas und halbe Birnen in der Dose.

Neben der praktischen Tätigkeit in seinem Betrieb hat er als Gärtnermeister auch die **Ausbildung von Lehrlingen** übernommen und war **Mitglied der Prüfungskommission** bei der Prüfung von angehenden Gehilfen und Meistern im Obstbau.

4 BETRIEBSANLAGEN UND FLÄCHEN

4.1 WIRTSCHAFTSGEBÄUDE

Nach anfänglichem Betrieb auf gemieteten Hofflächen der Bäckerei Klütsch kaufte Wilhelm Henseler 1937 aus einer Konkursmasse in Niederbachem das Hofgrundstück mit Wohnhaus, Wirtschaftsgebäuden und Garten an der Hauptstraße 30, später: Hauptstraße 53, zuletzt: Konrad-Adenauer-Straße 36. Die Hoffläche mit den zugehörigen Gebäuden wurde 1992 an die Gemeinde Wachtberg verkauft.



BILD 12: HENSELER-HOF, INNENHOF

ca. 1980, mit Anna Henseler beim Nachmittagskaffee

Die Hoffläche wurde mit basalhaltigen Platten ausgelegt, um sie leichter zu reinigen. Das hat sich dann auch bei starken Regenfällen bewährt, wenn über die Hohlwege große Mengen Lehm und Geröll auf die Hauptstraße und von dort in den Hof des Hauses gespült wurden. Die Hoftore und auch die Sandsäcke an den Toren konnten den Zufluss des Erdreiches nicht verhindern. Das Wohnhaus wurde gleich nach dem Erwerb renoviert und 1938 schon mit einer holzbefeuerten Zentralheizung und einem gefliesten Badezimmer mit eingebauter Badewanne ausgestattet. Im Erdgeschoss des Haupthauses befanden sich das Wohnzimmer, ein Kinderzimmer, das Elternschlafzimmer, das Badezimmer und die Wohndiele mit dem Ofen für die Zentralheizung aller Räume im Erdgeschoss. Der Ofen konnte mit Holz, Koks oder Braunkohle-Briketts befeuert werden und erzeugte relativ viel Asche.

Die Eingangsdiele war der Eingang zum Wohnzimmer, zur Küche und zur Wohndiele vor dem Elternschlafzimmer mit Bad und Kinderzimmer. Von dort ging es mit zwei Stufen zur Haustür auf die

Straße, über eine Holzterrappe zum Obergeschoss und über eine zweite Außentür in den Innenhof. Dort war ein Podest über der Kellertreppe mit zwei außenliegenden Treppenstufen zum Hof. Im Obergeschoss waren zwei weitere Kinderzimmer, ein Gästezimmer, ein Dienstmädchenzimmer und eine Diele mit Toilette und später auch einer Dusche. Bis zum Einbau der Ölheizung konnten die Schlafzimmer im Obergeschoss nicht beheizt werden. Sie hatten, mit Ausnahme des großen Kinderzimmers der Buben über dem Wohnzimmer, alle ein Waschbecken mit fließend kaltem Wasser.

Da die die Wasserzuleitungen nicht wärmegeämmt waren, sind auch sie an kalten Wintertagen häufiger eingefroren und geplatzt. Bei Tauwetter fand das Wasser dann durch die mit Lehm ausgefüllte Decke einen Weg in die unteren Räume. Die Reparatur der Wasserleitungen machte wesentlich weniger Mühe als die Wiederherstellung der herabgebrochenen Zimmerdecken. Erst Mitte der fünfziger Jahre wurden die oberen Zimmer an die ölbefeuerte Zentralheizung angeschlossen. Aber auch danach gab es noch Frostschäden durch die in den Außenwänden liegenden Wasserleitungen und die frei liegenden Regenfallrohre, in die einige Waschbecken ihr Abwasser eingeleitet haben.

Die Küche und das Esszimmer waren in einem parallel zu Straße verlaufenden Anbau untergebracht. In der Küche wurde neben dem üblichen, mit Holz bzw. Kohle befeuerten Küchenherd schon 1939 ein elektrischer Küchenherd mit Backofen installiert. Des Weiteren standen dort ein Tisch mit einer Eckbank, ein Schrank für Vorräte, Besteck und Geschirr, ein kleiner Schrank für Töpfe sowie eine Spüle mit zwei Becken.

Im Esszimmer waren ein langer Tisch mit 10-12 Stühlen, ein Wandschrank für Arbeitskleider, ein langes Regal mit weiteren Küchenutensilien, eine kleine Vorratskammer und ein Schreibtisch. Das Esszimmer diente auch als Büro für die Schreibarbeiten im Zusammenhang mit der Sammelstelle. Zu diesen gehörte vor allem das Zusammenstellen der einzelnen Verkaufspositionen der Anlieferer im Sammelbuch zu größeren, für die Versteigerung geeigneten Posten.

Der niedrige Keller unter dem Wohnzimmer wurde im Krieg zum Luftschuttkeller umgebaut. Er wurde hierfür sowohl von der eigenen Familie und auch von Nachbarn genutzt. Nach dem Krieg wurde etwa 1949 und 1950 auch der Schlaftrakt nachträglich mit 3 Kellerräumen unterkellert. Das bedeutet, unter dem alten Haus wurde nachträglich ein Keller gebaut. Bei der Baumaßnahme wurde auch der unter dem Wohnzimmer und der Küche schon vorhandene Kellerraum um 30-40 cm tiefer gelegt und neu an die Drainage angeschlossen. Die Entwässerung des Grundstücks und der Überlauf erfolgte über ein offenes Gerinne an der Rückseite des Grundstücks, das Wasser floss ungeklärt in den Bach an der Gereonstraße und dann über den Mehlemer Bach in den Rhein. Erst sehr viel später, ca. 1975, wurde in der Konrad-Adenauer-Straße ein Abwasserkanal verlegt, an den das Wohnhaus angeschlossen wurde. Die neuen Kellerwände wurden in Beton gegossen. Dabei kam unter der Küche ein alter, zugeschütteter Brunnen zum Vorschein. Aus einem alten Eichenbalken, der die ganze Zeit als Fundament unter der straßenseitigen Wand im feuchten Untergrund gelegen hatte, wurden verzierte Holzteller geschnitzt.

In der Folge wurden auch die Räume im Erdgeschoss mit neuen Fußböden ausgestattet und eine neue Treppe von der Eingangsdiele im Erdgeschoss zum Obergeschoss eingebaut. Neben der Küche wurde ein neues großes Esszimmer für 10 bis maximal 12 Personen neu eingerichtet. Im Obergeschoss des Küchentrakts wurden auch die drei Schlafzimmer für die Angestellten und Lehrlinge mit maximal sechs Betten renoviert. 1961 wurde der mit Holz oder Koks befeuerte Ofen der Zentralheizung aus der Diele entfernt und stattdessen ein Heizkessel mit Ölbrenner sowie ein 5.000 Liter fassender Stahltank für die Lagerung des Heizöls im Keller des Wohnhauses unter der Diele bzw. dem Elternschlafzimmer installiert.

Die alten Wirtschaftsgebäude wurden 1949 oder 1950 bis auf die Tenne und die ehemaligen Stallungen der Hühner, Schafe und Schweine abgerissen und durch einen zweigeschossigen Neubau mit voller Unterkellerung und neuem Dach ersetzt. Im Keller befanden sich an der Straßenseite ein Kohlen- bzw. Brikettlager und ein Benzinkeller für die Treib- und Schmierstoffe der Arbeitsmaschinen. Dort lagerten bis zu 200 Liter Benzin und 200 Liter Dieseltreibstoff sowie 50 bzw. 100 Liter-Fässer mit Getriebe- und Schmieröl, das für die Treibstoffmischungen der Zweitaktmotoren und die Ölwechsel der Maschinen benötigt wurde. Mit einem dichten Bodenbelag hat der Bauherr sichergestellt, dass kein Öl in das Erdreich bzw. in das Grundwasser gelangte. Besondere Lagervorschriften zur Vermeidung von Ölverunreinigungen gab es nur für den 1961 eingebauten Heizöltank. Besondere Feuerschutzmaßnahmen und -vorschriften waren nicht Gegenstand der Baugenehmigung.

Im hinteren Kellerbereich des Wirtschaftsgebäudes gab es zwei große ungekühlte Lagerräume für Obst mit einem Fassungsvermögen von rund 1.500 Obstkisten. Die Kellerräume waren über eine Treppe mit sechs Stufen und einen auf Kellerniveau liegenden Gang vor der Waschküche und dem Badezimmer vom Hof aus zugänglich. Im Trakt, der auf der Gartenseite lag, gab es ein Badezimmer mit einer Dusche (mit kaltem Wasser, einem Badeofen und einer Badewanne für die Angestellten. Daneben lagen eine Toilette und eine geräumige Waschküche mit einer großen elektrisch angetriebenen Trommelwaschmaschine, einer elektrischen Wäscheschleuder, zwei großen kohlebefeuernten Waschkesseln mit ca. 100-150 Liter Inhalt und einem doppelten Waschbecken. Unter dem Gang vor der Toilette befand sich eine Dreikammer-Kläranlage für das Abwasser des Badezimmers, der Toilette und der Waschküche. Ihr Ablauf führte wie die Drainagen des Wirtschaftsgebäudes und des Wohnhauses durch den Garten zum offenen Gerinne an der Rückseite des Grundstücks, das in den Mehlemer Bach mündete.

Im Erdgeschoss waren zwei große Lager- und Arbeitsräume und eine mechanische Werkstatt untergebracht. Der vordere Lagerraum hatte ein breites Schiebeter und eine Laderampe zum Hof. Dort konnte die Ladefläche des Zweiachsanhängers auf einer Ebene beladen werden.

Im Obergeschoss befand sich ein bis zum Dach offener Lagerraum für die Kisten, Körbe und Arbeitsgeräte. Zusätzlich gab es eine abgeschlossene Giftkammer für die Spritzmittel und ein Bügelzimmer, das später auch als Schlafräum genutzt wurde. Unter dem querliegenden Dach des gartenseitigen Gebäudeteils war noch ein kleiner Speicher für selten gebrauchte Gerätschaften vorhanden.

Im alten Scheunentrakt gab es neben der Tenne mit ihrem glatten Betonfußboden, die als Durchfahrt zum Garten diente, zwei Räume mit insgesamt vier Boxen für Hühner, Schafe und Schweine. Nachdem die Tiere abgeschafft worden waren, sind die Räume zu einer mechanischen Werkstatt bzw. einem Gerätelager umgebaut worden. Auf dem glatten Fußboden der Tenne wurde manchmal noch mit dem Flegel Korn von Hand gedroschen. Im Winter wurde in der Tenne auch mit der elektrischen Kreissäge Brennholz gesägt.

Im Obergeschoss des Scheunentrakts war ein großes Lager für Brennholz und anfangs, getrennt davon, im hinteren Bereich ein Lager für das auf Streichholzschachtelgröße kleingehackte Holz, das zum Betrieb des Holzvergasers benötigt wurde. Im 2. Obergeschoss war ein Speicher für besondere Betriebsmittel (Säcke, kleinere Arbeitsgeräte und andere Gerätschaften), der über eine lange Holztreppe und eine Falltür zugänglich war.

Auf der Gartenseite hatten die Wirtschaftsgebäude einen überdachten, ca. 4 m tiefen offenen Vorraum. Dort konnten ebenerdig die großen Maschinen wettergeschützt abgestellt werden. An den Holzstützen des Vordachs waren lange Haken angebracht, an denen die bis zu 12 m langen Leitern aufgehängt wurden. Auf den horizontalen Balken des Vordachs in ca. 3 m Höhe lagerten im Dreieck unter dem Dach Bohlen, Bretter und andere Materialien sowie die Schilfmatten für die Frühbeete.

An der gartenseitigen Giebelwand des Wirtschaftsgebäudes wurden Bohnenstangen und andere lange Gegenstände gelagert, die im Freien bleiben konnten. Dort befand sich auch ein runder Behälter aus vier übereinander gestapelten 1 m breiten und 80 cm hohen Zementrohren, in dem während der Umbaumaßnahmen Kalk gelöscht wurde.

Unter dem Vordach des Scheunentrakts, auf der benachbarten Freifläche im Garten sowie im Hof konnte im Herbst auch eine größere Anzahl voller Obstkisten zwischengelagert werden, bevor sie in den Keller gebracht wurden. Das Lagerobst wurde zur Nachreife und zur Abkühlung im Freien aufbewahrt, solange keine Frostgefahr bestand.

Im Hausgarten waren anfangs zwei und später vier Frühbeete für die Anzucht von Gemüsepflanzen angelegt. Daneben gab es ein Spargelbeet mit drei 10 m langen Reihen, eine Ecke mit Rhabarber und Meerrettich sowie Freiflächen für Hausgemüse, vor allem Salat, Gewürze und Blumen. Weiterhin verfügte der Garten über eine Rasenfläche mit Blumenumrandung (Rosen, Astern u. a.) sowie über einen Tisch mit Stühlen und Bänken für Gartenfeste und besondere Gelegenheiten.

4.2 OBSTPLANTAGEN

In den Krisenjahren der Weltwirtschaft 1928 -1933 hat der beamtete Lehrer Schreiber eine Anzahl von Grundstücken in Niederbachem zu günstigen Preisen gekauft und, soweit sie nicht schon baumbestanden waren, mit Obstbäumen (Hochstämmen) bepflanzt. Er wollte damit seinen fünf Kindern, die etwa in der Zeit von 1920-1930 geboren sind, eine Existenzgrundlage schaffen. Die Pacht der Obstanlagen an Wilhelm Henseler war daher auch auf die Zeit bis zum Erwachsenenalter der Kinder befristet. Die Grundstücke in Mehlem und Rolandseck sind etwa 2,5 km vom Betriebsgebäude in Niederbachem entfernt.

Vor der Flurbereinigung waren die Parzellen in Niederbachem infolge der Realteilung und des ehemaligen Weinanbaus sehr kleinteilig, oft deutlich kleiner als 1 Morgen ($2.500 \text{ m}^2=1/4 \text{ ha}$). Die Flächen des Betriebs waren über das gesamte südliche gelegene Gemeindegebiet verstreut. Sie waren mit unterschiedlichen Obstarten bepflanzt, um die Erntearbeiten möglichst gleichmäßig auf einen längeren Zeitraum zu verteilen. Nach der groben Erinnerung handelte es sich um folgende Flächen und Kulturen, die ab 1933 gepachtet und bewirtschaftet wurden:

Im Kesselfeld:	0,25 ha	Süßkirschen (Kassins Frühe, Knorpelkirsche, Herzkirsche)
	0,25 ha	Pflaumen mit Himbeeren als Unterkultur
Am Rodderberg	0,75 ha	Halbsaure Kirschen, Sauerkirschen und Pfirsiche
	1,00 ha	Birnen (Gräfin von Paris, Williams Christ)
In der Grov	0,35 ha	Birnen (Gellerts Butterbirne, Köstliche von Charneux)
Am unteren Hundbaum	1,50 ha	Äpfel (Schöner aus Boskoop)
Am oberen Hundbaum	0,75 ha	Äpfel (Kalville, Rambour, Bohnapfel, Kaiser Wilhelm u.a.)
Auf der Benn	0,25 ha	Kirschen (Halbsaure, Schattenmorellen)
In der Süß	0,25 ha	Birnen (Boscs Flaschenbirne, Alexander Lucas, Williams Christ)
Untere Laichkuhl	0,60 ha	Süßkirschen (Kassins Frühe, Hedelfinger, Pfirsiche)
Obere Laichkuhl	0,25 ha	Pfirsiche (Kernechte, Rekord aus Alfter, Mirabellen)
Auf der Hömbs	0,25 ha	Kirschen (Maikirsche, Kassins Frühe, Stachelbeeren)
	0,35 ha	Pfirsiche (Kernechte vom Vorgebirge)
In den Birken	1,50 ha	Birnen (Gute Luise, Gellerts), Äpfel (Kaiser Wilhelm)
	0,25 ha	Brombeere (Theodor Reimers)
Im Dinacker	0,50 ha	Birnen (Gellerts Butterbirne, Pastorenbirne)
Gesamt	<u>9,00 ha</u>	
Zusätzlich wurden später weitere Flächen von einem anderen Eigentümer (C. Gödderz?) gepachtet:		
Dächelsberg (1955-1967)	1,50 ha	Äpfel (Boskoop u.a.), Birnen (Vereins Dechants u.a.)
	<u>1,50ha</u>	
Dazu kamen später noch einige eigene zum Obst- und Gemüsebau verwendbare Grundstücke und eine größere Waldfläche (s. Kap. 4.4), die zwischen 1961 und 2000 wieder verkauft wurden:		
Mehlem, (1941-1972)	4,00 ha	Kirschen, Pfirsiche, Äpfel, Erdbeeren Johannisbeeren, Gemüse
davon 1980-heute	(2,60 ha)	verpachtet, der übrige Teil wurde an die Stadt Bonn abgetreten bzw. an Frau Schmitz verkauft)
Auf der Heide (1943-1961)	1,35 ha	Zwetschgen (Bühler, Zimmers Frühe, ztw. Himbeeren)
In der Aue (1949-1988)	0,40 ha	Quitten (Birnen- u. Apfelquitte), Pflaumen (Bühler, Ontario), anfangs mit Himbeeren als Unterkultur
Schmitzloch (1949-1961)	0,20 ha	Gemüse (Spinat, Zwiebeln, Kartoffeln, u. a.)
Rolandseck (1949-1970)	0,15 ha	Rhabarber
	<u>6,10ha</u>	

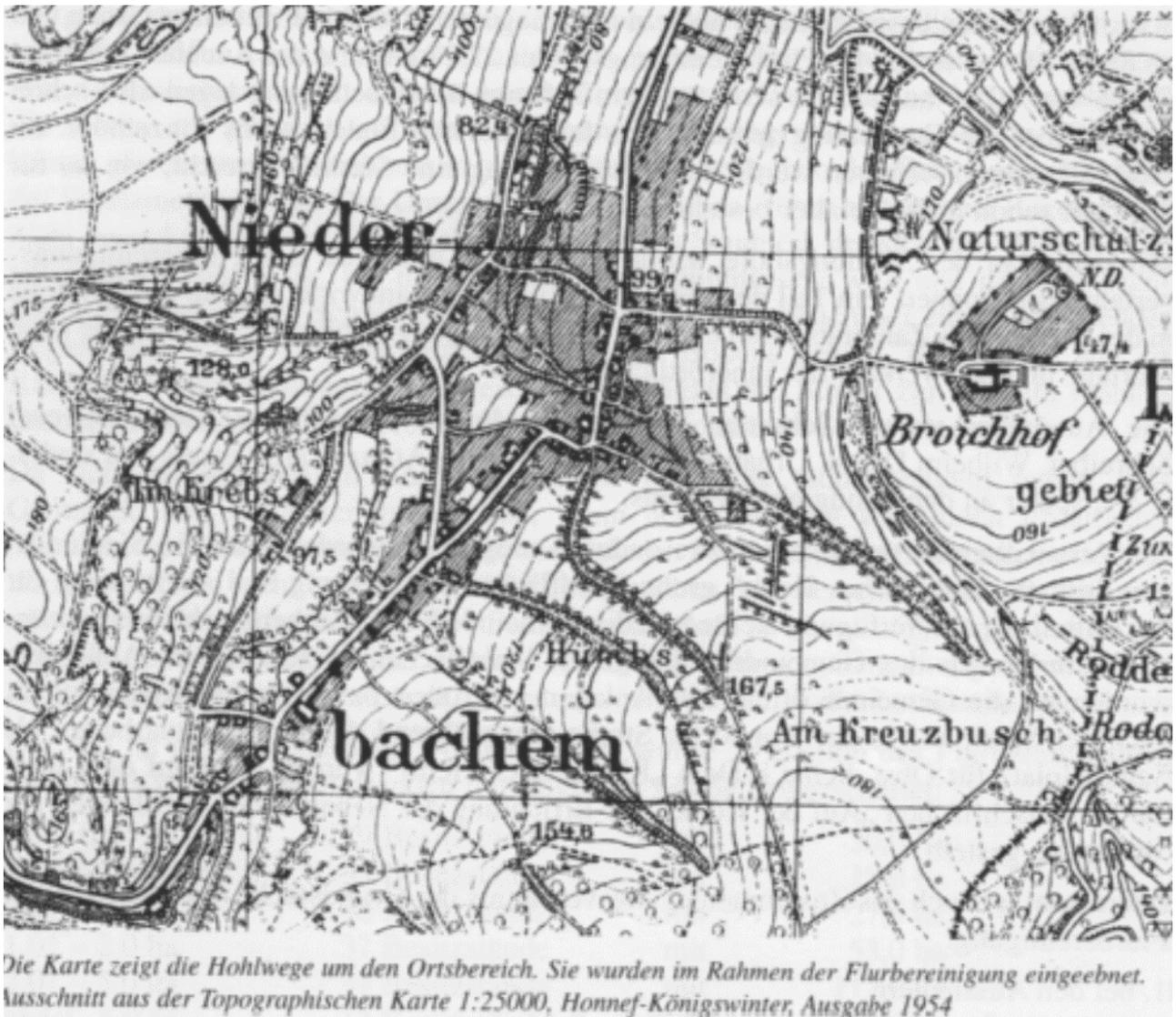


BILD 13: TOPOGRAPHISCHER KARTENAUSSCHNITT
 Gemarkung Niederbachem (1:25 000) Ausgabe 1954

Nach Ende der Pacht der Obstplantagen von Lehrer Schreiber in Niederbachem wurde vorrangig das große, direkt am Rhein an der Straße „Im Frankenkeller“ gelegene und bisher brachliegende Grundstück in Mehlem bewirtschaftet. Davor wurde es schon als Sandgrube benutzt, um Sand und Kies für den Neubau der Wirtschaftsgebäude in Niederbachem zu gewinnen. Im straßenseitigen südlichen Teil (nahe der Villa im Park, die zeitweise als Puppenfabrik genutzt wurde) war eine Kiesgrube, die Sand und Kies lieferte. Der Transport erfolgte mit dem kleinen (1m³ Inhalt) kippbaren Anhänger und der Zugmaschine. Zuerst wurde etwa 1949 eine Rotdornhecke, die das Grundstück senkrecht zum Rhein verlaufend unterteilt hat, gerodet. Hermann Josef erinnert sich noch gut, dass er selbst einige Male die alte Zugmaschine gesteuert habe, um die Rotdornsträucher auszureißen. Danach wurde mit eigenem Personal das gesamte Grundstück (einschließlich der an die Stadt Bonn abgetretenen Flächen) mit einem 2 m hohen Drahtzaun, der an profilierten Eisenstangen (im Abstand von 5 m) befestigt war, eingezäunt. Für die Herstellung der pyramidenförmigen Beton-Fundamente der Zaunstangen wurde eine spezielle Gussform aus Blech hergestellt. Der gesamte Zaun an der alten Außengrenze, die heute auf dem Grundstück der Stadt Bonn liegt, hat eine Länge von 666m und steht heute (2019) noch, wenn auch der Maschendraht an vielen Stellen durchgerostet ist. Entlang der Straße Im Frankenkeller hat eine Brombeerhecke den Zaun überwuchert.



BILD 14: GRUNDSTÜCK IN MEHLEM

ca. 2016, Gemarkung in der Groven an der Straße "Im Frankenkeller"

Die Ackerfläche liegt direkt am Rhein mit Katalpa Bäumen am Rheinufer und einer Grünfläche in der Mitte. Entlang der Straße hat sich eine Brombeerhecke gepflanzt.

Von 1950 bis 1970 war das Grundstück weitgehend mit Obstbäumen bepflanzt.

Auf dem Bild ist links der Petersberg (336 m üNN) mit dem Hotel und rechts der Drachenfels (320 m üNN) mit der Burgruine und dem vorgelagerten Restaurant zu sehen. Dazwischen liegt auf mittlerer Höhe die Drachenburg (200 m üNN, 1882 erbaut). Auf der rechten Rheinseite sind links die ersten Häuser von Königswinter zu sehen und im linken Vordergrund die Häuser im Süden von Mehlem.

4.3 ERNTE VON FREMDEN ANLAGEN

Im Umfeld von Westerhausen gab es mehrere Eigentümer, die von der Landwirtschaft bzw. vom Obstbau zu lukrativeren Erwerbszweigen (z. B. Angestellter bei den Bundesbehörden und Betrieb einer Pension für den Fremdenverkehr) übergegangen waren. Bei einigen dieser ehemaligen Obstbaubetriebe hat Wilhelm Henseler einige Jahre (1958-1962) die Äpfel auf den Bäumen gekauft, die Früchte geerntet und vermarktet. Dazu fuhren Hermann Josef und ein Gehilfe nach Hennef; sie haben sich für 3 Tage im Hof des Anlagenbesitzers einquartiert und die Äpfel geerntet. Danach sind sie mit dem Anhänger voller Obstkisten (ca. 50 Ztr.) nach Niederbachem zurückgefahren. Dort wurden sie wie die übrigen Äpfel eingelagert und später vermarktet.

4.4 GEMÜSEANBAUFLÄCHEN

Die Gemüsekulturen wurden erst nach Abgabe der Pachtflächen von Lehrer Schreiber auf den Grundstücken in Mehlem („In der Groven“ und „Im Schmitzloch“) aufgenommen. Bis der Gemüseanbau etwa ab 1952 begonnen hat, wurde eine große Wiesenfläche, die am südöstlichen Rand des Grundstücks lag und bei Hochwasser des Rheins als erstes überschwemmt wurde, als Schafweide genutzt.

Am Hang des Rodderbergs „Im Schmitzloch“ wurde jeweils nur eine Gemüseart relativ großflächig angebaut. Das waren bevorzugt Spinat, Zwiebeln, Weißkohl oder Frühkartoffeln. Auf dem großen Grundstück am Rhein („In der Groven“) waren etwa 3/4 der Fläche mit Obstbäumen bepflanzt. Die restliche Fläche und anfangs auch die Flächen unter den großen Bäumen (Süßkirschen) wurden für den Anbau von Erdbeeren und Gemüse genutzt. Auch dabei wurde auf eine große Vielfalt der Sorten und gestaffelte Erntezeiten geachtet. Ein Betriebsziel war die möglichst gleichmäßige zeitliche Verteilung der notwendigen Arbeitsmaßnahmen und ein möglichst stetiges Warenangebot am Markt.

Durch geschickte Fruchtfolge gelang es, auf der gleichen Fläche mehrere unterschiedliche Gemüsearten (z.B. Frühkartoffeln und Rosenkohl, Salat und Porree, Kohl und Feldsalat) in einer Vegetationsperiode nacheinander anzubauen und zu ernten. Bei den Erdbeeren wurde vor allem die Sorte Madame Moutot, sowie Soltwedel und Senga Sengana angebaut, die großfruchtig sind und reichen Ertrag geben. Erdbeeren nahmen zeitweise eine Fläche von 1,5 ha. ein.

An Gemüse wurden hauptsächlich Tomaten (Rheinlands Ruhm) und Blumenkohl auf Flächen von jeweils 0,5 ha angebaut. Dazu kamen noch Kulturen von Möhren, Strauch- und Stangenbohnen, Sellerie, Kopf- und Feldsalat, Wirsing, Weiß- und Rotkohl, Rosenkohl, Breitlauch (Porree), Schwarzwurzeln, Rote Bete, Zwiebeln, Spinat und anderen Gemüsen.

4.5 WALD

Eine Waldfläche im Steilhang am Urchemer Berg wurde 1939 erworben. Der Wald war auf einer ehemaligen Tongrube gewachsen, die Ton für die Dinas Werke in Mehlem geliefert hat. Damit wurden feuerfeste Steine für Hochöfen hergestellt. Der wild gewachsene Wald bestand aus einer Vielzahl Baumarten (Buchen, Kirschen später in einer Schonung auch Fichten und Lärchen sowie verschiedene Sträucher) auf vielen zusammenhängenden Einzelparzellen und umfasste ca. 4 ha.

Der Wald am Urchemer Berg wurde lange nicht forstlich gepflegt. Erst Ende der fünfziger Jahre wurde am oberen Rand eine Fläche von ca. 1 ha gerodet und mit jungen Fichten und Lärchen neu bepflanzt. Danach wurde die Neupflanzung aber nicht weiter gepflegt und ist auf natürliche Weise verwildert. Im Urchemer Wald wurden manchmal die wild gewachsenen Haselnusssträucher und Mispelbäume abgeerntet. Wilhelm Henseler hat dort und auch in anderen Wäldern der Umgebung oft in Begleitung von Hermann Josef oder Alfons sonntags Pilze gesammelt, die von der Hausfrau zubereitet und von der Familie als Leckerbissen verspeist wurden.

Neben dem eigenen Wald wurden (1940-1952) auch zahlreiche Bäume in fremden Wäldern (Am Rolandsbogen und im Gemeindewald) geschlagen, um Holz für die Zentralheizung und vor allem Buchenholz für den Holzvergaser der Zugmaschine zu gewinnen. Die Holzstämme wurden im Hof gelagert, in der Tenne mit der elektrischen Kreissäge zersägt und mit dem Beil von Hand klein gehackt. Das Buchenholz für den Holzvergaser musste auf Streichholzschachtel-Größe zerkleinert werden, um eine zuverlässige Vergasung ohne Hohlbrand im Gaskessel sicher zu stellen. Anschließend wurde das Brennholz auf dem Speicher über den Ställen gelagert. Die kleinen, gut brennbaren Buchenholzstücke

waren auch in der Küche sehr beliebt; sie durften aber wegen des hohen Arbeitsaufwandes bei der Herstellung dort nur in Sonderfällen verwendet werden.

Ein besonderer Wald war der Park auf dem südlichen Nachbargrundstück der ehemaligen Puppenfabrik in Mehlem. Die hohen Bäume warfen einen langen Schatten auf die Obstbäume und beeinflussten den Wuchs und die Ernte negativ. Wilhelm Henseler hat daher dem Nachbarn eine Anzahl der höchsten Bäume abgekauft und sie als Stammholz verkauft bzw. als Brennholz verwertet.

4.6 WIRTSCHAFTSWEGE

Niederbachem liegt rund 2-3 km westlich des Rheins in einem Seitental des Rheins am Fuß des Rodderbergs. Das Tal wird vom Mehlemer Bach durchflossen, der in Berkum entspringt und nach ca. 5 km in Mehlem in den Rhein mündet. Die landwirtschaftlichen Flächen liegen bis auf einige Felder auf der Hochfläche in der Gemeinde an den Talhängen des Bruchbachs, der im Wesentlichen von Westen nach Osten fließt. Die Felder auf der Südseite des Niederbachemer Tales wurden bis zur Flurbereinigung zum größten Teil von tief eingeschnittenen Hohlwegen erschlossen. Die Wege gingen fast alle an der Hauptstraße an, die das Dorf parallel zum Bach durchzieht und führten seitlich in die Höhe. Größere Wege als Querverbindungen gab es praktisch nicht, nur mehrere Fußpfade waren für Abkürzungen vorhanden. Mit schmalen Arbeitsmaschinen konnten sie ebenfalls genutzt werden. Da die Hohlwege bei starken Regenfällen auch als Bäche dienten, war die Beschaffenheit der Wege in der Regel sehr schlecht und die Befahrbarkeit selbst mit landwirtschaftlichen Fahrzeugen nicht immer möglich.

Der Materialtransport von größeren Mengen von Dünger oder Früchten war daher mit Schwierigkeiten verbunden und relativ aufwendig, da nur kleinere Fahrzeuge benutzt werden konnten. Die Pflege der Wege und der Zufahrten zu den Grundstücken erfolgte nicht regelmäßig und fand nur im Notfall und bei besonderen Anlässen im Rahmen von Hand- und Spanndiensten statt.

5 KULTUREN UND PFLEGEMAßNAHMEN

In Niederbachem und im Betrieb Henseler wurde eine große Vielfalt an Obstarten und -sorten angebaut. Das Ziel bestand darin, die ganze Breite der heimischen Obstarten anzubieten und, wie oben bereits erwähnt, die Erntearbeiten über einen möglichst langen Zeitraum auszudehnen. Bei den einzelnen Obstarten (Äpfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Quitten, Erdbeeren u. a.) sollten zudem die Risiken infolge der alternierenden Erträge der Erntemengen durch die Vielfalt der Sorten minimiert werden. Ein Schwerpunkt lag deshalb auf den Arten, denen das milde Niederbachemer Klima entgegenkam (Kirschen, Pfirsiche sowie frühe Apfel- und Birnensorten). Der Vielfalt der Kulturen standen jedoch die größeren Aufwendungen bei den Pflege- und Erntearbeiten sowie bei der Vermarktung entgegen, die damit verbunden waren. Auf dem Markt konnten aufgrund der Vielfalt nur relativ kleine Mengen gleichartiger Produkte angeboten werden. In späteren Jahren konnten dadurch auch nicht mehr die Anforderungen der marktbeherrschenden Handelsketten und Großkunden erfüllt werden. Für die Ausbildung von Lehrlingen waren die zahlreichen Kulturen und Sorten aber eine gute Gelegenheit, die Vielfalt des Obst- und Gemüsebaus kennen zu lernen.

Im Folgenden wird eine unvollständige Liste der Kulturen und Sorten des Betriebs vorgestellt:

Äpfel	Klarapfel, Gravensteiner, James Grieve, Cox Orange, Berlepsch, Boskoop, Zuccalmaglio, Goldparmäne, Winterrambour, Ontario, Bohnapfel
Birnen	Clapps Liebling, Gellerts Butterbirne, Conference, Bergamotte, Gräfin von Paris, Boscs Flaschenbirne, Gute Luise, Vereins Dechants, Alexander Lucas

Kirschen	süße Sorten: Maikirsche, Kassins Frühe, Hedelfinger Knorpelkirsche, schwarze Knorpelkirsche, Herzkirsche halbsaure Sorten: Werdersche Glaskirsche saure Sorten: Koröser Weichsel, Schattenmorelle
Pfirsiche	Amsden, Mayflower, Rekord aus Alfter, Kernechte vom Vorgebirge
Pflaumen	The Czar, Ontario, Schöne aus Löwen, Ruth Gerstetter
Zwetschgen	Bühler Frühzwetschge, Wangenheimer, Zimmers Frühe, Lützelsachser, Hauszwetschge
Renekloden	Große Grüne Reneklode, Graf Althans Reneklode
Mirabellen	Mirabelle von Nancy
Quitten	Lescovac (Apfel), Portugieser, Bereczki (Birne)
Nüsse	Walnuss
Erdbeeren	Madame Moutot, Mieke Schindler, Soltwedel, Senga Sengana
Johannisbeeren	<i>rote</i> : Heinemanns Spätlese, Jonkheer van Teets <i>schwarze</i> : Silvergieters Schwarze <i>weiße</i> : weißer Versailler
Stachelbeeren	<i>weiße</i> : Hönnings Frühe, weiße Triumph <i>rote</i> : rote Triumph
Himbeeren	Preußen
Brombeeren	Wilsons Frühe, Theodor Reimers,
Trauben	weiße Tafeltrauben (großer Rebstock im Hof)
Rhabarber	Holsteiner Blut

Die Obstkulturen erforderten im Jahresverlauf vor allem folgende Arbeiten:

- Baumschnitt

Eine Hauptarbeit im Winter war der Baumschnitt von Hand mit Leiter, Schere und Bügelsäge

- Bodenbearbeitung

Zum Pflügen der Obstanlagen wurden die Holder-Einachsschlepper mit einscharigem Wendepflug verwendet. Für die Vorbereitung der Gemüsegelder kamen zusätzlich die Egge, der Kultivator und die große Bungartz-Fräse zum Einsatz sowie bei den schmalen Reihen von Gemüsekulturen die kleine Sachs-Bodenfräse.

- Düngung

Die Obst- und Gemüseanlagen wurden mit dem Volldünger Nitrophoska Blau (blau: für Obstkulturen ohne Schwefel) und Stallmist gedüngt. In Mehlem wurde auf dem sandigen Boden auch Torf und Kompost zur Bodenverbesserung ausgebracht.

Der Dünger wurde in großen Mengen bei der landwirtschaftlichen Genossenschaft in Söven bei Hennef gekauft. Der Torf kam als Waggonladung aus dem Emsland auf dem Güterbahnhof in Mehlem an. Die Herstellung des Komposts erfolgte aus den Haushalts- und Betriebsabfällen auf dem Grundstück in Mehlem. Dazu wurde eine lange Miete auf dem Hang in der Mitte des Grundstücks zwischen den hohen Birnbäumen angelegt. Der Stallmist von Pferden wurde von Bauern im Dorf beschafft, denn nur dieser war geeignet, den Untergrund in den Frühbeeten, die im Hausgarten standen, zu erwärmen.

- Unkrautbekämpfung

Vor der Ernte wurde das hohe Unkraut in den Obstanlagen bei Bedarf mit der Sense geschnitten. In späteren Jahren wurde es auch mit dem Unimog und Mulchgerät niedergehalten.

In den Gemüsekulturen kamen die kleine Fräse und manuell die Hacke oder eine Art Schaber am langen Stiel zum Einsatz. Das Unkraut musste jedoch häufig auch von Hand ausgezupft werden.

- Frostbekämpfung

Im Frühjahr wurde bei nächtlicher Frostgefahr Wärme und Qualm erzeugt, um die Obstblüten (vor allem der Pfirsiche) vor Frost zu schützen. Dazu gab es schlanke, etwa 1 m hohe Blechgefäße mit Löchern in der Außenwand, in denen Holz und Koks verbrannt wurden. Es ist nicht bekannt, wie oft und mit welchem Erfolg diese Methode zur Anwendung kam.

Bei den Pfirsichen in Mehlem wurde anstelle dieser Maßnahmen manchmal nachts solange Wasser mit der Beregnungsanlage ausgebracht, bis die Frostgefahr vorüber war. Durch das gefrierende und morgens wieder schmelzende Wasser fiel die Temperatur der Knospen nicht unter 0 °C. Bei einem Phasenwechsel (z. B. von Wasser zu Eis und umgekehrt) bleibt die Schmelztemperatur der Mischung konstant, solange in der Mischung beide Phasen vorhanden sind.

- Schädlingsbekämpfung

Die chemische Schädlingsbekämpfung erfolgte mit der Holder-Motorspritze mit einem Fahrer und zwei Gehilfen mit lanzenförmigen Spritzrohren. Es gab zwei kurze (ca. 1 m für den Normalbetrieb) und zwei lange (ca. 2 m lang für besonders hohe Bäume) Spritzrohre.

Nach jedem Fass ausgebrachter Spritzbrühe musste das 300- Liter Fass wieder neu mit Wasser und Spritzmittel befüllt werden. Das geschah entweder im Betriebshof oder auf dem Feld. Das Wasser wurde mit dem Holder und Anhänger in sechs 50-Liter Fässern oder mit der Zugmaschine und dem Anhänger in größerer Menge zur Anlage gebracht. In den Birken konnte die Spritze mit Wasser, das mit Eimern aus einem kleinen Bach geschöpft wurde, befüllt werden. In Mehlem wurde das Wasser anfangs ebenfalls mit Eimern direkt aus dem Rhein entnommen, später wurde es mit einer Handpumpe bzw. der Beregnungspumpe aus dem grundstückseigenen Brunnen direkt in das Fass der Spritze gepumpt.

Die Spritzmittel wurden von einer an den Motor angeflanschten Kolbenpumpe mit 3-5 atü über 20 m lange Druckschläuche zu den Spritzrohren gepumpt und von einer oder zwei Personen in die Baumkronen gespritzt. In der Regel wurde ohne besondere Schutzkleidung gespritzt.

Als Spritzmittel wurden als Insektizide hauptsächlich Karbolineum, E 605 und später Systox, und als Fungizide Kupfervitriol und viele andere Mittel verwendet. In der Kriegszeit (bis 1945) wurden auch Bleiarsen und Nikotin verwendet. Das nicht mehr verwendete Bleiarsen (ca. 20 St. 50-Liter Fässer) ist nach Aufgabe des Betriebs in die Bleihütte Braubach zurückgebracht und dort verhüttet worden. Anna Henseler hat es auf ihre Weise geschafft, die lange ungelöste Entsorgung des Gifts auf eine elegante und sichere Weise zu lösen, bevor neue Vorschriften für den Transport und die Behandlung von Sondermüll den dafür erforderlichen Aufwand erheblich gesteigert haben.

Eine Flasche mit flüssigem Nikotin, das anfangs auch als Insektizid verwendet wurde, hat Wilhelm Henseler manchmal seinen Lehrlingen als abschreckendes Beispiel unter die Nase gehalten, um sie vom Rauchen abzuhalten. Beim kräftigen Einatmen durch die Nase wurde manchem Lehrling recht übel.

In den Apfelanlagen wurden im Herbst an den Baumstämmen z. T. auch Leimringe angebracht, um den Frostspanner zu bekämpfen. Dazu glättete man den Stamm mit dreieckigen Kratzern so, dass die Raupen nicht mehr unter dem Leimring durchkriechen konnten. Die drei Seiten des Kratzers waren unterschiedlich (gerade, konvex und konkav) geformt, somit konnte man eine für die Form des Baumstammes geeignete Kante auswählen. Die Leimringe wurden am oberen und unteren Rand mit Bindendraht am Baumstamm befestigt. Er bestand aus 10-12 cm breitem Pergamentpapier, das nach der Befestigung am Baumstamm mit Hilfe eines Spachtels mit klebrigem Harz bestrichen wurde.

- Ernte

Die hohen Kirschen- und Birnbäume wurden mithilfe von 6-12 m langen Holzleitern, die von der pflückenden Person allein aufgestellt wurden, mit Körben abgeerntet. Die aus Weiden geflochtenen Körbe fassten etwa 25 Pfund Obst. Bei der Ernte wurde der Bügelgriff mit einem Eisenhaken an der Leiter oder manchmal auch an einem Ast festgemacht. Die Körbe konnten mit etwas Geschick mit einer Hand eingehakt und bewegt werden. Bei den Apfel- und Pflaumenbäumen reichten in der Regel 6-8 m lange Holzleitern. Die Leitern bestanden aus zwei halbrunden Wangen aus leichtem Fichtenholz und hatten runde, leicht ballig geformte Sprossen aus zähem Akazienholz. Am Fußende verfügten sie jeweils über eine Metallspitze, die sich beim Aufstellen im Boden verhakte. Die Leitern wurden ohne zusätzliche Abstützungen immer so gestellt, dass sie z. B. bei einem Astbruch nur ein kurzes Stück in den Baum und nicht in ganzer Länge zu Boden fallen konnten. In all den Jahren hat es glücklicherweise keinen ernststen Unfall gegeben. Manchmal lehnte die Leiter nur am oberen Ende an einen Ast an und federte demzufolge. Es erforderte dann schon etwas Mut beim Aufstieg, um manchmal nur eine einzelne Frucht zu ernten.

Für die kleineren Pfirsich- und Sauerkirschenbäume wurden auch 3-4 m lange Standleitern verwendet. Diese Leitern waren identisch mit den langen Sprossenleitern. Sie wurden aber zusätzlich durch zwei fest angebrachte Stangen abgestützt, so dass sie, frei neben dem Baum stehend, bestiegen werden konnten. Der Umgang mit den Stützen war deutlich aufwendiger als mit den einfachen Leitern. Sie wurden daher nur bei besonders ungünstigen Baumformen eingesetzt, die nicht mit den in den Baum gestellten Leitern abgeerntet werden konnten. Beim winterlichen Baumschnitt hat man daher darauf geachtet, dass keine allzu ungünstigen Formen entstehen konnten. Die Spindelbäume wurden so niedrig (2-2,5 m) gehalten, dass sie ohne Leiter abgeerntet werden konnten.

Die Pflückleistungen differierten je nach Obstart und Baumform sehr. Die Obstmengen wurden in der Regel in Pfund (500 g) und Zentner (100 Pfund = 50 kg) angegeben. Die maximalen Erntemengen pro Person und pro Stunde lagen ungefähr in folgender Größenordnung:

▪ Erdbeeren:	15 Pfund
▪ Kirschen:	25 Pfund
▪ Pflaumen:	100 Pfund
▪ Birnen und Äpfel beim Hochstamm:	100 - 200 Pfund
▪ Äpfel an Spindelobstbäumen:	200 - 300 Pfund

Als Faustregel für die Preisfindung galt; ein Pflücker sollte in 20 Minuten so viel Obst pflücken, dass der Verkaufserlös für das Obst einen Stundenlohn abdeckt.

Als Eckhard wieder einmal beim Pflücken half, fragte er, ob er es richtig macht. Da sagte Wilhelm Henseler: „Du bringst nicht die volle Leistung; Du pflückst nur mit einer Hand.“ Eckhard hatte nach dem Prinzip gehandelt: „Eine Hand für mich an der Leiter und die andere für die Ernte.“

- Sortierung und Marktvorbereitung

Seine Erfahrungen mit Verkaufspräsentationen hat Wilhelm Henseler er als Leiter der Sammelstelle für den Erzeugergroßmarkt Bonn auch an die einzelnen Erzeuger, die ihre Erzeugnisse bei der Sammelstelle zum Verkauf an der Versteigerungsuhr abgaben, weitergegeben. So achtete er besonders auf die ordentliche Gestaltung der Kisten (saubere Kisten, mit Papier ausgeschlagen) und deren ehrliche Befüllung (gleichmäßige Qualität der Ware in der oberen und unteren Lage). Auf diese Weise hatte er selten Schwierigkeiten bei der Eingangskontrolle des Großmarktes.

Die Erzeugnisse wurden je nach Beschaffenheit unterschiedlich für den Verkauf behandelt. Die verderblichen kleinfruchtigen Früchte (Kirschen, Pflaumen) wurden schon bei der Ernte auf dem

Feld in verkaufsfertige Kisten oder Körbe gefüllt. Die großfruchtigen Arten (Pflirsiche) wurden nach der Ernte auf dem Hof nach Größe und Qualität sortiert und verpackt.



BILD 15: AUSSTELLUNGSSTAND HENSELER

Verkaufspräsentation von Apfelsorten mit Wilhelm Henseler (ca. 1936)

Die Kirschen und Pflaumen wurden so geerntet, dass sie ohne besondere Sortierung in die Verkaufskisten geschüttet werden konnten. Schlechte Exemplare wurden gleich vom Baum fallen gelassen und später als Fallobst verwertet oder beim Entleeren des Korbes ausgesondert.

Die Pflirsiche wurden als Rohware in Kisten zum Betriebshof gebracht und dort nach Größe und Reifezustand sortiert. Hierzu wurde ein Bündel Metallringe verwendet, das aus einzelnen Ringen mit Durchmessern von 40-100 mm im 5 mm Abstand bestand. Die Pflirsiche wurden damit in Größenklassen von 40-50, 60-70 und 70-100 mm Durchmesser sortiert und in den mit Papier ausgeschlagenen Obstkisten (2 Randstreifen, ein Bodenblatt und ein Trennblatt zwischen der unteren und der oberen Lage) zum Markt gebracht. An jeder Kiste wurde zudem ein Etikett mit dem Namen des Erzeugers, der Warenart, der Fruchtgröße, dem Gewicht und der Handelsklasse angebracht. Die zum Teil mit dem Namen vorgedruckten Etiketten konnte man beim Erzeugergroßmarkt bestellen.

Die frühen Apfel- und Birnensorten wurden nach dem gleichen Schema wie die Pflirsiche behandelt und meistens noch am Erntetag zum Markt gebracht. Das Lagerobst wurde je nach Reifegrad und Preisentwicklung erst im späteren Jahresverlauf sortiert und zum Markt gebracht. Dazu wurde es zuerst auf dem Hofgelände im Freien gelagert und vor der Frostperiode in den ungekühlten Keller verlagert. In späteren Jahren ist ein Teil der Äpfel auch in dem inzwischen dafür errichteten Kühlhaus des Großmarktes eingelagert worden. Vor dem Verkauf mussten die dort gelagerten Erzeugnisse noch einmal durchgesehen und auf die erforderliche Qualitätsstufe hin überprüft werden.

Dr. rer. hort. Josef Flaspöhler erzählte einmal aus seiner Zeit als Lehrling. Er hat mit Einwilligung seines Chefs privat Obst aus fremden Anlagen geerntet und es mit der Kundennummer seines Chefs über die Sammelstelle am Großmarkt verkauft. Über den dabei erzielten Preis hat er sich sehr gefreut, aber bei der Auszahlung seines Anteils nicht die erwartete Summe erhalten. Da erhielt er seine erste Vorlesung in Betriebswirtschaft, als sein Chef ihm vorrechnete, wieviel Kosten bei der Vermarktung (für Kisten, Papier, Transport, Koordination u. a.) angefallen waren.

- Lagerung

Die späten, lagerfähigen Sorten wurden zuerst im Hof oder im Hausgarten gelagert und erst kurz vor Frostbeginn in den großen Obstkeller gebracht, der unter dem Betriebsgebäude lag und etwa 1500 Obstkisten bzw. 400 Zentner (20 t) fasste. Der Keller war nicht gekühlt und hatte daher nur eine begrenzte Lagerfähigkeit. Von dort wurden die Äpfel und Birnen im Winter sortiert, wenn die Marktpreise günstig waren, für den Verkauf vorbereitet und zum Markt gebracht.

Als noch keine Kühlhäuser verfügbar waren, musste über andere Lagermöglichkeiten nachgedacht werden. Ein Versuch mit Äpfeln in einem speziellen Erdlager und die Begutachtung der Früchte nach der Lagerzeit ist in Bild 18 dargestellt. Diese Methode hat sich jedoch nicht bewährt.



BILD 16: ÄPFEL AUS ERDLAGER

Versuch zur Apfellagerung ohne Kühlanlagen,
Inspektion Wilhelm Henseler, NN, NN, Aufnahme ca. 1935

In späteren Jahren konnten die zum Verkauf vorbereiteten Partien auch gegen eine Gebühr im großen Kühlhaus auf dem Großmarkt gelagert werden. Das Kühlhaus wurde auch bei kurzzeitigem Überangebot von verderblichen Obstsorten (Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen sowie von frühen Birnen- und Apfelsorten) zur kurzzeitigen Lagerung von einigen Tagen genutzt.

Wenn die Partien nicht zu einem erträglichen Preis auf dem Großmarkt verkauft werden konnten, musste entschieden werden, ob das Obst ins Kühlhaus gebracht oder anderweitig (Mosterei, Brennerei) verwertet bzw. entsorgt, z. B. auf dem Feld untergepflügt werden soll. Bei den Bühler Zwetschgen ist es einmal vorgekommen, dass die ganze Partie (ca. 50 Ztr.) zurück auf das Feld gebracht und vernichtet wurde, da sie für 5 DM pro Zentner keinen Käufer fand.

In manchen Fällen konnte später wenigstens ein Teil der auf dem Großmarkt nicht verkauften Ware noch zu vertretbaren Preisen auf dem Wochenmarkt verkauft werden.

- Pflege- und Reparaturarbeiten

Außerhalb der arbeitsintensiven Erntezeiten, bei schlechtem Wetter und im Winter wurden mit den eigenen Mitarbeitern umfangreiche Arbeiten zur Pflege und Reparatur der vorhandenen Anlagen und Maschinen sowie zur Vorbereitung von Kulturmaßnahmen durchgeführt. Dazu gehörten:

- Reparatur von Kisten und Leitern, Austausch von gebrochenen Brettern bzw. Sprossen
- Anstreichen von Leitern und Maschinen
- Wartung von Fahrzeugen, Reifenwechsel
- Aufräumen und Reinigung von Arbeits- und Lagerräumen
- Beseitigung von Abfällen und Verbrennen von Schnittholz der Obstanlagen
- Auslegen der Frühkartoffeln zum Vorkeimen
- Vorbereitung der Frühbeete für die Anzucht von Gemüsepflanzen
- Vorbereitung und Pflege von Chicorée-Kulturen in Kisten im Keller
- Beschaffung von Pflanzmaterial, Dünger und Ersatzteilen

5.2 GEMÜSE

Auf dem Grundstück in Mehlem und auch am Rodderberg wurde ab 1950 auch erwerbsmäßig Gemüse angebaut. Das Gemüse wurde anfangs vollständig auf dem Erzeugergroßmarkt Bonn verkauft. Später (ab 1955) wurde es auch mit dem Obst auf dem Wochenmarkt verkauft, der auf dem Moltkeplatz in Bad Godesberg stattfand. Dort haben in der Regel die Erzeuger (und auch einige Händler) ihre Produkte an die Endverbraucher (Hausfrauen, Gastwirte) verkauft. Dabei konnten deutlich höhere Preise erzielt werden als auf dem Großmarkt. Bei großen Mengen von erntereifen Früchten (z. B. Kirschen und Pfirsiche) oder Gemüse (z. B. Blumenkohl) konnten auch auf dem Wochenmarkt an einem Markttag von 8 bis 13 Uhr auch erstaunlich große Mengen verkauft werden. Folgende Gemüsekulturen wurden mit sorgsam ausgewählten, von der Jahreszeit abhängigen Sorten angebaut.

- Tomaten (Rheinlands Ruhm)
- Bohnen (Strauch- und Stangenbohnen)
- Möhren
- Blumenkohl
- Kohlrabi
- Erbsen
- Kohl (Weißkohl, Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl und Wirsing)
- Salat (Kopfsalat, Endiviensalat und Feldsalat)
- Spinat (Sommer- und Winterspinat)
- Zwiebeln
- Sellerie
- Breitlauch (Porree)
- Frühkartoffeln (meist vorgekeimt)
- Chicorée (wurde im dunklen Keller in speziellen Kisten gezogen)
- Rhabarber, Spargel, Schwarzwurzeln, Meerrettich
- Gewürze (Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Liebstöckel, Bohnenkraut, Dill u. a.) wurden im Hausgarten in kleinen Mengen angebaut.

Die Tomaten- und Blumenkohlpflanzen wurden vom Gemüsebaubetrieb Tapperath in Moers-Hülsdonk bezogen. Die Pflanzen für die anderen Kulturen (Salat, alle Kohlarten, Porree und Kohlrabi) wurden im Frühbeet im Garten in Niederbachem selbst gezogen. Dort waren vier Frühbeete mit jeweils fünf Fenstern vorhanden (insgesamt ca. 30 m²). Die Beete wurden im März ca. 50 cm tief ausgehoben, mit einer ca. 30 cm dicken Schicht Pferdemist angefüllt, der mit einer ca. 20 cm dicken Erdschicht abgedeckt wurde. Der Pferdemist wärmte den Boden, so dass die Pflanzen schneller wuchsen und früher pikiert und ausgepflanzt werden konnten. In kalten Nächten konnten die Glasfenster der Frühbeete mit Strohmatte abgedeckt werden. Zwischen Erde und Glasfenster blieb

für die Pflanzen ein Zwischenraum von etwa 30 cm. Die Frühbeete mussten täglich beobachtet und bedient werden, um einerseits die Kälte abzuwehren und andererseits eine Überhitzung zu vermeiden. Bei Sonne können die Pflanzen bei geschlossenem Fenster verbrennen und bei Kälte können sie bei geöffnetem Fenster oder bei fehlender Abdeckung (mit Strohmatte) erfrieren.

Im Freifeld wurden die Samen für Möhren, Spinat, Zwiebeln und Salat mit einer handbetriebenen einspurigen Sämaschine direkt auf der Anbaufläche ausgebracht.

Die Frühkartoffeln wurden ab April zum Vorkeimen in Kisten sortiert, im (inzwischen leeren) Obstkeller gelagert und nach dem letzten Frost (meist Ende Mai) in den mit der Bodenfräse sorgfältig vorbereiteten Boden ausgebracht. Dazu wurden mit dem Holder und speziellen Scharen jeweils zwei Furchen gezogen und nach dem Auslegen der Kartoffeln mit den gleichen Scharen wieder zugedeckt. Mit der frühen Ernte waren am Markt gute Preise zu erzielen. Späte Kartoffeln zur Einlagerung wurden für den Weiterverkauf aus der Eifel und dem Oldenburger Land zugekauft.

Beim Spinat vom Feld am Rodderberg gab es einmal eine unangenehme Erfahrung auf dem Großmarkt. Nach der frühen Ernte von 5-10 Uhr wurde der Unimog mit Anhänger voll mit den großen Gemüse-Kisten zu je 20 Pfund beladen und nach Bonn gefahren. Auf dem Großmarkt lag der Preis aber unter dem akzeptablen Limit von ca. 4 DM/Ztr. Da in den folgenden Tagen auch keine Aussicht auf höhere Preise bestand, wurde die ganze Fuhre wieder zum Feld zurückgebracht und untergepflügt. Bei dem leicht verderblichen Spinat war eine längere Lagerung nicht möglich bzw. auch im Kühlhaus nicht sinnvoll.

5.3 TIERE

Im Krieg (bei der Lebensmittelbewirtschaftung) und bis in die 1950-er Jahre wurden auch verschiedene Nutztiere vor allem zur eigenen Versorgung und auch ein Wachhund gehalten. Zu den Nutztieren gehörten (manche nur zeitweise):

- Mastschweine
- Wollschafe
- Hühner
- Kaninchen
- Bienen

Die **Schweine**, (2-4 an der Zahl) wurden morgens und abends mit dem Küchenabfall, gekochten Kartoffeln und Kraftfutter gefüttert. In späteren Jahren stellte sich heraus, dass die Schweine sonntags auch ohne Fütterung zufrieden waren, solange sie nicht gestört wurden. Also wurde die regelmäßige Fütterung am Sonntag eingestellt. Die Schweine wurden hauptsächlich für den eigenen Fleischbedarf gehalten; jedes Jahr im Frühjahr und im Herbst wurde im Hof eines der Tiere von einem Metzger geschlachtet und zu Wurst und Fleisch verarbeitet. Die Wurst wurde in die gereinigten Därme gefüllt und z.T. auch in Dosen haltbar gemacht. Das Fleisch kam in den späteren Jahren in die Tiefkühltruhe. Die Schweine wurden anfangs mit einer Axt und später mit dem Bolzenschussgerät getötet. Danach wurde die Halsschlagader eröffnet und das Blut abgelassen, das unter ständigem Rühren in einen Topf floss und zu Blutwurst verarbeitet wurde. Beim Blutrühren durften sich auch die Kinder betätigen, die ja auch den ganzen Vorgang aus der Nähe beobachten konnten. Anschließend wurde das tote Schwein in einer großen Wanne mit heißem Wasser übergossen und mit einem Schaber von den Borsten befreit. Danach wurde es an den Hinterbeinen am Dachüberstand der Scheune mit einem Flaschenzug hochgezogen und vom Schwanz beginnend in zwei Hälften zerteilt. Dabei wurden die Eingeweide herausgenommen und z.T. separat verarbeitet. Einige

Därme wurden z.B. entleert und für die Aufnahme der Wurst vorbereitet, soweit keine speziellen Därme verwendet wurden.

Die **Schafe** (6-8 an der Zahl) waren in einem Stall in der Scheunendurchfahrt neben einem Schweinstall untergebracht. Sie wurden im Frühjahr geschoren, um die Wolle zu verkaufen bzw. gegen Kleiderstoffe einzutauschen. Die alten Tiere wurden lebend an einen Metzger verkauft. Die Schafe wurden fast jeden Tag mit dem Einachsanhänger zwischen dem Stall in Niederbachem und der Weide in Mehlen hin und her gefahren. Wenn der Anhänger in Sicht war, kamen die Schafe schon angerannt und sprangen selbständig auf den Anhänger und am Ziel ebenso gerne wieder herunter. Während der Fahrt auf dem niedrigen Anhänger sind sie immer sehr ruhig geblieben und nie über die Bordkante gesprungen. In Mehlem sagten die Leute zu diesen Fahrten: „Zirkus Henseler kommt“

Im Krieg und bis zum Abriss der alten Wirtschaftsgebäude wurden im Stall und im Garten auch 4-6 **Hühner** gehalten, die sowohl Eier als auch Fleisch lieferten. Die Schlachtung übernahm einer der Gehilfen oder die Hausfrau. Beim Sonntagsausflug nach Westerhausen gab es als Abschiedsgeschenk häufig auch ein frisch geschlachtetes Huhn., das zu Hause ausgenommen und zubereitet wurde.

Die **Kaninchen** (6-8 an der Zahl) wurden in kleinen Stallboxen hinter den Schaf- und Schweineställen gehalten. Sie wurden bei besonderen Gelegenheiten von einem kundigen Metzger geschlachtet und enthäutet. Die Zubereitung erfolgte in der Hausküche. Der Kaninchenbraten war eine besondere Spezialität der Großmutter Beatrix Grammling. Er wurde auch von Anna Henseler sehr geschätzt und als gern gesehener Festbraten mit selbstgemachten Spätzeln zubereitet.

Acht **Bienenvölker** waren in einem Bienenhaus im Hausgarten untergebracht. Sie lieferten Honig und wurden im Herbst für die Winterruhe mit Zuckerwasser gefüttert. Anfangs der 50er Jahre wurde das Bienenhaus mit den Bienenvölkern auf das Grundstück in Mehlem umgesiedelt. Dort hat sich Hermann Josef einige Jahre um die Pflege der Bienen gekümmert. Mitte der 50er Jahre beendete eine Milbenkrankheit die eigene Bienenzucht.

Danach wurden zur Obstblüte einige Male fremde Bienenvölker ausgeliehen und auf den Obstanlagen untergebracht. Sie wurden mit dem Unimog und Zweiachs-Anhänger bei den Imkern im Bergischen Land oder im mittleren Siegtal (bevorzugt sonntags) abgeholt und nach der Blüte mitsamt dem Honig wieder dort abgeliefert. Für das landwirtschaftliche Gefährt (mit grünem Kennzeichen) galt das Sonntagsfahrverbot für Lastkraftwagen nicht.

Im Krieg und eine Zeitlang danach gehörte zum Betrieb auch ein **Wachhund**, der im Hof seine Hütte hatte und an einer quer über den Hof gespannten Laufleine angebunden war. Im Lauf der Jahre waren mehrere Schäferhunde im Hof im Einsatz.

In der Einfahrt zum Hof haben sich lange Jahre auch **Mehlschwalben** zahlreiche Nester (max. ca. 20) gebaut. Sie hatten ihre kunstvollen Nester an die frei liegenden Holzbalken geklebt. Um den Kot vom Boden fern zu halten wurden unter die Nester ein Brett genagelt, das allerdings öfters gereinigt werden musste. Ihre Rückkehr wurde im Frühjahr mit großer Freude begrüßt.

6 MASCHINEN UND GERÄTE

Im Betrieb wurden vielfältige Maschinen, Fahrzeuge und Geräte eingesetzt. Arbeitstiere, z. B. Pferde oder Kühe, waren nicht vorhanden. Wilhelm Henseler wollte nach seinen Erfahrungen im elterlichen Betrieb in seinem eigenen Betrieb im Gegensatz hierzu sonntags frei haben und hat deshalb Arbeitstiere durch Maschinen ersetzt.

6.1 ZUGMASCHINEN UND ANHÄNGER

Für die Transportarbeiten standen folgende Zugmaschinen und Anhänger zur Verfügung:

- Zugmaschine mit 50 PS-Ford-Ottomotor, Eigenbau, in der Kriegszeit und bis 1953 mit einer Holzvergaseranlage der Firma Imbert

Das Vorderteil mit Vorderachse, Federn, Speichenrädern, Kühler, Motorhaube, vorderen Kotflügeln und Lenkrad stammten wohl von einem Mercedes-Personenwagen; Motor, Getriebe (vier Vorwärtsgänge und ein Rückwärtsgang), Hinterachse mit Zwillingsreifen und Schutzblechen von einem Ford-Lastwagen. Der Batteriekasten war ein Eigenbau aus Holz und auf der Beifahrerseite außen auf dem Trittbrett angebracht. Die Einzelsitze für Fahrer und Beifahrer waren sehr einfach gehalten und ähnelten einer Jeep-Ausstattung. Frontscheibe, Türen und Verdeck waren nicht vorhanden. Es gab lediglich zwei Stifte zur Befestigung der ausklappbaren Winker. Am Armaturenbrett befanden sich einige wenige Schalter (Zündung, Anlasser, Blinker, Licht) aber kein Tachometer. Der Kessel für die Holzvergasung stand senkrecht hinter den Sitzplätzen. Neben dem mit Holz beschickten Vergaserkessel konnten zwei Kisten mit Tankholz mitgeführt werden. Stattdessen konnten auf den Gasfiltern auch zwei Personen (ohne besondere Sicherung) mitgenommen werden. Vor dem Motorraum war über die ganze Fahrzeugbreite ein weiterer Gasfilter untergebracht, der auch als Stoßstange diente. Nach dem Rückbau zum Benzinmotor wurde anstelle des Vergaserkessels eine schwere Holzkiste eingefügt und vorne eine einfache Stoßstange angebaut.



BILD 17: ZUGMASCHINE BEI HOFAUSFAHRT

1952, Benzinmotor, Friedrich Gebert am Steuer und Wilhelm Henseler

Mit diesem ungewöhnlichen Fahrzeug und verschiedenen Anhängern wurden im Krieg fast alle Transporte auf der Straße durchgeführt. Diese Zugmaschine war bis 1953 im Einsatz.

- Mercedes-Unimog mit 25 PS Dieselmotor, Fahrzeug mit einer Ladefläche von 1,5 m x 1,5 m, Höchstgeschwindigkeit 50 km/h, vorwärts 6 normale und 2 Kriechgänge mit 128 bzw. 480 m/h und 1 Rückwärtsgang, maximale Steigung 68% und maximale seitliche Neigung 38%. Der Unimog ersetzte ab 1953 die alte Zugmaschine auch für den Betrieb der Sammelstelle und war bis 1967 in Betrieb.



BILD 18: UNIMOG MIT EINACHSANHÄNGER
ca. 1958

- Einachsanhänger, Eigenbau, für Personen- und Materialtransporte, Ladevermögen: 152 Obstkisten
Mit ihm wurden auch die Einachsschlepper und die Motorspritze transportiert.
Zum Be- und Entladen wurden zwei lange Holzbohlen benötigt.
- Zweiachsanhänger, max. 3 t Ladung, Auflaufbremse, Ladevermögen: 220 Obstkisten
Damit wurden vor allem die Transporte zum Großmarktmarkt erledigt.
- Zweiachsanhänger, max. 4 t Ladung, Druckluftbremse, Ladevermögen: 300 Obstkisten.
Der Anhänger wurde von der Firma Maak aus Visselhövede geliefert und war bis 1967 in Betrieb. Mit ihm wurden ab 1953 alle Transporte für die Sammelstelle erledigt.
- Zweiachs-Langholzwagen, Ladevermögen: max. 4 t.
Er konnte mit Vollgummireifen (Kriegsausstattung) oder den Gummireifen der Zweiachsanhänger ausgerüstet werden. Die schweren Baumstämme wurden ohne maschinelle Hilfe aufgeladen.
- Kippbarer Anhänger, Eigenbau, Ladevermögen: max. 2 t bzw. 1 m³
Dieser Anhänger diente zum Transport von Schüttgut. Mit ihm wurde auch der gesamte Kies und Sand für die Um- und Neubauten transportiert.
- Einachsanhänger, Eigenbau, für die Holder-Einachsschlepper und die Holder-Motorspritze
Die niedrige Ladefläche bot Platz für 5 mal 6 Obstkisten (hinter- bzw. übereinander). Er wurde für vielfältige Transportaufgaben im Betrieb verwendet.
- Deutz-Schlepper mit 40 PS-Dieselmotor, niedrigeres Fahrwerk für Obstkulturen
Mit ihm konnte man ungehindert durch die Reihen der Niederstammanlagen und auch unter den Hochstämmen durchfahren.

6.2 ARBEITSMASCHINEN

Zur Bodenbearbeitung, zum Säen, Spritzen, Holzzerkleinern und für den Transport wurden zahlreiche Maschinen eingesetzt:

- Bungartz-Bodenfräse mit 6 PS-Benzinmotor, 80 cm Arbeitsbreite
Diese Maschine war die erste im Betrieb und diente anfangs zur Bodenbearbeitung der Plantagen. Später wurde sie nur noch zur Vorbereitung der Gemüsegelder eingesetzt.
- Kleine Bodenfräse mit 2 PS-Sachs-Benzinmotor, 30 cm Arbeitsbreite
Mit ihr wurden die Erdbeer- und Gemüsekulturen bearbeitet.
- Holder-Einachsschlepper mit 7 PS-Sachs-Benzinmotor, gezackte Eisenräder
Für die Fahrt auf asphaltierten Straßen wurde ein glatter Eisenring aufmontiert. Anfangs musste man das Fahrzeug im Anhängerbetrieb auf der Verbindungsstange stehend steuern. Später erhielt der Anhänger eine Sitzgelegenheit für 2 Personen.
- Holder-Einachsschlepper mit 10 PS-Sachs-Dieselmotor, Gummiräder
Dieser leistungsstärkere Schlepper kam etwa 1952 in den Betrieb.
- Holder-Spritze mit 7 PS-Sachs-Benzinmotor, selbstfahrend mit Fahrersitz, 300 Liter-Fass
Die Eisenräder wurden später durch gummibereifte Räder ersetzt. Mit 2 Lanzen (5-6 atü) wurde das Spritzmittel auf die Bäume verteilt.
- Sortiermaschine für Äpfel
Für die Sortierung der Früchte, die in Größenklassen mit einer Spreizung von 10-20 mm Durchmesser am Großmarkt verkauft wurden, gab es zunächst eine eigene Sortiermaschine. Die Pfirsiche waren zu empfindlich und wurden von Hand sortiert. Später wurde eine leistungsfähigere Maschine gemeinsam von mehreren Obstbauern im Ort genutzt.
- Stihl-Motorsäge
Sie wurde erst in den fünfziger Jahren angeschafft. In den Kriegs- und Folgejahren wurden zum Fällen der Bäume etwa 1,5 bis 2 m lange Handsägen (Trummsägen), die von 2 Personen betätigt wurden, eingesetzt. Mit ihnen dauerte das Fällen einer großen Buche etwa eine Stunde. Die anschließende Entastung war ebenfalls sehr mühsam und zeitaufwendig.
- Kreissäge mit Elektromotor und fahrbarem Tisch
Für die Brennholzbearbeitung wurden mit ihr die langen Stämme in kurze Ronden zersägt, welche danach mit dem Beil weiter zerkleinert wurden. Die Kreissäge konnte auch für andere Zimmermanns- und Schreinerarbeiten verwendet werden.
- Gemüsewaschmaschine mit elektrisch angetriebener Trommel
Mit ihr wurden z. B. Möhren und Sellerie für den Verkauf auf dem Groß- und Wochenmarkt gewaschen.
- Sämaschine, Samenbehälter: 5 l Fassungsvermögen
Mit ihr wurde Samen in einer Reihe ausgebracht. Auch größere Flächen, wie z. B. Spinat- und Möhrenfelder, wurden damit gesät.
- Wasserpumpe mit Elektromotor, zugehörige Kabel und Schläuche
- Güllepumpe, handbetrieben, zugehörige Schläuche

6.3 ANBAUGERÄTE

An die beiden Holder-Einachsschlepper, den Deutz-Schlepper oder an den Unimog konnten folgende Geräte angebaut werden:

- Bodenfräse für den Unimog, ca. 2 m Arbeitsbreite
Diese leistungsstarke Maschine zur Bodenbearbeitung wurde in den Obstanlagen zunehmend anstelle der Pflüge eingesetzt.
- Anhänger-Spritze mit Sprühbogen für den Deutz-Schlepper, Zapfwellenantrieb für die Förderpumpe, 500 l-Behälter für die Spritzbrühe

- Die Sprühbögen konnten vom Fahrersitz aus bedarfsgerecht ein- und ausgeschaltet werden.
- Mulchgerät für den Unimog und den Deutz-Schlepper mit seitlich ausfahrbaren Armen
Dieses Gerät wurde in Zusammenarbeit mit anderen Betrieben angeschafft und genutzt.
 - Wendepflüge für die Holder-Einachsschlepper
 - Bodenfräse für den Holder-Einachsschlepper mit Dieselmotor, ca. 80 cm Arbeitsbreite
 - Eggen für die Holder-Einachsschlepper
 - Pflanzmaschine für Gemüsepflanzen mit 2 Arbeitsplätzen für die Holder-Einachsschlepper
 - Kultivator für die Holder-Einachsschlepper
 - Furchenzieher für die Holder-Einachsschlepper, z. B. für den Kartoffelanbau
 - Kartoffelerntepflug für die Holder-Einachsschlepper
 - Bodenwalze, ca. 1,5 m breit, für die Holder-Einachsschlepper

6.4 BERECHNUNGSANLAGE

Zur Bewässerung der Obst- und Gemüsekulturen auf dem Grundstück in Mehlem wurde 1957 eine Berechnungsanlage der Firma Lanninger angeschafft. Sie umfasste die Komponenten:

- Brunnen mit Betonrohren, in der Mitte des Grundstücks, Durchmesser: 1 m, Tiefe: 7 m
Die Sohle reichte bis unter den tiefsten Wasserspiegel des Rheins. Dazu lag eine Genehmigung des Wasserwirtschaftsamtes vor, die heute noch gültig ist.
- Förderpumpe mit 7 PS, anfangs vom Holder mit Dieselmotor angetrieben
Später wurde stattdessen eine Pumpeneinheit mit einem 10 kW-Elektromotor eingesetzt. Hierzu wurde ein Stromanschluss mit Zähler installiert. Damit wurde die Berechnungsanlage wesentlich einfacher, leiser und leistungsfähiger.
- Rohrleitungen, Gesamtlänge: 180 m, 6 m lange Einzelrohre, T-Stücke zum Aufbau eines Rohrnetzes mit verschiedenen Strängen
Die 6 m langen Rohre hatten auf der einen Seite ein Maul mit einer Gummidichtung und auf der anderen Seite ein glattes Ende. Die Enden wurden ineinandergesteckt. Ein Haken und die Gummidichtung stellten nach Aufbau des Innendrucks in den Rohren die dichte Verbindung sicher. Mit der Berechnungsanlage konnte das gesamte Grundstück bewässert werden. Nach dem Abstellen der Förderpumpe sank der Innendruck und ein Teil des Wassers konnte an den Fügstellen der Rohre entweichen, wodurch der Abbau deutlich erleichtert wurde.
- Regner, max. 8 Stück, die auf die mit Stützen ausgestatteten Rohre aufgesteckt wurden
Die sich durch den Wasserstrahl drehenden Regner konnten jeweils eine runde Fläche von 10 m Radius bewässern. Mit 8 Regnern konnten etwa 2.500 m² bewässert werden. Bei einer Berechnung wurden in der Regel 20 mm Niederschlag ausgebracht. Für die dazu erforderliche Wassermenge von 50 m³ benötigte die Pumpe etwa 5 Stunden. Die Regner konnten durch Haltestifte auch auf die Bewässerung von beliebig großen Kreissegmenten eingestellt werden.

6.5 ARBEITSGERÄTE

Im Betrieb wurden vor allem folgende Geräte eingesetzt:

- Leitern zur Obsternte
 - einfache Leitern, 4 - 12 m lang
Die Sprossenleitern mit halbrunden Wangen aus Fichtenholz und runden Sprossen aus Akazienholz konnten von einer Person allein gehandhabt werden. Wenn eine lange Leiter ungebremst zu Boden fiel, konnte sie leicht in Stücke brechen.
 - Stützleitern, 4 m lang
Die einfachen Leitern hatten zusätzlich zwei Stützen, so dass sie freistehen konnten. Sie wurden bei Pfirsich- und Kirschbäumen genutzt, die außen keine starken Äste hatten.

- Körbe
 - Pflückkörbe aus geflochtenem Weidenholz mit Bügelgriff, 25 Liter Inhalt
Der Boden war anfangs mit Papier und später mit Schaumgummi ausgelegt.
 - Transportkörbe aus geflochtenem Weidenholz mit zwei Griffen, 70-80 Liter Inhalt
 - Spankörbe zur Ernte und zum Verkauf von Erdbeeren, Johannisbeeren, 5 Liter Inhalt
 - Spankörbe zur Ernte und zum Verkauf von Bohnen, Pflaumen u. ä., 20 Liter Inhalt
- Kisten
 - Obstkisten, eigene und bedarfsweise vom Großmarkt geliehene Kisten zur Lagerung und Vermarktung, 25 Pfund Inhalt
 - Gemüseboxen, eigene und bedarfsweise vom Großmarkt geliehene zur Lagerung und Vermarktung, 40 Pfund Inhalt
- Handkarren
 - zweirädrige Handkarre, große hölzerne Speichenräder, Ladefläche: ca. 3 m²
 - einrädrige Schubkarren, hölzernes Speichenrad, gitterartige Ladefläche
 - einrädrige Schubkarren, Gummirad, wannenförmige Ladefläche
 - Sackkarre, Eisenräder
- Waagen und Gewichte
 - Dezimalwaagen, Bereich: 1-150 kg
 - Balkenwaagen, Bereich: 0,1-5 kg, für den Wochenmarkt
 - Gewichte, Bereich: 0,1-5 kg
 - Plattenwaagen, bis 40 t, standen bei 4 Krautfabriken in Niederbachem zur Verfügung
- Baumscheren
 - manuelle Scheren für die Pflege der Obstbäume und Beerensträucher
- Sägen
 - Bügelsägen, drehbares Sägeblatt, zum Schneiden der Obstbäume
 - Fuchsschwänze, einseitiger Griff, zum Kürzen von Stangen und Brettern
 - Trummsägen, 150-200 cm lang, zum Fällen und Zerteilen dicker Bäume
- Wannen, Fässer und Tonnen
 - Waschwannen, Inhalt: 200 l, zur Reinigung von Gemüse
 - Lange Wanne, Inhalt: 200 l, zum Abborsten der geschlachteten Schweine
 - Streuwannen, Inhalt: 40 l, für die manuelle Ausbringung von Kunstdünger
 - Güllefass, Inhalt: 1.000 l, zum Entleeren der Abwassergrube im Hof (Inhalt: ca. 5 m³)
 - Stahl-Fässer, Inhalt: 50 l, für den Wassertransport zu der Spritze
 - Stahl- und Holztonnen, Inhalt: 200 l, Gärbottiche und zum Auffangen von Regenwasser
- Stangen und Pfähle, Bohnenstangen, Zaunpfähle für Tomatenkultur, Baumpfähle, Baumstützen
- Pfahlheber, Eigenbau, zum Aushebeln der Tomatenpfähle im Herbst
- Kleingeräte, dazu gehörten:
Schaufeln, Spaten, Gabeln, Hacken, Unkrautschaber, Rechen, Vorschlaghammer, Brechstangen, Äxte, Beile, Sensen, Sichel, Setzeisen, Pflanzschaufeln, Richtschnüre, Besen, Luftpumpen, schwere Wagenheber, Montiereisen, Kratzer zum Glätten von Baumrinden für Leimringe
- Besenbinder, handbetriebene Presse zur Herstellung von Kehrbesen aus Birkenreisig
- Zerkleinerungsgerät, handbetriebene Quetsche für weich gekochtes Futter
Damit wurden gekochte Kartoffeln und Möhren für die Fütterung von Schweinen aufbereitet.
- Seilzug mit Stahlseil, Handhebel und Ratsche
Für die Bewegung von Baumstämmen und andere Forstarbeiten.
- Flaschenzug mit Hanfseil, zwei Flaschen und zwei Rollen
Für die Arbeiten im Wald und Sonderaufgaben

- Werkstatt und Werkzeuge
Eine beheizte Werkstatt mit vielfältigen Werkzeugen und Hilfsmitteln zur Herstellung von Betriebsmitteln und zur Reparatur und Wartung der Maschinen und Geräte. Auch die Reifen der großen Anhänger konnten mit Betriebsmitteln demontiert, geflickt und wieder montiert werden. Sie hatten damals allerdings noch Sprengringe, um die Montage von Hand mit Montiereisen zu erleichtern.

6.6 GROÙE HAUSHALTSGERÄTE

In der beheizbaren Waschküche waren folgende Geräte frostsicher untergebracht:

- große (ca.100 l), fest montierte Kochkessel für Wäsche, Konserven und Lebensmittel
In der Küche gab es neben dem Kohleherd 1939 schon einen
- Elektroherd mit 4 Kochplatten und eingebautem Backofen.
- Elektrischer Kühlschrank (Anschaffung ca. 1952)
Im Hauskeller befanden sich
- Elektrische Tiefkühltruhe (Anschaffung ca. 1954)
- Große Kochtöpfe, Tontöpfe und zahlreiche andere Haushaltsgeräte (Krautschaber, Entsafter, Dosenverschlussgerät, Nähmaschine u.a.)
- Weckgläser und 1-Liter Einmachflaschen

6.7 PERSONENFAHRZEUGE

Für den Personentransport gab es folgende Fahrzeuge:

- Motorrad, 350 ccm Zündap (Anschaffung 1933)
Mit dem Motorrad hat Wilhelm Henseler bis 1939 (Kriegsbeginn) seine privaten und geschäftlichen Fahrten unternommen. So ist er auch im Mai 1938 mit Berthold als Sozius zu seiner Hochzeit nach Jagstfeld gefahren.
- Fahrräder, zwei mit und drei ohne Gangschaltung
- Motorrad, 90 ccm NSU Quick (Anschaffung 1950)
Die Quick war vor allem für die Hausfrau Anna Henseler und ihre Besorgungen vorgesehen.
- Unimog, 25 PS Dieselmotor (Anschaffung 1953)
Der Unimog wurde auch für sonntägliche Ausflugsfahrten mit 4-8 Personen (2 im Führerhaus und die anderen auf der Ladefläche) benutzt.
- Moped, 50 ccm Quickly (Anschaffung (1958) für den 7 km langen Schulweg von Hermann Josef.
- Pkw Kombi, 1500 ccm Borgward Isabella Kombi, 70 PS (Anschaffung 1957)
Sonntags wurden damit häufig Ausflüge in die nähere Umgebung gemacht. Damit wurden auch viele Fahrten nach Jagstfeld unternommen. Die Isabella wurde auch für betriebliche Zwecke und kleinere Materialtransporte (bis zu 20 Obstkisten) vom Feld in Mehlem sowie zum Großmarkt in Bonn und zum Wochenmarkt in Bad Godesberg eingesetzt.
- Pkw Kombi, Ford 20M
Nach dem Achsbruch der Isabella wurde 1968 wieder ein großer Kombi angeschafft.
- PkW Ford Fiesta, nach dem Tod ihres Mannes hat Anna Henseler 1974 eine kleinere Limousine angeschafft.
- PkW, 2 Stück Fiat 500, 15 PS (Anschaffung 1960 für Beatrix und 1963 für Alfons)
Sie wurden von den beiden Kinder Alfons und Beatrix genutzt, die noch ihre Ausbildung absolvierten und nebenher im Betrieb arbeiteten.
- Pkw Volvo P121 Amazon, Benzinmotor mit 68 PS, (Anschaffung ca. 1966) Ersatz für den bei einem Unfall beschädigten Fiat 500 von Alfons

7 SAMMELSTELLE FÜR ERZEUGERGROßMARKT

Neben den eigenen Erzeugnissen besorgte der Henseler-Betrieb auch den Verkauf von Obst anderer Erzeuger auf dem Großmarkt in Bonn. Dazu unterhielt er eine der beiden Sammelstellen in Niederbachem, bei der die ortsansässigen Erzeuger ihr Obst in den vom Großmarkt geliehenen Kisten abliefern konnten. Die Sammelstelle hatte auch dafür zu sorgen, dass die Anlieferungen der einzelnen Erzeuger den Qualitätsanforderungen des Großmarkts (Dazu zählten die Eigenschaften wie Fleckigkeit, Färbung, Fäulnis und Druckstellen der Erzeugnisse, gleichmäßige Sortierung nach Aussehen und Größe der Früchte, ordentliche Verpackung) gerecht wurden. Während der Versteigerung konnte der Verkäufer bzw. Sammelstellenleiter den Verkaufsvorgang abrechnen, wenn der Preis unter eine akzeptable Grenze fiel. Bei der Sammelstelle Henseler haben etwa die Hälfte der Niederbacher Erzeuger ihre Erzeugnisse zum Verkauf angeliefert.

7.1 ARBEITSUMFANG

Auf dem Betriebsgelände wurde das angelieferte Obst nach Qualitätsstandards geordnet und zu größeren gleichartigen Positionen zusammengestellt. Dadurch ergaben sich aus mehreren kleinen Portionen häufig attraktivere Partien, die am Großmarkt zum Kauf angeboten werden konnten. Aus den Lieferscheinen der einzelnen Erzeuger wurde für jede Partie ein Sammelschein erstellt, der als Grundlage für den Verkauf an der Uhr des Großmarktes und die anschließende Abrechnung mit den jeweiligen Erzeugern diente.

Für das Erstellen der Sammelscheine und um die zusammengehörenden Partien festzulegen war eine enge Abstimmung zwischen Anna und Wilhelm Henseler und dem Ladepersonal erforderlich. Der Anhänger wurde so beladen, dass die einzelnen Partien zusammenstanden und beim Empfänger gebündelt abgeladen werden konnten. Bei größeren Mengen wurden die Erzeugnisse von der Sammelstelle direkt bei den Erzeugern abgeholt, ebenso das Leergut direkt bei diesen abgeliefert.

Der Verkaufspreis, abzüglich der Gebühr für den Großmarkt wurde vom Großmarkt bei den Käufern eingezogen und auf das Girokonto der Erzeuger überwiesen. Den Fuhrlohn kassierte der Betreiber der Sammelstelle monatlich in bar bei den Erzeugern oder später per Lastschrift bei der Sparkasse Mehlem und der Raiffeisenkasse Oberbachem.

Einen Vergleich der amerikanischen und deutschen Verfahren hat Alfons in den Proceedings der Washington State Horticultural Association beschrieben.

7.2 TAGESABLAUF DER SAMMELSTELLE

In der Erntezeit war an allen Werktagen, außer samstags, Markt. Im Winter wurde der Großmarkt nur montags und donnerstags beschickt; im Frühjahr und Sommer wurden schnell verderbliche Waren wie Erdbeeren und Kirschen ausnahmsweise auch samstags und sogar sonntags gehandelt. An den Markttagen lief der Betrieb der Sammelstelle in der Regel folgendermaßen ab:

Die Arbeit begann etwa um 11 Uhr mit dem Abholen der größeren Partien bei den einzelnen Erzeugern und parallel dazu mit der Annahme der Anlieferungen im Betriebsgebäude. Nach dem Mittagessen wurde die Ware in zusammengehörenden Partien auf den Anhänger geladen. Bei größeren Mengen wurde eine Teilmenge vorab mit dem Einachsanhänger zum Großmarkt gebracht und dort in einem Schuppen oder im Kühlhaus zwischengelagert. Im Anschluss fuhr Wilhelm Henseler die Hauptfuhr zusammen mit einem Gehilfen zum Großmarkt. Dort erhielten die Lieferanten, die zwischen 11 und 17 Uhr anliefern konnten, ihrer Ankunftszeit entsprechend eine Nummer und

warteten bis sie zur Versteigerung aufgerufen wurden. Zuerst wurde von den Prüfern des Großmarkts eine Warenprüfung durchgeführt. Vor dieser Prüfstation bildeten sich meist lange Schlangen. Es war daher zeitsparend, recht spät am Markt zu erscheinen. Danach ergab sich je nach Marktgeschehen wieder eine mehr oder weniger lange Wartezeit bis die Erzeuger ihre Ware vor der Käufertribüne und der Versteigerungsuhr mit dem Auktionator zum Verkauf anbieten konnten. Die Sammelstelle Henseler war in der Regel zwischen 16 und 18 Uhr an der Versteigerungsuhr.

Das Abladen der Ware bei den auf dem Marktgelände platzierten Käufern dauerte nachfolgend einige Zeit. Zum Schluss dauerte es noch etwa eine Stunde, um die Leihkisten im Kistenlager des Großmarkts, das sich auf einem anderen Grundstück an der Bornheimer-Straße befand, abzuholen, so dass die Heimfahrt zwischen 19 und 20 Uhr angetreten werden konnte.

7.3 LEERGUTBESCHAFFUNG

Der mit Kisten voll beladene Anhänger wurde über Nacht auf der Straße neben dem Haus Bracht auf einer kleinen Parkfläche im Kreuzungsbereich der Straßen abgestellt. Am nächsten Morgen wurden die Kisten dann teils zu den größeren Erzeugern und teils direkt zu den Obstanlagen gebracht. Der Rest wurde im Betriebsgebäude abgeladen. Der Großmarkt stellte leihweise Kisten für die Verpackung und den Transport der Erzeugnisse zur Verfügung und bot auch Spankörbe zum Kauf an. Zur Vereinfachung des Leergutwesens gab es nur zwei verschiedene Arten von Kisten und Körben in den folgenden Größen:

- | | | |
|---------------|--------------------|------------------|
| • Obstkisten | (Tara: 5 Pfund) | Inhalt: 25 Pfund |
| • Gemüseboxen | (Tara: 10 Pfund) | Inhalt: 40 Pfund |
| • Spankörbe | (Tara: 1 Pfund) | Inhalt: 5 Pfund |
| • Spankörbe | (Tara: 2 Pfund) | Inhalt: 10 Pfund |
| • Schachteln | (brutto für netto) | Inhalt: 1 Pfund |

Die Kisten konnte man als Leihgut gegen 2 bzw. 5 DM Pfandgebühr und die Körbe und Schachteln als Verlustverpackung zu einem günstigen Preis erhalten. Die kleinen Spankörbe wurden vor allem für Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und andere empfindliche Waren, die großen vor allem für Verkäufe ohne Pfand, z. B. für Pflaumen und empfindliches Gemüse, genutzt. Später griff man für bei Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren auf Schachteln aus Presspappe mit 1 Pfund Inhalt zurück, die vom Handel für den Verkauf an den Endverbraucher bevorzugt wurden. Die vollen Schachteln wurden zu jeweils 10 Stück in einer Obstbox transportiert. Bei den Körben und Schachteln wurde die Verpackung „brutto für netto“, d. h. zum Preis des Inhalts, verkauft.

Das Leergutlager befand sich anfangs noch auf dem Marktgelände am Hochstadenring. Später wurde es auf ein eigenes Gelände an der Bornheimer Straße verlegt, um Platz für ein Kühlhaus zu schaffen. Im Leergutlager wurden auch Kistenbretter für die Reparatur von defekten Kisten ausgegeben. Die Erzeuger konnten damit die leicht beschädigten Kisten selbst reparieren. Dies betraf sowohl die vom Großmarkt als beschädigt erhaltenen als auch die im Betrieb des Erzeugers beschädigten Kisten.

7.4 FUHRLOHN

Der Fuhrlohn der Sammelstelle betrug anfangs 1 DM/Ztr. und stieg im Zeitraum von 1948 bis zur Betriebsaufgabe im Jahr 1960 schrittweise über 1,10, 1,20 auf 1,40 DM/Ztr. an. Hermann Josef hat den Fuhrlohn von etwa 1952 - 1959 verwaltet, d. h. die monatlichen Rechnungen geschrieben und das Geld anfangs in bar bei den Erzeugern kassiert. Ab etwa 1955 hat er dann die entsprechenden Lastschriften für den Einzug bei der Sparkasse Mehlem (später Spar- und Kreditbank Mehlem dann Volksbank Bonn) bzw. der Raiffeisenkasse Oberbachem erstellt.

Alle Erzeuger hatten als Lieferanten beim Erzeugergroßmarkt eine feste Kundennummer, die zur schnellen Abwicklung der Auszahlungen an das Girokonto bei der Sparkasse Mehlem oder der Raiffeisenkasse Oberbachem genutzt wurde. Der Großmarkt hat für seine Mitarbeit bei der Preisfindung und bei der Abwicklung des Handels eine Gebühr verlangt. Sie betrug wahrscheinlich 4 % vom Verkaufspreis.

7.5 WEITERE SAMMELSTELLE IM ORT

In Niederbachem gab es noch eine zweite Sammelstelle, die von der Krautfabrik Alois Beißel betrieben wurde und die anderen Obsterzeuger im Dorf bediente. Manche Erzeuger nutzten im Wechsel auch beide Sammelstellen, um zu vergleichen, wer die besseren Preise am Großmarkt erzielt.

Die Preise der am Markt angebotenen Erzeugnisse konnten im Laufe eines Tages deutlich schwanken. Die Sammelstelle Beißel war meistens früher am Großmarkt als die Sammelstelle Henseler. Im statistischen Mittel hielten sich die Preise der beiden Sammelstellen jedoch unabhängig von der Ankunftszeit die Waage.

7.6 BETRIEBSSTÖRUNGEN

Manchmal kam es vor, dass die Zugmaschine oder der Unimog defekt waren und kurzfristig ein anderes Fahrzeug benötigt wurde. Zuerst wurde dafür die Spedition Arnold Wiesel, die einen großen MAN-Lastwagen hatte, eingesetzt. Dabei musste bisweilen die bereits verladene Fracht mühsam umgeladen werden. Später hat sich Heinrich Dahl bereit erklärt, im Notfall der Sammelstelle seinen neueren Unimog mit 55 PS zur Verfügung zu stellen. Dann brauchte beim beladenen Anhänger nur die Zugmaschine ausgetauscht zu werden. In besonderen Fällen gab es auch eine Zusammenarbeit mit der Sammelstelle Beißel, z. B. gegenseitige Übernahme von Transporten.

7.7 FAHRZEIT UND FAHRSTRECKE

Die Fahrt von Niederbachem zum Großmarkt in Bonn, der am Hochstadenring neben dem Friedensplatz lag, führte in den fünfziger Jahren durch die Zentren von Mehlem, Bad Godesberg und Bonn. In Bonn ging die Fahrt je nach gewählter Strecke sogar über den historischen Marktplatz, der heute zur Fußgängerzone gehört. Die Entfernung betrug ca. 15 km und die Fahrzeit etwa 30 Minuten. Die Fahrten verliefen bis auf einen Unfall in Rüngsdorf stets ohne Zwischenfall.

8 VERMARKTUNG

Die Art der Vermarktung von Obst und Gemüse hat einen tiefgreifenden Einfluss auf die in den Betrieben erzeugten Produkte und die Gestalt der landschaftlichen Umgebung. Solange die Bauern noch Selbstversorger waren, haben sie ihre Waren zunächst direkt ab Hof vermarktet, später auch auf lokalen Kleinmärkten in den umliegenden Städten. Sie produzierten eine möglichst große Vielfalt an Erzeugnissen und nutzen ihre Felder entsprechend kleinteilig. Die Feldflur war daher sehr vielgestaltig gegliedert.

Mit der industriellen Revolution und dem Städtewachstum haben sich zunehmend spezielle Groß- und Kleinhändler die Verteilung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse übernommen. Die Großhändler beschafften die Waren bei den Landwirten und lieferten sie an die Einzelhändler in den Städten. Mitte der zwanziger Jahre wurden dazu Erzeugergroßmärkte geschaffen, auf denen die Erzeuger und Großhändler zusammentrafen, um den Warenaustausch effizient zu gestalten. Später wurden zur Preisfindung oft Versteigerungsuhren eingesetzt, die ein schnelles und transparentes Verfahren ermöglichten. Bei den zahlreichen Großmärkten waren jeweils etwa 50 - 100 Erzeuger und vergleichbar viele Großhändler vertreten. Für den wachsenden Markt wurden immer größere Partien gleichartiger Waren benötigt. Dazu wurden in sogenannten Sammelstellen die Erzeugnisse von vielen kleinen Erzeugern zu größeren Partien zusammengestellt und gebündelt angeboten. Voraussetzungen für dieses Vorgehen waren einheitliche Qualitäts- und Verpackungsstandards. Die Großmärkte haben dazu einheitliche Kisten und genau definierte Qualitätsmerkmale (Sorte, Größe, Aussehen) festgelegt. Das hat von den dreißiger bis in die siebziger Jahre gut funktioniert.

Mit der Bildung von Einkaufsgenossenschaften (z. B. EDEKA, Rewe) und der Konzentration des Einzelhandels in Filialmärkten (Lidl, Aldi, Sky, u. a.) wurden immer größere Mengen und über einen längeren Zeitraum gestreckte Lieferzeiten nachgefragt. Diese Anforderungen konnten von großen Spezialbetrieben, die sich auf eine oder wenige Kulturen spezialisiert hatten, am besten erfüllt werden. Die Einkäufer der Filialketten verhandelten direkt mit diesen Großbetrieben und vereinbarten mit ihnen einen längerfristigen Anbau- und Absatzplan. Neben den inländischen Erzeugern wurden in ähnlicher Weise auch ausländische Erzeuger bzw. Lieferanten eingebunden. Die Erzeugergroßmärkte in den deutschen Anbaugebieten waren in der Folge nicht mehr konkurrenzfähig und wurden dadurch weitgehend überflüssig. Es fehlten ihnen sowohl die großen Anbieter als auch die Abnehmer.

Die deutschen Kleinbetriebe konnten mit den Preisen der großen Spezialbetriebe naturgemäß nicht auskommen. Zudem war Anzahl der Landarbeiter knapp und die Löhne in der Industrie und im Dienstleistungsbereich waren wesentlich höher. Die Kleinbetriebe stellten daher den Betrieb weitgehend ein und bearbeiteten die relativ kleinen Obstanlagen nicht mehr. Im Endeffekt wurden die Plantagen gerodet und anderen Verwendungen (z. B. als Bauland) zugeführt. Die Gemüsebauflächen wurden entweder als Ackerland verpachtet, blieben brachliegen oder wurden ebenfalls anderweitig genutzt-bzw. in Stadtnähe oft auch als Bauland oder Gewerbeflächen zu guten Preisen verkauft.

Der kleinteilige und stark diversifizierte Obst- und Gemüsebau mit zahlreichen Betrieben (im Voll- und Nebenerwerb) am Vorgebirge und in der Kölner Bucht fand so ein Ende. Die gleiche Entwicklung war auch in anderen traditionell starken Obst- und Gemüseanbaugebieten (z. B. in der Pfalz) zu beobachten. Die verbliebenen produzierenden Kleinbetriebe haben sich wieder vermehrt der ursprünglichen Produktions- und Marktstrategie zugewandt und den Vertrieb ab Hof attraktiv aufgebaut. Sie haben sich oft auch dem Biolandbau zugewandt und produzierten Erzeugnisse, die im

direkten Kontakt mit dem Endverbraucher auch wegen des viel beschworenen regionalen Bezugs und der Arten-Diversifikation einen höheren Preis als am Großmarkt erzielen können.

8.1 HISTORIE DER ERZEUGERGROßMÄRKTE

1920 wurde die **Kreis- Obst- und Gemüseversteigerung Vorgebirge e. G.** in Roisdorf bei Bonn (heute Bornheim) gegründet. 1929 wurde dort die erste Versteigerungsuhr nach holländischem Vorbild in Betrieb genommen. 1977 kam es zur Schließung des Kölner Großmarktes und zu dessen Übernahme durch den Roisdorfer Großmarkt. 1993 erfolgte ein Neubau der in **Centralmarkt** umbenannten Gesellschaft in Roisdorf. 2004 kam es dann zur juristischen Fusion des Centralmarktes Roisdorf und des Straelener Großmarktes.

2009 wurden der Centralmarkt Roisdorf, eine Tochter der **Landgard Genossenschaft e. G.**, Straelen, und das Betriebsgelände der Niederlassung nach Bornheim verlegt. 2010 wurde der Betrieb der Gemüseversteigerung in Straelen und in Roisdorf eingestellt. Die Genossenschaft Landgard ist aus der **Straelener Erzeugerversteigerung GmbH** entstanden, die 1914 als erste in Deutschland die Versteigerung von Obst und Gemüse durchgeführt hat. Sie ist heute der größte Handelsbetrieb für Obst, Gemüse und Blumen in Deutschland.

1935 wurde der **Erzeugergroßmarkt Bonn e. G.** gegründet. Einige Zeit nach der Feier des 25-jährigen Bestehens kam es zur Vereinigung mit der Kreis- Obst- und Gemüseversteigerung Vorgebirge und zur Aufgabe des Betriebs in Bonn. Das Gelände des Erzeugergroßmarktes wurde später verkauft und ist heute weitgehend mit Wohn- und Gewerbeimmobilien (u. a. Hotel IBIS) bebaut.

In einem schleichenden Prozess haben damals viele **Obst- und Gemüsebaubetriebe** ihren Betrieb eingestellt. Dazu zählen auch ehemals bedeutenden Obstbau- und Baumschulbetriebe in Meckenheim. Auch die kleinen Nebenerwerbsbetriebe sind fast völlig ausgestorben, wenn sie nicht über die Direktvermarktung ein auskömmliches Einkommen erzielen konnten. Alfons hat aufgrund der Entwicklungen schon 1969 in einem Artikel der Rheinischen Monatsschrift einige kritische Fragen zur Zukunft des rheinischen Obstbaus gestellt.

Damit war auch das Ende der Meckenheimer Absatzgenossenschaft GmbH (**Meco**), die in den fünfziger Jahren zur Lagerung und Vermarktung der auf den großen Apfelplantagen in Meckenheim erzeugten Äpfel gegründet worden war, gekommen. Das Kühlhaus wird heute als Pack- und Lagerstation der Firma Krings verwendet.

Ein ähnliches Schicksal hat auch die **Bonner Süßmosterei** erlitten. Sie wurde 1925 von Dr. Franz Grammling, dem älteren Bruder von Joseph Sebastian Grammling, im Bonner Talweg 106 gegründet. Nach dem Tod von Dr. Franz Grammling hat seine Nichte Agnes mit ihrem Mann Toni Rouwen 1948 den Betrieb übernommen und ausgebaut. Er wurde ca. 1965 nach Hersel verlegt und in neuen Betriebsgebäuden mit modernen Anlagen fortgeführt. Ihr ältester Sohn, Dr. Michael Rouwen, hat den Betrieb übernommen und einige Jahre weitergeführt, bevor er ihn im Jahr 1975 aufgab. Er ist dann als Teilhaber in eine große, international tätige Lebensmittelgesellschaft (Cargill) eingestiegen.

8.2 ERZEUGERGROßMARKT BONN

Beim Erzeugergroßmarkt Bonn e. G. in Bonn trafen sich die Erzeuger von Obst und Gemüse aus der Region Bonn (Landkreis Bonn, Siegkreis, Kreis Ahrweiler u.a.) mit den Obst- und Gemüse-Großhändlern aus ganz Norddeutschland (insbesondere aus dem Ruhrgebiet, Berlin und anderen obstarmen Gegenden). Nach meiner groben Schätzung waren an einem Markttag etwa 100 Händler und auch ebenso viele größere Anbieter (Sammelstellen und Großbetriebe) vertreten. Der Markt fand

an jeden Werktag und in der Saison von besonders verderblichen Waren (Spargel, Erdbeeren, Kirschen, Pfirsiche) auch am Samstag und sogar am Sonntag statt. Im Winter und Frühjahr hatte der Großmarkt weniger Markttage und wurde von der Sammelstelle Henseler nur 1-2mal pro Woche beliefert.

Der Verkauf fand in einem tribünenartigen Raum statt, in dem der Verkäufer eine Musterprobe seiner Waren zeigte und die Käufer auf einer stufenartigen Tribüne saßen, um die Warenprobe zu sehen und ihre Kaufentscheidung per Elektrosignal kund zu tun. Die Versteigerungsuhr blieb dann stehen und zeigte den Preis und die Nummer des Käufers an. Der Versteigerungsleiter notierte diese Angaben im Sammelbuch und startete darauf die nächste Versteigerung.

Der Großmarkt nahm nur die Erzeuger als Mitglieder auf, die sich verpflichteten, alle ihre Erzeugnisse über den Großmarkt zu verkaufen und die Leihkisten nur zu diesem Zweck zu benutzen. Diese Bedingungen führten später zu Schwierigkeiten, als der Betrieb Henseler auch auf dem Wochenmarkt in Godesberg in größerem Umfang tätig wurde. Der Betrieb Henseler wurde Anfang der sechziger Jahre nach längeren Auseinandersetzungen und erfolglosen Begründungen für den wirtschaftlich notwendigen Absatz eines Teils seiner Erzeugnisse auf dem Wochenmarkt vom Großmarkt ausgeschlossen.

- Preisfindung

Ein Angestellter des Großmarktes betätigte sich als Auktionator, gab die Spezifikationen (Gegenstand, Menge, Qualitätsmerkmal) der angebotenen Partie bekannt und sorgte für die Preisfestlegung. Die Preisfindung erfolgt mit Hilfe einer „Uhr“ genannten Einrichtung bei der Versteigerung. Dabei lief ein Zeiger (später im Kreis angeordnete Lampen) von dem vom Auktionator eingegeben Anfangspreis in Zehntel-Pfennigen pro Einheit (Stück oder Pfund) vom Anfangswert zu immer niedrigeren Werten. Die übliche Maßeinheit für größere Mengen war Zentner (100 Pfund=50 kg). Das Kilogramm wurde nicht verwendet.

Wenn ein Käufer die Partie erwerben wollte, brauchte er nur einen Kopf zu drücken und die Uhr blieb bei dem entsprechenden Preis stehen und die Nummer des Käufers leuchtete im Zentrum der Uhr auf. Wenn der Verkäufer keinen Einspruch gegen den evtl. zu niedrigen Preis erhob, hat der Auktionator den Preis und die Kennnummer des Käufers auf dem Lieferschein eingetragen, und der Handel war geschlossen. Danach rief er die nächste Position auf, bis alle Positionen des Verkäufers erledigt waren. Bei geschickter Festlegung des Anfangspreises konnten in wenigen Minuten zahlreiche Positionen verkauft werden. Nach grober Schätzung bis zu 5 Positionen pro Minute. Das Marktgeschehen erforderte hohe Konzentration sowohl beim Käufer, der den optimalen Zeitpunkt zum Drücken seines Kaufsignals finden musste, als auch beim Verkäufer, der bei zu niedrigem Preis sein Angebot zurückziehen konnte. Unabhängig davon musste man genau aufpassen, bei welchem Anfangspreis bzw. bei welcher Zehnerstelle der Auktionator die Uhr gestartet hat. Wenn die Uhr bei 55,5 Pfennig startet, läuft sie abwärts über 5,4, 5,3 bis 5,0 und geht dann ohne besondere Anzeige auf 49,9 bzw. 9,9, 9,8 usw. über. Die Zehnerziffer wurde nämlich nicht angezeigt. Bei großen Preisausschlägen kann man sich also leicht um eine oder sogar um mehrere Zehnerstellen vertun. Der Auktionator hat aber stets die vollständige Zahl des Kaufpreises auf dem Sammelschein eingetragen.

- Warenablieferung

Nach dem Verkauf an der Uhr hat der Verkäufer die entsprechenden Partien zu den Käufern gebracht, die ihre Fahrzeuge an bestimmten Stellen auf dem Gelände des Großmarktes geparkt hatten. Der Käufer hat die Ware bei der Übergabe geprüft und festgestellt, ob sie den angegebenen Merkmalen entspricht. Im Normalfall hat er dann den Lieferschein abgezeichnet. Wenn das nicht der Fall war, konnte er die Annahme verweigern oder eine Preisänderung fordern. Bei diesen Reklamationen

wurden meisten neue Preise vereinbart, die der Buchhaltung des Großmarktes mit einem Reklamationschein gemeldet wurden. Selten kam es zur kompletten Verweigerung der Warenabnahme. Das hätte auch erhebliche Aufwendungen für die Rückgabe der Ware an den Erzeuger bzw. erneute Verkaufsbemühungen erfordert.

- Warenprüfung

Um Schwierigkeiten bei der Waren- und Qualitätsbezeichnung zu verringern, fand am Eingang des Marktes eine Warenprüfung der gesamten Partie und nicht nur der an der Uhr präsentierten Warenprobe durch angestellte Fachleute des Großmarktes statt. Diese Prüfer konnten die Merkmale der Partien dem Prüfergebnis entsprechend ändern. Wenn dennoch bei der Übergabe Schwierigkeiten auftraten, waren die Prüfer bei der Findung von Kompromissen bzw. bei der Reklamation und der Festlegung von reduzierten Preisen behilflich. Die Prüfer Horst Overbeck und Hans Wirsing waren ehemalige Lehrlinge des Henseler-Betriebs.

- Reklamationen

Bei Reklamationen des Käufers z.B. wegen Qualitätsmängeln oder Gewichtsabweichungen konnten Lieferant und Käufer sich allein oder mit Hilfe eines Prüfers auf einen neuen Preis einigen. Dieser Preis wurde dann mit einem von beiden Seiten unterschriebenen Reklamationschein der Buchhaltung des Erzeugergroßmarkts mitgeteilt.

8.3 WOCHENMARKT BAD GODESBERG

Als die Preise für Obst und Gemüse am Großmarkt Ende der fünfziger Jahre immer niedriger wurden und die Existenz des Betriebs in Gefahr geriet, bot sich der direkte Verkauf an die Endverbraucher auf dem Wochenmarkt bzw. Kleinmarkt in Bad Godesberg als erfolgversprechender Ausweg an. Nach ersten Versuchen bestätigte sich die Realisierung von kostendeckenden Preisen und auch die absetzbaren Mengen waren in weitem Bereich flexibel. Der Wochenmarkt wurde so zum wichtigsten Absatzweg.

Der Wochenmarkt fand am Dienstag, Donnerstag und Samstag in der Zeit von 8-13 Uhr auf dem Moltkeplatz im Zentrum von Bad Godesberg statt. Die meisten Kunden konnten den Markt zu Fuß erreichen. Für die Verkäufer standen auf dem Platz noch genügend Parkmöglichkeiten zum Abstellen ihrer Lieferfahrzeuge zur Verfügung.

Für die Präsentation der Waren wurde ein einfacher, leicht demontierbarer Marktstand mit Regenschutzschirm und zwei geeichte Balken-Waagen besorgt. Der Marktstand konnte so in 5-10 Minuten auf- und auch wieder abgebaut werden und war auf dem Anhänger des Unimog leicht zu verstauen.

Als Verkäuferin war Anna Henseler mit großem Geschick tätig. Bei großen Mengen der zu verkaufenden Waren z.B. bei der Ernte vom Blumenkohl, Salat, Erdbeeren, Kirschen oder Pfirsichen wurde sie von Lehrlingen oder anderen Hilfskräften und bisweilen auch von Studenten aus Aachen unterstützt. Den Auf- und Abbau sowie den Transport mit dem Unimog und Einachsanhänger übernahmen einer der Gehilfen des Betriebs oder einer der Söhne.

8.4 DIREKTVERKAUF AB HOF

Neben dem Verkauf an Händler auf dem Großmarkt und an Endverbraucher auf dem Wochenmarkt wurden die Erzeugnisse des Betriebs in besonderen Fällen auch direkt an größere Verbraucher geliefert.

- Obst

Das frische Obst (hauptsächlich Lageräpfel) wurde zum Teil auch direkt an private und gewerbliche Großkunden geliefert. Dazu gehörten vor allem soziale Einrichtungen (Altersheime), das Priesterseminar in Köln, der Nonnenkonvent in Bad Godesberg und Privatleute mit größerem Bedarf. Das Obst wurde mit dem Unimog und Anhänger direkt zu den Kunden gefahren und dort in den Lagerraum gebracht.

- Kartoffeln

Auf dem Wochenmarkt hat Anna Henseler auch Einlagerungs-Kartoffeln frei Haus verkauft, so dass nach der Beschaffung beim Kartoffel-Lieferanten die entsprechenden Kunden in Bad Godesberg angefahren werden konnten und die Kartoffelsäcke dort in den Keller gebracht wurden. Die ganze Aktion, Abholen der Kartoffeln beim Erzeuger oder am Güterbahnhof in Mehlem und Verteilung in der Stadt nahm mit zwei Leuten zwei Tage in Anspruch. Soweit ich mich erinnere, kosteten die Kartoffeln im Einkauf 3,50 DM/Ztr. und wurden anfangs für 5 DM/Ztr. frei Haus geliefert. In den folgenden Jahren wurden die Kartoffeln auch per Bahn waggonweise (250 Zentner) aus Oldenburg bezogen. Sie wurden in späteren Jahren je nach Sorte für 6-10 DM/Zentner frei Haus geliefert.

9 OBSTVERWERTUNG

Neben dem Verkauf von marktfähigem frischem Obst und Gemüse wurde auch das Fallobst und sonstiges nicht zur Vermarktung geeignetes oder auch nicht verkaufte Obst noch einer sinnvollen Verwendung zugeführt. Die beschädigten, überreifen oder unansehnlichen (zu kleine, verkrüppelte oder fleckige) Früchte wurden bevorzugt im Haushalt verwendet und z.T. auch zu Konserven verarbeitet.

9.1 BONNER SÜßMOSTEREI

Die Bonner Süßmosterei wurde von Agnes Rouwen, der Schwester von Anna Henseler, und ihrem Mann Anton Rouwen betrieben. Sie hatte den Betrieb nach dem Tod ihres Onkels, dem Chemiker Dr. Franz Grammling, übernommen.

Fallobst von Äpfeln und Birnen wurde oft zur Bonner Süßmosterei gebracht. Dabei bestanden bei Äpfeln zwei Optionen. Entweder gab es 3-5 DM/Ztr. oder man bekam 11 Flaschen Süßmost (ohne Zuzahlung) pro Zentner. Bei 30 Flaschen pro Zentner musste man noch 50 Pfennige pro Flasche Verarbeitungsgebühr zuzahlen. Die Bonner Süßmosterei stellte auch Süßmost von Sauerkirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren, Trauben und Rhabarber her.

9.2 SCHNAPSBRENNEREI

Die nicht verkäuflichen Süßkirschen, Pflaumen, Renekloden u. a. wurden in Holzfässern gesammelt und zur Obstbrennerei nach Oberwinter (Betrieb Stein) oder Oberkassel (Betrieb Brederhof) gebracht. Die Früchte fingen in den Fässern schon an zu gären, aber das störte die Brenner nicht. Für das angelieferte Obst gab es entweder Geld oder eine bestimmte Menge Schnaps. Vor der Währungsreform 1948 war Schnaps eine Art „Goldwährung“, für die man fast alles im Tausch bekommen konnte. Wilhelm Henseler sagte manchmal: „Mit Schnaps konnte man jede Tür öffnen.“

9.3 KONSERVENFABRIK

An Konservenfabriken (Ferdinand Hüllen und Peter Unkel in Niederbachem, Seidel in Sechtem und Brassel in Bad Honnef) wurden in manchen Jahren vor allem größere Mengen Sauerkirschen geliefert. Damit konnte zu Spitzenzeiten des Angebots der Absatz gesichert und zum Teil auch bessere Preise als am Großmarkt erzielt werden.

Zum Teil wurden auch im Betrieb Henseler kleinere Mengen an Konserven (Apfelmus und halbe Birnen in 1,0 Liter Glasflaschen und Tomaten in 1,0 Liter Dosen) hergestellt und auf dem Wochenmarkt verkauft.

9.4 KRAUTFABRIK

In Niederbachem gab es während des Krieges 5 Krautfabriken (Alois Beißel, Josef Engels, Peter Schreiber, Peter Zettelmeyer, Johann Hüllen), die aus Zuckerrüben einen Brotaufstrich (Rübenkraut, heute auch bekannt als Meckenheimer Goldsaft) herstellten. Daneben haben einige Betriebe auch Äpfel und Birnen zu Brotaufstrichen verarbeitet (Apfelkraut und Brockenkraut (aus Äpfeln und Birnen)). Das Apfelkraut schmeckte etwas säuerlich, während das Brockenkraut angenehm süßlich schmeckte. Brocken oder Bröckchen waren aber nicht enthalten. Das Rübenkraut war im Krieg (1939 -1945) und bis zur Währungsreform 1948 als „Bachemer Botter“ bekannt und ein begehrtes Tauschobjekt.

10 MATERIALEINKAUF

Für den Betrieb waren auch umfangreiche Mengen an Betriebsmitteln erforderlich, die aus verschiedenen Quellen bezogen wurden.

10.1 PFLANZEN

Die Obstbäume wurden in der Regel von den Baumschulen Fey und Ley in Meckenheim bezogen. Einzelne Partien wurden auch von der Baumschule Schmitz-Hübsch geliefert. Diese Betriebe hatten selbst auch große Obstplantagen und boten so Gelegenheit, die gewünschten Sorten im lokalen Klima zu begutachten. Nur die Süßkirschen in Mehlem wurden von einer altbekannten Baumschule Neuhalfen in Dambroich bei Hennef geliefert. Bei den Kirschbäumen kamen nach einigen Jahren allerdings große Überraschungen zu Tage, da die Sorten nicht wie bestellt ausgefallen waren. Auch der Wuchs und Ertrag entsprach nicht den Erwartungen.

Die Tomatenpflanzen (rund 10.000 Stück) und später auch die Blumenkohl-Pflanzen wurden Ende Mai vom Gemüsebaubetrieb Tapperath in Moers-Hülsonk bezogen. Von dort war vorher auch die Gehilfen Hermann Pfänderich und später Jürgen Stamer als Gärtnergehilfen zum Betrieb Henseler gekommen. Sie brachten auch die speziellen Kenntnisse für den Tomaten- und Blumenkohlanbau mit. Die Pflanzen waren zum Transport in normalen Obstkisten verpackt. Die erste Lieferung 1952 transportierte Jürgen Stamer mit einem 11 PS Deutz-Traktor und einem Zweiachs-Anhänger der Firma Tapperath mit der Höchstgeschwindigkeit von 15 km/h an einem Tag von Moers nach Mehlem (120 km). In den späteren Jahren (ab 1953) wurde dazu der Unimog vom Betrieb Henseler genutzt.

In den nächsten Jahren konnte dazu der Unimog vom Betrieb Henseler genutzt werden. 1958 gab es auf der Autobahn bei Duisburg am Wedauer Berg eine Baustelle mit nur einer Fahrspur. Mit dem voll beladenen Anhänger konnte der Unimog mit seinen 25 PS am Berg nicht schneller als 5 km/h fahren. Dadurch bildete sich hinter ihm eine lange Schlange. Als die Baustelle zu Ende war und die gestauten Fahrzeuge den Unimog überholten, gab es mehrere wütende Blicke und Drohgebärden in Richtung Unimog-Fahrer. Aber ansonsten verlief die erste große Fahrt von mir mit dem frischen Führerschein der Klasse 2 ohne weitere Probleme.

Die übrigen Pflanzen (Weiß-, Grün-, und Rotkohl, Kohlrabi, Sellerie, Porree u. a.) wurden im Frühbeet im Hausgarten aus Samen gezogen. Die kleinen Pflanzen wurden pikiert (aus dem dichten Bewuchs des gekeimten Samens als Pflanzlinge separiert), im Frühbeet ausgesetzt und so für den Anbau im Freiland vorbereitet.

Im Freiland wurden die Gemüsepflanzen anfangs mit dem Setzholz von Hand und in späteren Jahren mit der Pflanzmaschine ausgepflanzt. Die Pflanzmaschine erzeugte im Boden eine Furche, in die sie die Pflanzen entlassen hat, die zwischen zwei schräglaufenden biegsamen Blechen eingelegt wurden, die sich während der Fahrt drehten. nach der Freigabe in der Furche wurden sie von den Rädern der Pflanzmaschine angedrückt, so dass die Bodenfurche wieder geschlossen wurde.

10.2 KUNSTDÜNGER

Der anorganische Kunstdünger (Nitrophoska B lau, ohne Schwefel für den Obstbau) wurde aus alter Gewohnheit in großen Mengen bei der landwirtschaftlichen Bezugsgenossenschaft in Söven, einem Nachbarort von Westerhausen, bezogen. Kleinere Mengen wurden auch bei der Raiffeisen Genossenschaft in Oberbachem beschafft. Der Dünger wurde mit einer Streuwanne vor dem Bauch (Inhalt etwa 25 kg) von Hand gestreut.

Die gleichmäßige Verteilung des Düngers erforderte einen gleichmäßigen Schritt und eine gleichmäßige Handbewegung, die erst nach einiger Übung erreicht wurden. Den Erfolg konnte man später am gleichmäßigen bzw. ungleichmäßigen Wuchs der Pflanzen bzw. des Unkrauts unter den Bäumen erkennen.

10.3 TORF

Zur Verbesserung des Sandbodens auf dem Grundstück in Mehlem wurden über mehrere Jahre große Mengen Torf eingesetzt. Der Torf wurde waggonweise (20 t/Jahr) im Emsland eingekauft und per Bahn zum Güterbahnhof Mehlem geliefert. Von dort wurden die 50 kg schweren Ballen mit der Zugmaschine und dem Anhänger vom Bahnhof direkt auf das Feld in Mehlem gebracht, von Hand zerkleinert und gleichmäßig verteilt.

10.4 KARTOFFELN

Späte Kartoffeln zur Einlagerung wurden per Unimog und Anhänger in Wehr nahe beim Laacher See oder per Eisenbahnwaggon in Garrel, Oldenburg zugekauft. Das waren die Heimatorte von einigen Hausgehilfinnen, die auch den Kontakt zu den Erzeugern hergestellt haben. Diese Kartoffeln wurden hauptsächlich an Kunden in Bad Godesberg frei Haus in den Keller geliefert. Dazu wurde der Unimog mit 20 Säcken und der Anhänger mit 80 Säcken zu je 50 kg beladen. Die Ablieferung der gesamten Fuhre bei den Kunden in Bad Godesberg erforderte meist einen ganzen Tag.

11 ANGESTELLTE UND MITARBEITER

Im Obst- und Gemüsebau sowie in der Hauswirtschaft wurden im Laufe der Zeit zahlreiche Mitarbeiter als Lehrlinge, ganzjährige Gehilfen und saisonale Hilfskräfte beschäftigt. Auch Studenten der RWTH Aachen waren einige Male zum Kirschenpflücken im Einsatz.

11.1 ARBEITSZEITEN

Die betriebliche Arbeitszeit während des Krieges und kurz danach bestand aus einer 6-Tagewoche mit 60 Arbeitsstunden pro Woche. Die reguläre Arbeitszeit Anfang der 50er-Jahre betrug 57 Stunden pro Woche und war:

Montag-Freitag	von 7:00-12:00 Uhr mit einer Kaffeepause von 30 Minuten um 10 Uhr und von 13:15-19:00 Uhr mit einer Kaffeepause von 15 Minuten um 16 Uhr
Samstag	von 7:00-12:00 Uhr mit einer Kaffeepause von 30 Minuten um 10 Uhr und von 13:15-16 Uhr mit einer Kaffeepause von 15 Minuten um 16 Uhr.

Ende der fünfziger Jahre wurde am Samstag nicht mehr gearbeitet und die Arbeitswoche ging auf 50 Stunden zurück. Der Urlaub betrug 18 Arbeitstage bzw. 3 Arbeitswochen pro Jahr. Der Samstag war ein regulärer Arbeits- und Urlaubstag.

In der Erntezeit wurde mit der Ernte von leicht verderblichen Waren (z. B. Spinat, Erdbeeren) auch schon mal um 4:30 Uhr angefangen und bei Bedarf auch sonntags gearbeitet. Bei solchen besonderen Einsätzen wurden am frühen Morgen auch die größeren Kinder eingesetzt, die danach noch zum regulären Unterricht in die Schule gingen. Für die besonderen Arbeitszeiten erhielten die Angestellten am Ende des Jahres entsprechende Freizeiten.

Das Mittagessen wurde pünktlich um 12:15 Uhr begonnen. Danach war bis 13:15 Uhr Mittagsruhe. Wilhelm Henseler legte sich dann zum kurzen Mittagsschlaf auf das Sofa im Wohnzimmer. Dabei durfte er nicht gestört werden.

11.2 Entlohnung

Die ständigen männlichen Angestellten wohnten in aller Regel in den 3 Zimmern im Anbau über der Küche und wurden gemeinsam mit der Familie beköstigt. Die weiblichen Haushaltskräfte wohnten im Haupthaus im Zimmer über dem Badezimmer und die weiblichen Lehrlinge (einmal für 2 Jahre) in einem benachbarten Zimmer des Obergeschosses.

Der Lohn bei freier Kost und Logis betrug Anfang der 50er-Jahre:

- 10 DM pro Monat für Lehrlinge im 1. Lehrjahr
- 40 DM pro Monat für Lehrlinge im 3. Lehrjahr
- 140 DM pro Monat für Gehilfen (Stand 1950)
- 80 DM pro Monat für Hausangestellte.

Der Monatslohn für auswärtige Kräfte mit voller Verpflegung und Unterkunft war etwa 30 DM, ohne Übernachtung und ohne Verpflegung war er jeweils 30 DM höher. Der Stundenlohn für Aushilfskräfte betrug etwa 1 DM. Handwerker und Industriearbeiter verdienten damals brutto ca. 250 DM/Monat.

11.3 LEHRLINGE

Im Gartenbau, Fachrichtung Obst und Gemüse wurden vom Lehrmeister Wilhelm Henseler in der Regel jeweils zwei Lehrlinge ausgebildet. Die Lehrzeit betrug drei Jahre und konnte bei Abiturienten auf zwei Jahre reduziert werden. Der Sohn eines Lehrmeisters musste wenigstens ein Jahr bei einem anderen Betrieb in die Lehre gehen. Die Lehrlinge arbeiteten an 5 Tagen der 6-Tage Woche normal im Betrieb und gingen an einem Tag der Woche in die Berufsschule in Bad Godesberg. Oft haben sie auch den Führerschein erworben.

11.4 GEHILFEN

Im Betrieb waren dauerhaft 2 (später 1) ausgebildete Obstbau-Gehilfen beschäftigt. Sie wurden vor allem beim Pflanzenschutz, Neupflanzungen, Baumschnitt und zur Marktvorbereitung bis hin zum Betrieb der Sammelstelle eingesetzt. Ferner waren sie auch bei der Bodenbearbeitung und Ernte als Vorarbeiter im Einsatz.

11.5 HILFSKRÄFTE UND GASTARBEITER

Für die Erntearbeiten wurden kurzzeitig zahlreiche Hilfskräfte aus Niederbächen und Umgebung beschäftigt. Ab Mitte der 50er-Jahre wurde in der Sommersaison auch jeweils ein Gastarbeiter aus Italien bzw. Spanien beschäftigt. Die Gastarbeiter fuhren nach der Ernte wieder zu ihren Familien nach Italien bzw. Spanien.

11.6 ZWANGSARBEITER

In den Kriegsjahren (ab 1940) wurden Kriegsgefangene und andere Personen aus den von der Wehrmacht besetzten Gebieten (insbesondere Polen) zur Mitarbeit in der deutschen Landwirtschaft zwangsverpflichtet. Aus Deutschland kamen junge Frauen, die für 1 Jahr („Pflichtjahr“) zum Dienst in der Landwirtschaft oder im kinderreichen Haushalt verpflichtet waren.

Aus dem Lager in Mehlem wurden die zwangsverpflichteten Personen morgens mit dem offenen Anhänger abgeholt und abends wieder ins Lager zurückgebracht. Mittags und abends wurden sie (unter Berücksichtigung der strengen Vorschriften) von der Küche des Hauses im Hof oder in der Tenne beköstigt. Der Lohn für den Einsatz wurde beim Lagerleiter abgegeben.

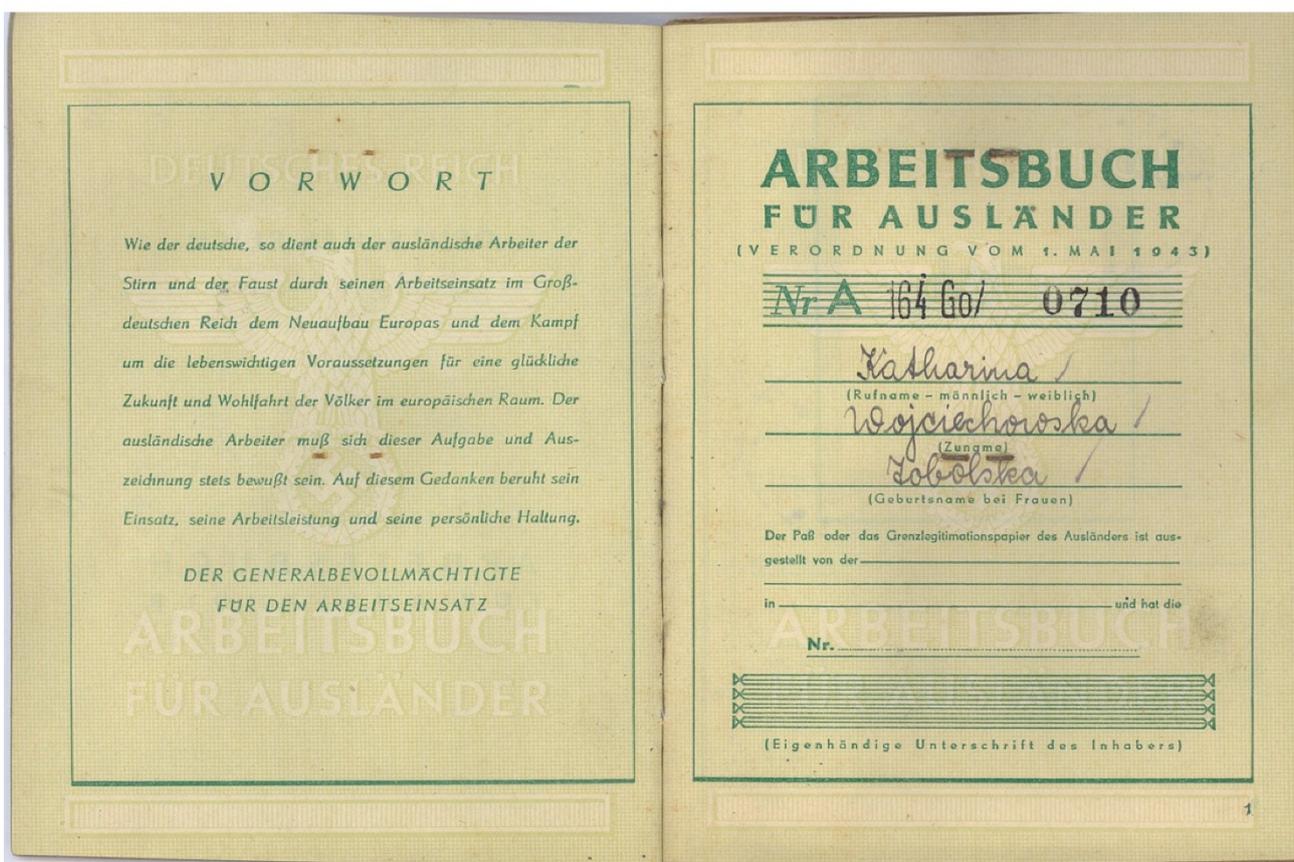


BILD 19: ARBEITSBUCH ZWANGSARBEITER

VORWORT (Abschrift aus dem Arbeitsbuch)

Wie der deutsche, so dient auch der ausländische Arbeiter der Stirn und der Faust durch seinen Einsatz im Großdeutschen Reich dem Neuaufbau Europas und dem Kampf um die lebenswichtigen Voraussetzungen für eine glückliche Zukunft und Wohlfahrt der Völker im europäischen Raum. Der ausländische Arbeiter muss sich dieser Aufgabe und Auszeichnung stets bewusst sein. Auf diesem Gedanken beruht sein Einsatz, seine Arbeitsleistung und seine persönliche Haltung.

DER GENERALBEVOLLMÄCHTIGTE FÜR DEN ARBEITSEINSATZ

Bemerkungen zum Arbeitsbuch:

Frau Katharina Wojciechowska wurde trotz ihres hohen Alters mit 75 Jahren noch als Zwangsarbeiterin von Polen nach Deutschland verschleppt. Möglicherweise ist sie freiwillig ihrem Tbc-kranken Sohn Stanislaus und seiner Frau Stanislawka gefolgt, um sich um ihn zu kümmern.

Das Vorwort müssen die Zwangsarbeiter, soweit sie überhaupt deutsch konnten, als einzige Verhöhnung empfunden haben. Es diente wohl vor allem zur Beruhigung der deutschen Arbeitgeber.

Die eingetragenen Daten sind aufschlussreich; das Arbeitsbuch wurde ausgestellt am 9. Oktober 1944, Arbeitsbeginn bei Wilhelm Henseler war am 6. Juli 1944 und die vorhergehende Beschäftigung im eigenen Betrieb ging bis Juli 1944. Das heißt die Vertreibung bzw. der Transport von Polen bis zum neuen Einsatzort bei Bonn hat höchstens 6 Tage gedauert.

Als Wohnort während der Beschäftigung ist zwar Niederbachem, Hauptstr. 53 angegeben, aber die Zwangsarbeiter wurden jeden Abend zum Lager in Mehlem gebracht, wo sie untergebracht waren und versorgt wurden. In Niederbachem und nicht nur in der Hauptstr. 53 war der Aufenthaltsort nur während der tatsächlichen Beschäftigungsdauer von 7-19 Uh und nicht nachts.

11.7 HAUSPERSONAL

Im Haushalt und in der Küche hat Anna Henseler Gehilfinnen und weitere Hilfskräfte beschäftigt, die zeitweise auch bei der Marktvorbereitung von Obst und Gemüse und bei der Herstellung von Konserven geholfen haben.

11.8 FAMILIENANGEHÖRIGE

Anna Henseler und die größeren Kinder haben immer bzw. schon während der Schulzeit häufig im Betrieb und im Haushalt mitgearbeitet. Das gilt vor allem für Hermann Josef, Beatrix und später aber auch für Alfons und Christine.



BILD 20: FAMILIE HENSELER

Hermann-Josef, Anna, Christine(stehend), Wilhelm, Beatrix, Alfons

Anna Henseler hat neben dem Haushalt vor allem bei der Sammelstelle (Buchführung) und als Verkäuferin auf dem Wochenmarkt im Betrieb gearbeitet.

Herman Josef war sehr an den Maschinen interessiert und hat sich neben der Schule als Fahrer der Holder Geräte und der kleinen Fräse nützlich gemacht. Beim Spritzen hat er z.B. gerne die Spritze gefahren, während die beiden Gehilfen die Spritzrohre bedienten. Zudem hat er häufig beim Abladen und als Fahrer auf dem Großmarkt mitgearbeitet.

Beatrix hat neben der Schule und dem Studium als Kindergärtnerin im elterlichen Betrieb danach über Jahre als angestellte Kindergärtnerin und vor allem im Haushalt und in der Küche ihrer kinderreichen Familie gearbeitet.

Alfons hat auch schon während der Schulzeit im Betrieb mitgearbeitet. Danach hat er seine Lehrzeit im elterlichen Betrieb begonnen und das letzte Jahr im Betrieb Linden in Meckenheim beendet.

Christine hat im Haushalt mitgearbeitet und dort einen Teil ihrer Lehre als Hauswirtschafterin absolviert.

Alle größeren Kinder haben bei Ernte von Saisonkulturen wie Spinat, Blumenkohl und Erdbeeren einige Male schon vor Schulbeginn von 4-7 Uhr auf dem Feld mitgearbeitet.

Das Bild 18 zeigt die gesamte Familie wohl an einem Sonntagnachmittag bei einem besonderen Anlass (der leider nicht überliefert ist) auf der Bank im Hof.

11.9 PRAKTIKANTEN

In den 1960er Jahren kamen auf Vermittlung der Landwirtschaftskammer Bonn auch häufiger Praktikanten aus fernen Ländern ins Haus, um sich in einem deutschen Familienbetrieb umzusehen und Erfahrungen zu sammeln. Auf dem Bild ist noch die Oma bei einem Ihrer Besuche in Niederbachem zu sehen, die im Februar 1969 gestorben ist.



BILD 21: PRAKTIKANTEN IM HAUSGARTEN

1966, NN, NN (Ghana), Mike Scott (USA), Heikki (Finnland) bei der Kohlernte



BILD 22: FAMILIE UND PRAKTIKANTEN

Lehrling Ingrid Tröger, Student Marti Kuurtokoski (Finnland), Anna Henseler, Lehrling Josef Kreuel (Jüppchen), Beatrix Grammling (Mutter von Anna Henseler), Gehilfe Florian? ca. 1960

12 HAUSWIRTSCHAFT

Die Service-Abteilung der Frauen für den Betrieb

Neben Anna Henseler waren zuerst eine oder zwei weibliche Angestellte und später die Töchter Beatrix und Christine im Haushalt tätig. Die Aufgaben waren Kochen, Tisch decken und abräumen, Spülen, Putzen, Waschen, Einwecken, Schlachten, Stopfen und Flicker, Einkaufen und alle sonstigen Hausarbeiten.

12.1 TAGESABLAUF

Sechs Uhr aufstehen, Frühstück für die Gesellen und Lehrlinge vorbereiten; sie aßen im Esszimmer. Das Frühstück für die Familie war in der Küche. Es gab Brot, Wurst, Käse, Marmelade, Malzkaffee. Wenn das Frühstück vorbereitet war, mussten Brote für das zweite Frühstück geschmiert werden, das die Männer zur Arbeit auf dem Feld mitnahmen. Malzkaffe mit Milch wurde in große Kannen gefüllt und mitgegeben.

Um sieben Uhr begann die Arbeitszeit der männlichen Betriebsangestellten. Nach dem eigenen Frühstück der Frauen stand dann die Hausarbeit an: Betten, auch die der Angestellten, machen, die fast alle im Haus schliefen, Kehren und Putzen; viel Staub und Dreck verursachte die Holz- bzw. Briketteheizung, die in der Diele stand. Im Sommer wurde die Heizung nur samstags angemacht, um das Badewasser zu erwärmen. Zu diesem Zweck wurde sie nur mit Holz gefeuert. Im Winter wurde sie durchgängig mit Koks befeuert, um das Haus mit Wärme zu versorgen. Morgens wurden dann die Asche und die Schlacke entsorgt. Mit einer langen Zange wurden die großen Schlackenstücke aus dem Ofen geholt und in den Aschekasten gelegt. Dieser wurde im Garten auf den Abfallhaufen gebracht, der später verarbeitet wurde. Das Feuer konnte jetzt wieder neu geschürt werden. Die Diele musste nach dieser Aktion täglich gereinigt werden. Der Hausmüll wurde im Mülleimer gesammelt und auch zum Komposthaufen im Garten gebracht. Von dort wurde er in gewissen Abständen zum Grundstück in Mehlern mitgenommen und dort zu Kompost verarbeitet. Eine öffentliche Müllabfuhr gab es damals noch nicht.

Gegen 9.30 -10 Uhr kam eine alte Nachbarin, Frau Kessel, zum Kartoffelschälen. Ihr Platz war auf der Eckbank. Das steife Bein legte sie auf einen Stuhl. Sie bekam einen Eimer gewaschene Kartoffeln rechts auf die Bank, einen Eimer Wasser für die geschälten Kartoffeln links auf dem Boden, eine Schüssel für die Schalen und natürlich ein scharfes Küchenmesser. Es gab keinen abgesprochenen Speiseplan. Gemüse, Salat und Kräuter wuchsen im Garten. Das Fleisch war eingeweckt.

Um 12-12:15 Uhr wurde sehr pünktlich gegessen; im Sommer waren es bis zu 15 Personen, im Winter nur die Gehilfen, Lehrlinge und die Familie, d. h. 10 Personen. Es gab immer eine Suppe, Salat oder Gemüse, Kartoffeln und Fleisch. Freitags war die Gemüsesuppe ohne Fleisch; außerdem gab es Reibekuchen, Schmalzkrapfen aus Hefeteig oder Pfannkuchen. Eine Besonderheit war, dass der „Chef“ Wilhelm Henseler, ich und zeitweise auch ein Gehilfe Vegetarier waren. Für diese Personen musste eine fleischlose, aber dennoch vollwertige Kost zubereitet werden. Diese Aufgabe hat Anna Henseler mit großem Geschick erledigt.

In der Mittagspause mussten wieder Brote für die Betriebslangestellten geschmiert und Malzkaffee gekocht und abgefüllt werden. Dann wurde gespült (alles mit der Hand, eine Spülmaschine gab es noch nicht), der Kohleherd und Elektroherd gesäubert und die Küche geputzt.

Der Nachmittag war erfüllt von unterschiedlichen Arbeiten, die natürlich auch jahreszeitlich verschieden waren; waschen, bügeln, einmachen, stopfen, flicken. Der große Haushalt war sehr arbeitsintensiv; er erforderte auch von den Kindern nach der Schule einen erheblichen Arbeitseinsatz.

Der Arbeitstag der männlichen Angestellten endete um 19 Uhr. Dann gab es pünktlich das Abendessen. Es gab oft Bratkartoffeln, aber auch Brot und Wurst. In der Küche musste dann wieder gespült und aufgeräumt werden. Erst danach endete auch der lange Arbeitstag der Frauen im Haushalt.

12.2 WÄSCHE

Bettwäsche, Handtücher, Tischwäsche, Hemden, Hosen, Unterwäsche und Strümpfe wurden in der Waschküche in großen Wannen in „Sil“ kalt eingeweicht, danach mit der Hand ausgewrungen und in der großen Miele-Maschine, die elektrisch angetrieben und mit Holz geheizt wurde, gewaschen. Die Wäsche wurde nur in der Maschine gekocht. Dann wurde die Lauge abgelassen, um in ihr noch die Strümpfe und Arbeitshosen zu waschen. Die Wäsche wurde mehrfach in vielen Wannen mit kaltem Wasser gespült und ausgewrungen. Diese Arbeit war besonders wegen der gebückten Haltung sehr anstrengend. Dann kam sie in eine elektrische Schleudermaschine, die neben der Waschmaschine am Boden fest verankert war.

Bei gutem Wetter wurde die Wäsche im Garten auf Wäscheleinen getrocknet. Bei Regen oder auch im Winter konnten wir gegenüber bei Frau Kessel die Wäsche im Hof unter einem Dach aufhängen. Tischdecken und die Hemdenkragen verlangten einen besonderen Aufwand, sie mussten gestärkt werden. Dazu wurde Kartoffelmehl oder „Hoffmanns Stärke“ in kochendem Wasser aufgelöst und dann in kaltem Wasser verrührt. In diesen Sud wurden dann die Wäschestücke getaucht, ausgewrungen und zum Trocknen aufgehängt.

War die Wäsche trocken, musste sie gebügelt werden. Bettwäsche wurde erst gereckt, das heißt: zwei Personen nehmen die Ecken in die Hände und ziehen das Wäschestück in Form. Gestärkte Teile werden erst mit Wasser besprengt, dann gereckt und danach gebügelt. Später gab es eine 2 m breite Heißmangel; diese wurde von 2 Personen betrieben, eine Person steckte die Wäschestücke unter die Walze, die andere nahm die gemangelten Stücke an und faltete sie. Häufig kamen für solche Arbeiten noch Frauen aus dem Dorf zur Hilfe, um etwas dazu zu verdienen.

12.3 EINWECKEN

Im Sommer wurden Obst und Gemüse als Konserven (in Gläser, Dosen oder Tontöpfe) eingemacht. Alles Obst, das nicht für den Verkauf geeignet war, wurde verarbeitet. Damit es nicht zu viel Abfall gab, setzte sich Wilhelm Henseler oft dazu und half mit. Kirschen, Pfirsiche, Stachelbeeren und Apfelmus wurden mit Zuckerlösung bevorzugt in 1-Liter-Glasflaschen gefüllt, mit Metalldeckeln verschlossen und im Wasserbad (bei 70-80 °C) sterilisiert. Es kamen aber auch 1 l Metall Dosen zum Einsatz. Sauerkraut wurde in 60 l Tontöpfen mit Salzlake angesetzt.

Obst für Marmelade wurde mit der Hand zerkleinert und mit Zucker recht lange, unter ständigem Rühren gekocht. Wenn ein Obsttropfen am Rührlöffel hängen blieb, war die Marmelade fertig. Jetzt wurde sie in kleine Gläser (ca. 450 g) gefüllt und mit einem in Alkohol getränkten Zellophanpapier verschlossen. Bohnen wurden entweder als Brechbohnen oder die etwas dickeren Bohnen als Schnippelbohnen eingemacht. Für diese Arbeit gab es ein kleines Gerät. Man steckte mit einer Hand zwei Bohnen in die Öffnungen und drehte mit der anderen Hand eine Kurbel. Die Bohnen wurden so von einem rotierenden Messer gehobelt („geschnippelt“). Erbsen wurden gepuhlt und oft zusammen mit Möhren eingekocht. Gurken und Sauerkraut kamen in große Tongefäße. Weißkohl

wurde mit einem großen, feststehenden Hobel geschnitten und mit Salz in einem großen (50 l) Tontopf geschichtet, mit einem Leinentuch abgedeckt und mit einem Stein (auf einer Holzplatte) beschwert. Der Gärungsprozess konnte beginnen. In den folgenden Tagen musste der Topf immer wieder kontrolliert werden. Das Tuch wurde ausgewaschen und danach das Kraut erneut wieder abgedeckt.

12.4 PUTZEN

Im Haus gab es bis auf das Badezimmer nur Holzböden. Die lackierten Böden wurden feucht gewischt. Die Treppe und zwei Zimmer (Kinderzimmer unten und Wohnzimmer) hatten ein Eichenparkett, das mit Stahlwolle von Schmutzspuren gereinigt wurde; das heißt, man kniete auf dem Boden und bearbeitete das Holz mit der Stahlwolle in der Hand („spänen“ genannt). Nach dem Reinigen wurde das Parkett mit Bohnerwachs eingerieben und blank poliert. Der Teppich wurde mit einer groben Handbürste abgekehrt, erst später gab es einen elektrischen Handstaubsauger.

12.5 SCHLACHTEN

Jedes Jahr im Herbst wurden ein oder zwei Schweine geschlachtet. Dafür kamen ein Metzger und auch ein Trichinenbeschauer (Tierarzt) ins Haus. Das Fleisch wurde sortengerecht zerteilt und verarbeitet. Für die Blut-, Brat- und Leberwurst wurde das Fleisch im handgetriebenen „Wolf-Alexander“-Extruder zerkleinert, dann gewürzt und in die gewaschenen Naturdärme gefüllt. Gekocht wurden die Würste in 2 großen (100 l), fest montierten Waschkesseln in der Waschküche. Außerdem wurde Wurst und Fleisch in Dosen haltbar gemacht sowie Schinken in Salz zum Pökeln gelegt. Er wurde später im großen Räucherschrank (200 l) geräuchert. Der Räucherschrank befand sich zuerst auf dem Speicher des Wohngebäudes. Nachdem es dort einen Brand gegeben hat, wurde der Räucherschrank in den Keller verlegt. Der Speck wurde größtenteils in der Pfanne für Schmalz ausgelassen.

12.6 FLICKEN UND STOPFEN

Neben den vielen Socken (in der Regel Wollsocken), die ständig gestopft werden mussten, fehlten auch immer wieder Knöpfe an den Hemden. Sorgsam gingen die Lehrlinge und Gehilfen nicht mit ihren Sachen um.

Einmal im Jahr kam Frau Eich für eine Woche, um auf der Gritzner Nähmaschine Bettwäsche Tischtücher und vieles mehr zu reparieren. Die Nähmaschine wurde lange Zeit mit dem Fuß angetrieben, erst in den 1950er Jahren wurde ein mit dem Fußpedal gesteuerter Elektromotor angebaut.

Betttücher wurden, wenn sie in der Mitte dünn gelegen waren, auseinandergeschnitten und die Seiten mittig wieder zusammengenäht. Bezüge der Decken waren oft oben verschlissen, auch hier wurden neue Teile eingesetzt. Für uns Kinder wurde die Kleidung verlängert oder einfach wieder passend gemacht. Die neuen Kleider hatten deshalb einen sehr breiten Saum. Es war in dieser Näh-Woche immer ein fürchterliches Durcheinander im Haus.

12.7 EINKAUFEN

Obst, Gemüse und Kartoffeln waren immer aus eigener Erzeugung vorhanden, Brot brachte ein Bäcker aus Mehlem zweimal in der Woche. Eier kamen aus Westerhausen vom Bauernhof Schmitz, der Schwester des Vaters oder von den benachbarten Bauernhöfen (Dahl, Werscheid, Düren), die auch frische Milch lieferten. Mehl und Zucker lagerte in Metalltonnen auf dem Speicher; diese Lebensmittel wurden wohl in großen Mengen auf dem Großmarkt eingekauft. Milch wurde täglich beim Bauer Dahl geholt. Ganze Laibe (Edamer) Käse kamen auch vom Großmarkt. Die größeren Portionen wurden nach Ende der Arbeiten auf dem Erzeuger Großmarkt in der Markthalle in Bonn eingekauft, die direkt an den Großmarkt grenzte. Was jetzt noch benötigt wurde, kauften wir gegenüber im kleinen „Kolonialwaren“-Geschäft bei Frau Bracht bzw. ihrem Partner, Herrn Schwarz ein. Dort wurde nicht

sofort bezahlt; die einzelnen Beträge wurden in ein Buch geschrieben. einmal in der Woche wurde die aufgelaufene Summe bar bezahlt.

12.8 ARBEIT AM WOCHENENDE

Die männlichen Angestellten hatten Samstagnachmittag frei. Die weiblichen Personen hatten auch dann für das leibliche Wohl zu sorgen.

Am Samstag wurde oft Kuchen gebacken: drei bis vier Bleche Obst-Hefe-Kuchen, seltener Mürböden, um diese mit frischem oder eingemachtem Obst zu belegen, an Festtagen auch Torten. Es gab keine Maschinen, alles musste mit der Hand geknetet oder gerührt werden. Sonntags gab es ein besonderes Essen: eine gute Suppe, Gemüse und Braten, auch Nachtisch. Es musste nicht nur das Essen vorbereitet und zubereitet werden, sondern natürlich auch abgeräumt, gespült und aufgeräumt werden.

Ich kann mich nicht daran erinnern, dass auch nur einmal ein männliches Wesen einen Teller in die Küche gebracht hätte. Von den Männern wurde ein Rundum-Sorglos-Service durch die Frauen selbstverständlich erwartet und von diesen auch geleistet.

13 BERUFSORGANISATION UND MITGLIEDSCHAFT

Die nachfolgende Zusammenstellung gibt die Mitgliedschaft des Betriebs und der Eigentümer in den Berufsverbänden, Versicherungen, Genossenschaften und Vereinen nach dem Stand in den Jahren 1940 - 1960 wieder. Danach haben sich viele Änderungen, Zusammenschlüsse und neue Organisationen ergeben.

13.1 BERUFSVERBÄNDE

- 1 Landwirtschaftskammer Rheinland, Bonn
Ausbildung und Prüfung der Facharbeiter und Beratung in beruflichen Angelegenheiten
- 2 Obstbauberater der Landwirtschaftskammer Rheinland, Bonn
Beratung vor Ort, vor allem zu: Schädlingsbekämpfung, Bodenbearbeitung, Düngung
- 3 Landwirtschaftliche Buchstelle, Bonn
Buchführung anhand gesammelter Belege und Vorbereitung von Steuererklärungen
- 4 Jagdgenossenschaft Niederbachem und Bad Godesberg
Verpachtung der Jagd auf den betriebseigenen Grundstücken
- 5 Flurbereinigungsgemeinschaft Niederbachem
Neuordnung der Grundstücke in der Gemeinde Niederbachem
- 6 Deutsche Landmaschinen-gesellschaft (DEULA), Berlin
Beratung und Ausbildung zum Maschineneinsatz
- 7 Provinzialverband der Erwerbs-Obst- und Gemüsebauer der Nordrhein-provinz e. V., Bonn
Standesvertretung, Beratung beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Saisonkräften
Vereinsblatt: Rheinische Monatsschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau
- 8 Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauvereine e.V., Bonn
Dachverband der Obst- und Gemüsebauvereine der Kleingärtner

13.2 VERSICHERUNGEN

- 1 Landwirtschaftliche Berufsgenossenschaft, Düsseldorf
Versicherung von Unfallrisiken in der Landwirtschaft
- 2 Gärtner Krankenkasse, Hamburg (von 1882, 2000 mit Techniker Krankenkasse verschmolzen)
Ersatzkasse, Krankenversicherung der Betriebs- und Familienangehörigen
- 3 Provinzial Feuerversicherung, Düsseldorf
Feuerversicherung für Haus- und Betriebsgebäude
- 4 Provinzial Feuerversicherung, Düsseldorf
Haftpflichtversicherung für Fahrzeuge und Personen
- 5 Alterskasse der rheinischen Landwirtschaft, Düsseldorf
Rentenversicherung der selbständigen Landwirte

13.3 GENOSSENSCHAFTEN

- 1 Erzeuger Großmarkt Bonn eGmbH
Absatz von selbst erzeugtem Obst und Gemüse
- 2 Bezugs- und Absatzgenossenschaft Söven eGmbH
Beschaffung von Dünger und Saatgut
- 3 Bezugs- und Absatzgenossenschaft Oberbachem eGmbH mit Raiffeisenkasse
Beschaffung von Dünger, Saatgut und Maschinen (insbes. Unimog), Zahlungsverkehr
- 4 Mehlemer Spar und Darlehnskasse eGmbH

- Vergabe von Betriebskrediten und Abwicklung des Zahlungsverkehrs
- 5 Brennereigenossenschaft Oberwinter
- Verwertung von minderwertigem Obst zu Branntwein
- 6 Lehr- und Versuchsanstalt, Friesdorf
- Untersuchung der Kulturtechniken im Gartenbau und Ausbildung von Fachkräften

13.4 KÖRPERSCHAFTEN UND VEREINE

- 1 Katholische Kirche Niederbachem
- 2 Männergesangverein Concordia Niederbachem
- 3 Karnevalsverein Niederbachem
- 4 Kneippverein Bad Godesberg
- 5 Heimat- und Verschönerungsverein Niederbachem
- 6 Freiwillige Feuerwehr Niederbachem

14 ERFAHRUNGSBERICHT VON ALFONS HENSELER

Alfons Henseler hat sich schon früh zu den grundlegenden Fragen des Obstbaus geäußert. Dabei hat er sich aufgrund seiner Beobachtungen und Erfahrungen in fremden Betrieben und bei Auslandseinsätzen in der Schweiz, Italien und den Vereinigten Staaten von Amerika eine Meinung gebildet, die er schon im Januar 1969 in einem kritischen Artikel in der Rheinischen Monatsschrift für Gemüse, Obst, Zierpflanzen, dem Organ des Provinzial-Verbands Rheinischer Obst- und Gemüsebauer e.V., zur allgemeinen Diskussion gestellt hat. Der Artikel mit der Überschrift „Ich bitte um's Wort!“ ist unten als Kopie abgebildet. Der Text zur besseren Lesbarkeit ist nachstehend wiedergegeben:

Der Text seines Briefs lautet: (Abschrift)

Vor acht Jahren habe ich meine Ausbildung im Obstbau begonnen. Damals war Obstbau ein sehr gutes Geschäft und uns Lehrlingen gegenüber wurde von einer vielversprechenden Zukunft in einem aussichtsreichen Beruf gesprochen.

Was ist davon geblieben? Haben die viel gebrauchten Schlagworte: „Unser Cox schmeckt am besten“- „Schließlich haben wir den Markt vor der Tür“ – „Was die anderen können, können wir auch.“, noch Gültigkeit?

Wie sieht der deutsche Obstbau in 10 Jahren aus? Was muss ich in meinem Betrieb tun, um der Zukunft gewachsen zu sein? Lohnt es sich überhaupt noch, Obstbauer zu sein?

Zur Beantwortung dies Fragen müssen wir zunächst einmal feststellen, was wir zur Überwindung der augenblicklichen Schwierigkeiten überhaupt brauchen! Wir suchen eine Betriebsform, die Gewinn bringt. Betriebsgröße, Sortenspiegel, Mechanisierung und Art des Absatzes sind die dafür entscheidenden Faktoren. Welcher Betrieb wird überleben? Der Großbetrieb, der Familienbetrieb? Oder wird es in 10 Jahren nur noch Nebenerwerbsbetriebe geben? Niemand kann diese Fragen im Augenblick sicher beantworten. Also wird uns zuerst nichts anderes übrigbleiben, als auf eine unbekannte Ideallösung hinzuarbeiten.

Um zu überleben, müssen wir Gewinne erwirtschaften. Um Gewinn zu erzielen, brauchen wir entweder gute Preise, oder wir müssen die Kosten senken. Die Produktion größerer Mengen ist nur bedingt für den Gewinn entscheidend. Die Goldparmäne 1967, die Zwetschen und Pfirsiche im vergangenen Jahr sind Beispiele genug dafür. In diesen Fällen war der Verlust eigentlich umso größer je mehr aufgrund des Mengenertrags Arbeit anfiel.

Welche Obstsorten und -sorten werden in Zukunft gewinnbringend verkauft werden können? Cox hat wohl Zukunft, wenn das Problem der Stippigkeit (entweder im Anbau oder durch konsequente Sortierung) gelöst wird. Werden wir aber am Cox so viel verdienen, dass wir die wahrscheinlichen Kosten an den Befruchtungssorten finanzieren können? Vor zwei Jahren dachte ich noch an eine sichere

Zukunft für Süßkirschen, frühe Pfirsiche und frühe Pflaumen. Das Jahr 1968 hat aber gezeigt, dass auch bei diesen schnell verderblichen Obstarten die Konkurrenz innerhalb der EWG und aus den Ostblockstaaten immer größer wird, obwohl die Kirschsituation 1968 sicher ein Extremfall war. Bei meinen Gedanken an die Zukunft muss ich weiter fragen: Welche Kulturmaßnahmen können wir vereinfachen, ganz fallen lassen oder weiter mechanisieren? Wie hoch sind die Einsparungen bei der Umstellung auf das Pillar-Schnittsystem? Können wir bei der Bodenbearbeitung sparen? Welche Spritzungen können ohne Beeinträchtigung der Qualität fallen gelassen werden? Sollte es nicht möglich sein, mit gezielten Schnitt- und Düngungsmaßnahmen einen gleichmäßig kleinen Cox zu erzeugen, der dann auch weniger stippig ist?

Sind die Anlagen in unserem Gebiet geeignet für Großkisten und Pflücksäcke? In der ganzen Welt werden diese Dinge aus Gründen der Kostenersparnis verwendet. Ebenso wichtig, wenn nicht wichtiger als die Erzeugung guter Qualitäten in einem modernen Betrieb, ist aber eine gewinnbringende Vermarktung.

Im vergangenen Jahr ist die Marktvereinigung Rheinland tätig geworden. Aber bisher hat die Marktvereinigung am 40 Jahre alten Prinzip des Verkaufs über die Uhren nichts Wesentliches geändert. In wenigen Jahren werden nahezu 100% aller Einzelhandelsgeschäfte entweder Filialunternehmen oder aber großen Einkaufsgenossenschaften angeschlossen sein. Diese Unternehmen brauchen als Kalkulationsgrundlage und für ihre Werbung große Posten einheitlicher Ware, am liebsten vorverpackt und zu Vorauspreisen über längere Zeiträume. Ist der rheinische Obstbau schon in der Lage, große Posten einheitlicher Ware anzubieten?

Wenn der Großbetrieb der Betrieb der Zukunft ist, wird es vielleicht einmal einheitliche große Posten geben. Überlebt der Familienbetrieb, brauchen wir eine einzige Verpackungsfabrik für das jeweilige Einzugsgebiet eines wirklichen Erzeuger-Großmarkts. In den USA transportiert man frisch gepflückte Äpfel bis zu 50 km zu den Verpackungsstationen. Kleinere Verpackungsorganisationen, die immerhin um einiges größer waren als die „Meko“, sind als unrentabel stillgelegt worden. Setzt sich der Nebenerwerbsbetrieb durch, wird meiner Meinung nach für den Obstabsatz die Marktvereinigung überflüssig, denn im Kleinbetrieb wird der Privatabsatz dominieren. Die Versteigerungen alten Stils werden vielleicht ihre Bedeutung für kleinere Mengen für den lokalen Bedarf behalten können. Was aber kann getan werden, um die Zukunft sicherer zu gestalten?

Vielleicht könnte man ein Vertretersystem aufbauen, ähnlich wie es in den USA besteht? Die Vertreter stellen dort den Kontakt zwischen den Anbauern bzw. Marktorganisationen und den Großhändlern bzw. Filialunternehmen her. Sie halten durch ständige Besuche, Gestellung von Werbematerial usw. die Verbindung wach und aufrecht. Auch besuchen sie Einzelhandelsgeschäfte, geben Ratschläge für verkaufsfördernde Ausstellung des Obstes, und orientieren die Verkäufer über die Eigenarten verschiedener Sorten und ihre besondere Verwendungsart.

Erst wenn eine Verkaufs- und Werbemethode gute Preise bringt, ist sie gut. Verkaufen, wenn der zu verkaufende Artikel knapp ist, ist nicht schwer. Eine gute Verkaufsmethode zeigt sich, wenn man eine Ware, die im Überfluss vorhanden ist, zu guten Preisen verkaufen kann.

Sollte man nicht auch endlich die etwa 20 verschiedenen Cox-Arten in Deutschland sterben lassen, und anstatt für Bonner Cox, Meckenheimer Cox, Cox aus der Rheinebene und Cox aus der Kölner Bucht für den deutschen Cox bzw. für den deutschen Apfel allgemein werben? - Der Verbraucher wird sicher sehr schnell selbst merken, welcher ihm am besten schmeckt.

Alle, die irgend etwas mit Obstbau zu tun haben, verfügen bestimmt über Ideen, Ratschläge und Verbesserungsvorschläge. Schreiben Sie doch ihre Anregungen oder Fragen an die Monatsschrift, damit eine Diskussion in Gang kommt, zu der hoffentlich auch Antworten gegeben werden, die für die Zukunft weiter helfen.

In der Hoffnung, dass die Schriftleitung der Monatsschrift auch Platz für die Fragen der jungen Generation hat, bin ich mit freundlichen Grüßen A.H.

Ich bitte um's Wort!

Unter der obigen Überschrift ist ab diesem Heft jedem Berufskollegen Gelegenheit gegeben sich kritisch zu äußern und Fragen zu stellen. Auch die junge Generation macht sich berechnete Sorgen um die Zukunft. Sie diskutiert und sucht nach Antworten und Lösungen. Hier kann sie sich melden.

Zur Antwort ist vor allem die ältere Generation aufgerufen.

Anfang Dezember 1968 schickte uns A. Henseler, Niederrachem, Lkr. Bonn, nachstehenden Leserbrief zu. Er war 1965 durch Vermittlung des Provinzialverbandes ein Jahr lang in Amerika und kann deshalb gewisse Vergleiche ziehen. Sein Brief hat uns veranlaßt, diese neue Spalte für den jungen Berufsnachwuchs einzurichten, in der Hoffnung, daß er recht häufig davon Gebrauch macht.

Wir hoffen, daß die hier geäußerten Meinungen von allen als aufgefaßt werden, wie sie verstanden werden sollen: nicht als negative Kritik, sondern als Anregung zu positiver Diskussion.

— Schriftleitung —

Und das schrieb er uns:

Vor acht Jahren habe ich meine Ausbildung im Obstbau begonnen. Damals war der Obstbau ein sehr gutes Geschäft, und uns Lehrlingen gegenüber wurde von einer vielversprechenden Zukunft in einem aussichtsreichen Beruf gesprochen.

Was ist davon geblieben? Haben die oft gebrauchten Schlagworte „Unser Cox schmeckt am besten“ – „Schließlich haben wir den Markt vor der Tür“ – „Was die anderen können, können wir auch“, noch Gültigkeit?

Wie sieht der deutsche Obstbau in zehn Jahren aus? Was muß ich in meinem Betrieb tun, um der Zukunft gewachsen zu sein? Lohnt es sich überhaupt noch, Obstbauer zu sein?

Zur Diskussion dieser Frage müssen wir zunächst einmal feststellen, was wir zur Überwindung der augenblicklichen Schwierigkeiten überhaupt brauchen! Wir suchen eine Betriebsform, die Gewinn bringt. Betriebsgröße, Sortenspiegel, Mechanisierung, Arbeitsmethoden und Art des Absatzes sind die dafür entscheidenden Faktoren. Welcher Betrieb wird überleben? Der Großbetrieb, der Familienbetrieb? Oder wird es in zehn Jahren nur noch Nebenerwerbsbetriebe geben? Niemand kann diese Frage im Augenblick mit Sicherheit beantworten. Also wird uns zuerst nichts anderes übrig bleiben, als auf eine unbekannte Bealllösung hinzuwirken.

Um zu überleben, müssen wir Gewinne erwirtschaften. Um Gewinn zu erzielen, brauchen wir entweder gute Preise, oder wir müssen die Kosten senken. Die Produktion größerer Mengen ist nur bedingt für den Gewinn entscheidend. Die Goldparmäne im Jahr 1967, die Zwetschen und Pfirsiche im vergangenen Jahr sind Beispiele genug dafür. In diesen Fällen war der Verlust eigentlich umso größer je mehr aufgrund des Mengenertrages Arbeit anfiel.

Welche Obstsorten und -sorten werden in Zukunft gewinnbringend verkauft werden können? Cox hat wohl Zukunft, wenn das Problem der Stippigkeit (entweder im Anbau oder durch konsequente Sortierung) gelöst wird. Werden wir aber an Cavendish verdienen, daß wir die wahrscheinlichen Verluste an den leuchtendsten Sorten finanzieren können?

Vor zwei Jahren glaubte ich noch an eine sichere Zukunft für Südkirschen, frühe Pfirsiche und frühe Pflaumen. Das Jahr 1968 aber hat gezeigt, daß auch bei diesen schnell verderblichen Obstsorten die Konkurrenz innerhalb der EWG und aus den Ostblockstaaten immer größer wird, obwohl die Kirschen- und Pflaumen-Produktion 1968 sicher ein Extremfall war.

Bei meinen Gedanken an die Zukunft muß ich weiter fragen: Welche Kulturmaßnahmen können wir vereinfachen, ganz fallensassen oder weiter mechanisieren? Wie hoch sind die Einsparungen bei der Umstellung auf das Pillar-Schnittsystem? Können wir bei der Bodenbearbeitung sparen? Welche Spritzungen können ohne Beeinträchtigung der Qualität fallengelassen werden? Sollte es nicht möglich sein, mit gezielten Schnitt- und Düngungsmaßnahmen einen gleichmäßig kleinen Cox zu erzeugen, der dann auch weniger stippig ist?

Sind die Anlagen in unserem Gebiet geeignet für Großkisten und Pflücksäcke? In der ganzen Welt werden diese Dinge aus Gründen der Kostenersparnis verwendet. Ebenso wichtig, wenn nicht wichtiger als die Erzeugung guter Qualitäten in einem modernen Betrieb, ist aber eine gewinnbringende Vermarktung.

Im vergangenen Jahr ist die Marktvereinigung Rheinland tätig geworden. Aber bisher hat die Marktvereinigung am 40

Jahre alten Prinzip des Verkaufs über die Uhren nichts Wesentliches geändert. In wenigen Jahren werden nahezu 100 % aller Einzelhandelsgeschäfte entweder Filialunternehmen, oder aber großen Einkaufsgenossenschaften angeschlossen sein. Diese Unternehmen brauchen als Kalkulationsgrundlage und für ihre Werbung große Posten einheitlicher Ware, am liebsten vorverpackt und zu Vorauspreisen über längere Zeiträume. Ist der rheinische Obstbau schon in der Lage, große Posten wirklich einheitlicher Ware anzubieten?

Wenn der Großbetrieb der Betrieb der Zukunft ist, wird es vielleicht einmal einheitliche große Posten geben. Überlebt der Familienbetrieb, brauchen wir eine einzige Verpackungsfabrik für das jeweilige Einzugsgebiet eines wirklichen Erzeuger-Großmarktes. In den USA transportiert man frisch gepflückte Äpfel bis zu 50 km zu den Verpackungsstationen. Kleinere Verpackungsorganisationen, die immerhin noch einiges größer waren als die „Meko“, sind als unrentabel stillgelegt worden. Setzt sich der Nebenerwerbsbetrieb durch, wird meiner Meinung nach für den Obstabsatz die Marktvereinigung überflüssig, denn im Kleinbetrieb wird der Privatabsatz dominieren. Die Versteigerungen alten Stils werden vielleicht ihre Bedeutung für kleinere Mengen für den lokalen Bedarf behalten können. Was aber kann getan werden, um zu versuchen, die Zukunft sicherer zu gestalten?

Vielleicht könnte man ein Vertretersystem aufbauen, ähnlich wie es in den USA besteht. Die Vertreter stellen dort den Kontakt zwischen den Anbauern bzw. Marktorganisationen und den Großhändlern bzw. Filialunternehmen her. Sie halten durch ständige Besuche, Gestellung von Werbematerial usw. die Verbindung wach und aufrecht. Auch besuchen sie Einzelhandelsgeschäfte, geben Ratschläge für die verkaufsfördernde Ausstellung des Obstes, und orientieren die Verkäufer über die Eigenarten verschiedener Sorten und ihre besondere Verwendungsart.

Erst wenn eine Verkaufs- und Werbemethode gute Preise bringt, ist sie gut. Verkaufen, wenn der zu verkaufende Artikel knapp ist, ist nicht schwer. Eine gute Verkaufsmethode zeigt sich, wenn man eine Ware, die man im Überfluß hat, gewinnbringend verkaufen kann.

Sollte man nicht auch endlich die etwa 20 verschiedenen Cox-Arten in Deutschland sterben lassen, und anstatt für Bonner Cox, Meckerheimer Cox, Cox aus der Rheinebene und Cox aus der Kölner Bucht für den deutschen Cox, bzw. den deutschen Apfel allgemein werben? – Der Verbraucher wird sicher sehr schnell selbst merken, welcher ihm am besten schmeckt.

Alle, die irgend etwas mit Obstbau zu tun haben, verfügen bestimmt über Ideen, Ratschläge und Verbesserungsvorschläge. Schreiben Sie doch ihre Anregungen oder Fragen auch an die Monatsschrift, damit eine Diskussion in Gang kommt, zu der hoffentlich auch Antworten gegeben werden, die für die Zukunft weiter helfen.

In der Hoffnung, daß die Schriftleitung der Monatsschrift auch Platz für die Fragen der jungen Generation hat, bin ich mit freundlichen Grüßen

A. H.

Veranstaltungen

Bildungsstätte des Deutschen Gartenbaues e. V., Grünberg/Oberhessen

- | | |
|---------------|--|
| Januar 6.-11. | Seminar für freie Rede (Arbeitsgemeinschaft deutscher Junggärtner) – AdJ – |
| 12.-18. | Gruppenleiterlehrgang – AdJ – |
| 20.-24. | Seminar der Fachgruppe Obstbau deutscher Baumschulen – BdB – |
| 28.-31. | VI. Kursus für Junge Unternehmer des Bundes deutscher Baumschulen |

Seminar für „junge“ Führungskräfte im Obstbau

Die Fachgruppe Obstbau im Bundesausschuß Obst und Gemüse führt in der Woche vom 20. bis 24. Januar 1969 ein Seminar für „junge“ Führungskräfte im Obstbau durch. Das Seminar wird hauptsächlich für „jüngere“ Fachleute, die in der Praxis als Betriebsführer oder dergleichen tätig sind, ausgerichtet.

Das Programm umfaßt:

Montag, 20. Januar 1969 ab 15 Uhr

Fragen zur aktuellen wirtschaftspolitischen Situation des deutschen Obstbaues
Diplomgärtner W. Opitz, Bad Godesberg

BILD 23: ICH BITTE UM'S WORT

Alfons Henseler, Rheinische Monatschrift für Gemüse Obst Zierpflanzen, Januar 1969

15 NACHLAUF

Nach dem Tod von Wilhelm Henseler 1972 und der Beendigung der aktiven Zeit als Obstbaubetrieb hat Anna Henseler noch bis 1994 im Henseler Hof gewohnt. Dann ist sie in eine direkt am Rhein gelegene Eigentumswohnung in Bad Breisig-Niederbreisig umgezogen. Das Hofgrundstück hat sie 1992 mit allen Gebäuden als Henseler-Hof an die Gemeinde Wachtberg verkauft.

Die Gemeinde hat das Wohnhaus restauriert, alle Wirtschaftsgebäude abgerissen und an deren Stelle eine Gaststätte und einen Gemeindesaal zu errichtet. Der Innenhof ist dabei weitgehend erhalten geblieben.

In den Jahren 1975-1994 hat Anna Henseler das Haus für ihre Kinder und Enkel offengehalten und sich auf vielfältige Weise am Gemeindeleben in Niederbachem beteiligt. So hat sie das Haus und insbesondere auch den Hof für verschiedene Veranstaltungen der örtlichen Vereine zur Verfügung gestellt. Dazu gehörten u.a. mehrere Konzerte der Flötengruppe Niederbachem. Auch der Karnevalsverein, der Heimat- und Verschönerungsverein und der Kirchenchor haben sich im Henseler Hof zu manchen Anlässen getroffen und wurden stets fürsorglich bewirtet.

Für die zahlreichen Arbeiten, die im Haus, Hof und Garten zu erledigen waren, hat sie fremde Hilfe benötigt. Dazu hat sie u.a. die Zimmer im Anbau an ausländische Arbeiter vermietet, die in Bonn und Umgebung beschäftigt waren. Im Gegenzug haben sie ihr bei mancherlei Aufgaben geholfen. Bei schwarzen Gästen hat sie allerdings auch Anfeindungen der einheimischen Dorfbewohner erfahren, die solche Personen nicht in ihrem Dorf haben wollten.



BILD 24: FLÖTENKONZERT IM HENSELER HOF

ca. 1990

Die Gemeinde Wachtberg hat den Henseler Hof 1992 gekauft und ihn zu einem Treffpunkt der Dorfgemeinschaft umgebaut. Die Wirtschaftsgebäude wurden durch eine Gaststätte und einen Gemeindesaal ersetzt. Beim Wohnhaus wurde das Fachwerk saniert und die Innenausstattung den neuen Bedürfnissen angepasst. Der Innenhof blieb im Wesentlichen erhalten und dient als Außenanlage der Gaststätte.



BILD 25: INNENHOF HENSELER HOF
ca. 2018

A ANHANG

A.1 ABBILDUNGEN DER QUELLEN

Landwirtschaftliche Schule
der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz

zu
Hennef (Sieg.)

Abgangs-Beugnis

für

Wilhelm Henseler aus *Westerhausen*
geboren am *28. Januar 1902*
in *Westerhausen* Kreis *Sieg*

Derfelbe hat die hiesige landwirtschaftliche Schule *Hennef*
in beiden Wintern *1920/21* und *1921/22* besucht und das vorgeschriebene Penjum absolviert.

I. Fleiß *sehr gut*

II. Betragen *sehr gut*

III. Kenntnisse *sehr gut*

a. Elementarfächer.

1. Deutsche Sprache *sehr gut*

2. Rechnen und Raumlehre *sehr gut*

3. Feldmessen und Nivellieren *sehr gut*

ABB. 1.1: ABGANGSZEUGNIS LANDWIRTSCHAFTLICHE SCHULE
Hennef, 25.2.1922

4. Zeichnen /

5. Schreiben /

b. Naturwissenschaften und Landwirtschaft.

6. Chemie *sehr gut*

7. Physik *sehr gut*

8. Tierkunde *sehr gut*

9. Pflanzenkunde /

10. Gesteins- und Bodenkunde /

11. Tierzucht *sehr gut*

12. Pflanzenbau *sehr gut*

13. Wirtschaftslehre *sehr gut*

14. Betriebslehre *sehr gut*

15. Buchführung *sehr gut*

Hennel, den *25. März* 192*2*

Der Vorsitzende des Kuratoriums:

Der Direktor der Schule:

Hennel



Hübner

Abb. 1.2: Abgangszeugnis Landwirtschaftliche Schule (Rückseite)



ABB. 2: BESITZURKUNDE BRONZENE MEDAILLE
Bonn, 29.10.1925

Der Direktor
der
landwirtschaftlichen Schule.

Hennef, den 16. Nov. 1929
(Sieg)

Tgb.-Nr.
—••—

Herrn Wilhelm H e n s e l e r - Westerhausen
wird bestätigt, daß er im Frühjahr 1922 einen dreiwöchentlichen
Obstbaukursus mit Erfolg mitgemacht hat.



W. Henseler

ABB. 3: BESTÄTIGUNG OBSTBAUKURS
Hennef, 16.11.1929

Provinzial-Lehranstalt
für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft
zu Bad Kreuznach.

Bescheinigung.

Dem Herrn Wilhelm Henseler, Landwirt
aus Westerhausen Kreis Hennef/Sieg
wird hiermit bescheinigt, daß er in der Zeit vom 16. Februar
bis 5. März 1932 an dem Baumwärterkursus
an hiesiger Lehranstalt teilgenommen hat.

Bad Kreuznach, den 5. März 19 32.



Der Direktor:
Heiff

16/1

ABB. 4: BESCHEINIGUNG BAUMWÄRTERKURS
Bad Kreuznach, 5.5.1932

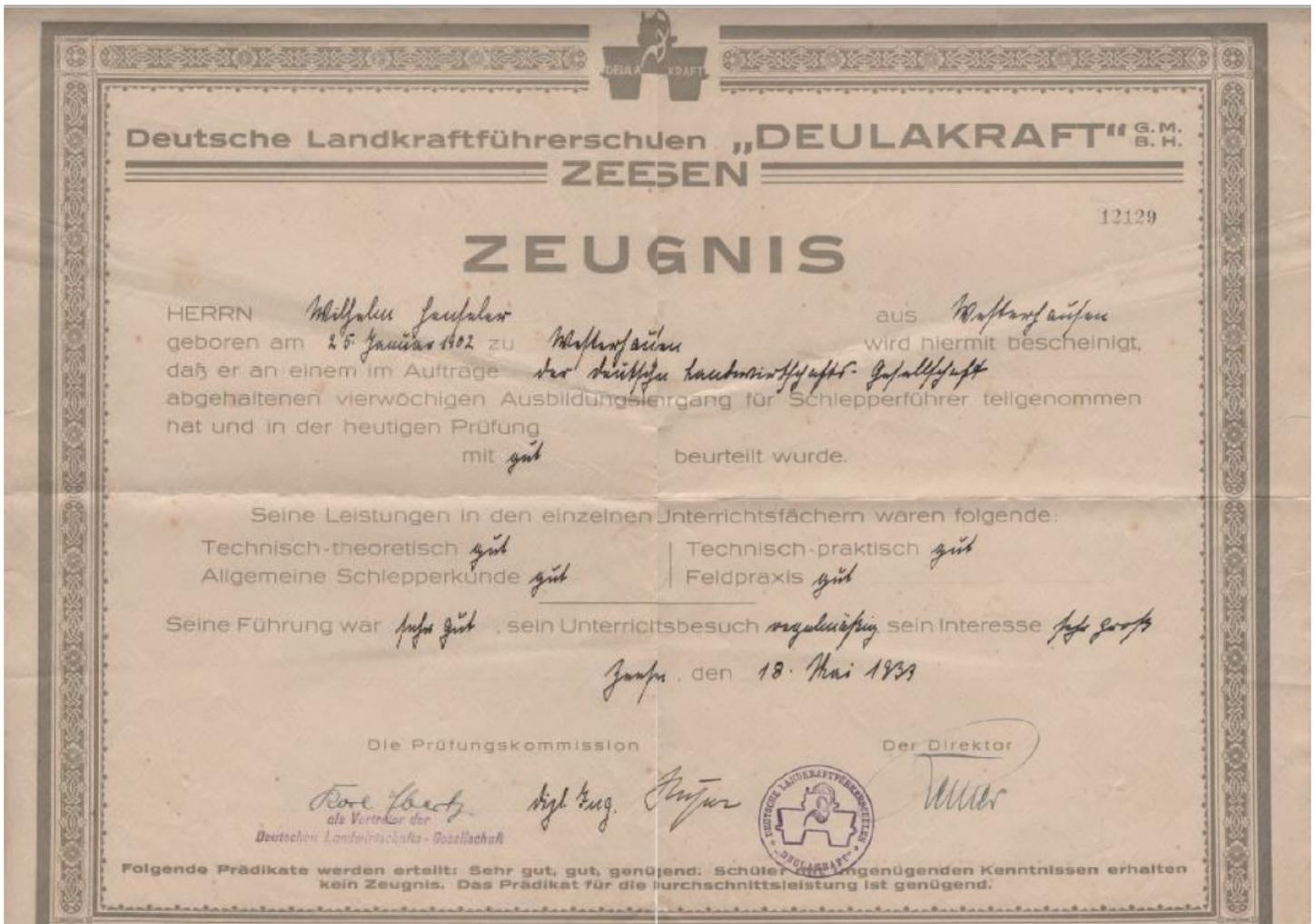


ABB. 5: ZEUGNIS SCHLEPPERFÜHRER,
 DEULAKRAFT, Zeesen, 18.5.1933

Abschrift:

Herrn Wilhelm Henseler aus Westerhausen geboren am 25. Januar 1902 zu Westerhausen wird hiermit bestätigt, daß er an einem im Auftrage der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft abgehaltenen vierwöchigen Ausbildungslerngang für Schlepperführer teilgenommen hat und in der heutigen Prüfung mit gut beurteilt wurde.

Seine Leistungen in den einzelnen Unterrichtsfächern waren folgende:
 Technisch-theoretisch: gut | Technisch-praktisch: gut
 Allgemeine Schlepperkunde: gut | Feldpraxis: gut

Seine Führung war sehr gut, sein Unterrichtsbesuch regelmäßig, sein Interesse sehr groß.
 Zeesen, den 18. Mai 1933

Bescheinigung.

Hierdurch wird bescheinigt, daß Herr

..... *Wilhelm Jansper*

wohnhaft in *Jansen* in der Zeit

vom *18. 5.* bis *19. 5. 1933* an einem

Sprengmeister-Ausbildungs-Kursus

unter Leitung des Herrn *Sprengmeister Fr. Weichelt, Halle/Saale*

von der *Sprengstoff-Verkaufs-Gesellschaft* teilgenommen

hat und in eingehender Weise mit der Handhabung des Sprengverfahrens vertraut gemacht

worden ist.

..... *Jansen*, den *19. 5.* 19 *33*



Weichelt

ABB. 6: BESCHEINIGUNG SPRENGMEISTER

Abschrift:

Sprengmeister-Ausbildungs-Kursus der DEULAKRAFT Zeesen, 19.5.1933 unter Leitung von Fr. (Friedrich) Weichelt, Halle/Saale von der Sprengstoff-Verkaufs-Gesellschaft

Landwirtschaftskammer
für die
Rheinprovinz

Postcheckkonto Köln Nr. 4370
Drahtanschrift: Landkammer, Bonn

Tagebuch-Nr. 0. 1474

(Es wird gebeten, in allen Antworten obige
Tagebuchnummer anzugeben.)

**Hauptabteilung II der
Landesbanerenschaft Rheinland**

Bonn, den 12. Hornung (Februar) 1934.
Eudener Allee 60
Fernruf Nr. 1631

AN

Herrn Wilhelm H e n s e l e r ,
Obstzüchter,
Nieder-B a c h e m bei Mehlem.
Hauptstrasse 71.

Auf Ihren Antrag auf Anerkennung Ihres Betriebes als Lehrbetrieb teilen wir Ihnen heute nunmehr mit, dass der Herr Landeshauptabteilungsleiter II auf Vorschlag des Landesführers für Gartenbau Ihren Antrag genehmigt und die Anerkennung Ihres Betriebes als Lehrbetrieb ausgesprochen hat. Die für die anerkannten Obstbau- und Gemüsebau-Lehrbetriebe gültigen Grundsätze sind Ihnen bereits zugegangen, wir verweisen auf diese und erwarten genaue Beachtung aller Bestimmungen. Insbesondere erwähnen wir die Vorschrift, dass die Lehrlinge die Tagebücher für Obstbau- und Gemüsebau-Lehrlinge führen müssen, dass die Lehrerherren diese Tagebuchführung zu überwachen haben und dies durch wenigstens vierwöchentliche Sichtvermerke in den Tagebüchern kenntlich zu machen ist. Ferner empfehlen wir Ihnen den Bezug der von uns zu Förderung des rheinischen Obst- und Gemüsebaues herausgegebenen Fachzeitschrift "Rheinische Monatschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau" und bitten, diese auch den Lehrlingen zugänglich zu machen. Wir erwarten gerade von den anerkannten Lehrbetrieben, dass sie in jeder Hinsicht vorbildlich sind.

Heil Hitler!

Der Landeshauptabteilungsleiter II

I. A.

Wagner
Abteilungsleiter.

ABB. 7.1: ANERKENNUNG LEHRBETRIEB
Bonn, 12.2.1934

Reichsnährstand

Landesbauernschaft
Rheinland
Verwaltungsamt



Bonn, den 31. März 1936

Endenicher Allee 60
Fernsprecher: S.-Nr. 1631
Postfachkonto: Köln Nr. 4370

Bankdaten:
Bank für Landwirtschaft L.-G., Filiale Köln
Rhein. Girozentrale und Provinzialbank, Zweigstelle Köln
Genossenschaftliche Zentralbank z. G. u. d. S., Koblenz
Rheinische Landesgenossenschaftskasse Bonn

Gesch.-Z. II G 9/13834

Bei Rückantwort bitte angeben.

An

Herrn Wilhelm H e n s e l e r

Niederbachem bei Neftem

Sie bereits mitgeteilt, kann die Anerkennung Ihres Betriebes als Lehrbetrieb auf Grund einer Verfügung des Verwaltungsamtes des Reichsbauernführers aufrecht erhalten bleiben. Dennoch empfehle ich Ihnen die Ablegung der Gartenmeisterprüfung. Um Ihnen eine solche zu ermöglichen, stelle ich Ihnen anheim, an einer ausnahmsweise eingerichteten gärtnerischen Werkprüfung teilzunehmen, die am Samstag, den 4. IV. 1936, vormittags 9 Uhr im Betrieb der Rheinischen Lehranstalt für Gemüsebau in Straelen stattfindet. Wenn hier auch vorwiegend Gemüsebaulehrlinge geprüft werden, so bestehen keine Bedenken und auch durchaus die Möglichkeit, Sie im Obstbau zu prüfen. Am gleichen Prüfungstage werden eine ganze Reihe älterer Leute, die in gleicher Lage wie Sie sind, geprüft. Die sonst von den Lehrlingen geforderten Unterlagen für die Prüfung und möglichst die geführten Tagebücher sind mitzubringen oder aber alsbald nachträglich hierher einzureisen.

Heil Hitler !

Im Auftrage:

ABB. 7.2: BESTÄTIGUNG LEHRBETRIEB
Bonn, 31.3.1936

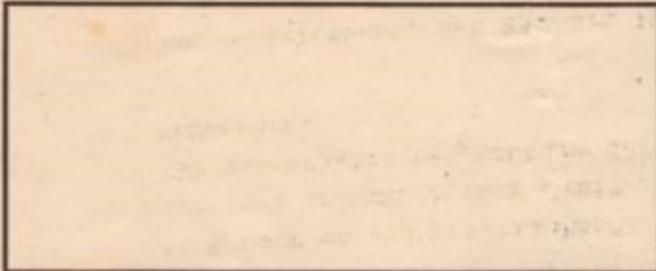
Lehr- u. Versuchsanstalt f. gärungslose Früchteverwertung Ober-Erlenbach

Kurzanschrift: Früchteverwertung Obererlenbach b. Frankfurt-M. - Fachstation: Bad Homburg u. d. G. - Fernruf: Bad Homburg 212 - Telephon: 31004 Frankfurt-M. - Verleihung Samstags nachm. u. Sonntags nach vorheriger Anfrage.



Aufgaben der Anstalt:

Gemeinnützige Auskunft, Beratung, Auffklärung eigene Zeitschrift, Jahreskarte für Praktiker und Betriebsleiter / 10-tägige u. 3-tägige Kurse / auswärtige Vorträge und Vorträge / Versuche im eigenen Mutterbetrieb, bei jährlich über 150000 Liter Süßmostherstellung nach verschiedenen Verfahren / Futtsorten / Verdampfungen / Verdampfermittlung / Labormotoren
Leitung: Direktor Prof. Baumann



Ihre Zeichen

Ihre Nachricht

Ihrer Zeichen

Tag

B e s c h e i n i g u n g

Herrn W. Henseler, Obstgut, Nieder-Bachem

hat an unserem Fortbildungs-Lehrgang für Süßmoster vom 11.-23. März teilgenommen und alle Vorträge und Vorführungen nach dem hier angehefteten Programm besucht.

Dieses Programm umfasst alles, was für die erfolgreiche Ausübung der Süßmostbereitung zu wissen notwendig ist. Im zweiten Teil des Lehrganges wurden alle wichtigeren Handgriffe und Arbeiten wiederholt praktisch vorgeführt und durch Fragen an die praktisch arbeitenden Teilnehmer geprüft, ob der Sinn und Zweck der einzelnen Hantierungen verstanden werden.

Bei diesem 2. Teil hat der vorgenannte Teilnehmer des Lehrganges sich auch an den praktischen Arbeiten beteiligt. Nach diesen Arbeiten und mündlicher Prüfung sind *gute Vor-* Kenntnisse für die praktische Ausübung der Süßmosterei *Lehranstalt ad. Obererl.* vorhanden.

Ober = Erlenbach, den 23. März 1935.

Lehr- und Versuchsanstalt
für gärungslose Früchteverwertung

Prof. Baumann
Direktor.

Wir bitten höflich um schriftliche Anfragen zur Inhaltsbestimmung freigelegter Proben zu beauftragen.

Warenzeichen



Gemeinnützige Tätigkeit des letzten Jahres:

193 Vorträge an der Anstalt und auswärts mit 5400 Teilnehmern - 39 Vorträge vor 4300 Hörern - 46 Aufstellungen besichtigt oder besucht
Österreichische Aufführungen durch eigene Vorträge, Schriften und Probe-Mustern - rund 250 größere Betriebsberatungen, Preisermittlungen und Untersuchungen durchgeführt - rund 40000 schriftliche Beratungen erteilt - rund 3000 Beratungen durch den Mutterbetrieb der Anstalt - 70 größere Versuche abgefolgten
Betriebsbetrieb mit jährlich ca. 150000 l Süßmostherzeugung.

gef. gr. 4

ABB. 8: BESCHEINIGUNG SÜßMOSTER
Obererlenbach, 23.3.1935

Prov. Lehranstalt
für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft.

Ahrweiler, den 17. Febr. 1934.

An alle, an dem Wiederholungskursus teilgenommenen
Baumwärter !

Wie Ihnen bereits am Schlusse der abgenommenen Prüfung von Herrn B i c k und mir mitgeteilt wurde, hat die Prüfung keineswegs befriedigt und konnten auch nicht die Zensuren vergeben werden, die man schon viel lieber vergeben hätte .

Der Herr Landeshauptmann hat angeordnet, dass das bisherige Formular für die Ausstellung des Zeugnisses des geprüften Baumwärters nicht beizubehalten ist, da verschiedentlich mit diesem Formular grober Missbrauch getrieben wurde . - Es ist ein neues Formular im Entwurf, sodass Ihnen nach etwa 4 Wochen das Zeugnis über Ihre abgelegte Prüfung zugehen dürfte . In der anschliessenden Beratung der Prüfungskommission wurde schon der Beschluss gefasst, dass den Teilnehmern, die mit einer unbefriedigten Zensur die Prüfung ablegten, Gelegenheit erhalten sollen, in weiteren 2 bis 3 Jahren nochmals den Wiederholungskursus zu absolvieren und es wird dann möglich sein, diesen Wiederholungskursus an der Anstalt, woselbst Sie den Baumwärterkursus absolviert haben, zu besuchen .

Ihnen wurde das Prüfungsprädikat in der Gesamtnote mit

"sehr gut"

zuerkannt .

"Heil Hitler"

gez. B e r n h a r d .

Direktor .

ABB. 9: ZEUGNIS BAUMWÄRTER
Ahrweiler, 17.2.1934



**Provincial-Lehranstalt
für Weinbau, Obstbau u. Landwirtschaft
zu Ahrweiler.**

Wilhelm Henseler, N.-Bachen

**hat die in der Rheinprovinz
vorgeschriebenen Lehrgänge
zur Ausbildung von Obstbaum-
warten an der hiesigen Anstalt
mit Erfolg besucht und erhält
hiermit das Zeugnis als**

geprüfter Obstbaumwart.

Theoretische Leistungen: *recht gut*
Praktische Leistungen: *recht gut*
Gesamtergebnis : *recht gut*

Der Direktor:

[Signature]

Ahrweiler, den 30. April 1936.

ABB. 10: ZEUGNIS OBSTBAUMWART
Ahrweiler, 30.4.1936

Landesbauernschaft



Rheinland

Prüfungszeugnis

für die gärtnerische Werkprüfung

Der Gärtnerlehrling *Wilhelm Heuveler*
geboren am *25. 1. 1902* zu *Westerläusen*
der seine Lehrzeit vom

durchgemacht hat, hat sich am *4. April 1936*
in *Strobeln* der gärtnerischen Werkprüfung
vor der Landesbauernschaft *Rheinland*, unterzogen
und das

Gesamtergebnis: *gut* **erzielt.**

Die Prüfung erstreckte sich auf die umstehend bezeichneten Zweige des Gartenbaues.
Auf Grund dieser Prüfung wird ihm hiermit die Berechtigung erteilt, sich als

Gärtner-Gehilfe

zu bezeichnen.

Bonn, den *15. Mai 1936*.

Der Prüfungsausschuß:

Joh. Dieckhoff
R. Garmy



H. Pfeiffermann
W. J. Hoffmann

ABB. 11.1: ZEUGNIS GÄRTNERGEHILFE
Bonn, 15.5.1936

Einzelergebnisse

1. Praktisches Können

Blumen- und Pflanzenbau:

Obstbau: 4,5

Gemüsebau:

Baumschule:

2. Lehrbetrieb

Betriebsbeschreibung, Zeichnungen: 4,5

3. Tagebücher:

9,-

4. Allgemeines Fachwissen

Bodenkunde, Botanik, Düngelehre usw. 9,-

5. Besonderes Fachwissen

Kulturbeschreibung und Sortenkenntnis: 13,2

6. Gesamteindruck

einschl. Politisches Wissen: 9

Abb. 11.2: Zeugnis Gärtnergehilfe (Rückseite)

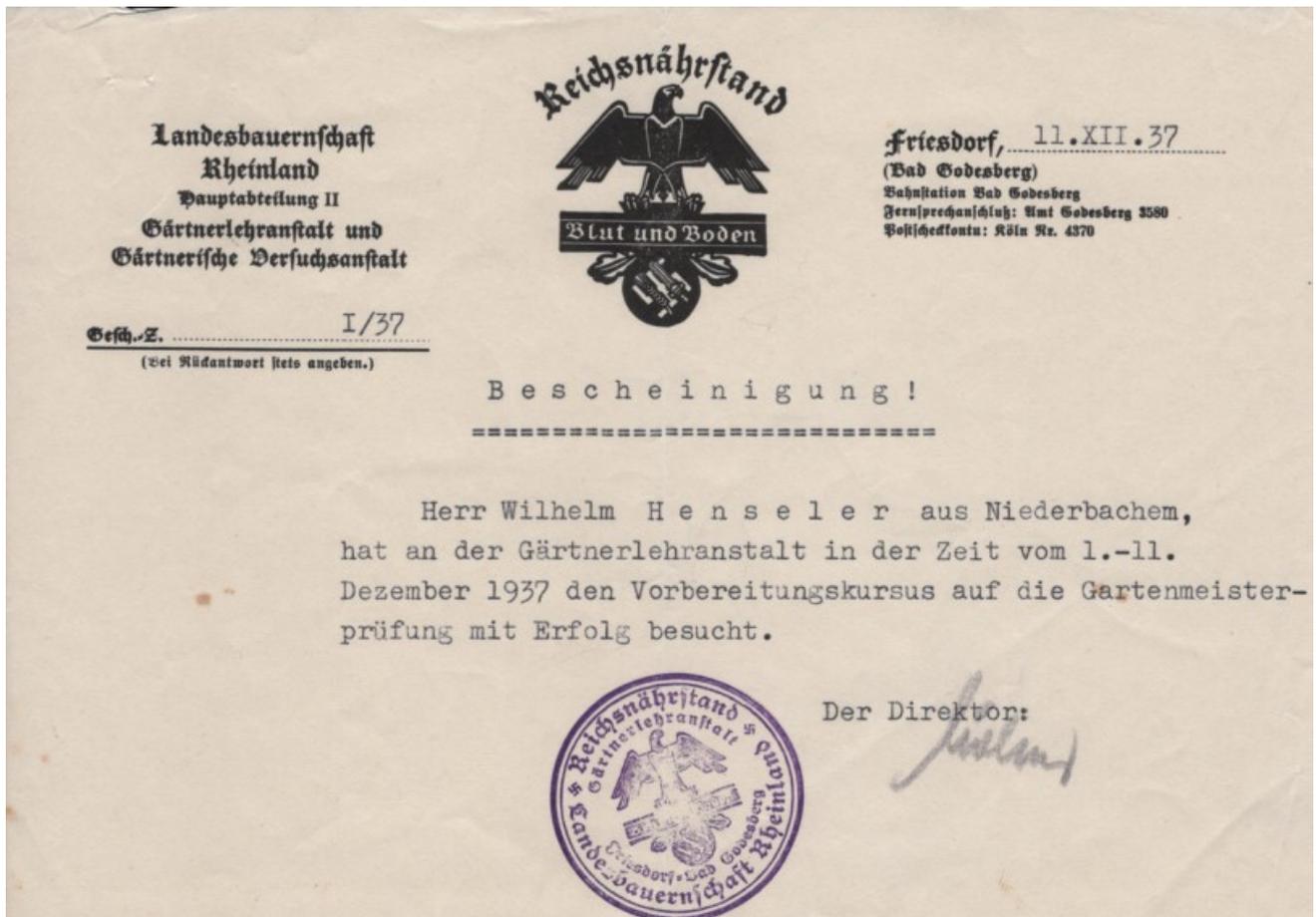


ABB. 12.1: VORBEREITUNGSKURS GÄRTNERMEISTERPRÜFUNG

Friesdorf, 11.12.1937

Dieser Vorbereitungskursus war Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung

Bonn, den 30. November 1938.

An

Herrn Wilhelm Henseler
Gärtner

Niederbachem/bei Mehlem

Hauptstr. 53.

Betrifft: Gärtnermeisterprüfung im Frühjahr 1939.

Aufgrund Ihrer hier vorgelegten Anmeldung sind Sie zur Gärtnermeisterprüfung im Frühjahr 1939 zugelassen, sofern die Prüfungsgebühr von 30.-- RM eingezahlt worden ist.

Die Gärtnermeisterprüfung besteht aus zwei Teilen:

1. einer schriftlichen Prüfung,
2. einer mündlichen Prüfung.

Die schriftliche Prüfung umfaßt außer der Klausurarbeit, die am Tage vor der mündlichen Prüfung zu schreiben ist, noch eine Hausarbeit über das auf dem beiliegenden Bogen aufgeführte Thema. Gemäß der Prüfungsordnung zur "Grundregel des Reichsnährstandes für die praktische Ausbildung im Gartenbau" stehen für die Ausarbeitung der Hausarbeit dem Prüfling 8 Wochen zur Verfügung. Die Arbeit soll nicht mehr als 20 Schreibmaschinenseiten umfassen.

Ich bitte Sie nunmehr, das gegebene Thema erschöpfend auszuarbeiten und mir bis zum 25. Januar 1939 zur Prüfung vorzulegen. Die genaue Einhaltung dieses Termins ist unbedingt erforderlich, da sonst für die weitere Zulassung keine Gewähr gegeben werden kann.

Aus der Hausarbeit selbst darf weder Ihr Name noch Ihre Person erkenntlich sein. Die auf dem anliegenden Bogen oben rechts angegebene Nummer ist als Kennzeichen an dem Anfang der Arbeit zu setzen.

Schließlich sind noch die Quellen (Bücher, Schriften usw.) aufzuführen, die bei der Anfertigung der Arbeit benutzt worden sind. Die Prüfungsarbeit ist von Ihnen allein ohne fremde Hilfe anzufertigen.

Heil Hitler!
Im Auftrage:

Gleisberg.

ABB. 12.2: ZULASSUNG GÄRTNERMEISTERPRÜFUNG
Bonn, 30.11.1938

Reichsnährstand



Landesbauernschaft Rheinland

Zeugnis über die Gärtnermeisterprüfung

Der Gärtnergehilfe Wilhelm Henseler
geboren am 25.1.1902 zu Westerhausen
hat sich am 9.3.1939 vor der obengenannten Landesbauernschaft der

Gärtnermeisterprüfung

in dem Hauptfach Obstbau

und in dem Nebenfach Baumschulen

unterzogen und das

Gesamtergebnis: befriedigend erzielt.

Die Prüfung erfolgte nach der Grundregel des Reichsnährstandes für die praktische Ausbildung im Gartenbau vom 1. Oktober 1937.

Auf Grund dieser Prüfung ist er berechtigt, sich als

Gärtnermeister

zu bezeichnen, sofern er das 24. Lebensjahr vollendet hat und ihm der Meisterbrief ausgehändigt worden ist.

Friesdorf, den 9. März 1939.

Der Prüfungsausschuß:

Gleiberg *W. W. W.* *W. W. W.*
Helmut Nicolai *W. W. W.* *W. W. W.*
W. W. W. *W. W. W.* *W. W. W.*

Der Landesbauernführer:

W. W. W.



Prüfungswegen: Sehr gut; gut; befriedigend; genügend.

Druckverlag des Reichsnährstandes, Berlin SW 11. Vordr. Lg 14 (a)

ABB. 13: ZEUGNIS GÄRTNERMEISTER
Friesdorf, 9.3.1939

Der Amtsbürgermeister

Berkum, den 24. Mai 1946

Für den Amtsbezirk Villip ist ein kolonnenweises Suchen des Kartoffelkäfers angeordnet.

Als Suchtag ist für sämtliche Orte des Amtsbezirks den Montag einer jeden Woche vorgesehen. Bei regnerischen Wetter findet das Suchen am folgenden Tage statt.

Für die Suchperiode 1946 werden Sie als Kolonnenführer bestimmt. Auf Grund des § 2 der siebenten Verordnung zur Abwehr des Kartoffelkäfers vom 4. Mai 1939 (R.G.B.L. I.S. 382) und Ziffer 2 der achten Verordnung zur Abwehr des Kartoffelkäfers vom 21. Mai 1940 (R.G.B.L. I.S. 793) werden Sie hiermit aufgefordert die Führung der Ihnen zugeteilten Kolonne zu übernehmen.

Treffpunkt: wie aus der öffentlichen Bekanntmachung ersichtlich.

Die Suchzeit beginnt einheitlich um 13 Uhr.

Sollten Sie dieser Verfügung nicht Folge leisten, wird auf Grund des § 10 der siebenten Verordnung zur Abwehr des Kartoffelkäfers Bestrafung erfolgen.

Herrn

..... *Willeh. Henseler*

in

..... *Niederbachum*

Großhans
Amtdirektor

ABB. 14.1: ANORDNUNG KARTOFFELKÄFERSUCHE
4.5.1946

A n

alle Kolonnenführer im Kartoffelkäferabwehrdienst

In letzter Zeit sind mehrere Kartoffelkäferfunde im Kreise Bonn und auch im hiesigen Amtsbezirk gemacht worden. Diese Funde ermahnen uns, mit grossem Interesse dem Kartoffelkäfer zu Leibe zu rücken.

Die Bezirksstelle für die Kartoffelkäferbekämpfung in Bonn hat die nachstehend aufgeführten Verhaltensmassregeln bei Kartoffelkäferfunden herausgegeben, die ich nachstehend wieder geben möchte;

- 1.) An der Fundstelle sind sofort alle Käfer und evtl. einige Larven abzusammeln und in einem Fläschchen mit Spiritus oder mit einer anderen abtötenden Flüssigkeit aufzubewahren. Alle übrigen Larven und Eigelege wie auch die abgefressenen Pflanzen sind an Ort und Stelle zu belassen, weil hierdurch wichtige Feststellungen durch den Kartoffelkäfer-Abwehrrdienst gemacht werden müssen.
- 2.) Der Kolonnenführer bezeichnet die Fundstelle durch Einstecken eines Stockes oder Zweiges. Die Fundstelle muß möglichst unberührt bleiben. Ein Zusammenlaufen der Suchkolonne ist daher unbedingt zu vermeiden.
- 3.) Der Fund ist sofort dem Bürgermeisteramt in Berkum zu melden, die die Meldung an die Bezirksstelle für Kartoffelkäferbekämpfung in Bonn weiterleitet.
- 4.) Befallene Kartoffelfelder sind sofort durch die Polizei gegen den Zutritt Unbefugter abzusperren.
- 5.) Über alle weiteren Bekämpfungsmaßnahmen entscheidet der Beauftragte des Kartoffelkäferabwehrrdienstes.

Ich ersuche diese Verhaltensmassregeln genauestens zu beachten und mir bei jeder evtl. Funden sofort Mitteilung zu machen.

Amtsdirektor

Der schädliche Kartoffelkäfer und der nützliche Marienkäfer
Nicht verwechseln!



Vergleichen
Kartoffelkäfer
(Nach Heymons)



Kartoffelkäfer



Vergleichen
Marienkäfer



Marienkäfer



Vergleichen
Kartoffelkäferlarve
(Nach Heymons)



Kartoffelkäferlarve



Vergleichen
Marienkäferlarve
(Nach Heymons)



Marienkäferlarve



Vergleichen
Junge Kartoffelkäferlarve
Hat 6 Beine und kriecht auf den Blättern



Junge Kartoffelkäferlarve



Vergleichen
Marienkäferpuppe
Hat keine Beine und ist am Blatt festgeklebt



Marienkäferpuppe

Beilage zu Flugblatt Nr. 120. »Der Kartoffelkäfer«, aus der Vögelischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Berlin-Deutsch.

1179 25 H D

ABB. 14.3: DARSTELLUNGEN DER KÄFER
Kartoffelkäfer und Marienkäfer 24.5.1946



Ein Brief aus dem Apfelstaat Washington

Im Mai vergangenen Jahres ist Alfons Henseler, Niederbachem b. Bad Godesberg, als Austauschpraktikant nach Amerika gegangen. Für ihn kam Mike Scott von der Washington State University in Pullmann/Wash. ins Rheinland.

Inzwischen hat A. Henseler viel in Amerika gesehen, erlebt und gearbeitet. Hierüber wird er - ebenso wie Mike Scott über seine Eindrücke im Rheinland - auf der Vortrags- und Diskusstagung am 25. und 26. Januar 1966 in Willich und Bad Godesberg berichten.

Alfons Henseler hat am 7. 12. 1965 anlässlich einer großen Obstbautagung im Apfelstaat Washington einen stark beachteten Lichtbildvortrag über den rheinischen Obstbau gehalten. Fachberater W. Linck, früher Jülich, war zufällig in Amerika und nahm an dieser Tagung teil. Er schrieb uns, daß Alfons Henseler das Rheinland und die Bundesrepublik dort ausgezeichnet vertreten hat.

Hier ein Auszug aus einem Brief von A. Henseler vom 22. 10. 1965:

... und in Wenatchee habe ich dann mit Dr. Lindner in der Experiment-Station gearbeitet.

Wir machten Zuckergehaltsuntersuchungen bei etwa 30 verschiedenen Spur-Typ-Sorten von Roter Delicious. Spur-Typs sind durch Zufall gefundene, weiter vermehrte und selektionierte Bäume mit außergewöhnlich vielen und gleichmäßig starken Fruchtknospen. In der Experiment-Station wird zur Zeit an einer Erntemaschine zum Pflücken von Heckenpflanzungen gearbeitet. Das dreirädrige Fahrzeug fährt durch die Reihen und auf jeder Seite pflücken zwei Männer von hydraulisch beweglichen Plattformen die Äpfel auf ein Band, über welches die Früchte in eine 1000-Pfund-Großkiste rollen.

Es werden hier hauptsächlich drei späte Apfelsorten angebaut: Golden Delicious, Roter Delicious und Winesape. Es waren größtenteils ältere Anlagen und wir benötigten 3 und 5 m hohe Standleitern. Wir pflückten auch nach Farbe (65 % Farbe und besser) und pflückten dreimal durch die Anlagen. Dabei benutzen wir 35 Pfd.-Pflücksäcke, die man - mit Bändern über die Schultern befestigt - vor dem Bauch hängen hat und die sich nach unten hin öffnen lassen. Gewöhnlich werden alle Äpfel hier in 1000-Pfund-Großkisten gepflückt.

Alle Pflücker werden im Akkord bezahlt. Je Großkiste bekommen sie etwa 20,- DM und für die normale 35-Pfund-Kiste et-

wa 1,- DM. Ein guter Pflücker kann am Tag in 9 Stunden bis fünf Großkisten oder 120 normale Kisten pflücken.

Der Transport der Früchte erfolgt wie bei uns mit Paletten und Litrucks. Man hat hier festgestellt, daß sich die Äpfel, die zwischen dem 150. und 155. Tag nach der Vollblüte gepflückt werden, am besten lagern lassen. Deshalb werden diese Äpfel, entweder gepackt oder ungepackt, ins CO₂-Lager eingelagert und erst im nächsten Mai oder Juni verkauft.

Für die Produktion, Ernte, Sortierung, Verpackung und Lagerung von 100 Pfd. Golden Delicious entstehen dem amerikanischen Farmer für die einzelnen Arbeiten etwa folgende Kosten (vorausgesetzt ist eine gute Durchschnittsernte einer Niederstammobstanlage im Vollertrag):

Produktion und Ernte		Sortierung, Verpackung, Lagerung	
Winterschnitt	0,50 DM	Karton	3,90 DM
Bodenbearbeitung	0,20 DM	Paplagen	2,- DM
Beregnung	1,- DM	Papier	1,40 DM
Düngung	0,20 DM	Material	7,30 DM
Schädlingsbekämpfung	1,- DM	Packlohn	1,40 DM
Ausdünnen	1,50 DM	Sortierlohn	1,- DM
Binden	0,50 DM	Maschinen	1,- DM
Pflücklohn	3,- DM	Hilfsarbeiten	0,60 DM
Transport	1,- DM	Packkosten	4,- DM
Anbaukosten	8,90 DM	Gebäude	0,50 DM
Verzinsung	2,50 DM	Kühlhaus	3,50 DM
Zusammen	11,40 DM	Lagerkosten	4,- DM
		Zusammen	15,30 DM

Die relativ niedrigen Kosten im Winterschnitt ergeben sich aus der Verwendung von Spur-Typs, niedrigen Düngegaben und etwa zweimal soviel Sonnenscheinstunden wie in Deutschland, was weniger starkes Auslichten erlaubt.

Als Bodenbearbeitungsmaßnahme wird jährlich drei- bis viermal gemulcht. Die Kosten für die Beregnung verteilen sich mit 0,40 DM auf Rohre und Pumpen und 0,60 DM auf Arbeitslohn.

- 18 -

Die Kosten für das Ausdünnen werden in den nächsten Jahren durch verbesserte chemische Mittel gesenkt werden können.

Binden und Spreizen waren bis vor wenigen Jahren unbekannt; mit Verwendung von Niederstammanlagen aber muß der amerikanische Obstbauer - trotz Spur-Typs - diese Kulturmaßnahmen durchführen.

Bei der Verwendung von Großkisten sind die Pflückkosten etwas niedriger, ebenso ermäßigen sich die Transportkosten auf etwa 0,50 DM.

Von einer Golden Delicious Anlage im Vollertrag werden etwa 1000 Ztr. gepackte A- und B-Ware pro ha erwartet. Der A-Anteil kann infolge von Frühjahrsfrösten stark variieren. 60% A werden trotz scharfer Sortierungsbestimmungen jedoch im Durchschnitt erreicht.

Alle Kartons tragen aufgedruckt den Namen der Farm und die Aufschrift: „Die besten Äpfel der Welt“. Die Anzahl der Äpfel in einem Karton wird nach der jeweiligen Sortiergröße der Äpfel bestimmt. Für jede Sortiergröße gibt es verschiedene vorgelochte oder nestpackähnliche Pappeinlagen. Die Packerinnen werden je gepackten Karton bezahlt. An einer Sortiermaschine werden gewöhnlich ebenso viele Sortiererinnen wie Verpackerinnen benötigt. Die Kühlhauskosten sind für etwa 7 Monate berechnet. Die normale Kühltemperatur beträgt -1° C. Zu diesen Kosten addieren sich beim Verkauf noch Reklame-, Inspektions- und Frachtkosten. Mit den Reklamekosten werden die Auslagen der sog. Äpfel-Commission bestritten, die in jeder großen Stadt in Amerika einen Kontaktmann zum Käufer hat.

Jede Sendung, die verkauft wird, muß vor dem Transport von einem staatlichen Kontrolleur abgenommen werden.

Die Frachtkosten (für 100 Pfund) von Wenatchee nach Los Angeles (1500 km) betragen 5,- DM, nach Chicago (3500 km) 10,- DM und nach New York (4800 km) 12,- DM. Der Transport erfolgt zur Hälfte mit der Eisenbahn und zur Hälfte mit großen Kühllastwagen.

Eine endgültige Kosten-Rechnung sieht etwa so aus:

Anbau-Selbstkosten	11,40 DM
Verpackungs-Selbstkosten	15,30 DM
Selbstkosten	26,70 DM
Reklame	0,60 DM
Inspektion	0,10 DM
Frachtkosten	10,- DM
Rohpreis	37,40 DM

Zur Zeit kosten Golden Delicious (A-Ware) 53,- DM bis 55,- DM; B-Ware 42,- DM bis 45,- DM.

Innerhalb der verschiedenen Größen gibt es nur ganz geringe Preisunterschiede. Dieses Jahr sind die Preise sehr gut, weil Yakima infolge Frostes nur 50% einer Vollernte hat.

Ich bleibe noch eine Woche hier in Yakima, dann fahre ich nach Pullmann, um Mike's Universität kennenzulernen...

Ihr Alfons Henseler

ABB. 15: BRIEF AUS DEM APFELSTAAT

Brief aus dem Apfelstaat Washington, Alfons Henseler, 22.10. 1965



ABB. 16: FLURPLAN MEHEM

Liegenschaftskataster NRW, 1:2000, Flurstück1733, Flur 7, Gemarkung Mehlem, 26.05.2017

DIFFERENCES IN FRUIT GROWING IN WASHINGTON AND THE RHINELAND

ALFONS HENSELER
5321 Niederbachem, Germany

Last December I was chosen by the Provinzial-Verband der Rheinprovinz, to be one of the young exchange fruit growers between the Washington State Horticultural Association and the Rhineland Horticultural Association. This exchange was started last year with Harold Dobie from Lower Naches and Dieter Linden from Meckenheim.

My home is in Niederbachem, seven miles from Bonn, the capital of Western Germany. My father owns an orchard there and we grow almost all kinds of fruit. After high school I received an education in horticulture. In our school system we have to study and to work out in the orchard at the same time. I traveled and worked in other European fruit-growing areas in Switzerland, Italy, and France.

On May 25, I left Europe by boat for New York. My brother, who is studying in Waterloo, Canada, picked me up there on June 1. My first impression was that everything was higher, bigger, and more expensive. After five days in New York, visiting the World's Fair, taking a look over Manhattan from the Empire State building, and enjoying Chinatown and Greenwich Village, we went by way of the amazing Niagara Falls to Waterloo. A day later I started by Greyhound bus to Wenatchee.

On the way I visited Detroit, Chicago, and St. Louis. Then I got sunburned while swimming at New Orleans. From there Greyhound took me through Texas, New Mexico, and Arizona to Los Angeles. After visiting San Francisco and Seattle, I reached Wenatchee on the 17th. Leo Lowe, Chairman of the Research and Scholarship Committee, welcomed me and brought me to Grady Auvil's in Orondo. It was my first stay with an American family and I start liking the American way of living.

But now let me tell you about fruit growing here and in the Rhineland. After World War II, the customer in Europe wanted better quality, and the farm-labor problem was getting worse. We were forced to go into controlled rootstock and today all commercially grown apples in the Rhineland are on dwarfs. We use mostly EM IV and EM IX. That solved partly our labor problem because we can use local women for picking.

At first I was wondering why you grow most of your apples on standard

root. But you have advantages in the climate, such as twice as many sunshine hours and higher summer temperatures. We have 30 inches of rainfall and only 1200 sunshine hours in an average season. Germany has a high humidity and 85° F. is about the highest temperature we get. Of your varieties only Golden Delicious is popular in Germany. The main apple is Cox Orange followed by James Grieve, an early variety, and Boskoop, a sour winter apple. Besides apples, we grow sour cherries on Mahaleb, some pears on Quince A, and a peach variety similar to Red Haven.

During the last six months, I have seen how you treat your orchards and there are some differences. We keep our soil open until after blossoming, then we let the grass grow and mow it to get a better color on the apples. We put between 150 and 200 pounds actual nitrogen out, also phosphorus and potassium in a 12-12-20 mixture. The apple spraying starts with a parathion-oil combination to kill overwintered insects and eggs. We spray about 15 times, mostly against mildew and scab with Karathane and TMTD.

We do a summer pruning and cut out all the suckers to get more light in the trees for better color. In Golden we have very good results with spray thinning. Cox Orange needs thinning only in extraordinary years. Propping in our close planting (EM IX, 10'x12'; EM IV, 12'x15') is impossible. We secure the three second leaders to the central leader with a wire and this stays in the tree for several years. The picking is mostly done by local women. They pull a sled with a two-foot platform in the middle, and two 25-pound boxes a foot higher on each side. They pick right in the boxes and sort out the riper apples during picking for earlier packing.

In our pruning system we want a tree with a central leader. A well-pruned tree should have one-third 1-year-old wood, one-third 2-year-old wood, and one-third first and second leaders. We keep our trees so low that we can pick everything from this two-foot platform. In EM IV we sometimes have to use an eight-foot ladder.

All orchard work is paid by the hour except picking of sour cherries, which is \$2.50 per 100 pounds. The women get about 70 cents an hour for apple picking. A pruner makes about \$1.25 an hour. We need, for each ten acres, one

ABB. 17.1: DIFFERENCES IN FRUIT GROWING

steady man and he can do everything except harvest. The production of one box of apples costs about \$2.00.

Comparing our growing with yours, your climate allows you bigger trees and you grow also a higher tonnage per acre. You are able to grow a good-quality apple with less intensive care. Your equipment is larger and more modern and your picking, based on bins, is quicker and more simple. Most of the differences in the apple business in Washington and the Rhineland are in the packing and marketing. We store our apples unpacked at 37° F. and we can keep Cox Orange only till March. C.A. storage is still in the experimental stage. We pack the apples in two tiers without wrapping in the same wooden picking boxes which belong to the "Clock Auction" and we pay 1 cent for using a box once.

The Clock Auction is a selling organization founded 30 years ago by the fruit growers. It works as follows: For 20 cents per box shipping cost, a shipper brings our fruit to the auction. He writes all our lots in a book and gives this book to the auctioneer. Then he brings samples of our lots on a hand-car into a hall. On one side of this hall are sitting about 100 dealers and on the other side the auctioneer. The auctioneer calls out a lot number from the book and the shipper shows this sample to the dealers. The auctioneer starts calling out a high price and goes down with it until a dealer pushes his button. That lights the dealer's number on a clock showing that he bought this lot for the last-called price. The auctioneer writes the price and the dealer's number in the book and keeps a copy of it. Then the shipper transfers the lots from his to the dealer's truck. The Clock Auction bills the dealer and two weeks later we have the money less 4% commission to the auction on our bank account. This system might look as if it does not bring good prices. But every dealer wants to buy a certain amount of fruit and he has to push his button earlier than his competitor.

I see the following differences to your system. Till now we have some advantages in marketing. In a 150-mile circle there are living about eight million customers. The dealer does the shipping from the auction and the short distances don't require the extra protective packing that you have to do when you ship your fruit as far as New York. In the Rhineland almost every grower does his own packing. To pack and store a box of apples costs us about 50 cents. That makes quite a difference

compared with your \$1.75. In Wenatchee and Yakima, I saw some packing sheds, but I thought they looked more like apple plants.

In Europe we now have the Common Market. That will require us to improve the packing to compete with Italy, France, and the Netherlands. These countries have planted thousands of acres of new orchards, mostly in Goldens, and all of them already export quite a bit into Germany and they will do it even more in the future.

I want to say "thank you very much" to all the families I stayed with during these six months. Grady Auvil's home was my American home. With Frank McNeal in East Wenatchee I stayed during thinning time. I picked peaches in Sundale with Darrell Hanan. At Francis Crane's in Brewster I learned about pears. Dr. Bob Lindner showed me your research programs. In Naches at Charles Rowe's I learned about your warehouses and C.A. storage. I worked on a tractor at Jim Ryan's in Wapato. Ray Redman, Jr., in Wapato, taught me about your pruning.

Every family took me in like a member of the family and they made me feel at home. Often I heard things like: If you are hungry, just look in the refrigerator; or, if you want to go to town take our car. I also had new experiences such as pancakes with bacon, eggs, and syrup on the top. And I learned to eat corn. (In Germany, we feed it to the cows.)

On the way to Wenatchee and on a trip together with my brother along the Pacific to Los Angeles, Las Vegas, and Salt Lake City, I have seen a large part of the United States and I think you are living in a wonderful country. But if somebody asks me what I like best, I must say, I like best the people. It has been a wonderful six months. I think a young man couldn't get a better experience for his future life.

Now I want to thank Leo Lowe, who sent me around and who made my stay as interesting and pleasant as possible. I also want to thank Jack Bloxom, Jr., who did the same for me in the Yakima area. I learned a lot about your fruit and I hope I was able to bring you some new ideas. I would be glad to welcome another American exchange student next year in Germany. I shall leave the United States on December 8 from San Francisco through the Panama Canal. I will work my way back on a German freighter. I will take home the best opinion about America and its people. My best wishes for your future, but do not ship too many apples to Germany.