



Gutachten zum Rechtsstreit

Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne

gegen

Jörg Geiger, Gastwirt in Schlat

Thema:

**Verwendung der Bezeichnung „Champagner-Bratbirne“
in der Werbung
für Produkte (insbesondere Schaumwein),
die aus der Champagner-Bratbirne hergestellt werden**

Zur Vorlage beim Bundesgerichtshof Karlsruhe

zur Verhandlung am 19.5.2005

Dr. Markus Rösler



EINLEITUNG

Der NABU-Bundesfachausschuß Streuobst wurde 1992 gegründet.

Als Facheinrichtung basiert er auf dem umfassenden Wissen von Wissenschaftlern und Praktikern der Bereiche Pomologie, Ökologie, Landwirtschaft, Obstbau, Verwertung, Vermarktung, Medienarbeit, Politik aus ganz Deutschland inkl. regelmäßiger Mitarbeiter aus Luxemburg und Tschechien.

Intensive Kontakte bestehen zu Obstbau-Experten aus Österreich, der Schweiz, Slowenien, Großbritannien und nicht zuletzt nach Frankreich.

Mit seinen Dienstleistungen

- Streuobst-Rundbrief,
- Streuobst-Materialversand,
- Qualitätszeichen für Streuobstprodukte,
- Länderkoordinatoren,
- Nationale und internationale Konferenzen,
- Länderkoordinatoren als Experten auch für Beratungen und
- www.Streuobst.de

besitzt der NABU-Bundesfachausschuß Streuobst die Funktion einer „Spinne im Netz“ der Bemühungen um die Erhaltung der Streuobstwiesen und ihrer landschaftsökologischen und obstgenetischer Besonderheiten weit über Deutschland hinaus.

Vor dem Hintergrund der Tatsache, daß die Klägerseite aus Frankreich stammt, möchten wir betonen, daß wir exzellente Kontakte zu französischen Kollegen und Freunden besitzen und pflegen und der Gedanke der Völkerverständigung und damit auch der deutsch-französischen Freundschaft für uns außerordentlich große Bedeutung besitzt.

Tieferes Verständnis für die Klage der Champagner-Industrie gegen die Verwendung eines jahrhundertealten Sortennamens in der Werbung für ein entsprechend sortenreines Produkt haben wir auf französischer Seite nicht gefunden.

Stellungnahme zu Aussagen, die im Gerichtsverfahrens

zwischen der französischen Champagner-Industrie

und

Jörg Geiger aus Schlat

als relevant dargestellt wurden

1) Bei der Champagner-Bratbirne handelt es sich um eine (nur) regional verbreitete Sorte

Bayern:

- Im Buch „Der sichere Führer im Obstbau“ von Peter HAARLÄNDER, freiresign. Pfarrer der Erzdiözese München-Freysing aus dem Jahr 1882, 200 S., erschienen in Rosenheim, wird auf S. 174 die Champagner-Bratbirne aufgeführt.

Beweis: Anlage 1

Österreich:

- Bereits 1867 erwähnt RUNKEL in seinem Buch „Verzeichnis der Obstsortimente, welche in dem Hofgarten und den Nebengärten Benediktiner-Stiftes zu Kremsmünster kultiviert werden“ die Champagner-Bratbirne.

Beweis: Anlage 2

Bodensee-Oberschwaben:

- In der vom Vorstand des DEUTSCHEN POMOLOGEN VEREINS aus Eisenach herausgegebenen deutschen Obstbauzeitung von 1911 wird – als Ziel der Exkursion des Deutschen Pomologen-Vereins – die Obstanlage Kaltenberg mit 4.500 Hochstämmen aufgesucht, auf der als eine von vier Mostbirnensorten die „Champagner Bratbirn“ angegeben wird.

Beweis: Anlage 3

Ergänzt um die Tatsache, daß die Sorte laut Aussagen in früheren Instanzen des Verfahrens auch für die Schweiz als bekannt benannt wurde, in weiteren ausdrücklich bundesweit verbreiteten Publikationen (CHRIST 1811 – Autor aus Niedersachsen, KÜHN 1897 in MÜNZER o.J., MUTH & JUNGE 1937...) erwähnt wird und daß sie im Württembergischen als Kernland des Streuobstbaus für ganz Europa einschlägig bekannt ist, was auch die Kägerseite nicht bestreitet, ergibt sich eindeutig der Befund, daß es sich bei der Champagner-Bratbirne nicht um eine „regionaltypische“ Sorte handelt, wie dies durchaus in zahlreichen anderen Fällen von Obstsorten der Fall ist.

Fazit: Aussage 1) trifft nicht zu.

2) Die Champagner-Bratbirne verfügt über mehr oder weniger gleichwertige Synonyme

Wenn auch vereinzelt Synonyme für die Sorte angegeben werden, gibt es doch nur einen Namen, der als Hauptname gilt – es ist nicht bekannt, daß die Synonyme der Champagner Bratbirne selbst als Hauptname anerkannt wurden. Dem steht nicht entgegen, daß zur Anfangszeit der Sortenbezeichnung in Einzelfällen Bezeichnungen wie die „Champagner Weinbirne“ als Hauptname verwendet wurden (CHRIST 1811) – gerade der Namensbestandteil „Champagner“ blieb bestehen, denn nicht ohne Grund schreibt Christ bereits vor knapp 200 Jahren Obstwein von dieser Sorte „ist zuckersüß, pickirt auf der Zunge und steigt in die Nase, wie der beste Champagnerwein. ... Ueber Jahr und Tag bleibt er zuckersüß, ja ich habe ihn öfters über 2 Jahre süß erhalten.“

Einige Beispiele wichtiger Obstbauliteratur mögen dies belegen:

- Im RUNKELs „Verzeichnis der Obstsortimente, welche in dem Hofgarten und den Nebengärten Benediktiner-Stiftes zu Kremsmünster kultiviert werden“ von 1867, das 212 verschiedene Birnensorten enthält, sind für die Champagner Bratbirne keine Synonyme angegeben

Beweis: Anlage 2

- Im Buch „Der sichere Führer im Obstbau“ von Peter HAARLÄNDER, freiresign. Pfarrer der Erzdiözese München-Freysing von 1882, 200 S., erschienen in Rosenheim, das Angaben zu 134 verschiedenen Birnensorten enthält, wird auf S. 158 und S. 174 ausschließlich die Bezeichnung „Champagner Bratbirne“ verwendet.

Beweis: Anlagen 1 und 4

- Im Bericht über die Ausflüge gelegentlich der Jahresversammlung des DEUTSCHEN POMOLOGEN VEREINS 1911 in Friedrichshafen wird von der Champagner-Bratbirne ohne Synonym berichtet

Beweis: Anlage 3

- Im Buch über rationelle Obstverwertung von KÜHN von 1897 wird die Herstellung von „Degerlocher Birnenchampagner“ auf der Basis eben der „Champagner Bratbirne“ (ohne weitere Angaben von Synonymen) en detail erklärt.

Beweis: Anlage 5

- Im Obstbaubuch von POENICKE von 1933 ist die Champagner Bratbirne dito ohne weiteres Synonym verzeichnet (Schriftliche Mitteilung von Dr. Konrad Keipert, früherem Leiter des nordrhein-westfälischen Obstwiesen-Koordinierungsausschusses, vom 6.4.2003 an Dr. Markus Rösler)
- Aus dem Standardwerk „Die Praxis des Obstbaus“ MUTH & JUNGE (1937) ergibt sich, dass die Champagner-Bratbirne bei bereits deutlich eingeschränktem Obstsortensortiment (s.o.) zwar 1908 nicht zu den 29 genannten Birnensorten, aber 1932 gleich durch zwei Nachweise zu den genannten 37 Sorten gehören.

Fazit: Aussage 2 trifft nicht zu.

3) Die Bezeichnung „Bratbirne“ genügt zur Sortenkennzeichnung.

„Bratbirne“ ist ebenso wie „Weinbirne“ ein Überbegriff bzw. ein zu unpräziser Begriff, der mehrere verschiedene Deutungen zuläßt, vergleichbar den Bezeichnungen „Frosch“, „Kleiber“ oder „Salomonsiegel“:

So wie in Mitteleuropa der Laubfrosch die einzige Froschart ist, die in der Lage ist, auf Bäume zu klettern (im Gegensatz zum Beispiel zum Grasfrosch oder Wasserfrosch), so macht erst die korrekte Bezeichnung „Korsenkleiber“ klar, daß es sich um die auf Korsika endemische Kleiberart handelt – im Unterschied zu der im sonstigen Europa weit verbreiteten Art „Kleiber“. Und beim Salomonsiegel, um ein Beispiel aus der Pflanzenwelt zu nehmen, machen erst die Zusätze „Quirlblättrig“, „Wohlriechend“ oder „Vielblütig“ klar, um welche der in Wäldern blühende Pflanzenart es sich handelt.

Bei Obstsorten sind Überbegriffe wie z.B. „Rennet“ entschieden zu unpräzise, um deutlich zu machen, welche der Sorten welche Sorteneigenschaften besitzt und damit für welchen Verwendungszweck geeignet ist. So sind beispielsweise die „Gelbe Landbirne“, die „Kleine Landbirne“ und die „Große Landbirne“ zwar von der Form her ähnlich, im Aussehen doch sehr unterschiedlich (die Große Landbirne ist nicht nur, wie der Namen sagt, größer, sondern auch durch Rötung von den anderen Landbirnensorten unterscheidbar), sondern sind auch geschmacklich unterschiedlich ausgeprägt. Vergleichbares gilt für die Amstettner Mostbirne, die Ardagger Mostbirne, die Euratsfelder Mostbirne und weitere Mostbirnensorten, die für die Mostzubereitung höchst unterschiedlich zu gebrauchen sind, wiewohl ihr Name eine durchgängig gute Eignung als Mostbirne nahelegt (SCHMIDTHALER et al. 2001).

Und wie bereits unter 1) am Beispiel der Literaturquelle CHRIST (1811) erwähnt – der Niedersachse CHRIST gilt als Mitbegründer der Pomologie in Deutschland – spielt wenn überhaupt, dann gerade der Namensbestandteil „Champagner“ die entscheidende Rolle für die Champagner-Bratbirne.

Fazit: Aussage 3 trifft nicht zu

4) Für eine Beschreibung der beklagten Sortenbezeichnung ist explizit die Bezeichnung „Champagner Bratbirne“ besonders charakteristisch und unerläßlich

Eine herausragende Bedeutung der Champagner-Bratbirne für den Streuobstbau und die Obstsortenvielfalt liegt darin begründet, daß für diese Sorte (spätestens) seit Mitte des 19. Jahrhunderts entschieden höhere Preise bezahlt werden, weil gerade aus ihr ein sortenspezifisches Getränk hergestellt werden kann, das besondere Qualitäten aufweist. Qualitäten, die die Champagner-Industrie erst rund 100 Jahre später im Sektverfahren übernommen hat. Insofern steht hier das historische Erstlingsrecht eindeutig bei der Sorte Champagner-Bratbirne:

- Im Buch „Der sichere Führer im Obstbau“ von Peter HAARLÄNDER, freiresign. Pfarrer der Erzdiözese München-Freising aus dem Jahr 1882, 200 S., erschienen in Rosenheim, heißt es auf S. 174: „Die vorzüglichste Mostbirne“. Eine gleiche oder vergleichbare herausragende Auslobung wird für keine der insgesamt 134 dort aufgeführten Tafel-, Koch- oder Mostbirnen verwendet (sic !).

Beweis: Anlage 1

Wenn es nur diese eine Sorte „Champagner-Bratbirne“ gibt, für die entschieden höhere Preise bezahlt wurden und auch heute durch den Beklagten bezahlt werden, wenn bereits vor 123 Jahren unter 134 aufgeführten Birnensorten nur eine einzige eine Bewertung mit einem Superlativ „vorzüglichste“ erhält, dann ist vor dem Hintergrund sonst gängiger Synonyme sowie der Existenz weiterer Bratbirnensorten gerade in der Werbung die korrekte Sortenbenennung unerlässlich, um nicht in Wettbewerbsnachteile gegenüber qualitativ weniger hochwertigen Sorten zu geraten.

Bereits KÜHN schrieb 1897, daß „aus der Champagner Bratbirne ohne jeden weiteren Zusatz“ ein recht trinkbarer Schaumwein, „Degerlocher Champagner“ hergestellt werde, ... welcher die Kosten der Birnen vollständig deckt“. Auch hieraus wird deutlich, daß (offensichtlich nur) für die Champagner Bratbirne im Gegensatz zu anderen, in mancherlei Hinsicht vergleichbaren Birnensorten, ein Preis bezahlt wurde, der die aufwändige Birnenschaumweinherstellung bereits im 19. Jahrhundert ausdrücklich als rentabel bezeichnete.

Und 1930 – 1933 schreibt SCHAAL in seiner Publikation „Die wertvollsten Apfel- und Birnensorten“ im Vergleich von 55 Birnensorten über die Champagner-Bratbirne schlicht „Die anerkannt beste Mostbirne“.

Die Frage, ob „Champagner“ auf Trauberbasis tatsächlich qualitativ besser ist als Birnenschaumwein auf der Basis der Champagner-Bratbirne, ist objektiv sowieso nicht zu beurteilen, da es sich um eine reine Geschmacksfrage zwischen zwei grundverschiedenen Obstarten handelt. Es besteht jedoch Einigkeit in allen Fachkreisen darüber, daß innerhalb einer Obstart einzelne Sorten besonders gut („vorzüglichst“, „anerkannt beste“), weniger oder gar nicht zur Verwertung beispielsweise zu Kuchen, zum Dörren, zum Brennen oder eben zur Herstellung vergorener und moussierender Getränke geeignet sind.

Fazit: Aussage 4 trifft zu

5) Produkte, bei denen die Benennung der Sorte als zentrales Qualitäts- und Werbe-Merkmal eingesetzt wird, sind weit verbreitet:

Einige Beispiele hierfür aus ganz unterschiedlichen Regionen, sowohl von Kleinbetrieben als auch von großen Unternehmen, teils mit expliziten Aufdrucken „Sortenrein“ sind beigefügt:

- 10 Etiketten von sortenreinen Apfelsäften aus dem Alten Land bei Hamburg (Anlage 6),
- 1 Etikett aus Nordrhein-Westfalen mit sortenreinem Bohnapfel-Apfelbrand (Anlage 7)
- 6 Etiketten der Streuobst-Kellerei Schäfer vom Bodensee mit Apfel- und Birnen-Most (Anlage 8),
- 10 Etiketten sortenreiner (meist Birnen-) Moste aus Niederösterreich **inkl. zweier Etikette von Champagner-Bratbirnen-Most** (Anlage 9),
- 8 Etiketten sortenreiner Birnenmost-Getränke der Mostgalerie in Niederösterreich (Anlage 10),

Bereits um 1820 produzierte Carl Samuel Häusler in Grünberg/Niederschlesien (heute Zielona Gora /Polen) einen „Apfelchampagner“. Um 1900 gab es feinen Apfelsekt, welcher an viele europäische Fürstenhöfe geliefert wurde. Als „German Champagner Cider“ wurde er bis nach Amerika exportiert (DÖHNE 2001).

Anzumerken ist, daß die Bezeichnung „Champagne/r“ in vielen Produkten enthalten ist, angefangen von Schokolade, wie Sprengels „Tiamo Feinste Trüffel – Marc de Champagne“

- Anlage 11

bis hin zu norwegischen „Champagner Brus“, dessen Inhaltsstoffe zu 0% (!) aus Äpfeln, Birnen, Trauben oder sonstigem Obst bestehen

- Anlage 12

Fazit: Aussage 5 trifft zu

6) Die Klage steht im Einklang mit internationalen Konventionen, Abkommen und Richtlinien

Bezeichnungen, die erst in den letzten Jahren neu entstanden, wurden von der französischen Champagner-Industrie erfolgreich abgemahnt wie z.B. der „Äppelschampes“ aus dem Saarland.

Traditionelle Produkt- oder Sortennamen, die jedoch wie im Falle der Champagner-Bratbirne zweifelsfrei deutlich älter sind als die Tradition der Champagnerherstellung, besitzen einen ureigenen Namensschutz.

Dieser Namensschutz liegt in der originären Sortenbezeichnung begründet – es ist dem Verfasser dieser Stellungnahme kein Urteil des Europäischen Gerichtshofes oder anderer internationaler Gerichtshöfe bekannt, in denen die Werbung mit dem korrekten Inhalt des Produktes eingeschränkt werde.

Darüber hinaus handelt es sich im vorliegenden Fall um einen Präzedenzfall für die Bedeutung einer rentablen Bewirtschaftung durch Aufpreisvermarktung (NABU 2001, RÖSLER 2001): Wenn derartige Bemühungen um „faire Preise“ auch für Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte in Mitteleuropa derart konterkariert würden, daß die Möglichkeit verboten würde, für den Hinweis auf die sortenreine Herstellung, die den besonderen Aufpreis erst rechtfertigt und ermöglicht, zu werben, dann würde damit gegen Interessen des Gemeinwohls verstoßen.

Denn die Tatsache, daß Streuobstwiesen zu den Lebensräumen Europas nördlich der Alpen mit der höchsten biologischen Vielfalt gehören, verpflichtet die EU und ihre Mitgliedsstaaten und damit auch Frankreich und Deutschland zu besonderen Anstrengungen zu ihrem Schutz. Streuobstwiesen stellen gerade im Albvorland als dem Kernbereich der Streuobstwiesen in ganz Europa ein wichtigen Bestandteil heimatlicher Identität dar.

Laut Konvention über die Biologische Vielfalt, die 1992 in Rio de Janeiro unter Beteiligung der Bundesrepublik Deutschland erarbeitet wurde, ist unter Biologischer Vielfalt ganz ausdrücklich auch die vom Menschen geschaffene Vielfalt an Pflanzensorten und Tierrassen zu verstehen – Birnensorten sind also ein Bestand derjenigen Biologischen Vielfalt, die es zu schützen gilt. Die Tatsache, daß die Vielfalt an Birnensorten aus unterschiedlichen Gründen stärker gefährdet ist als beispielsweise diejenige der Apfelsorten, führte dazu, daß auf Initiative des NABU-Bundesfachausschuß Streuobst im Herbst 2001 die „1. Alpenbirnenkonferenz“ in Stockach unter Beteiligung von Birnen(sorten)experten aus den sechs Alpenländern Slowenien, Österreich, Italien, Deutschland, der Schweiz und Frankreich stattfand – bilingual deutsch-französisch (AKADEMIE FÜR NATUR- UND UMWELTSCHUTZ BADEN-WÜRTTEMBERG 2004). Es besteht Konsens darüber, daß die Verpflichtung gerade von Ländern wie Frankreich und Deutschland zur Erhaltung der Birnensortenvielfalt große Bedeutung besitzt. Anstrengungen, sortenreine Produkte wie z.B. Birnenschaumwein aus der

Champagner-Bratbirne herzustellen und den Sortennamen dabei als integrales und zentrales Element der Produktwerbung einzusetzen, entsprechen den weltweiten Bemühungen zur Erhaltung der obstgenetischen Ressourcen. Bemühungen, dies einzuschränken, widersprechen eindeutig der von Frankreich und Deutschland unterzeichneten Konvention zur Erhaltung der Biologischen Vielfalt.

Die Tatsache, daß Schlat und damit die Bezugsquellen der Champagner-Bratbirnen von Jörg Geiger im Bereich des EU-weit einzigen großflächigen „Important Bird Area“ liegen, das aufgrund der streuobstcharakteristischen Vogelarten in dieses weltweite Netz bedeutender Vogelbrut- und –rastgebiete aufgenommen wurde, unterstreicht die internationale Verpflichtung zur Erhaltung der dortigen Streuobstwiesen.

Es muß auch weiterhin – und das nicht nur für Produkte mit Zutaten, deren Namensbezeichnungen seit 250 Jahre gleichlautend existieren - das Recht gelten, Produkte so zu bezeichnen, daß möglichst auffällig auf die Inhaltsstoffe verwiesen wird, die zur Herstellung des Produktes verwendet werden. Alles andere widerspräche den erst in den letzten 10 Jahren vor dem Hintergrund von BSE und anderer Lebensmittelskandale ins breite öffentliche Bewußtsein gerückten Interessen und gesetzlichen Vorgaben des Verbraucherschutzes.

Ein Unternehmen, das sich darum bemüht, Mitkonkurrenten eine Werbung zu verbieten, bei der auffällig mit genau dem geworben wird, aus was das Produkt hergestellt wurde, handelt diametral gegen die Verbraucherinteressen sowie national und EU-weit ausformulierten Bestrebungen zum Verbraucherschutz.

Das Ansinnen der Klägerseite ist von einem Gedankengut getragen, das traditionelle Namensrechte sowie damit zusammenhängende Rechte von Produzenten, Verwertern, Vermarktern und Verbrauchern beschränken möchte und daher demokratische Grundprinzipien verletzt. Diese weitgehende Bewertung ist Ergebnis nicht einer spontanen emotionalen Bewertung, sondern Ausdruck der großen Sorge um eine Fehlentwicklung in einem Präzedenzfall für die Erhaltung der biologischen Vielfalt in Europa.

Zusammenfassend läßt sich festhalten, daß das Ansinnen der Klägerseite internationalen Konventionen, internationalen Verpflichtungen sowie gesetzlichen Standards des EU-weiten und nationalen Verbraucherschutzes widerspricht.

Fazit: Aussage 6 trifft nicht zu.

R É S U M É

Zusammenfassend läßt sich feststellen, daß das Ansinnen bzw. die Klage des französischen Comité interprofessionnel du Vin de Champagne in der Sache nicht gerechtfertigt ist und darüber hinaus ausdrücklich als illegitim und gegen die Interessen des Naturschutzes, des Tourismus, des Heimatschutzes, des Verbraucherschutzes und damit zusammenhängender Gesetze und Richtlinien auf nationaler und EU-Ebene verstößt.

Die Klage der französischen Champagnerindustrie ist daher vollumfänglich abzulehnen.

Verwendete Literatur

AKADEMIE FÜR NATUR- UND UMWELTSCHUTZ (UMWELTAKADEMIE) BADEN-WÜRTTEMBERG – Hrsg. (2004): Streuobst im Alpenraum – Zukunft eines gefährdeten Spezialitätenproduktes, 143 S.

BÖTTNER, Johannes (1933): Gartenbuch für Anfänger. Der Berater im Anlegen, Bepflanzen und Pflegen des Gartens, im Obstbau, Gemüsebau und in der Blumenzucht. Neubearbeitet von Johannes Böttner d. J., Walter Poenicke und Karl Weinhausen. Jubiläumsausgabe, Trowitzsch, 1933. 493 S

CHRIST, Ludwig Johann (1811): Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre, Fünfte vermehrte und verbesserte Ausgabe, Frankfurt am Mayn, XXXVI + 923 S.

DEUTSCHER POMOLOGEN VEREIN – Hrsg. (1911): Bericht über die Ausflüge gelegentlich der Jahresversammlung in Friedrichshafen

DÖHNE, Joachim (2001): Geschichtliches und Gegenwärtiges vom Apfel-Schaumwein; Faltblatt, 1 S.

HAARLÄNDER, Peter (1882): Der sichere Führer im Obstbau“, Rosenheim, 200 S.,

KÜHN, B. L. (1897): Rationelle Obstverwertung, Berlin, 216 S.; in: MÜNZER, Bernd (o.J.): Äpfel verwerten und haltbar machen; Teil II: Apfelwein, 48 S.

LUCAS, Eduard – Hrsg. (1858): Abbildungen württembergischer Obstsorten. Eine Sammlung vorzüglicher Apfel- und Birnsorten, ausgewählt bei der vaterländischen Obst- und Traubenausstellung in Cannstatt 1857. Nachdruck 2001, herausgegeben vom Pomologen-Verein e.V., 62 S.,

MUTH, Franz & E. JUNGE (1937): Die Praxis des Obstbaues – Auf Grund wissenschaftlicher Forschung und praktischer Erfahrung; Paul Parey-Verlag Berlin, XII + 528 S.

NABU Naturschutzbund Deutschland – Hrsg. (2001): Vielfalt in aller Munde – Dokumentation des 2. bundesweiten Treffens der Streuobst-Aufpreisvermarkter mit NABU-Qualitätszeichen; NABU-Fachtagung am 4.-6. Mai 2001 in Mainz; 67 S.

RÖSLER, Markus (2001): Vorwort; in: NABU Naturschutzbund Deutschland – Hrsg. (2001) – s.o.

RUNKEL (1867): Verzeichnis der Obstsortimente, welche in dem Hofgarten und den Nebengärten Benediktiner-Stiftes zu Kremsmünster kultiviert werden.

SCHAAL, Gustav (1930-1933): Obstsorten – Band I Äpfel und Birnen – Die wertvollsten Apfel- und Birnsorten; Nachdruck (1999) von Eckstein & Stähle Hofkunstanstalt Stuttgart,

SCHMIDTHALER, Martine, Bernhard DATZBERGER & Toni DISTELBERGER & Leo HEHENBERGER (2001): Die Mostbirnen – Die Früchte des Mostviertels; Hrsg. Verein Neue alte Obstsorten Amstetten, 184 S.