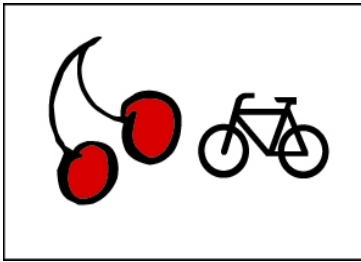


Folgen Sie diesem  
Schild:



Gemeinde

**Hagen**

am

Teutoburger Wald



staatlich

anerkannter Erholungsort

im OSNABRÜCKER



## Kirsch-Radroute:

**Kirschsorntenvielfalt zwischen Hügge und**

**Heidhorn:**

**Mit dem Fahrrad durch Hagens**

**Kirschschatztruhe**

**Länge der Radwanderung: ca. 29 km**

Start:

Ehemalige Kirche

Gehen Sie von der ehemaligen Kirche in nordwestlicher Richtung zum Rathaus und rechts am Rathaus vorbei. Überqueren Sie die Schulstraße an der Fußgängerampel vor dem Rathaus. Folgen Sie der Schulstraße einige Meter nach links und biegen Sie dann noch vor dem Kreisverkehr in die erste Straße rechts ab (Zum Jägerberg). Folgen Sie dieser Straße geradeaus über die nächste Kreuzung (Sandstraße) hinweg.

Nach 300 m

erreichen Sie das Kirsch-Informationszentrum, das auf der linken Straßenseite in der ehemaligen Jägerbergschule untergebracht ist.

Das **Kirsch-Informationszentrum** wurde mit Finanzmitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz eingerichtet. Hier finden Vortragsveranstaltungen und Seminare sowie Kinderprogramme rund um das Thema Süßkirsche statt.

Gegenüber der Jägerbergschule beginnt eine umfangreiche Kirschsortenanzucht. Hier, am Südhang des Jägerbergs stehen ca. 250 Kirschsorten, die von der Gemeinde Hagen aTW und dem Touristikverein unter reger Beteiligung der Bevölkerung in mehreren Pflanzaktionen gepflanzt wurden. Bei einem Gang durch die Anpflanzung können Sie die Sortenvielfalt bei Süßkirschen entdecken. Ein Lehrpfad gibt Auskunft über viele Themen rund um die Kirsche. Diese Sortenanzucht ist Bestandteil der Deutschen Genbank Obst und dient der Erhaltung alter Süßkirschensorten.

Folgen Sie nun der Straße Zum Jägerberg bergan, vorbei an den vielen Süßkirschbäumen am rechten Straßenrand.

Nach 1,3 km erreichen Sie auf der Bergkuppe ein Wäldchen: Bei diesem Ausblick ein idealer Platz für eine kurze Rast.

Biegen Sie nun nach rechts ab in die Straße Große Heide und folgen Sie ihr am Waldrand entlang. An der nächsten Abzweigung geht es wieder nach rechts ab. Bergab erreichen Sie bald die Straße Zur Hügelschlucht, der Sie nach rechts folgen.

Nach 3 km erreichen Sie die Osnabrücker Straße in Höhe des Bauernhofes Hartmeier – auch die Bushaltestelle an dieser Kreuzung trägt den Namen dieses Hofes.

Folgen Sie nun der Osnabrücker Straße nach links in Richtung Holzhausen. Schon nach wenigen Metern verlassen Sie das Hagener Gemeindegebiet – Sie sind im Georgsmarienhütter Ortsteil Holzhausen. Die Straße heißt nun Sutthausener Straße.

Nach 4 km geht es rechts ab in die Liedstraße. Sie passieren die Baumschule Otten und kommen entlang dieser engen Straße an bezaubernden kleinen Fachwerkhäusern vorbei. In den Bauerngärten finden Sie hier überall schöne alte Kirschbäume. Hier sind Sie schon wieder in Hagen.

Die Liedstraße endet gegenüber dem Gut Altenhagen mit seinem hübschen Torbogen an der Hüttenstraße. Überqueren Sie die vielbefahrene Straße und fahren Sie nach rechts ein kurzes Stück entlang der Hüttenstraße in Richtung Hagen.

Nach 5,2 km biegen Sie am alten Transformator nach links in die Heggestraße ab. Am hübschen Hof Dransmann macht diese Straße eine Linkskurve. Nun geht es bergan. Nach der nächsten Rechtskurve sehen Sie wieder viele Kirschbäume, darunter auch Lucienkirschen.

Die **Lucienkirsche** wurde um das Jahr 1800 vom Rentmeister Uellner auf dem Gut Alt-Luneburg nahe Bremerhaven aufgefunden und von dort in viele Regionen Nordwestdeutschlands verbreitet. Auf den Empfehlungslisten des Deutschen Pomologen-Vereins findet sich diese Sorte bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Um 1950 wurde der Anbau der Lucienkirsche noch von den Landwirtschaftskammern Weser-Ems und Bayern empfohlen. Nach 1960 geriet die Lucienkirsche mehr und mehr in Vergessenheit, über Jahrzehnte war diese Sorte weder über Reiser Muttergärten noch bei

*Obstbauinstituten erhältlich. In Hagen gehört die Lucienkirsche bis heute zu den am häufigsten anzutreffenden Süßkirschsorten.*

*Die Lucienkirsche ist in der 3. bis 4. Kirschwoche, d.h. je nach Witterungsverlauf Mitte bis Ende Juni, reif. Die ziemlich platzfesten Früchte zeigen sich dann sonnenseitig gerötet, ansonsten eher blassgelb. Das weiche Fruchtfleisch entwickelt erst in der Vollreife seinen aromatischen Geschmack. Die Lucienkirsche schmeckt frisch und als Kompott und eignet sich auch zur Herstellung von Obstbrand.*

An der Weggabelung folgen Sie halbrechts dem Forstweg, über den Sie bald die Lohnmosterei PUES erreichen.

*Diese Mosterei nimmt im Herbst Äpfel und Birnen an, die zu Saft verarbeitet werden. Das Besondere: Jeder Kunde erhält den Saft aus dem von ihm angelieferten Obst. Im Sommer werden hier auch Kirschen angenommen und verarbeitet.*

Nach 7,3 km geht es nach rechts ab in den Wiesentalweg. Bald erreichen Sie den Brook, ein kleines, dichtes Waldstück, das im Sommer kühlenden Schatten spendet.

Nach 8,2 km sehen Sie links der Straße die Gaststätte Wiesental. Hier geht es links ab in die Straße Im Brook. An der nächsten Kreuzung folgen Sie dieser Straße nach links.

*Doch halt: Wenn Sie an dieser Kreuzung nach rechts abbiegen und der Brückenstraße einige Meter folgen, dann gelangen Sie zu einem ungewöhnlichen Kirschbaum. Reife Kirschen sind doch rot – oder? Aber diese Kirschen wollen im Sommer nicht rot werden. Erst sind sie grün, dann wachsen sie und werden gelb – und bleiben so. Kann man sie essen? Natürlich: Hier steht ein Baum der Sorte **Dönissens Gelbe Knorpelkirsche**.*

*Diese Sorte ist seit etwa 1825 in Deutschland verbreitet. Sie ist vermutlich im südöstlichen Brandenburg als Sämling entstanden und wird bis heute in Baumschulen und Reiser Muttergärten angeboten – allerdings unter verschiedenen Namen, z.B. als Wachs-, Honig- oder Bernsteinkirsche.*

*Ihre blass- bis goldgelben Früchte verfärben sich bei Vollreife leicht bräunlich und sind von süßem, manchmal leicht bitterem Geschmack. Sie sollten frisch oder als Kompott genossen werden.*

Zurück geht es nun zum Brook, über die Poggenbachbrücke und dann weiter scharf nach rechts. Fahren Sie nun weiter auf der Straße im Brook.

Nach 9,3 km halten Sie sich halblinks und bleiben weiter auf der Straße Im Brook (hier mündet von rechts kommend die Alte Straße). An der nächsten Weggabelung halten Sie sich links und überqueren bald ein zweites Mal den Poggenbach.

Nach 9,6 km erreichen Sie die Iburger Straße. Folgen Sie nach links dem Radweg, der parallel zur Iburger Straße angelegt wurde. Nach ca. 500 m lädt am linken Wegrand eine Wassertretstelle zur Rast.

*Hier kann der Dillbach aufgestaut werden. Im befestigten Bachbett kann man sich bei warmem Wetter die Beine und Füße vom kühlen Dillbachwasser umspülen lassen.*

In Höhe der Einmündung der Straße Zum Erika-See empfiehlt sich eine Überquerung der Iburger Straße, der Sie nun bitte in Fahrtrichtung Bad Iburg folgen.

Nach 10,8 km endet der Radweg entlang der Iburger Straße. Hier geht es nach rechts weiter in die Straße Am Dillbach. Schon bald zweigt links ein Radweg ab, dem Sie nun folgen.

Nach einigen hundert Metern passieren Sie das Hotel Buller, das für seine gute Küche weithin gelobt wird. Hier empfiehlt sich eine Rast.

Nach 11,7 km endet der Radweg am Amtsweg. Hier geht es nach rechts weiter in die Straße Am Heidhorn. Der nächste Hof gehört der Familie Heitmeyer, die hier auf der linken Seite der Straße eine mit Kirschbäumen bepflanzte Streuobstwiese pflegt.

*Hier findet sich unter anderem die **Große Prinzessin**. Diese rotbunte Knorpelkirsche war bereits im 18. Jahrhundert in Deutschland verbreitet und ist bis heute über Baumschulen und Reiser Muttergärten zu beziehen. Das weißlich-gelbe Fleisch ihrer Früchte ist sehr aromatisch, doch sind die Früchte sehr platzanfällig. Daher ist diese einst auch für Fruchtkonserven genutzte Sorte heute zu einer selten zu findenden Sorte geworden, die nur noch von Liebhabern geschätzt wird.*

Nach ca. 100 Metern steht am linken Straßenrand vor einem hübschen Haus eine seltene Kirschsorte: Eine **Weiß Spanische**.

*Diese Sorte wurde Ende des 18. Jahrhunderts von Pastor Henne aus Hamersleben bei Halberstadt erstmals beschrieben. Bis in die 1950er Jahre war die Sorte in Deutschland weit verbreitet. Ihre Beliebtheit beruht sicherlich auf dem sehr aromatischen Geschmack ihrer süßen Früchte, die am besten frisch oder als Konserve genossen werden. Ihre bei voller Reife blaugelb-rötlichen Früchte sind jedoch druckempfindlich und platzanfällig, weshalb diese Sorte bald in Vergessenheit geriet. Nachdem diese Sorte lange Zeit in Deutschland als verschollen angesehen wurde, konnten in Hagen drei Bäume eindeutig nachgewiesen werden, die zur gezielten Vermehrung der Sorte genutzt werden.*

*Und etwas weiter oberhalb sehen Sie am Rand eines Wäldchens besonders stattliche Kirschbäume, deren Wuchsform mit einem dominierenden Hauptast und im Randbereich hängenden Seitenästen ein wenig an Birnenbäume erinnert. Hier stehen alte Bäume der Sorte **Schöne aus Marienhöhe**. Diese Sorte wurde erstmals 1836 in der Landesbaumschule Marienhöhe bei Weimar aus Samen gezogen. Ihr starker Wuchs beeinträchtigt die Beerntbarkeit der Bäume, weshalb diese Sorte im Kirschenanbau in Deutschland nie eine große Rolle gespielt hat. Zudem sind die recht kleinen Früchte sehr platzanfällig. Das dunkelrote, saftige Fleisch ihrer Früchte ist jedoch sehr aromatisch und für die Herstellung von Konfitüren geeignet. Regelmäßige hohe Erträge machen diese Sorte dennoch für Gartenbesitzer und für den Einsatz in Streuobstpflanzungen interessant.*

Folgen Sie nun der Straße weiter bergan in südlicher Richtung bis zum Waldrand und weiter nach rechts. Bei gutem Wetter hat man von hier einen wunderschönen Fernblick bis ins Tecklenburger Land. In den Wiesen rechts der Straße finden sich noch viele alte Kirschbäume verschiedener Sorten, darunter immer wieder Lucienkirschen.

Nach 13,2 km endet die Straße Am Heidhorn an einer Kreuzung.

*Einige Meter links dieser Kreuzung steht eine seltene Kirschsorte: eine **Eltonkirsche**. Sie entstand 1806 durch Kreuzung der Edlen*

*Prinzessinkirsche mit einer Herzkirsche. Aus den Sortimenten deutscher Reiser Muttergärten und Baumschulen ist diese Sorte seit langem verschwunden, weshalb sie bis vor kurzem in Deutschland als verschollen galt. Aufgrund der hohen Anfälligkeit der Bäume für viele Krankheiten und des verkahlenden Wuchses wird diese Sorte im Erwerbsobstbau nicht eingesetzt. Aufgrund des Wohlgeschmacks der vollreifen Früchte hat die Eltonkirsche ihre Berechtigung als Liebhabersorte.*

Folgen Sie nun nach rechts der Straße Zum Schoppenbrink und bei der nächsten Weggabelung nach links in die Straße Am Knippel. Nach der nächsten Kreuzung stehen links des Fahrweges einige stattliche alte Kirschbäume der Sorten Lucienkirsche und Schubacks Frühe Schwarze.

*Der Name **Schubacks** ist unter Gartenbesitzern häufig der Inbegriff für aromatische Schwarzkirschen. Diese Sorte stammt aus dem Alten Land bei Hamburg und wurde in verschiedenen Regionen Deutschlands bis in die 1980er Jahre für den Frischverzehr und als Brennkirsche angebaut. Die kleinen Früchte sind von angenehmem Geschmack und wenig platanfällig. Aufgrund der frühen Reife werden die Früchte dieser Sorte in Hagen häufig von Vogelschwärmen abgeerntet.*

Fahren Sie nun entlang der Straße Am Knippel in westlicher Richtung durch die attraktive Landschaft des Ortsteils Mentrup.

Nach 14,5 km passieren Sie die Gaststätte Forellental, wo eine Rast eingelegt werden kann.

Weiter geht es entlang der Straße, die zwischenzeitlich ihren Namen gewechselt hat und nun Forellental heißt.

Nach 14,9 km biegen Sie nach links ab in die Straße Am Borgberg. Nach dem Überqueren der Bergstraße fahren Sie an einer hübschen Siedlung und später an der Gaststätte Blüsen und bald danach am Reiterhof Kasselman vorbei. Hier findet alljährlich eine viel beachtete Reiterveranstaltung unter dem Titel *Horses & Dreams* statt. Die Straße Am Borgberg endet

nach 16,9 km an der Straße Loheiden Knapp. Hier geht es nach links weiter, vorbei an vielen Landgärten mit alten Kirschbäumen.

Nach 17,3 km gelangen Sie an die Holperdorper Straße, die Hagen mit den südlichen Nachbargemeinden Lienen und Lengerich verbindet. Dieser Straße folgen Sie einige Meter bis zur nächsten Kreuzung nach links. An dieser Kreuzung geht es nach rechts weiter in Straße Gretzmanns Esch. Eine starke Steigung ist nun zu bewältigen, an deren Ende ein schöner Fernblick wartet.

Nach 18,5 km ist die Mitte des Ortsteils Sudenfeld erreicht. Hier steht ein bekanntes Sängereheim, das u.a. vom Osnabrücker Domchor gerne für Gesangsproben vor wichtigen Auftritten aufgesucht wird. Auch in Sudenfeld stehen viele Kirschbäume, etwa an der Straße Zum Sundern. Leider mussten in diesem Gebiet in den vergangenen Jahren aus Altersgründen viele Bäume gefällt werden.

Am Sängereheim folgen Sie halbwegs der Sudenfelder Straße in Richtung Natrup-Hagen. Bergab geht es an einigen schönen Kirschbäumen und hübschen alten Bauernhöfen vorbei.

Nach 21,4 km ist die stark befahrene Natruper Straße im Ortsteil Natrup-Hagen erreicht. Überqueren Sie diese Straße und fahren Sie geradeaus weiter in die Gassebrehe.

Nach 21,6 km geht es nach links ab in die Adenauerstraße, dann an der nächsten Kreuzung nach rechts in die Straße In den Fleeten. Sie überqueren den Goldbach und erreichen nach 22,7 km den Lotter Weg, dem Sie nach links folgen. An den Teichanlagen der Forellenzucht Kassermann vorbei folgen Sie dem Lotter Weg bis zur Einmündung der Straße Im Tiefen Garten, die Sie

nach 23,7 km erreicht haben. Hier geht es nach rechts weiter. In der kleinen Siedlung, durch die Sie diese Straße hinter dem Waldstück führt, stehen viele alte Kirschbäume, darunter Bäume der Sorten Hedelfinger und Schöne aus Marienhöhe.

Nach 24,6 km biegen Sie nach rechts ab in die Straße Zum Jägerberg. Hier steht eine kleine Kapelle und links daneben ein Baum der in Hagen seltenen Sorte Maibigarreau.

*Die **Maibigarreau** wurde um 1900 nahe Halle/Saale entdeckt und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts insbesondere in mitteleuropäischen Streuobstbeständen (Thüringen, Sachsen-Anhalt, Hessen) eingesetzt, wo sie auch heute noch gelegentlich zu finden ist. Die meisten Bäume der Sorte sind alt, denn ab den 1950er Jahren wurde sie nur noch vereinzelt gepflanzt. Die eher früh reifenden rötlich-gelblichen Früchte haben einen sehr guten süßsauerlichen Geschmack, sind jedoch druckempfindlich und nicht platzfest. Daher ist die Sorte für Vermarktungszwecke kaum geeignet. Sie ist aber eine gute Tafelfrucht und eignet sich auch zur Herstellung von Kirschbrand.*

Nun müssen Sie sich auf die letzte größere Steigung auf dieser Radroute vorbereiten: Der Anstieg zum Jägerberg steht bevor. An malerisch gelegenen Höfen führt der Weg vorbei, der unter Tagesausflüglern ein echter Geheimtipp ist.

Nach 26,4 km zweigt ein Weg nach links ab, der zum Restaurant Jägerberg führt. Dieses Haus ist u.a. für seine Wildgerichte bekannt. Angemessen gestärkt kann nun der Rückweg über die Große Heide und nochmals an der Kirschsartensammlung und dem Kirsch-Informationszentrum vorbei angetreten werden. Die Straße Zum Jägerberg endet nach 28,7 km direkt am Hagener Rathaus.

***Der Touristikverein Hagen aTW wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Hagen. Viele Restaurants und Cafés laden zum Verweilen ein. Sicher werden Sie hier auch einen Kirschkuchen angeboten und einen Kirschlikör oder Kirschbrand ausgeschenkt bekommen. Das Büro des Touristikvereins hält eine Auswahl Hagener Kirschprodukte für Sie bereit. Guten Appetit und sehr zum Wohle!***

---