



Apfelalarm am Anger

Früher dienten sie als lebendige Obstkammer bei-
nahe jedes Dorfes: Streuobstwiesen. Heute sind die
wertvollen Kultur- und Lebensräume bedroht. Neue
Initiativen wollen sie retten. **TEXT: ALBRECHT HEINZ**

Im Herbst liegt ein markanter Duft über dem Volksfestplatz von Ebersberg östlich von München. Es riecht nicht, wie man vermuten würde, nach bayerischem Bier, sondern dezent nach Äpfeln. Die Nase führt uns zu dem Häuschen, in dem an der Obstpresse des örtlichen Gartenbauvereins Hochbetrieb herrscht. Jetzt kommen die Gartenbesitzer der Umgebung mit Kisten und Kartons voller Äpfel und Birnen und warten geduldig, bis die Früchte in der kleinen Anlage zunächst gewaschen, dann in einer Rätzmühle grob zerkleinert und schließlich gepresst werden. Übrig bleibt als Pressrückstand ein Haufen Trester – und frischer, wunderbar fruchtiger und naturtrüber Saft, der kurz bei gut 80 Grad Celsius pasteurisiert und dann in Bag-in-Box-Behälter abgefüllt wird. Das Beste daran ist: Jeder, der sein Obst hier anliefert, nimmt auch den Saft seiner eigenen Früchte mit nach Hause. Herbert Wagner ist einer von denen, die ihre Ernte hier vorbeibringen. „Ich habe acht Apfelbäume“, sagt er. „Die meisten gehören zu den frühen Sorten, Klaräpfel etwa. Aber es ist auch ein japanischer Zierapfel dabei. Den habe ich mal geschenkt bekommen, wegen seiner schönen rosa Blüten. Essen kann man die winzigen Früchte nicht, aber im Saft machen die sich prima.“ Das Projekt des Ebersberger Gartenbauvereins ist zum Glück kein Einzelfall. Denn die Verwertung der Äpfel stellt die Erhaltung der ökologisch wertvollen Streuobstwiesen sicher.

Einst säumte fast jedes Dorf ein Gürtel aus Obstbäumen, hatte jede Siedlung ihren Obstanger. Da standen Apfel und Birne, Zwetschge und Kirsche, Aprikose und Walnuss bunt gemischt nebeneinander auf Wiesen, die von Schafen „gemäht“ wurden. Für die Dorfbewohner eine verlässliche Speisekammer: Frische Früchte, die man gleich essen, aber auch als Saft oder Most, Kompott oder Marmelade, Trockenfrüchte oder Fruchtwine für den Winter einlagern konnte. Doch dann wuchsen die Dörfer, die alten,

knorrigen Bäume fielen Säge oder Axt zum Opfer und – falls überhaupt – wurden durch Sorten ersetzt, die schnell wachsen und leicht abzuernten sind. Schlimmer noch: In den 70er und 80er Jahren des letzten Jahrhunderts belohnten die EU-Bürokraten Bauern mit stattlichen Prämien, wenn sie ihre Streuobstwiesen in monotone, aber pflegeleichte Spalierbaumpflanzungen umwandelten. „Ein Glück, dass wenigstens dieser Unfug abgestellt wurde“, betont Josef Rüegg, der sich als Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Ebersberg um die Erhaltung der Streuobstwiesen kümmert und auch Neupflanzungen anstößt. Letztlich aber können die alten Bestände nur überleben, wenn die Vermarktung des Obstes gesichert ist.

In seiner Region geschieht das über das bayerische Netzwerk „Unser Land“, das sich der regionalen Verwertung von umweltschonend erzeugten Lebensmitteln verschrieben hat. Für das Obst werden die Bauern mit 17 Euro pro Doppelzentner entlohnt – ein Preis, der einigermaßen fair erscheint, wenn man weiß, dass in erntestarken Jahren wie 2014 vielerorts der Mostobstpreis auf drei bis vier Euro fällt. „Die ersten Bewirtschafter und sogar Keltereien melden uns, dass man bei solchen Preisen die Bäume ja gleich abhacken könne“, sagt Markus Rösler vom NABU Bundesfachausschuss Streuobst. Auch sein Kollege Stefan Kilian, der bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft den Bereich Streuobst betreut, macht sich Sorgen: „Bei einem Preis von unter zehn Euro pro Doppelzentner Obst lohnt sich die Pflege der Wiesen definitiv nicht mehr.“ Deshalb wird die Erhaltung der Bestände und die Neuanlage von Streuobstwiesen vielerorts gefördert – sowohl mit Mitteln der Naturschutzverbände wie auch der Landwirtschaftsförderung. „Zwischen fünf und sechs Euro pro Baum kann man bekommen“, sagt Kilian. Bei Neupflanzungen werden meist die Anschaffungskosten für die Bäume übernommen. >



Schön und wertvoll (links): vielfältige Streuobstwiesen. Alte Apfelsorten mit eigenem Geschmack: Ananasrenette (oben) und Zuccalmaglio (unten).

Landschaftspfleger Rüegg steht auf einer Wiese unweit des oberbayerischen Weilers Lorenzenberg, wo sich etwa 50 Bäume locker um einen kleinen Weiher gruppieren. Viele von ihnen sind alt und knorrig. Im struppigen, kniehohen Gras blühen unzählige Wiesenkräuter. „Hier leben Insekten wie Schmetterlinge oder Heuschrecken, zahlreiche Spinnenarten und viele Vögel wie der Steinkauz, der Wendehals und der Wiedehopf. In Asthöhlen oder unter abstehender Rinde haben Fledermäuse ihren Unterschlupf und oft findet man auch Bilche, Siebenschläfer und Igel“, schwärmt Rüegg. Doch beim Schutz der Streuobstwiesen geht es nicht nur um die Bewahrung von Flora

Wie so oft lautet leider auch die Lösung für die Probleme der Streuobstwiesen: Geld

und Fauna ringsum, sondern auch um die Erhaltung der alten Obstsorten wie Bitterfelder Sämling, die Gewürzluke oder die Ananasrenette, den Großen Katzenkopf, den Öhringer Blutstreifling oder den Zuccalmaglio. Obwohl sich viele dieser alten Sorten als besonders resistent gegen Krankheiten erwiesen haben und auch mit Klimaschwankungen besser zurechtkommen als die gängigen Sorten, sind sie schwer vermarktbar: Sie haben viel mehr Säure und oft einen hohen Pektingehalt, der sie als Tafelobst tatsächlich disqualifiziert. Als Mostäpfel oder als Basis für Fruchtweine aber sind sie bestens nutzbar.

Längst haben die Großen der Branche die Zeichen der Zeit erkannt: Der zur Valensina-Gruppe gehörende Saftriese Wolfra hat 2000 Streuobstbauern fest unter Vertrag, 250 von ihnen arbeiten auf Bio-Basis, wobei das Unternehmen die Zertifizierungskosten trägt. „Für uns ist der Erhalt der Streuobstwiesen eine langfristige Investition“, sagt Siegfried Bauer, einer der drei Geschäftsfüh-

rer des Unternehmens, das 2012 rund 28 Millionen Jahresumsatz erzielte. „Beim Apfelsaft geht der Trend klar zur naturtrüben Variante, mittlerweile liegen wir bei zwei Dritteln der Produktionsmenge. Und der Anteil des Bio-Saftes ist inzwischen auf 15 bis 20 Prozent des Umsatzes gestiegen.“ Über 100 verschiedene Apfelsorten wandern bei Wolfra in die große Presse. „Regional“ bedeutet hier allerdings etwas anderes als etwa bei „Unser Land“: Ein Großteil der Äpfel stammt aus dem niederbayerischen Rottal, wo es noch besonders viele Streuobstwiesen gibt, und wird mit großen Lkws zur Presse in Erding bei München gefahren.

Das Beispiel Wolfra zeigt, dass sich mit gutem Apfelsaft auch gutes Geld verdienen lässt. Denn der Deutsche liebt das goldgelbe Fruchtgetränk. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von rund achteinhalb Litern ist Apfelsaft noch deutlich populärer als Orangensaft. Und zum pur gekauften Saft kommen noch einmal gut neun Liter, die als fertig gemixte Saftschorle über den Ladentisch der Discounter und Getränkemärkte gehen. Logisch, dass solche Mengen nicht wie eingangs beschrieben im kleinsten Rahmen produziert werden können. Und natürlich ist es beim Apfelsaft wie bei jedem anderen Lebensmittel: Es gibt gute und sehr viel weniger gute Ware zu ganz verschiedenen Preisen – beim Discounter findet man den Zwei-Liter-Tetrapack-Saft oder drei Liter Schorle bereits für gut einen Euro. Daneben unterscheidet man zwischen Direktsaft, bei dem in die Flasche beziehungsweise den Lagertank fließt, was aus der Presse kommt, und Saft, der aus Konzentrat hergestellt wird. Dieses Konzentrat wird, um Transportkosten zu sparen, im Anbaugebiet kräftig eingekocht und bei uns wieder mit Wasser verdünnt. Dabei gehen natürliche Aromen verloren. Egal, wie idyllisch die Wiese auf dem Etikett auch aussehen mag – meist kommt dieses Konzentrat aus Niedriglohnländern wie Rumänien oder Polen. Oder aus China.

Tipps für guten Apfelsaft

- Die Farbe sollte goldgelb bis bernsteinfarben sein.
- Nur naturtrüber Saft verfügt über die für die Gesundheit relevanten sekundären Pflanzenstoffe (Polyphenole).
- Handelt es sich um Direktsaft?
- Stehen Zucker und Säure in einer harmonischen Balance, oder handelt es sich womöglich um nachträglich gesäuertes Konzentrat?
- Lässt sich im Mund ein intensives Apfelaroma nachempfinden?
- Schmeckt der Saft modrig und vergoren? Dann wurden vermutlich faule Äpfel mitgepresst.
- Wie weit ist der Saft gereist? Produkte aus der Region schonen die Umwelt!





Geschäftsführer Siegfried Bauer (links) hat den Trend zu heimischem Obst und Saft erkannt. Am Rand der Schwäbischen Alb komponiert Jörg Geiger (rechts) Weine und Brände aus regionalen Früchten.

Das Reich der Mitte ist der größte Apfelproduzent der Welt, obwohl die Chinesen selbst kaum Apfelsaft trinken. Dafür boomt das Geschäft mit dem Konzentrat: Auf dem Etikett muss nicht ausgewiesen werden, woher das Rohmaterial für den Billigsaft stammt. Entscheidend ist der Ort der Fertigstellung – also wird aus dem chinesischen Konzentrat ruckzuck beste Schorle aus deutschen Landen. Wer davor sicher sein will, achtet ganz genau darauf, unbedingt Direktsaft möglichst aus der Region zu kaufen. Oder er nähert sich dem Apfel in seiner vergorenen Form an – für dessen Herstellung ist das chinesische Gebräu so ungeeignet wie die meisten gängigen Tafelapfelsorten. Zu wenig Säure, zu wenig Gerbstoffe, zu wenig Aromendichte, die es ans Tageslicht zu kitzeln gilt.

Ortstermin in Schlat bei Göppingen. Am Trauf der Schwäbischen Alb, inmitten des mit 300 Quadratkilometern wohl größten Streuobstgebietes der Welt: Hier komponiert der gelernte Koch Jörg Geiger unter anderem Apfelweine und -brände von herausragender Qualität. Dafür zahlt er den Apfelbauern unabhängig von der Erntesituation alljährlich auch stabile Preise. „Für den Doppelzentner sortenreine Äpfel oder Birnen zahle ich je nach Sorte zwischen zwölf und 70 Euro“, sagt er. Die Zahl der Obstbauern aus der Umgebung, die ihre Früchte in seiner kleinen, nach Slowfood-Richtlinien betriebenen Hightech-Kellerei abliefern, steigt kontinuierlich, so dass Geiger 2014 seine Manufaktur sogar erweitern konnte. „Langfristig können wir die Streuobstwiesen nur erhalten, wenn die Preissituation für die Erzeuger stimmt“, sagt er. Wie so oft lautet auch die Lösung für die Probleme mit der Streuobstwiesen: Geld. ■

SCHAU'AN! VON SEGWAY, RIKSCHA UND TUK-TUK.

ERLEBEN SIE DIE WELT DER SANFTEN MOBILITÄT!

TIPP: MIT DEM TUK-TUK ENTLANG DER LANDART-ROUTE ZU KUNST UND KULTUR

SCHAU'AN!
WIR SIND MOBIL

ÜBER
250 ANGEBOTE
IM INTERNET:
SCHAU-AN.ORG