

Auf diesen Wiesen liegen köstliche Schätze

Von Bettina Bernhard | Veröffentlicht am 13.10.2016 | Lesedauer: 5 Minuten



Quelle: Angela Hammer

Auf der Schwäbischen Alb arbeiten Liebhaber daran, die farbenprächtige Kulturlandschaft der Streuobstwiesen zu bewahren. Aus den herben alten Obstsorten kitzeln sie wahre Köstlichkeiten heraus.

Es könnte Paul Gauguin gewesen sein oder auch Franz Marc, der dieses Landschaftsbild gestaltete. Auf jeden Fall ein Künstler mit Freude an kräftigen Farben. Vor den steilen, bis zu 400 Meter hohen Felsabbrüchen am Trauf der Schwäbischen Alb leuchten quietschgelbe Quitten, nachthimmelblaue Zwetschgen und samtrote Äpfel aus dem Laubgrün der Obstbäume. Bald wird auch das Laub in der Farbenpracht des Herbstes explodieren, doch vorher ist Lese-Zeit.

Hier, in einer der größten Streuobstlandschaften Europas stehen fast zwei Millionen Obstbäume auf 34.000 Hektar. Die riesige Ansammlung der bis zu 250 Jahre alten Bäume

bietet vielen Vögeln ein Zuhause. Neuntöter, Halsbandschnäpper und Rotkopfwürger fühlen sich wohl in, auf und zwischen den knorrigen Stämmen. Auch die zweibeinigen Bewohner und Bewahrer hat die Landschaft geprägt. Knorrige Typen mit schrägen Ideen, blühender Fantasie und einer großen Portion Idealismus bewirtschaften mehr als 130 Mostereien und rund 1000 Brennereien.

Die gute Seele im Paradies heißt Maria Schropp. Als Geschäftsführerin des Vereins Schwäbisches Streuobstparadies vermarktet und vermittelt sie zwischen Gesetzgebern, Verbrauchern, Umweltschützern – und den Paradiesvögeln. Deren bekanntester ist Champagner-Rebell Jörg Geiger. Am liebsten destilliert und keltert der Land- und Gastwirt aus Schlat in seiner Manufaktur alte Schätze, wie die Gewürzluike, das Stuttgarter Geishirtle oder die Champagnerbratbirne. Eben diese verhalf ihm zu ungeahntem Bekanntheitsgrad, als er sich Ende der 1990er-Jahre mit seinem Birnenschampagner vor Gericht wiederfand: Die Franzosen pochten energisch auf das Markenrecht am Champagner.



Quelle: Angela Hammer

Nach jahrelangem Rechtsstreit hatte Geiger verloren, sein „Schaumwein aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne“ jedoch war in aller Munde. Und die Birne, die zwar beim herzhaften Anbeißen den kompletten Mundraum ertauben lässt, dafür aber über große

innere Werte verfügt, war vor dem Aussterben bewahrt. Den größten Umsatz macht Geiger mittlerweile mit Streuobst-Prisecci, alkoholfreien Apfel- und Birnenschaumweinen. Er veredelt sie mit Rossminze oder Wildrose, Haselnuss und Brombeeren. „Ich versuche, wirtschaftliches Arbeiten und Naturschutz unter einen Hut zu bringen“, sagt Geiger beim Spaziergang durch seine Streuobstwiesen. Hier lässt er probieren, dort riechen und immer wieder staunen über seine Schätze: „Dieser Birnbaum ist 150 Jahre alt und bringt rund 1000 Kilo Ertrag.“ Oder: „Angegorene Dörrkirschen vom Südhang geben einen prima Portwein.“

Immer mehr Obst bleibt auf den ererbten Wiesen liegen

Streuobstlese ist Knochenarbeit. In die Schuhe kriecht ruckzuck die Nässe der Wiese, im Rücken zieht das ungewohnte ständige Bücken, an den Armen reißt das Gewicht der schweren Obstkörbe. Anschauungsunterricht bei Karin Stolz, der Chefin der Boller Fruchtsäfte: Ihr Familienbetrieb presst die Früchte des Paradieses für den Alltag. Die Kelterei in dritter Generation entstand ganz traditionell aus der Landwirtschaft, doch „auf dem Markt besteht man heute nicht mehr mit drei Sorten Saft“, weiß Karin Stolz. Deshalb findet man im Boller Sortiment neben klassischen Apfel- und Birnensäften auch Biosirup, Obstweine und Brände.

Die von Karin Stolz' Besuchern mühsam aufgeklauten Früchte rumpeln geräuschvoll in eine Betonwanne. Dort bekommen sie eine Regenwasserdusche und werden über einen Kanal ins Innere geschwemmt. Nach zwei Frischwasserwaschungen werden sie von Hand verlesen. Den Rest erledigen die Maschinen: zerkleinern, pressen, filtern, erhitzen – fertig ist der leckere Saft. Ihr Obst beziehen die Boller Fruchtsäfte aus der näheren Umgebung und zwar von Kleinstmengen in Opas Leiterwagen bis hin zu Massen im Container.



Quelle: Jens Häussler

Auf 2,50 Euro pro 100 Kilogramm sank der Marktpreis für Streuobst im Obstjahr 2014. „Das reicht nicht einmal fürs Benzin, um zur Wiese und zur Kelterei zu fahren“, sagt Maria Schropp und ist damit bei einem der Hauptprobleme im Streuobstparadies. Dass nicht einmal die Hälfte der 800 Millionen Liter Apfelsaft, die Deutschland jährlich trinkt, aus deutschen Äpfeln hergestellt werde, sei das zweite große Problem. Zwar versuchen die Retter des Streuobstes mit fairen Preisen für sortenreines oder bio-zertifiziertes Streuobst wenigstens einen kleinen Anreiz zu schaffen. Aber mit jedem Generationenwechsel bleibt mehr Obst auf den ererbten Wiesen liegen.

„Eine Streuobstwiese muss gepflegt werden“

„Der Mensch verarmt in seiner Esskultur. Ich sehe ihn kaufen, aufreißen und essen, im Laufen, mit Telefon am Ohr“, klagt August Kottmann. Beim Seniorchef des Gosbacher Gasthofs „Hirsch“ kommen die Früchte des Paradieses in den Kochtopf, in den Backofen und auf den Teller. Das klingt dann etwa so: mariniertes Ziegenfrischkäse mit Dörrbirnen-Buchweizen oder Sauerkraut-Apfelsuppe mit Honig-Zander und Zwetschgensäckchen mit Speck vom Landschwein auf Kürbis-Alblinsen. Die Köstlichkeiten entstehen nicht nur nach eigenen Rezepten, dahinter steckt eine ganze Philosophie: Man schützt, was man schätzt.

Dafür kreiert Kottmann nicht nur Streuobstmenüs vom Feinsten, er initiierte auch den Ditzinger Obstlehrpfad und stellt dessen Protagonisten gerne persönlich vor: „Alte Nägelesbirne, trägt 800 Kilo“ oder „wilder Eierapfel, gibt es nur hier“ und „Kardinal Bea, ein ganz nobler“. Dazu gesellt sich beiläufig ein Turbo-Obst-Schnittkurs – „Sonne für jeden Apfel, drei Leitäste, tragendes und stehendes Holz und ein Dreiklang aus Leistung, Ertrag und Stabilität“. Aus alledem spricht seine tiefe Verbundenheit mit der Kulturlandschaft, aber auch das Wissen um die Mühen. „Eine Streuobstwiese muss gepflegt werden, sonst erobert sich der Wald die Wiese zurück. Ein Apfelbaum setzt sich nicht durch gegen Gebüsch. Er verkümmert.“

Dabei rettete Streuobst einst Leben. Nachdem diverse Hungersnöte wie die von 1816, als der Ausbruch des indonesischen Vulkans Tambora für ein Jahr die Sonne verdunkelte, die Bevölkerung auf der rauen Schwäbischen Alb stark dezimiert hatten, verpflichteten die Landesfürsten ihre Bürger zum Pflanzen von Obstbäumen bei Hochzeit oder Geburt. Wer dagegen verstieß, wurde bestraft. Das Obst sorgte – gedörrt, eingelagert, eingemacht oder verflüssigt – auch im Winter für die Vitaminzufuhr.



Quelle: Freilichtmuseum Beuren

Wie nötig die Gründer des heutigen Streuobstparadieses das hatten, präsentiert anschaulich das Freilichtmuseum in Beuren. In zwei Museumsdörfern mit Jahrhunderte

alten Originalgebäuden kann man den harten Lebensbedingungen früherer Generationen anschaulich nachspüren. Natürlich engagieren sich auch die Museumsmacher als Bewahrer des Streuobstschatzes – mit Baumschnittkurs, Saftpresen, Obstausstellung und einem Mostfest.

Tipps & Informationen

Anreise: Mit Bahn und Bus über Stuttgart oder Ulm nach Reutlingen, Tübingen, Bad Ditzenbach, Neidlingen oder Schlat mitten in die alte Kulturlandschaft. Schlat liegt 45 Autominuten von Stuttgart entfernt.



Quelle: Infografik Die Welt

Unterkunft: Z.B. in Bad Ditzenbach im „Gasthof-Restaurant Hirsch“, DZ ab 75 Euro; in Schlat im „Gasthof Lamm und Manufaktur Jörg Geiger“, DZ ab 80 Euro; in Neidlingen im „Caféhaus Alte Kass“, DZ ab 69 Euro, Ferienwohnung für vier Personen ab 89 Euro

Auskunft: schwaebischealb.de; streuobstparadies.de

Ein Angebot von WELT und N24.

© WeltN24 GmbH

Die WELT als ePaper: Die vollständige Ausgabe steht Ihnen bereits am Vorabend zur Verfügung – so sind Sie immer hochaktuell informiert. Weitere Informationen: <http://epaper.welt.de>

Der Kurz-Link dieses Artikels lautet: <https://www.welt.de/158613478>