

Paradiesische Obstgärten

Es gibt sie noch, die großen Wiesen mit mächtigen Apfel- oder Birnbäumen, die wie zu Großmutterns Zeiten saftiges Streuobst liefern.

Im Frühling schweben tausende von Blüten wie Wolken über saftig grünem Gras. Im Herbst leuchten knackig rote Äpfel und saftige Birnen im üppigen Laub. Der altmodische Charme fast wild anmutender Streuobstwiesen prägt in einigen Regionen Deutschlands noch immer die Landschaft. Einige Prachtexemplare findet man im zwischen Magdeburg und Braunschweig liegende Ostfalen.

Wildwuchs als Biotop

Typisch für diese Art des Obstbaus sind hochstämmige Bäume mit weit ausladenden Kronen, die großzügig „verstreut“ auf Wiesen wachsen. Alte und junge Bäume, verschiedene Arten und Obstsorten stehen bunt durcheinander

gemischt auf Grasland, das manchmal dem Vieh als Weide dient, manchmal für die Heugewinnung oder die Imkerei genutzt wird: ein kleines Ökosystem, das ohne künstliche Dünger oder Pflanzenschutzmittel funktioniert und Tausenden von Pflanzen- und Tierarten – darunter Fledermäuse, Vögel und Insekten – einen weitgehend natürlichen Lebensraum bietet.

Im 19. Jahrhundert gab es diese traditionelle Kulturform fast



Streuobstwiesen werden noch natürlich gemäht



Jeder Baum wird einzeln abgeerntet und die Äpfel von Hand verlesen

überall auf dem Land. Doch zwischen den 50er und 70er Jahren des letzten Jahrhunderts wurden viele Streuobstwiesen gerodet. Stattdessen wurden Obstplantagen angelegt – die Bäume ordentlich in Reihen und Glied, die Erträge deutlich höher, der Lebensraum für Fauna und Flora dahin.

Natur statt Ertrag

Immerhin: Rund 400.000 Hektar Streuobstwiesen haben in Deutschland überlebt. In der Region Ostfalen kümmert sich seit über 15 Jahren die Arbeitsgemeinschaft Streuobst e. V. (AST) um deren Erhalt, Pflege und Neuanpflanzung.

Am Anfang stand die Idee, aus Früchten der Region reinen Apfelsaft herzustellen. Längst ist daraus ein engagiertes Öko-Projekt entstanden. „Wir wollen Kinder, Jugendliche und Erwachsene erreichen, die aktiv etwas für den Naturschutz in ihrer Heimat tun wollen,“ sagt Siegfried Wöbbeking von der AST. „Dafür bieten wir beispielsweise alle zwei Jahre Apfelfeste an. Bei



Zum Reinbeißen
lecker: saftige
und knackige Äpfel

diesen Veranstaltungen bestimmen unsere Experten mitgebrachte Apfelsorten und stellen über 100 regionale Apfelsorten vor. Außerdem gibt es dort natürlich frisch gepressten Saft zu kaufen.“ Die Wiesen in den ostfälischen Landkreisen Helmstedt, Börde und Wolfenbüttel, die von der Arbeitsgemeinschaft betreut werden, befinden sich in privater Hand. Ihre Besitzer freuen sich über die Unterstützung der AST, denn vom Baumschnitt bis zur Ernte gibt es rund ums Jahr eine Menge Arbeit. „Einige Mitglieder sind das ganze Jahr über aktiv mit Wiesenpflege, Saftverkauf und der Präsentation auf regionalen Märkten beschäftigt,“ erzählt der Apfelexperte.

Topqualität als Lohn

Die Pflegearbeiten, die die Arbeitsgemeinschaft durchführt, sind nicht der einzige Anreiz für den Erhalt der Streuobstwiesen. Die AST kauft den Baumbesitzern zudem die Früchte zu einem Preis ab, der deutlich über dem Marktniveau liegt. Daraus wird Apfelsaft gepresst, den die AST in der Region verkauft. Viele fleißige Hände sammeln dafür



Nach der Lese werden die Äpfel in die nahe Mosterei gefahren



Saft bekommt man entweder aus der handbetrieblenen Presse auf dem Apfelmarkt...

an mehreren Wochenenden im September und Oktober die reifen Früchte und verpacken sie in Säcke. Die Äpfel werden dann innerhalb von zwei bis drei Tagen mit dem Traktor in die Mosterei gebracht, wo am Sonntag eigens für die AG Streuobst e. V. die Presse angeworfen wird. So kommt in die Flaschen exakt der Saft aus den Äpfeln, die kurz zuvor angeliefert wurden. So werden in einer Saison insgesamt bis zu 50 t vermostet. „Wir wollen reinen Saft ohne Zusätze herstellen – und auch selbst verkaufen,“ erklärt Siegfried Wöbbeking: „Denn nur durch diese Vermarktung können wir unsere Pflegeeinsätze oder auch Neupflanzungen finanzieren – und damit langfristig den Erhalt und Schutz der gefährdeten Streuobstwiesen sicherstellen.“



...oder in der Mosterei – fertig in Flaschen oder spezielle Getränkekartons abgefüllt