

Streuobst

im Erzgebirge





Der Garten ist verwüstet, die Wege zertrampelt,
die Reste des Inventars werden gerade verheizt -
aber das Rätsel des Gartens bleibt ein Rätsel.
Ob noch einmal ein Garten daraus wird
oder ob sein Ende schon begonnen hat,
hängt von nichts anderem ab als davon:
daß wieder Gärtner kommen,
die den Garten unbegreiflich finden.

Jürgen Dahl, 1984



Zukunft gestalten
Natur erhalten

Zum Verinnerlichen

Unter dem Motto "Zukunft gestalten - Natur erhalten" hatten sich 42 Staaten dem Aufruf des Europarates zum 2. Europäischen Naturschutzjahr angeschlossen, 1995 zu einem Jahr zu gestalten, in dem der Naturschutz außerhalb von geschützten Gebieten in den Mittelpunkt mannigfaltiger Bemühungen gerückt wird. Mit großer Euphorie wurde es für die Bundesrepublik Deutschland am 2. Februar 1995 in Konstanz offiziell durch die damalige Umweltministerin Angela Merkel eröffnet.

"Die Sicherung der Lebensgrundlagen des Menschen ist Voraussetzung für eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung",

war der Kernsatz ihrer Ansprache. Kürzer und prägnanter kann das Anliegen aller, die unermüdlich um den Schutz und die Erhaltung der Natur ringen, nicht definiert werden.

Landnutzer und Naturschützer begannen damals erste kleine Schritte zu gehen, um langfristig gemeinsam einen Weg der nachhaltigen und pfleglichen Nutzung unseres Lebensraumes einzuschlagen und damit die Möglichkeit zu eröffnen, die natürlichen Lebensgrundlagen des Menschen auch für die kommenden Generationen zu erhalten. Dieses gemeinsame Wirken lässt das Jahr 1995 für sehr lange Zeit zu dem erfolgreichsten Jahr in der Naturschutzgeschichte des Landkreises Annaberg werden. Der Freistaat Sachsen stellte das 2. Europäische Naturschutzjahr unter das Thema "Erhaltung und Wiederherstellung von Elementen historischer Kulturlandschaften". Damit sollte ein vordringliches Anliegen des Naturschutzes im Freistaat hervorgehoben werden, seine abwechslungsreiche, reichstrukturierte Kulturlandschaft mit ihrer Mannigfaltigkeit an Tier- und Pflanzenarten zu schützen, zu pflegen und zu erhalten.

Aus einer Vielzahl eingereicherter Projekte aus dem gesamten Land wurden 65 ausgewählt, gefördert und öffentlich dargestellt. Allein im Landkreis Annaberg wurden neun Projekte durch das damalige Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landesentwicklung bestätigt und finanziell unterstützt. Darunter befand sich auch das vom Naturschutzzentrum Annaberg betreute Projekt "Kartierung und Sammlung erzgebirgstypischer Obstsorten". Als ein sichtbares Ergebnis kann jetzt die Broschüre "Streuobst im Erzgebirge" vorgelegt werden, die nach dem Selbstverständnis des Autorenteams eine umfassende und praktische Handreichung für alle diejenigen darstellen soll, die im Sinne einer pfleglichen Landnutzung wirken möchten.

"Der Garten ist verwüstet, die Wege zertrampelt, die Reste des Inventars werden gerade verheizt", so stellt sich leider in der Gegenwart vielerorts der Zustand unserer Streuobstbestände dar. Dies ist umso bedauerlicher, da uns gerade die Nutzung von Streuobstbeständen beispielhaft eine Möglichkeit des Wirtschaftens vor Augen führt, die im harmonischen Einklang mit den Abläufen in der Natur steht und den sorgsamsten Umgang mit der Landschaft ermöglicht. Der Grundsatz "Ökologie ist Langzeit-Ökonomie" kann hier auf eine für jeden verständliche und vor allem auf jede praktikable Art und Weise umgesetzt werden. Die Zukunftsfähigkeit von zahlreichen ökologisch wertvollen Lebensräumen, die durch eine menschliche Nutzung in der Vergangenheit entstanden und bis in die Gegenwart erhalten geblieben sind, kann nur durch eine künftige, naturschutzgerechte Nutzung entschieden werden. Wir und unsere Nachfahren werden uns daher nur dann an der Schönheit und Mannigfaltigkeit der Streuobstwiesen erfreuen können, wenn "wieder Gärtner kommen, die den Garten unbegreiflich finden" und diesen Garten auch sinnvoll nutzen.

Wolfgang Riether, Lebensraum Erzgebirge

im Dezember 1999

Impressum

Herausgeber: Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH
OT Dörfel
Am Sauwald 1
09487 Schlettau



gefördert vom Freistaat Sachsen.

Bearbeiter:
Anne Jentsch, Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH, Schlettau
Wilfried Müller, Pomologenverein e.V., Aue
Wolfgang Riether, Lebensraum Erzgebirge, Annaberg-Buchholz
Matthias Scheffler, NABU Zschorlau

Zeichnungen:
Roberto Matthes, Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH, Schlettau

Übersichtskarte:
Dana Künne-Schubert, Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH, Schlettau

Entwurf Pflanzplan: Anne Jentsch, Mario Schindler
Bearbeitung Pflanzplan: Susanne Röbert, Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH, Schlettau

Satz, Druck:

Fotos:
Wolfgang Riether (Annaberg-Buchholz): Titel- und Rückseitenbild, Seite 24 ol. or. ur., Seite 25
Seite 28 ur. ul. Hintergrundbild Seite 24/25 und 28/29
Elke Ott (Schneeberg): Seite 29 or.
Matthias Scheffler (Aue): Seite 28 or. ol. Seite 29 ul.
Andreas Bochmann (Löbnitz): Seite 29 ol. ur.
Horst Fritsche (Glauchau) Seite 24 ul
Maik Mischau (Grumbach): Seite 51

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Was verstehen wir unter "Streuobstbeständen" ?	4
Wie hat sich der Obstbau im Erzgebirge entwickelt ?	5
Welche Bedeutung besitzen Streuobstbestände in unserer Landschaft ?	7
Naturraum mit ökologisch intaktem Naturhaushalt	8
Lebensraum für eine mannigfaltige Pflanzen- und Tierwelt	8
Unerschöpfliches Genreservoir	10
Oasen der Ruhe und Entspannung	10
Gesunde Ernährung pur	11
Regionale Wirtschaftskreisläufe	11
Weshalb sind Streuobstbestände gefährdet ?	12
Wie können wir diesen wertvollen Lebensraum schützen?	12
Schutz durch gesetzliche Regelungen	13
Schutz durch staatliche Förderung	13
Schutz durch Nutzung und neue Vermarktungsstrategien	15
Wie gestalten wir einen neuen Streuobstbestand ?	16
Pflanzgut	16
Pflanzabstände	16
Pflanzzeit	17
Baumschutz	17
Baumscheibe	18
Pflanzung	18
Wie nutzen und pflegen wir unseren Streuobstbestand ?	18
Baumschnitt	18
Unternutzung	19
Welche Obstarten und -sorten sind für unsere Zwecke geeignet ?	22
Welche Sorten können wir für das Erzgebirge empfehlen?	23
Wie können wir das uns von der Natur geschenkte Obst verwerten ?	36
Pflück- und Genussreife, Lagerung	38
Rezepte für die Küche	38
Dörren	44
Marmelade, Mus	45
Apfelessig	46
Kosmetik	47
Wie können wir zur Erhaltung von Streuobstbeständen in unserem Naturraum beitragen ?	48
Apfelsaftprojekt des NABU-Kreisverbandes Aue-Schwarzenberg	48
Erholung und Umweltbildung auf dem Streuobstlehrpfad	48
Westerzgebirgischer Öko- und Streuobstmarkt	49
Aktivitäten im Vogtland	49
ENJ-Projekt: Kartierung und Sammlung erzgebirgstypischer Obstsorten	50
Literaturhinweise	52
Kontakte	52

Was verstehen wir unter "Streuobstbeständen" ?

(Wolfgang Riether, Matthias Scheffler)

Schon seit Jahrhunderten sind die Obstbäume Begleiter des Menschen und prägen unsere Kulturlandschaft mit. Ob als Tafel-, Most-, Dörr- oder Brennobst, zu Marmelade oder Kuchen verarbeitet; Obst war eine willkommene Bereicherung des Speisezettels. Wo es sich anbot, wurden hochstämmige Obstbäume gepflanzt, in Gruppen, Reihen oder "verstreut" in der Landschaft stehend, an Bauernhöfen, Gärten, Straßen oder Wegen. Der Begriff Streuobstbau stammt allerdings erst aus diesem Jahrhundert, als verbale Abgrenzung zum intensiven monokulturellen niederstämmigen Plantagenobstbau.

Die kürzeste Form der Definition des Begriffes Streuobstbestand ist wohl die von RÖSLER (1996) geprägte:

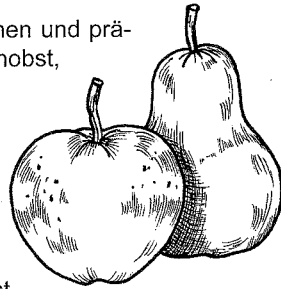
„Extensiv genutzte Kombination von Hochstamm-Obstbäumen mit regelmäßiger Unternutzung.“

Hier kommen die beiden heute als typisch geltenden Merkmale prägnant zum Ausdruck:

- Die Bäume sind hochstämmig, großkronig, auf stark wachsenden Unterlagen.
- Ober- und Unternutzung finden nicht intensiv, sondern extensiv statt, meist ohne den Einsatz von Pestiziden und Mineräldüngern.

Streuobstbestände sind Kulturlebensräume, deren Früchte der Mensch hauptsächlich für seine eigene Ernährung und das Holz abgestorbener Bäume und ausgeschnittenes Reisig als Brennmaterial z.B. für Backöfen nutzte. Die blühenden Obstbäume sind eine wichtige Bienenweide. Während die Bienen zum einen Pollen für die Gewinnung von Honig einsammeln, tragen sie damit zum anderen zur Bestäubung der abermillionen Obstbaumblüten bei. Bienenhaltung war daher schon immer mit Streuobstbeständen eng verbunden und ist auch noch heute unbedingt anzustreben. Da in den vergangenen Jahrhunderten jeder Quadratmeter Boden in den Dörfern ausgenutzt werden musste, waren Hochstamm-Obstbäume geradezu ideal, denn sie ermöglichten eine Bewirtschaftung sozusagen in zwei Stockwerken. Die Bodenoberfläche konnte als Wiese, Weide, Acker, zur Laubstreugewinnung, zum Heilkräuteranbau oder als Gemüsegarten genutzt werden. Das Obst der Bäume aus der zweiten Etage war eine notwendige Bereicherung des Speisezettels. Die Streuobstbestände legen damit ein bereitetes Zeugnis von der äußerst sparsamen und effektiven Nutzung der natürlichen Ressourcen durch die damals wirkenden Menschen ab und bilden auch ein bedeutendes Spiegelbild historischer Lebens- und Wirtschaftsweisen. Mit Fug und Recht können wir daher auch von den Streuobstbeständen als Kulturdenkmale sprechen. Ohne eine sinnvolle, d.h. ökonomische und ökologische Nutzung, können diese Lebens- und Kulturräume in der Zukunft in unserer Landschaft nicht bestehen.

Diese äußerst effiziente Art und Weise der Bewirtschaftung von Bodenflächen führte dazu, dass in vielen Teilen Europas die Obstbestände Flächen einnahmen, die wir uns heute kaum noch vorstellen können. Die großflächige Ausbreitung in Deutschland begann im 16. Jahrhundert. Im 18. und 19. Jahrhundert erhielt der Obstbau durch herrschaftliche Edikte seine stärkste Förderung. Die flächenmäßig größte Ausdehnung erreichten die Bestände je nach Landschaft kurz vor oder kurz nach dem 2. Weltkrieg. Der bundesweite Rückgang 1950-1991 betrug 70-75%, so dass von ehemals 1,0-1,5 Millionen ha in Deutschland ausgegangen werden kann. Heute stehen in ganz Deutschland 300.000-500.000 ha, das sind 2-3% der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Somit stellen sie die flächenmäßig ausgedehnteste Form der traditionellen Landnutzung dar.



Wie hat sich der Obstbau im Erzgebirge entwickelt ?

(Matthias Scheffler)

In diesem Rahmen kann nicht detailliert auf die Geschichte des Obstbaus im Erzgebirge eingegangen werden, zumal dazu relativ wenige historische Quellen vorliegen, ja für bestimmte Zeitabschnitte völlig fehlen. Es muss sich also auf bestimmte "Schlaglichter" beschränkt werden, die aber auch schon deutlich machen, dass der Obstbau im Erzgebirge, obwohl es keine günstigen Bedingungen dafür bietet, eine wichtige Rolle gespielt hat.

Genau wie in anderen Gegenden waren es auch hier die Bewohner von Klöstern, die Pfarrer und die Lehrer, die den Obstbau maßgeblich vorantrieben. So hatte gemäß der Richterschen Chronik von Annaberg das Franziskanerkloster am Anfang des 16. Jahrhunderts einen Garten, in dem viele Obstbäume angepflanzt waren. Auch in der 1514 erbauten Lateinschule bestand ein großer Obstgarten (BODE, "Der Obstbau im Erzgebirge", 1914). Ein Jahrhundert darauf liest man im Kirchenbuch von Beierfeld von den "ersten Opfern des Obstbaus", als ein Knecht im Jahre 1615 vom Apfelbaum stürzte und zu Tode kam (BEYER, "Beierfeld", 1923). Ein weiteres Jahrhundert später sind in der Chronik von Schneeberg Belege dafür zu finden, dass sich die Obstbäume sowohl in den Gärten, als auch in der freien Landschaft ausgebreitet haben: "Und nachdem man auch seine Gärten mit Obstbäumen weyl. angeleget/ hat man solche so wohl bey denen Häusern als ausserhalb der Stadt." (MELZER, 1716). Zur Ausbreitung des Obstbaus in den Gärten, an Straßen und Wegen und in der freien Landschaft dürften die obrigkeitlichen Mandate und Verordnungen (s.u. das Zitat von BEYER) maßgeblich beigetragen haben.

Mitte des 19. Jahrhunderts gründeten sich Obstbauvereine und machten sich in den Folgejahren um den Ausbau des Obstbaus verdient. So geht aus einem Bericht im "Erzgebirgischen Volksfreund" aus dem Jahre 1862 hervor, dass der Obstbauverein zu Neustädtel 1861 in 27 Ortschaften vertreten war und von 165 Mitgliedern auf 214 gestiegen ist. 2535 Obstbäume wurden in diesem Jahr gepflanzt. Über derartige Mitgliederzahlen und solche Aktivitäten wäre so mancher Verein in der heutigen Zeit sicher glücklich. Und die Obstbauvereine, die sich in ganz Sachsen etablierten, pflanzten nicht nur Obstbäume, sondern organisierten Vorträge und Obstausstellungen, kümmerten sich um die Verwertung des Obstes, indem sie Obstvermittlungsstellen einrichteten, Obstmärkte organisierten und Obstverwertungskurse durchführten.

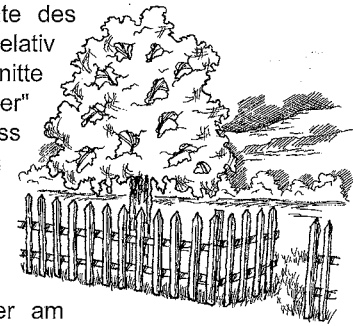
In den Jahren um die Jahrhundertwende scheint der Obstbau im Erzgebirge in seiner Blüte zu stehen. So schreibt SÜBMILCH ("Das Erzgebirge", 1895):

„Der Obstbau auf dem Erzgebirgsabhang hat sich bedeutend gehoben. Tausende von Obstbäumen sind auch in der neuesten Zeit gepflanzt und zahlreiche unbenutzbare Plätze nutzbar gemacht worden. Es ist unzweifelhaft, daß selbst in den rauheren Gegenden der Obstbau mit Erfolg betrieben werden kann, wenn man Sorten einführt, welche dem Klima angepaßt sind.“

BODE ("Der Obstbau im Erzgebirge", 1914) charakterisiert den im Erzgebirge üblichen Obstbau näher, indem er schreibt:

„... handelt es sich im wesentlichen um einen ausgeprägten Kleinobstbau, der in vielen Fällen nur vom Standpunkte des Obstliebhabers aus betrieben wird. Nur vereinzelt sind hier größere zusammenhängende Anlagen anzutreffen, die als Privatunternehmungen dem Erwerb dienen.“

Auch eine erstaunliche Sortenvielfalt muß zu dieser Zeit geherrscht haben: Bode ("Der Obstbau im Erzgebirge", 1914)



„Auf Grund einer sorgfältigen Zählung konnte festgestellt werden, daß in einem Orte des mittlern Gebirges 123 Apfel und 91 Birnensorten vorhanden sind. Im ganzen wurden hier 3901 Apfelbäume gezählt, hiervon waren 2005 Stück dem Namen nach bekannt, 1896 Stück unbekannt. Von 3049 Birnbäumen konnten 1779 bezeichnet werden, 1270 hingegen waren ohne Namen.“

Ähnliche Ergebnisse brachten nach BODE die Untersuchungen in 20 weiteren Ortschaften.

Einige längere Zitate aus historischen Quellen verschiedener Zeiten sollen noch etwas genaueren Einblick in den historischen Obstbau im Erzgebirge geben.

So schreibt G. BEYER in seiner "Chronik von Beierfeld" (1923):

„Um die gleiche Zeit (1. Hälfte des 18. Jh.) wurde behördlicherseits auch der Obstanbau energisch gefördert. Die Kirchenrechnung 1707/8 erwähnt "allerhand Obstbäumige im Pfarrgarten gesetzt." 1726 erschien ein Mandat des Kurfürsten, wonach alle Geistlichen des Landes unermüdlich auf den Kanzeln (!) für die Pflanzung fruchtbarer Bäume einzutreten und in den Jahresberichten regelmäßig den Erfolg anzuzeigen hatten. 1765 wird angeordnet, dass jeder heiratende Bauernsman vor der Hochzeit oder spätestens im ersten Jahre seiner Ehe 6 Obstbäume anzupflanzen habe, worüber der Pfarrer Aufsicht zu führen und Bericht zu erstatten habe. OESFELD (...) schreibt im 2. Band seines "Erzgeb. Zusch.", daß selbst in Bernsbach sehr große Franzbirnen wachsen und völlig reif werden, wenn nur der Herbst gut ist. Seit 1785 bemühte sich der Grünhainer Amtmann Herrmann mit gutem Erfolge in hiesigem Bezirke um den notwendigen Fortschritt in der Landwirtschaft: Anbau von Winterkorn, Erbsen, Küchengewächsen, Futterkräutern, ferner um Bienenzucht und Obstbau. Die Obstbaumzählung September 1913 ergab 3251 Obstbäume in 207 Gärten und zwar 831 Apfelbäume (394 waren davon nicht tragfähig), 603 (214) Birnbäume, 560 (86) Pflaumenbäume, 216 (99) Kirschbäume und 7 (6) Aprikosenbäume und Nußbäume.“

Über eine schon erstaunliche Sorten- und Artenvielfalt und auch über die Experimentierfreudigkeit unserer Vorfahren berichtet RUHSAM in "Ein Vegetationsbild von Annaberg aus dem 16. u. 17. Jh." (1886):

„Was die Obst und anderen Samenbäume belanget, sagt der Chronist, wäre zu wünschen, daß sie in größeren Mengen gepflanzt würden und besser verkommen möchten. Doch gediehen schon damals Stachel- und Johannesbeeren, deren Pelzen man hie und da verstand, viererlei Kirsch-, 12 Birn-, 9 Apfel- und 6 Pflaumensorten, die man zum Teil aus Wildlingen durch Veredlungen gezogen. Welsche Nußbäume, Quitten, Pfirsich- und Arelsbäume, die man auch angepflanzt hatte, vertrugen die rauhe Luft der hochgelegenen Orte nicht. Selten reif wurden trotz der sorgfältigsten Pflege die Früchte des Hornkirschen- (Cornus mas), des Maulbeer-, Feigen- und Lorbeerbaums. Weinreben hatte man an unterschiedlichen Orten angepflanzt, aber sie brachten gar saure Frucht und konnten die Fröste nicht überwinden. Der sorgfältig gepflegte Garten... befand sich in Drebach, wo damals David Rebentrost Pastor loci war.... An der gegen Mittag gelegenen Gartenmauer gediehen verschiedene Arten Weinreben und der Obstgarten brachte gutes Obst hervor. Unter den Kirschen werden genannt: Haber- und Steinkirschen, süße Kirschen, Weichseln und Amarellen. Von den Birnsorten baute man in Drebach und anderen Orten: die Mehl-, Honig-, Schmer-, Hengel-, Wasser-, Herbst-, Winter-, Muskateller-, die Speck-, grüne Kochbirne, die Wagerwitzen und Hühnerköpfe wurden aus Böhmen gebracht. Unter den Apfelsorten hatte man Porst-, Stettin-, Safran-, Honig-, Pfingst-, Klapper-, süße und weinsaure Äpfel; die Böhmen aber spendierten ums Geld ihre Herren-, Eck-, Quitten-, Pfaffenäpfel, Striem- und Weinlinge. Der Pflaumenarten gab es: gelbe Pflaumen oder Spillinge, Schaf-, Herbst-, braune Pflaumen

(„pruna Juliana coerulea“), Ziegenbärtlein, die Marunken aber samt den sogenannten Ungarischen und Roßpflaumen wurden nur selten in den Gärten gefunden und "anders woher gebracht". Vom Drebacher Pfarrgarten wird aber noch erwähnt, daß in ihm Quittenbäume unterschiedlicher Art, der gemeine Zitronenbaum, "Malus Limonia", Pomeranzenbaum und Zwergpomeranzen, Granaten-, Mantel-, Marillingbaum (Brunus armeniaca, Aprikose), Welscher Nußbaum trefflich gediehen.“

In ZÄMMRICH/GEBERT "Das Erzgebirge; Landschaftsbilder aus dem Königreich Sachsen - Meißen" (1911) finden sich interessante Angaben zu den Obstbeständen in den verschiedenen Amtshauptmannschaften des Erzgebirges:

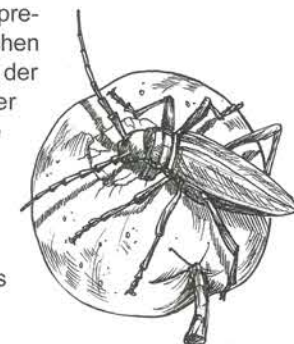
„Jeder Bauer hat einen Hausgarten ; größere Güter benutzen ihn nur als Blumengarten und haben etwas abseits noch einen Gemüsegarten, der im östlichen Gebirge Kretzgarten genannt wird, mit anschließendem Obstgarten. Der Obstbau hat gegen früher nicht unwesentliche Fortschritte gemacht. Neuerdings wird auch das Beerenobst von den an den Staatsstraßen angepflanzten Vogelbeerbäumen zum Einmachen verwertet.“ Nach der Aufnahme im Sommer 1900 stellt sich der Bestand an Obstbäumen folgendermaßen:

Amtshauptmannschaften	Dippoldiswalde	Freiberg	Marienberg	Flöha	Annaberg	Schwarzenberg
Apfelbäume	80022	57353	31466	61917	18925	26671
Birnbäume	30732	35445	13236	35196	10481	1813
Pflaumenbäume	56398	37947	22143	53969	10402	18771
Kirschbäume	37895	24261	6631	26149	6524	16602
Obstbäume auf je 100 ha Fläche	379	258	258	511	145	312
Obstbäume auf je 100 ha landwirt. genutzte Fläche	499	321	324	629	199	459

Welche Bedeutung besitzen Streuobstbestände in unserer Landschaft ?

(Wolfgang Riether, Matthias Scheffler)

In den letzten Jahren und Jahrzehnten hat sich in der Landwirtschaft, einschließlich des Obstbaus, ein tiefgreifender Wandel vollzogen. Wir sprechen heute von landwirtschaftlicher Produktion, von landwirtschaftlichen Produkten, vom Boden als Produktionsflächen, von Rationalisierung der Tierhaltung, zusammenfassend von einer Industrialisierung der Landnutzung. Diese im kurzzeitökonomischen Sinne effektive Produktion hat zwar zu ausreichenden Produktionsmengen, sogar zu einer Überproduktion von bestimmten landwirtschaftlichen Gütern geführt. Damit geht aber eine Landnutzung einher, die zum einen lebende Wesen zu reinen Nutzungs-Objekten abwertet und zum anderen nicht unerheblich die natürlichen Lebensgrundlagen des



Menschen wie Boden, Wasser, Luft und Landschaft beeinträchtigt. Die Globalisierung des Marktes hat zudem dazu geführt, dass landwirtschaftliche Produkte aus aller Welt geholt und zu Spottpreisen - wenn wir allein den Transport aus ökonomischer und ökologischer Sicht in Rechnung stellen - in den Supermärkten zu allen Jahreszeiten angeboten werden. Dies gilt insbesondere auch für das Obst und so verliert der Obstbaum im eigenen Garten oder auf der Streuobstwiese immer mehr an Bedeutung, die Eigenversorgung geht drastisch zurück.

All diese Entwicklungen haben zu einem erschreckenden Rückgang von naturschutzgerechten Formen der Landnutzung geführt. Und so stellt heute der Streuobstbau in Deutschland - trotz erheblichen Rückgangs - die noch großflächigste Form traditioneller Landnutzung dar. Es bleibt die Hoffnung, dass die große Bedeutung der Streuobstbestände von immer mehr Menschen erkannt wird. Von den Landnutzern, die in der Landschaft selbst wirken und dort gestaltend eingreifen. Aber auch von allen, die durch ihr Kaufverhalten und durch das Wachhalten und Praktizieren von Erfahrungen und Ideen zur Verwertung von Streuobst zu einer nachhaltigen, naturverträglichen und regionalisierten Bewirtschaftung der Bestände beitragen können.

Naturraum mit ökologisch intaktem Naturhaushalt

Streuobstwiesen werden sowohl im Baumbestand, als auch in der Bodenvegetation fast ausschließlich extensiv genutzt.

Auf den Einsatz von chemischen Mitteln gegen Schädlinge in den Obstbäumen und in der Pflanzendecke sollte auf Dünger weitgehend verzichtet werden. Die eigentliche Nutzung erfolgt meist ohne schwere, belastende oder zerstörende Technik. Die Obsternte geschieht wie eh und je mit Hilfe von Steigleiter, Pflückbeutel oder per Hand, die Mahd der Grasschicht mit Handsense bzw. leichter Technik oder sie wird locker beweidet.

Diese traditionelle und sehr schonende Bewirtschaftung verdichtet weder die Bodenstruktur, noch wird der Boden oder das sich hier bildende Grundwasser chemisch beeinträchtigt, die Luft behält ihre Reinheit und Frische.

Der Baumbestand wirkt ausgleichend auf das Lokal- bzw. Mikroklima. Obstbäume werden dankend von Mensch und Weidetier als Schattenspendler in Anspruch genommen.

Die "Oberflächenrauigkeit" der Landschaft wird durch den Baumbestand erhöht und dadurch werden starke Winde ausgebremst, zugleich wird damit die Wasserverdunstung verringert.

Durch eine stetig geschlossene Pflanzendecke wird vor allem in Hanglagen die Erosion des wertvollen Mutterbodens verhindert.

Der Lebens- und Wirtschaftsraum "Streuobstwiese" stellt damit ein Musterbeispiel für eine naturschutzverträgliche, weil ressourcenschonende und damit zukunftsfähige Landnutzungsform dar.

Lebensraum für eine mannigfaltige Pflanzen- und Tierwelt

Die Streuobstwiesen zählen zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas.

Durch die typische Kombination von Ober- und Unternutzung, von Schatten und Licht, sind in Streuobstwiesen sowohl Arten des Waldes (an den Bäumen) als auch der offenen Landschaft (Wiese, Weide) verbreitet.

Aufgrund der extensiven Nutzung bei gleichzeitig häufig immer noch vorhandener Großflächigkeit stellen Streuobstwiesen für eine zunehmende Anzahl von Arten letzte Rückzugsgebiete dar, weil ihre ursprünglichen Standorte so stark beeinträchtigt oder vernichtet wurden, dass ihnen dort ein Überleben nicht mehr möglich ist.



Anhand weniger Fakten und nüchterer Zahlen soll auf die überaus enorme Bedeutung der Streuobstbestände für die Tier- und Pflanzenwelt aufmerksam gemacht werden: Bis zu 3000 Tierarten verschiedenster Artengruppen können in Streuobstwiesen beobachtet werden:

- Am besten sind die in den Streuobstwiesen Deutschlands vorkommenden Vögel erforscht, so konnten bisher 107 Vogelarten, davon 84 Brutvogelarten nachgewiesen werden. Darunter sind u.a. solch bedrohte Arten wie Steinkauz (*Athene noctua*), Grün- und Grauspecht (*Picus viridis*, *P. canus*), Klein- und Mittelspecht (*Dendrocopos minor*, *D. medius*), Ortolan (*Emberiza hortulana*), Wendehals (*Jynx torquilla*) und Wiedehopf (*Upupa epops*). Sicherlich waren einige dieser Arten aufgrund der klimatischen Verhältnisse im Erzgebirge nie vertreten, aber bei spielsweise der Steinkauz war mindestens bis in die Mitte des vorigen Jahrhunderts Brutvogel im Schneeberger Raum, was heute kaum noch vorstellbar ist.
- Durch den Höhlenreichtum und das reiche Nahrungsangebot sind alte Streuobstbestände auch Lebensraum für viele Säugetiere wie den Garten- und Siebenschläfer (*Eliomys quercinus*, *Glis glis*) und verschiedene Fledermausarten. Aber auch Hornissen und Wildbienen nutzen die Baumhöhlen in den Uraltbeständen.
- Die oftmals reiche Blütenpracht in der Bodenvegetation ermöglicht zahlreichen Schmetterlingen des Offenlandes auch hier eine Existenz zu finden, zu nennen wären u.a. der Große Fuchs (*Nymphalis polychloros*), der Schwalbenschwanz (*Papilio machaon*), das Schachbrett (*Melanargia galathea*), das Tagpfauenauge (*Inachis io*) und der Admiral (*Vanessa atalanta*).
- An hochstämmigen Apfelbäumen können etwa 1000 Arthropodenarten (Gliederfüßler) nachgewiesen werden.

Die zumeist extensive Bewirtschaftung der Bodenvegetation führt zur Ausbildung von selten gewordenen und gefährdeten Pflanzengesellschaften mit einem großen Reichtum an Gefäßpflanzenarten.

Beispielhaft seien folgende Grünlandgesellschaften genannt:

- Goldhafer-Bergwiesen, Gebirgs-Frischwiesen (*Polygono-Trisetion*),
- Glatthafer-Frischwiesen, Tieflagen-Frisch- oder Fettwiesen (*Arrhenatherion elatioris*)
- Fettweiden, Scherrasen (*Cynosurion cristati*), außerhalb des Erzgebirges können auch noch auftreten:
- Kontinentale Halbtrockenrasen, mesophile Wiesensteppen (*Cirsio-Brachypodion*),
- Submediterrane Kalk-Halbtrockenrasen und -wiesen (*Mesobromion erecti*) und
- Submediterrane Silikat-Trocken- und Halbtrockenrasen (*Koelerio-Phleion phleoidis*).

In diesen blütenreichen Wiesengesellschaften können wir noch zahlreiche gefährdete Pflanzenarten antreffen, erwähnenswert sind u.a.: Glatthafer (*Arrhenatherum elatius*), Goldhafer (*Trisetum flavescens*), Rot-Schwingel (*Festuca rubra*), Gemeines Zittergras (*Briza media*), Gemeines Kreuzblümchen (*Polygala vulgaris*), Wald-Storchschnabel (*Geranium sylvaticum*), Wiesen-Schlüsselblume (*Primula elatior*), Manns-Knabenkraut (*Orchis mascula*), Großes Zweiblatt (*Listera ovata*), Geflecktes Knabenkraut (*Dactylorhiza maculata*), Heide-Nelke (*Dianthus deltoides*), Schwarze Teufelskrallen (*Phyteuma nigrum*), Wucherblume (*Leucanthemum vulgare*).

Eine unschätzbare Rolle spielen die Streuobstbestände in ihrer Funktion als "Knoten und Seile" in der Biotopvernetzung innerhalb unterschiedlichster Naturräume. Streuobstbestände stellen "Trittsteine" innerhalb ökologisch devastierter Räume dar, sie bilden lineare Verbindungselemente zwischen den verinselten Lebensraumzellen in der Landschaft, ihre Randlagen sind als "Grenzlinien" zwischen verschiedenen Biotoptypen und mit einem besonderen Artenreichtum ausgestattet.

Unerschöpfliches Geneservoir

Die Mannigfaltigkeit der Obstsorten und deren Herkünfte als Genesource kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Bis heute sind allein in Deutschland über 1000 Apfelsorten und über 2000 Sorten anderer Obstarten erhalten geblieben. Diese Sortenvielfalt an Äpfeln, Birnen, Kirschen oder Pflaumen sowie seltener Walnüsse, Quitten, Aprikosen, Speierlinge, Eßkastanien und Pfirsiche sind unerschöpflich und unersetzbar. Statt im Rahmen der Gentechnologie an den Genen der einzelnen Sorten "herumzubasteln" sollte dieses Reservoir erhalten und als Ausgangsmaterial für weitere Züchtungen bezüglich Geschmacks-, Lager- und Verwertungseigenschaften, Resistenzen usw. genutzt werden. Die Einsicht und auch die Bemühungen um die Erhaltung dieser wertvollen und unersetzbaren Ressourcen sind in den letzten Jahren/Jahrzehnten immer wieder neu belebt worden. In Sortengärten, Lehrpfaden, Genbanken und Reiser Muttergärten konnte ein großer Teil dieses Reichtums erhalten werden, es bleibt die Hoffnung, dass sich immer wieder verantwortungsbewusste Menschen finden, die diesen Reichtum auch weiterhin bewahren.



Oasen der Ruhe und Entspannung

Streuobstbestände gliedern und beleben auf unübersehbare Weise die Landschaft und schaffen damit charakteristische Landschaftsbilder. Sie bilden wichtige Verbindungselemente zwischen den Ortsrändern und der offenen Feldflur, innerhalb der Ortslagen stellen sie wichtige Grünzäsuren dar, sie tragen Natur in den besiedelten Raum hinein.

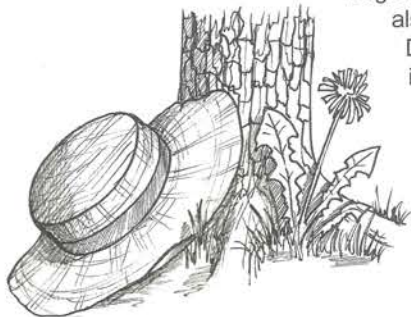
Der gleitende Übergang an den Ortsrändern verwischt die harten Grenzen zwischen den mehr oder weniger dichten Gebäudefronten und der freien Landschaft, Grundstücke erfahren eine Umrahmung. Der lebendige Baumbestand filtert Staubteilchen aus der Luft, wirkt beruhigend auf starke Windbewegungen, erzeugt durch Licht und Schatten ein abwechslungsreiches Farbspiel, hält Morgentau und Wasser aus Niederschlägen zurück und dient damit der Luftbefeuchtung, er gleicht extreme Klimaschwankungen aus und schafft damit ein harmonisches Kleinklima.

Die Mannigfaltigkeit der Tier- und Pflanzenwelt regt uns zum Verweilen, Betrachten, Beobachten, Nachdenken an. Uralte Baumgestalten, deren Alter vielleicht sogar in Jahrzehnten zu messen ist, führen uns deutlich sicht- und greifbar das Wachsen, Reifen und auch das Vergehen vor Augen.

Wir können hier Bäume berühren, ja vielleicht sogar umarmen, die Menschen lange vor uns gepflanzt haben, in der Hoffnung, dass wir ihnen dafür jetzt und heute danken, im wahrsten Sinn des Wortes diese Früchte jetzt ernten. Im Verinnerlichen natürlicher Prozesse finden wir hier die Ruhe,

die uns den Ausgleich zum allgegenwärtigen hektischen und überzogenen Lebensanspruch ermöglicht. Streuobstwiesen können also auch wichtige Orte der menschlichen Erholung verkörpern.

Der Wechsel der Jahreszeiten ist hier wohl am deutlichsten in unserem Naturraum zu spüren, dass erste Erwachen der Natur mit zartem Blattgrün im Frühling, die Ausgelassenheit der frühsummerlichen Baumbüte, die Fülle der herbstlichen Früchte an den weitausladenden Ästen und die Kargheit der blattlosen Baumgestalten in der weißen, eintönigen Winterlandschaft.



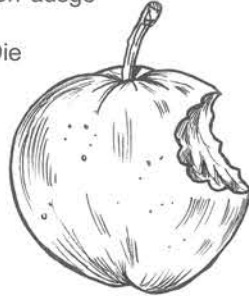
Gesunde Ernährung pur

Bei aller ökologischer Bewertung der Streuobstbestände sollten wir nie aus dem Auge verlieren, dass diese von unseren Vorfahren vorwiegend zu dem Zwecke geschaffen worden sind, um eine zusätzliche Nahrungsquelle zu erschließen. Streuobstbestände zum Selbstzweck haben daher keine Zukunft.

Schon aus ernährungsphysiologischer Sicht wird die Bedeutung der Verwertung von Früchten aus Streuobstbeständen in Zukunft wachsen. Neben der äußerst geringen Belastung mit chemischen Rückständen sei besonders auf folgenden Fakt verwiesen. In den letzten Jahrzehnten hat die Allergiegefährdung, insbesondere der Stadtbevölkerung, dramatisch zugenommen. Im Bezug auf den Streuobstbau ist besonders bedeutungsvoll, dass 57-70% der Patienten, die auf Birken allergisch reagieren, auch eine Kreuzallergie gegenüber Äpfeln entwickeln. Interessant ist aber dabei, dass die Allergie gegenüber Apfelsorten aus Intensivobstplantagen ausgeprägt ist, bei Streuobstsorten aber nicht.

Bis heute hat sich eine Vielzahl von Verwertungsmöglichkeiten erhalten. Die zentrale Form ist dabei immer noch der Eigenbedarf. Aber auch als Rohstoff für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Saft, Wein, Schnaps, Konserven usw. ist das Obst aus Streuobstbeständen sehr gefragt.

Jeder Konsument von Obst trägt mit seinem Kaufverhalten eine doppelte Verantwortung, zum einen gegenüber seinem eigenen Wohlergehen, zum anderen gegenüber der Erhaltung eines Lebensraumes unserer Heimat.



Regionale Wirtschaftskreisläufe

Die ökonomischen Wirkungen des Streuobstbaus sind vor allem im Ausbau regionaler Wirtschaftskreisläufe zu suchen und auch zu finden. Außerdem sollten wir den marktwirtschaftlichen Wert des Streuobstbaus nicht verkennen. Trotz starken Rückgangs ist dieser immer noch so hoch, dass davon der gesamte EU-Apfelmarkt und damit die Preise für Tafelobst in Europa massiv beeinflusst werden. Dies hängt damit zusammen, dass im Streu- und Gartenobstbau Deutschlands fast doppelt soviel geerntet wird wie in den deutschen Obstplantagen.

Die Ansätze und Initiativen zum Erhalt des Streuobstbaus sollten also diesen ökonomischen und regionalen Aspekten gebührende Beachtung schenken, wenn dieser Erhalt auf Dauer und in der ökologisch notwendigen Flächengröße erfolgen soll.

Hervorzuheben ist dabei, dass gerade die Naturschutzverbände dies frühzeitig erkannten und als Katalysatoren wirkten und noch heute wirken. Bereits 1987 begannen zwei Gruppen des Bundes für Umwelt und Naturschutz (BUND) am Bodensee mit der Erzeugung von 21 000 l Saft. Seitdem weitet sich die Streuobst-Aufpreisvermarktung kontinuierlich aus. 1996/97 und 1997/98 erzeugten ca. 80 Fördervereine, Keltereien und Naturschutzorganisationen in Deutschland bereits fünf Millionen Liter mit einem Marktwert von etwa zehn Millionen DM (RÖSLER, 1998). Im Freistaat Sachsen war die Kreisgruppe Grimma des BUND Vorreiter bei der Vermarktung von Säften aus Streuobst, denen mehrere Initiativen folgten, auch im Erzgebirge.

Nicht zu vergessen sind weitere Nutzungsmöglichkeiten auf regionaler Ebene, wie z.B.:

- Gewinnung von mannigfaltigen Honigprodukten, neben Honig auch Wabenwachs, Honigwein, bis hin zu Räucherkerzen mit Honig,
- Futtermittelverwertung der Grünmasse.

Es ist eine der Widersinnigkeiten unserer Zeit, dass südamerikanische Urwälder gerodet werden, die den Sauerstoffbedarf der gesamten Menschheit decken, um Sojaschrot für die Intensivtier "vergewaltigung" zu produzieren und vor unserer "Haustür" das anstehende Viehfutter zum Teil "entsorgt" wird.

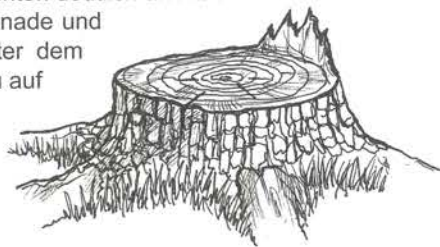
Diese und ähnliche Beispiele zeigen eindeutig, dass der Erhalt und Wiederaufbau von regionalen Wirtschaftskreisläufen eine vorrangige Aufgabe für die nächsten Jahre sein wird, wenn wir die in der nahen Zukunft unbedingt zu lösenden ökologischen und ökonomischen Fragen bewältigen wollen.

Weshalb sind Streuobstbestände gefährdet ?

(Wolfgang Riether, Matthias Scheffler)

Im Obstbau hat sich in den letzten Jahrzehnten vieles entscheidend verändert. Nach dem 2. Weltkrieg verlor das heimische Obst gegenüber Südfrüchten deutlich an Attraktivität. Süßigkeiten verdrängten Äpfel und Birnen, Limonade und Cola, die Obstsaft mehr und mehr vom Markt. Unter dem Druck der Konkurrenz aus aller Welt wurde der Obstbau auf die betriebswirtschaftlich billigeren Niederstammkulturen umgestellt.

Ergebnis dieser Entwicklung ist, dass die Fläche der Streuobstbestände in Deutschland seit 1950 auf etwa ein Viertel zurückgegangen ist.



Die Ursachen der Gefährdung sind daher sehr mannigfaltig:

- auf Spezialisierung, Intensivierung und Chemisierung ausgerichtete Agrarpolitik der EU und der Bundesrepublik,
- Rodung von Streuobstbeständen in den Altbundesländern, bedingt durch die bis 1974 von der EU gezahlten Prämien,
- Umwidmung von vor allem ortsnahen Streuobstwiesen in Bauland,
- Beseitigung von Obstbaumalleen entlang von Straßen und Wegen,
- Umwandlung von Streuobstanlagen in Intensiv-Obstplantagen,
- Verbuschung von Streuobstanlagen,
- Globalisierung der Südfrüchtevermarktung, teilweise durch das veränderte Verbraucherverhalten und damit nachlassendes Interesse am Streuobst,
- durch eine Agrarpolitik, die die Einteilung des Obstes in Handelsklassen - bestimmend für den Verkaufspreis - nach Form, Farbe und Größe vorschreibt und nicht nach ökologisch verträglicher Anbauweise und Geschmack,
- durch Import von Fruchtsaftkonzentraten aus Ländern mit niedrigen Lohnkosten und
- durch die mit dem fehlenden Bedarf an Obst aus Streuobstbeständen einhergehende fehlende Pflege

Wie können wir diesen wertvollen Lebensraum schützen ?

(Wolfgang Riether, Matthias Scheffler)

In den letzten Jahren hat in gewisser Weise ein Umdenken eingesetzt und es gibt Bemühungen zum Erhalt der Streuobstbestände auf verschiedenen Ebenen. Zum einen wurden auf der politischen Ebene Schutz- und Fördermöglichkeiten für Streuobstbestände geschaffen. Zum anderen gibt es mittlerweile eine Vielzahl von lokalen oder regionalen "Streuobst-Aktionen", die den Streuobstbau wieder attraktiver gestalten wollen.

Allen, denen der Schutz dieses für uns Menschen und unsere Mitwelt so erhaltenswerten Lebensraumes am Herzen liegt, seien dazu nachfolgend einige Möglichkeiten aufgezeigt.

Schutz durch gesetzliche Regelungen

Besonders wertvolle und großflächige Bestände können als Naturschutzgebiete, Flächennaturdenkmale, Landschaftsschutzgebiete oder geschützte Landschaftsbestandteile gesichert werden. Außerdem bestehen Möglichkeiten in den Rechtsverordnungen für größere Schutzgebiete, wie z.B. Biosphärenreservate oder Landschaftsschutzgebiete gesonderte Regelungen zum Schutz und zur Erhaltung der Streuobstbestände zu treffen. Die Kommunen können im Rahmen des Erlasses einer Satzung zur Festsetzung geschützter Landschaftsbestandteile bzw. des Schutzes des Baumbestandes (Baumschutzsatzung) auf dem Gebiet der Gemeinde wertvolle Streuobstbestände oder auch Einzelbäume wirkungsvoll schützen. Kreativität, Engagement Tatendrang und Ausschöpfen des Ermessenspielraumes sind hier gefragt, aber noch zu wenig anzutreffen.



Im Freistaat Sachsen genießen bestimmte, ökologisch wertvolle Biotope entspr. § 26 (1) des Sächsischen Gesetzes über Naturschutz und Landschaftspflege (Sächsisches Naturschutzgesetz -SächsNatSchG) vom 11. Oktober 1994 auch ohne Rechtsverordnung oder Einzelanordnung und ohne Eintragung in Verzeichnisse besonderen Schutz. Im § 26 (1) 6. sind auch die Streuobstwiesen aufgeführt, damit sind alle Maßnahmen, die zu ihrer Zerstörung oder sonstigen erheblichen oder nachhaltigen Beeinträchtigungen führen können, verboten. Zum Vollzug des § 26 SächsNatSchG wurde am 22. Februar 1994 eine Verwaltungsvorschrift (VwV Biotopschutz) erlassen, die die Merkmale einer Streuobstwiese wie folgt definiert:

„Streuobstwiesen sind extensiv genutzte Obstbaumbestände aus hoch- und mittelstämmigen Gehölzen, die in der Regel unregelmäßig (gestreut) in Grünland oder typischen Brachestadien angeordnet sind. Sie sind gekennzeichnet durch einen artenreichen Unterwuchs und vielfältige Kleinstrukturen wie Totholz und Baumhöhlen. Erfasst sind flächige Bestände in der freien Landschaft und im Siedlungsbereich ab ca. 500 m² oder zehn Obstbäumen. Intensiv genutzte Obstbaumplantagen sind nicht erfasst.“

Schutz durch staatliche Förderung

Allein die rechtliche Sicherstellung reicht bei weitem nicht aus, diesen Kulturlebensraum auf Dauer und in dem notwendigen Flächenumfang zu erhalten, denn sie benötigen stete naturschutzgerechte Nutzung. Um eine Überalterung zu vermeiden, muss in den alten Beständen nachgepflanzt werden, neue Bestände müssen angelegt werden.

Auf Grund der gegenwärtigen Agrarpreisgestaltung ist eine ökonomisch tragfähige Bewirtschaftung der Streuobstbestände nicht möglich. Mit Hilfe staatlicher Fördermittel können die weitere Nutzung und die Neuanlage zumindest über einen gewissen Zeitraum angeregt werden. Daher schufen seit Mitte der achtziger Jahre Kommunen, Landkreise und Länder zunehmend finanzielle Anreize, eine naturschutzgerechte Nutzung aufrechtzuerhalten.

Auf der Grundlage der Verordnung 2078/92 der EU wurden seit Mitte der neunziger Jahre Förderprogramme in den meisten Bundesländern in Kraft gesetzt. Grundsätzlich bestehen dabei folgende förderungswürdige Maßnahmen:

- Bezuschussung der Nach- und Neupflanzung bzw. Übernahme von Pflanzkosten,
- Förderung für jeden gepflanzten Baum,
- Förderung der Obstnutzung,
- Erschwernisausgleich für die Unternutzung, bei jährlicher Mahd,
- Förderung von extensiver Weidenutzung,
- Zuschüsse für die Vermarktung bzw. der Verarbeitungseinrichtungen und evtl.
- Zuschläge für Steilhanglagen, ortsferne Lagen und bestimmte Biotopformen, wie z.B. Buckelwiesen.



Die Förderung erfolgt länderspezifisch und kann sich auch in bestimmten Zeitabständen inhaltlich und in der Höhe der Fördermittel ändern. Über die aktuellen Fördermöglichkeiten im Freistaat Sachsen kann sich jeder Interessierte beim zuständigen Amt für Landwirtschaft oder auch in der Unteren Naturschutzbehörde des Landkreises bzw. der kreisfreien Städte informieren.

Gegenwärtig bestehen zwei grundlegende Förderrichtlinien, zum einen das Kulturlandschaftsprogramm, zum anderen die Förderung von Maßnahmen des Naturschutzes und der Landschaftspflege.

Aus dem **Kulturlandschaftsprogramm, Teil 1** können gegenwärtig folgende Mittel für die Pflege von Streuobstwiesen beantragt werden:

- Mahd/Beweidung der Bodenvegetation, mindestens einmal jährlich 400 DM/ha
- Baumpflege 5 DM/Baum

Der Verpflichtungszeitraum beträgt dabei 5 Jahre und die Höchstfördersumme 900 DM/ha, dabei sind folgende Bedingungen einzuhalten:

- Förderung nur in geschützten Biotopen nach § 26 SächsNatSchG,
- Mindestgröße 500 m² oder 10 Obstbäume,
- die Fläche ist mindestens einmal pro Jahr zu mähen oder zu beweiden,
- bei der Beweidung ist auf den Schutz der Bäume zu achten, der zur Erhaltung notwendige Baumschnitt ist innerhalb des Verpflichtungszeitraumes mindestens einmal fachgerecht auszuführen, dabei sind natürliche Baumhöhlen zu erhalten, das Entfernen abgestorbener Bäume und das Neupflanzen ist nur im Einvernehmen mit der Unteren Naturschutzbehörde zulässig.

Im Rahmen der Richtlinie für die Förderung von Maßnahmen des Naturschutzes und der Landschaftspflege können auf Einzelantrag Maßnahmen der Biotoppflege und -gestaltung gefördert werden, die in der Regel 70% der Aufwendungen decken. Diese Richtlinie ist noch bis ins Jahr 2001 in Kraft. Auf Grund der beschränkten finanziellen Mittel konzentriert sich die Bereitstellung von Geldern in zunehmendem Maße auf naturschutzspezifische Maßnahmen. Nutzungsorientierte Biotoppflege und -gestaltung, wie die Pflege und Erhaltung von Streuobstbeständen sollen künftig weitgehend innerhalb der landwirtschaftlichen Förderprogramme unterstützt werden.

Schutz durch Nutzung und neue Vermarktungsstrategien

Allen, die sich um Schutz, der Erhaltung und der Pflege von Streuobstbeständen bemühen, sollten sich darüber im Klaren sein, dass diese auf Dauer und in der Fläche nur durch eine pflegliche Nutzung erhalten werden können. Den Schwerpunkt bei der Erhaltung der Streuobstbestände bildet daher die Verwertung und Vermarktung der Früchte, hier haben sich traditionelle Verwertungsformen bis heute erhalten und wurden in den letzten Jahren neue Vermarktungsstrategien entwickelt, als die wichtigsten seien genannt:

- Aufpreisvermarktung
- Direktvermarktung des Tafelobstes ab Hof sowohl in größeren Mengen als auch in wöchentlichen Abonnementkisten
- Vermostung
- Kleinbrennereien, wie in den Obstgebieten Süddeutschlands und Obstgemeinschaftsbrennereien in den neuen Bundesländern

Auf der Grundlage einer gesicherten, ökonomisch tragfähigen Obstverwertung lösen sich in der Regel auch die Baum- und Grünlandpflege/-nutzung.

Und hier setzen auch die von den Naturschutzverbänden in den achtziger Jahren entwickelten Aufpreismodelle an, deren Ziel es ist, den Besitzern von Hochstammobstbäumen Verwertungsmöglichkeiten für ihr Obst zu einem angemessenen Preis zu bieten, um bei diesen den Erhalt und die Pflege ihrer Hochstammobstbäume und vielleicht sogar Nach- und Neupflanzungen interessanter zu gestalten.

Viele Verbraucher sind gerne bereit, einen kleinen Aufpreis für die gesunden Produkte aus ungespritzten Streuobstbeständen zu zahlen und damit die Mehrarbeit auszugleichen - insbesondere wenn ihnen vermittelt wird, dass sie damit zum Erhalt der Bestände beitragen können. Diese Initiativen betreffen vorwiegend das Versaften oder Vermosten von Obst und beruhen auf Kostenkalkulationen, in denen gezeigt wird, dass der Streuobstbauer mindestens 30,- bis 40,- DM pro Doppelzenter Obst erhalten muss, damit eine einigermaßen Gleichstellung mit dem Plantagenobstbau gegeben ist. Deshalb zahlen die Aufpreis-Initiativen für Obst aus ungespritzten Streuobstbeständen einen Aufkaufpreis, der in der Regel etwa 10,- DM pro Doppelzentner über dem saisonüblichen Aufkaufpreis der Keltereien liegt. Dieser

Aufpreis schlägt sich dann im etwas höheren

Verkaufspreis des Saftes nieder (etwa 20 Pfennige pro Liter). Mittlerweile gibt es über 80 solcher Initiativen von NABU- und BUND-Gruppen, Streuobstvereinen, kleinen Keltereien, Gemeinden usw.

1997/1998 wurden in Deutschland über fünf Millionen Liter Saft über die Streuobst-Aufpreis-Vermarktung abgesetzt, eine doch recht beachtliche Menge, mit der ein gewichtiger Beitrag zum Erhalt des Streuobstbaus geleistet wird.



Wie gestalten wir einen neuen Streuobstbestand ?

(Matthias Scheffler)

Pflanzgut

Bei der Beschaffung des Pflanzgutes sollte Wert darauf gelegt werden, dass die Bäume der Norm des Bundes Deutscher Baumschulen für Hochstammobstbäume entsprechen, d.h. Stammhöhe mindestens 180 cm, Stammumfang von mindestens 7 cm in 1 m Höhe, mindestens 3 Seitenzweige neben dem Mitteltrieb bei der einjährigen Krone. An Straßen und Wegen oder wenn die Flächen beweidet werden sollen, sollte die Stammhöhe mindestens 200 cm betragen.

Die Anzucht solcher Bäume in der Baumschule dauert in der Regel 4 Jahre. Für größere Pflanzaktionen sollte also möglichst frühzeitig Kontakt mit der Baumschule aufgenommen werden.

Auch der Auswahl der Sorten sollte große Aufmerksamkeit gewidmet werden. Näheres dazu findet sich im Kapitel Sortenempfehlung für das Erzgebirge.



Pflanzabstände

Hochstammobstbäume brauchen Platz, auch wenn das in ihrer Jugendzeit noch nicht so erscheinen mag.

So schreibt schon Dr. E. FLEISCHER 1890 in der "Zeitschrift für Obst und Gartenbau":

„Hochstämmige Kernobstbäume auf gutem Boden müssen in 10 Meter Abstand nach jeder Seite gepflanzt werden, also jeder Baum soll 100 Quadratmeter Raum haben!

Sehr viele Obstliebhaber wissen dies nicht, und von denen, die es wissen, können es viele nicht übers Herz bringen, den Raum anscheinend so zu verschwenden. Pflanzte man die Bäume in nur 7 Meter Abstand, so fasst dieselbe Fläche bereits doppelt soviel Bäume, weil jeder nur 49 Quadratmeter Fläche erhält; bei 5 Meter Abstand aber bringt man die vierfache Zahl von Bäumen unter, von denen jeder nur 25 Quadratmeter Raum hat. Je nun, sagt sich der Obstfreund, 25 Quadratmeter sind eine schöne Fläche, die Bäume werden sich schon damit zufrieden geben, wenn sie nicht mehr haben, und ganz im stillen rechnet er dabei: 4 mal so viel Bäume, 4 mal so viel Frucht! Fehlgeschossen, lieber Freund! 4 mal so viel Bäume, aber nicht halb so viel Frucht! Das heißt, du hast ganz recht, für die ersten 20, höchstens 30 Jahre; aber dann, wenn der Hauptertrag, der reichste Segen beginnen sollte, tritt der Rückgang ein. Gar viele Leute, welche Obstbäume pflanzen, sind mit der Natur derselben zu wenig bekannt; man hört oft Leute klagen, daß ihre (vor wenigen Jahren gepflanzten) Bäume noch gar nicht tragen wollen. Das sollen sie gar nicht, mein Lieber!

Ein gesunder hochstämmiger Apfel- und Birnbaum auf gutem Boden verwendet, naturgemäß die ersten 10 Jahre nach der Pflanzung auf das Wachstum, auf die Entwicklung einer stattlichen Krone; auch das zweite Jahrzehnt ist in erster Linie dieser Aufgabe gewidmet und die Fruchtbarkeit spielt noch die Nebenrolle; erst das dritte Jahrzehnt gibt einen guten Ertrag, der volle Segen aber tritt erst mit dem vierten, fünften Jahrzehnt ein und kann noch lange darüber hinaus dauern.

Ganz anders ist freilich der Verlauf, wenn die Bäume zu eng stehen; davon können uns leider allerorten hunderte von Obstgärten überzeugen. Im dritten Jahrzehnt etwa, wenn die Bäume sich ihrer Vollentwicklung nähern, werden dann, im besten Falle, die schwächeren Bäume, die schwachwüchsigen Sorten, von ihren stärkeren Nachbarn unterdrückt und letztere nutzen dann den Raum allein aus, aber nicht, ohne doch einigermaßen unter der Einengung zu leiden. Haben aber die Bäume zum größten Teil eine gleichmäßige Entwicklung, so wachsen von allen allerseits die Kronen aneinander und ineinander, nehmen einander Luft und Licht und werden schwer beinträchtigt; nur die obere, dem Himmel zugekehrte Fläche ist noch fruchtbar, es ist den Bäumen die Möglichkeit genommen, das zu werden, was sie werden sollten und wollten: eine solche Anlage ist halb abgewirtschaftet zu der Zeit, wo ihre beste Periode erst beginnen sollte.“

Außerdem sollten bei der Pflanzung bestimmte Gesetzmäßigkeiten beachtet werden, um eventuellen späteren Ärger zu vermeiden:

- Gemäß dem Sächsischen Nachbarrechtsgesetz müssen Obstbäume bei Neupflanzungen mindestens einen Abstand von der Grundstücksgrenze von 2 m im Innenbereich und 1 m im Außenbereich haben. Dies gilt aber nur für Neupflanzungen, schon vorhandene Gehölze haben Bestandsschutz.
- Bundesweit ist nach den "Richtlinien für die Anlage von Straßen" bei Neupflanzungen von Bäumen an Bundes-, Landes- und Kreisstraßen außerhalb der Ortschaften ein Mindestabstand vom Fahrbahnrand von 3 m auf geraden Abschnitten und von 4,50 m auf Abschnitten mit großer Abkommenswahrscheinlichkeit einzuhalten. Im Ort ist in der Regel (Regelung meist durch Ortssatzungen) ein Abstand von 1 m von der Stammitte bis zum Fahrbahnrand vorgeschrieben.
- Überall ist ein Lichtraumprofil von 4,50 m Höhe in 1,50 m Entfernung von der Fahrbahn einzuhalten.

Pflanzzeit

Als Pflanzzeiten kommen, wie bei anderen Gehölzen auch, das Frühjahr und der Herbst in Frage. Dabei ist dem Herbst zweifelsohne der Vorzug zu geben, da die Bäume schon im Spätherbst und Winter Wurzeln bilden können und dadurch im Frühjahr stärker austreiben. Außerdem erübrigt sich bei normaler Witterung das ständige Gießen der Bäume, um das man im Frühjahr oftmals nicht herumkommt. Nur bei Frostfreiheit darf gepflanzt werden.

Baumschutz

Baumstütze: Die ersten 5 bis 8 Jahre sollte dem Baum eine mindestens 250 Zentimeter lange Baumstütze (kesseldruckimprägnierter Rundholzpfahl mit einer Zopfstärke von 5 bis 6 cm) zur Verfügung stehen, die knapp bis unter die Krone reicht und mindestens 50 Zentimeter tief in die Erde eingegraben wird.

Wühlmausschutz: Der Wurzelballen sollte durch ein Drahtgeflecht aus Kükendraht (Maschenweite unter 13 mm, ca. 120 x 120 cm) vor Wühlmäusen geschützt werden.

Verbissschutz: In der freien Landschaft sollte als Schutz vor Hasen ein mindestens 100 cm, in Gebieten mit starkem Rehwildbesatz ein 150 cm hoher Verbissschutz angebracht werden. Geeignet sind Drahtthosen (Maschenweite 15-20 mm) oder Plastikmanschetten.

Weideschutz: Falls eine Beweidung der Flächen vorgesehen ist oder mit Rotwild gerechnet werden kann, müssen die Obstbäume mit einem Drei- oder Vierbock gesichert werden, der mindestens bis zum Kronenansatz reicht, bei Pferden sogar 250 cm hoch sollte. Die Böcke werden je nach Wild- und Viehart mit Querverbindungen aus derbem Holz, Knotengitterdraht (Schafe) oder Maschendraht (Kühe, Pferde) umgeben.

Baumscheibe

Gräser und Kräuter im Wurzelbereich stellen eine große Konkurrenz für den jungen Baum dar, besonders in trockenen Jahren. Deshalb sollte in den ersten Jahren eine Baumscheibe (mindestens 100 cm Durchmesser) offen gehalten werden. Ein Bedecken der Scheibe mit einer 5 bis 10 cm dicken Schicht aus organischem Material (Stallmist, Kompost) verbessert die Wachstumsbedingungen für den Baum.

Pflanzung

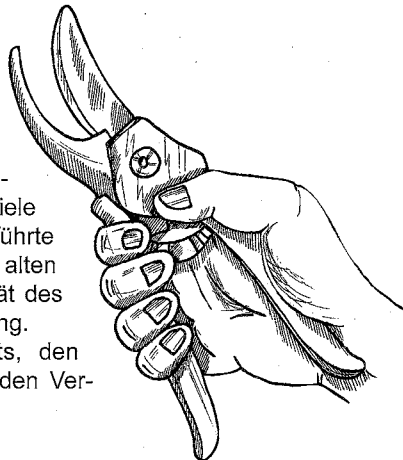
- Wir beginnen mit dem Ausheben der Pflanzgrube. Je größer diese ist, umso besser, aber etwa die 1,5fache Größe des Wurzelwerkes sollte sie mindestens haben (meist etwa 40 cm Tiefe und 70 cm Durchmesser). Der Untergrund wird gelockert. Die Grasballen werden getrennt gelagert.
- Der Boden sollte mit Kompost oder Humus vermischt werden.
- Die Baumstütze ist in der Hauptwindrichtung vor dem Baum einzuschlagen.
- Die Pflanzgrube wird mit dem Wühlmausschutz ausgefüllt und das erste Drittel der Pflanzgrube mit Boden gefüllt.
- Eventuell beschädigte Teile des Wurzelwerkes werden abgeschnitten. Im Frühjahr kann auch gleich noch der Pflanzschnitt (siehe unten) erfolgen, falls dies nicht schon in der Baumschule passiert ist.
- Der Baum wird jetzt in die Pflanzgrube gesetzt. Dabei soll die Veredlungsstelle etwa 10 cm über der Pflanzlochoberkante liegen. Das zweite Drittel des Bodens wird eingefüllt.
- Der Wühlmausschutz wird mit der Drahtschere passend zugeschnitten und direkt um den Wurzelhals geschlossen, aber so, dass der Draht die Rinde nicht verletzen kann.
- Jetzt wird der Rest des Bodens eingefüllt und festgetreten. Dabei ist darauf zu achten, dass ein Gießring entsteht, in dem sich das Regenwasser fangen kann. Dazu werden auch die Grasballen verwendet, die am Rand der Baumscheibe umgedreht aufgelegt werden.
- Der Baum wird kurz unterhalb des Kronenansatzes so angebunden, dass er fest gehalten, aber nicht gewürgt wird und nicht scheuert.
- Bei trockenem Boden oder im Frühjahr, wenn die Bäume schon angetrieben haben, sollte unbedingt gewässert werden (20 bis 30 Liter).
- Wenn es notwendig ist, wird ein Verbiss- bzw. Weideschutz angebracht.

Wie nutzen und pflegen wir unseren Streuobstbestand ?

(Wolfgang Riether, Matthias Scheffler)

Baumschnitt:

Obstbäume sind Kulturpflanzen, die einer fachgerechten Pflege bedürfen. Jungbäume, die einfach sich selbst überlassen werden, bilden keine stabilen, formschönen Kronen. Viele ungepflegte Jungbäume fallen vorzeitig aus. Richtig ausgeführte Schnittmaßnahmen können auch die Lebensdauer von alten Bäumen verlängern. Für gute Erträge und eine gute Qualität des Obstes ist der Baumschnitt eine entscheidende Voraussetzung. Wir unterscheiden verschiedene Arten des Baumschnitts, den Pflanzschnitt, den Erziehungsschnitt, den Erhaltungs- und den Verjüngungsschnitt.



Pflanzschnitt: Der Pflanzschnitt sollte auch bei im Herbst gepflanzten Bäumen erst im Frühjahr, nach dem Ende der strengen Fröste, durchgeführt werden.

Aus den zur Verfügung stehenden Ästen wählt man den Mitteltrieb und 3 bis 4 möglichst kräftige Leitäste aus, die gleichmäßig verteilt und in unterschiedlicher Höhe am Mitteltrieb angeordnet sein sollen. Außerdem sollen sie in einem Winkel von 45 bis 60 Grad zum Mitteltrieb stehen. Alle anderen Äste werden an der Ansatzstelle abgeschnitten.

Der schwächste der Leitäste wird um ein Drittel oder die Hälfte gekürzt und die anderen Leitäste so weit abgeschnitten, dass die Schnittstellen etwa in gleicher Höhe liegen ("Saftwaage"). Dabei wird immer unmittelbar über einer nach außen gerichteten Knospe geschnitten. Der Mitteltrieb wird so eingekürzt, dass er die Seitenäste um eine Hand breit überragt.

Erziehungsschnitt: Der in den Folgejahren (etwa 6 bis 8 Jahre) durchzuführende Erziehungsschnitt dient dem Aufbau einer lockeren, stabilen Krone. Alle Triebe, die zu dicht stehen oder ins Kroneninnere wachsen, müssen entfernt werden, ebenso alle Konkurrenztriebe zum Mitteltrieb und zu den Leitästen. Nach außen wachsende, spätere Fruchtäste, bleiben unbeschnitten, dürfen die Leitäste aber nicht überragen. Das gleiche gilt für vom Mitteltrieb ausgehende Triebe. Ansonsten gelten die gleichen Regeln wie beim Pflanzschnitt.

Erhaltungsschnitt: Durch den Erhaltungsschnitt wird abgesichert, dass das Längen- und Dickenwachstum der Leitäste zur Stammverlängerung gleichmäßig erfolgt und die Krone "luftig" bleibt. Dazu werden dichte Kronenpartien ausgelichtet und die sogenannten Wasserschosser (einjährige, steilstehende Triebe) komplett entfernt. Vergreisende Fruchtbögen sind auf schräg bis waagrecht orientierte Triebe abzusetzen.

Verjüngungsschnitt: Das Lebensalter von vergreisenden Bäumen, deren Jungtriebbildung fast völlig aufgehört hat, kann man durch einen Verjüngungsschnitt verlängern. Durch starken Rückschnitt von Leitästen und Fruchtholz wird der Baum zu neuem Wachstum angeregt. In diese Broschüre konnten nur die wichtigsten Informationen zum Obstbaumschnitt einfließen. Anfänger sollten die Spezialliteratur (siehe Literaturverzeichnis) zu Rate ziehen und sich mit den Regeln beim Obstbaumschnitt vertraut machen, ehe sie zu Schere und Säge greifen. Am besten ist es jedoch, einem Fachmann über die Schulter zu schauen oder einen Schnittkurs zu besuchen.

Unternutzung

Nicht nur die Bäume, sondern auch der Unterwuchs, in der Regel Grünland, gehören gleichberechtigt zum Lebensraum Streuobstbestand. Gerade hier haben sich durch die oftmals weniger intensive Nutzung der Streuobstwiesen Grünlandgesellschaften erhalten, die sonst weitgehend verschwunden sind.

Mahd: Die typische Bewirtschaftungsweise von Streuobstwiesen ist die zweischürige Mahd. Bei weniger wüchsigen Standorten, besonders auch in höheren Lagen reicht die einmalige jährliche Mahd aus.

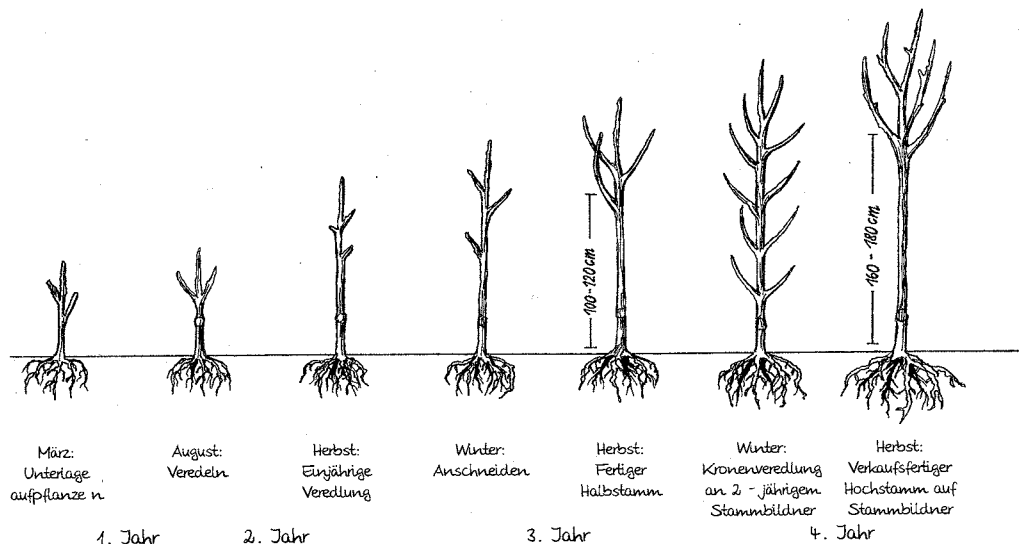
Dabei sind die Mahdtermine je nach Standort und Höhenlage sehr unterschiedlich. Bei wertvollen, kräuterreichen Wiesen sollte darauf geachtet werden, dass vor dem ersten Schnitt möglichst viele Kräuter die Samenreife erreicht haben. Ideal ist es, das Schnittgut vor Ort zur Heugewinnung zu verwenden, da durch das Heuwenden die Samen auf der Fläche verbleiben. Streuobstwiesen unterlagen traditionell einer mannigfaltigen, meist kleinflächigen mosaikartigen Bewirtschaftung. Deshalb sollten vor allem größere Flächen möglichst in Teilstücken gemäht, bestimmte Bereiche auch zeitweise stehengelassen werden. Die Schnitthöhe sollte bei etwa 10 cm liegen, um den Lebensraum möglichst vieler Pflanzen und Tiere zu erhalten.

Die Tierverluste bei Balkenmähwerken sind erheblich geringer als bei Scheiben-, Kreiselmähern oder gar Mulchgeräten, ihnen sollte deshalb unbedingt der Vorzug gegeben werden. Das Mulchen von Streuobstwiesen kann nur eine Notlösung sein.

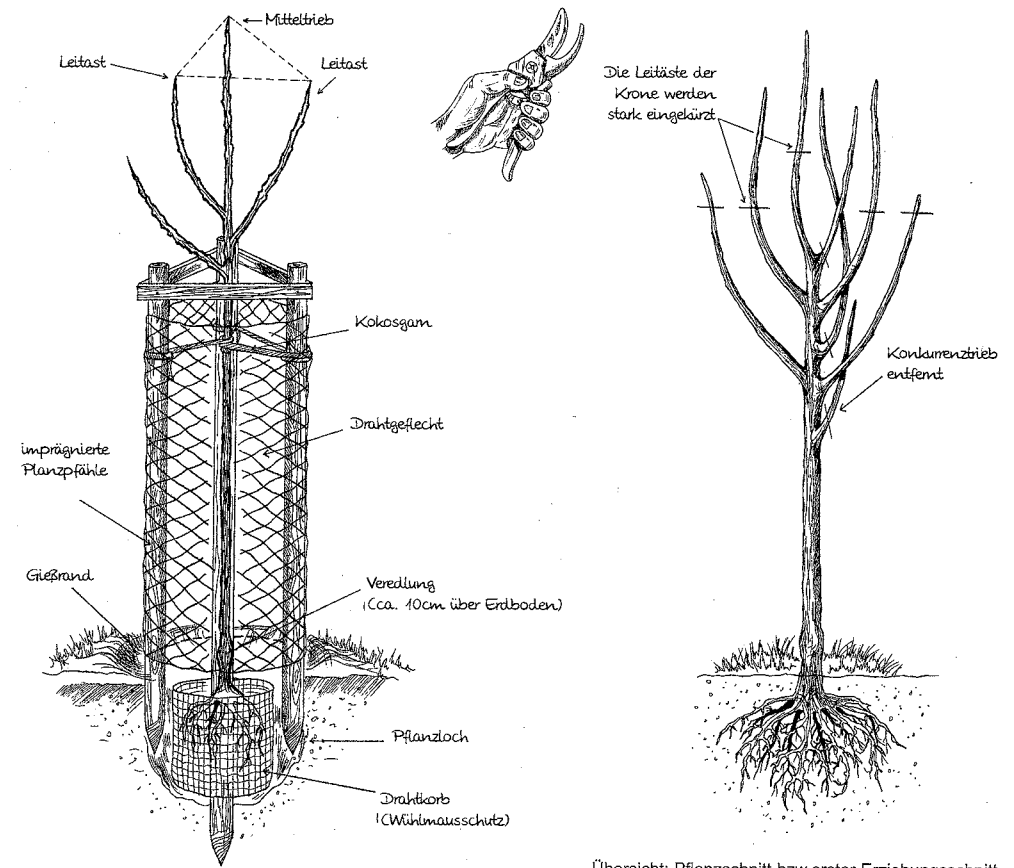
Beweidung: Sicherlich kommt für manche Streuobstbestände auch eine extensive Beweidung in Frage oder wird schon seit vielen Jahren durchgeführt. Dies gilt vor allem für Standorte, wo eine Mahdnutzung schwer möglich (steile Standorte) oder nicht mehr gewährleistet ist. Als Weidetiere kommen sicherlich nur Rinder und Schafe in Frage. Pferde zerstören sehr rasch die Grasnarbe und auch die Bäume können kaum wirkungsvoll vor ihnen geschützt werden. Und der Schutz der Bäume sollte bei der Beweidung von Streuobstwiesen eine Selbstverständlichkeit sein. Bei der Besatzstärke und der Weideführung sollte darauf geachtet werden, dass es zu keine gravierenden Schäden der Grasnarbe kommt und eine Zufütterung nicht notwendig wird. Oftmals macht sich eine Nachmahd notwendig, um die flächenhafte Ausbreitung von nicht gewünschten Wildkräutern zu verhindern.

Düngung: Ob eine Düngung erforderlich ist, hängt im starken Maße vom Standort sowie der bisherigen und aktuellen Nutzung/Pflege des Grünlandes ab. Es sollte auf jeden Fall darauf geachtet werden, dass die Bäume ihren Nährstoffbedarf decken können. Vieljähriger völliger Düngerverzicht ist allenfalls auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden denkbar. Da ein Teil des Bedarfs schon durch Immissionen eingetragen oder durch Leguminosen gebunden wird, ist der verbleibende Bedarf durch organische Dünger wie Stallmist oder Kompost leicht zu decken. Auf den Einsatz von stickstoffhaltigen Mineraldüngern sollte prinzipiell verzichtet werden.

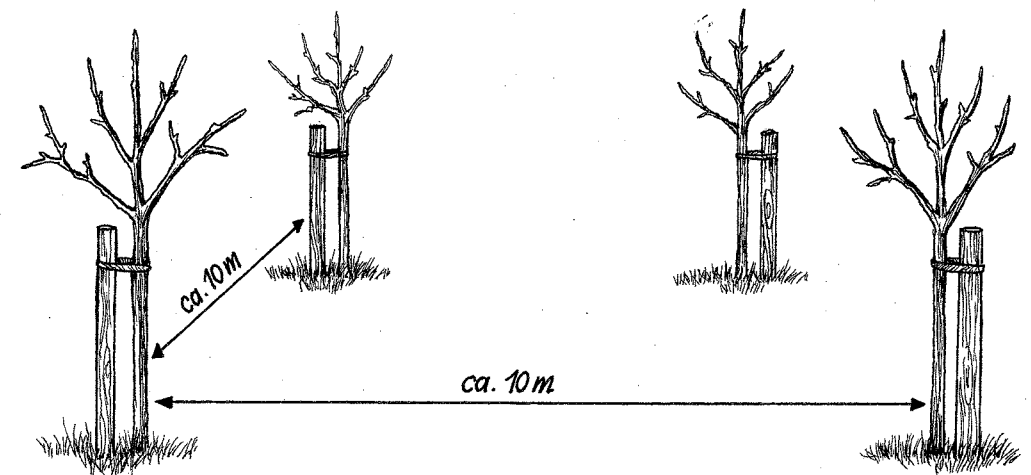
Pflanzenschutz: Mechanische und biologische Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sind grundsätzlich zu bevorzugen, auf chemischen Pflanzenschutz sollte möglichst ganz verzichtet werden. Vor allem dem vorbeugenden Pflanzenschutz ist große Aufmerksamkeit zu widmen. Dies beginnt schon mit der richtigen Standort-, Obstarten- und Obstsortenwahl und einer sachgemäßen Schnittpflege. Nützlinge sollten intensiv gefördert werden, beispielsweise durch das Anlegen von Hecken, Trockenmauern, Lesestein- und Totholzhaufen im Umfeld, dem Erhalten von Altgrasbeständen, dem Anbringen von Nistkästen, etc.



Die Anzucht von Obstbäumen in Baumschulen ist ausgesprochen zeitaufwendig. Bäume müssen deshalb so frühzeitig wie möglich, am besten 2 Jahre vor der Pflanzung, bestellt werden.



Übersicht: Pflanzschnitt bzw. erster Erziehungsschnitt junger Obstbäume.

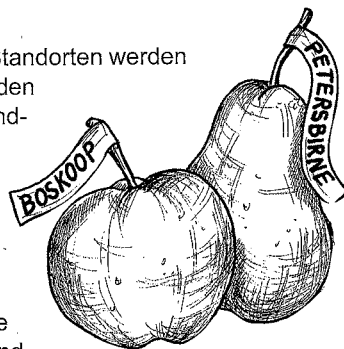


Pflanzabstände

Welche Obstarten und -sorten sind für unsere Zwecke geeignet ?

(Wilfried Müller, Matthias Scheffler)

Aus den verschiedensten Gründen und an den verschiedensten Standorten werden wieder zunehmend Hochstammobstbäume gepflanzt. Aus Gründen des Arten- und Biotopschutzes legen Naturschutz- und Landschaftspflegeverbände, Naturschutzzentren oder ähnliche Einrichtungen Streuobstwiesen an. Eingriffsverursacher werden zum Anlegen von Streuobstwiesen verpflichtet. Aber auch so mancher Privatmann besinnt sich der Schönheit und Nützlichkeit der Obstbäume. Sie stehen dann vor der Frage, welche Obstarten und -sorten denn eigentlich zum Pflanzen verwendet werden sollten und den gewünschten Zweck erfüllen. Die Auswahl ist für die meisten Interessenten unübersehbar groß und dabei unterscheiden sich die einzelnen Obstarten und -sorten erheblich in ihren Standortansprüchen und Eigenschaften.



Eines haben sie aber alle gemeinsam. Obstbäume - manche mehr, manche weniger - brauchen Pflege. Ist eine solche für die Folgejahre nicht abgesichert, sollte lieber auf die Pflanzung verzichtet werden. Dass dieser an sich selbstverständliche Aspekt oftmals nicht berücksichtigt wird, zeigt der erbärmliche Zustand von so manchen in den letzten Jahren angelegten Streuobstbeständen. Der wichtigste Aspekt bei der Sortenwahl ist die Verwendung des Obstes. Vor allem für Privatleute, die das Obst zur Eigenversorgung nutzen wollen, ist es enorm wichtig zu wissen, welche Sorten in ihrer Region als gutes Tafel- oder Wirtschaftsobst geeignet sind.

Für Pflanzungen aus Naturschutzgründen scheint dieser Aspekt eine weniger gewichtige Rolle zu spielen. Dies ist aber oftmals ein Trugschluss. Wenn wir eine langfristige Pflege/Nutzung absichern wollen, dann sollten wir dem Aspekt der Obstverwertung von Anfang an beachten. Natürlich kommen hier weitere Gesichtspunkte hinzu wie der starkwüchsige, landschaftsprägende Charakter der Bäume und ein möglichst geringer Schnittbedarf.

Bei allen Pflanzungen sollten frostharte, wenig krankheits- und schädlinganfällige Sorten gewählt werden, wenn wir lange Freude an den Obstbäumen haben wollen.

Auch die Befruchtungsverhältnisse müssen berücksichtigt werden, zumindest wenn die nächsten Obstbäume weiter entfernt liegen. Sie sind bei den einzelnen Obstarten sehr unterschiedlich und relativ kompliziert, so dass in diesem Rahmen nicht detailliert darauf eingegangen werden kann. Wichtig zu wissen ist aber, dass die meisten Sorten selbst unfruchtbar, d.h. auf den Pollen anderer Sorten angewiesen sind. Es müssen also mindestens zwei - besser mehr - Sorten angebaut werden, die zur gleichen Zeit blühen. Außerdem kommt hinzu, dass es gute und schlechte Pollenspender gibt. Wir sollten daher stets gute Pollenspender mit vorsehen.

In der folgenden Tabelle werden einige wichtige Aspekte bei der Sortenwahl je nach Hauptzweck der Pflanzung kurz dargestellt. (Seite 23 oben)

Nun noch einige kurze Bemerkungen zu den verschiedenen Obstarten.

Im Mittelpunkt aller Pflanzungen steht heute in der Regel der Apfel. Das hat verschiedene Gründe. Der Apfel ist die Obstart mit den geringsten Ansprüchen an den Standort und vor allem den breitesten und am wenigsten aufwendigen Verwertungsmöglichkeiten. Er kommt als Tafelobst in Frage und lässt sich zum Teil auch recht lange lagern. Meist ist auch eine Kelterei in der Nähe, in der wir die Äpfel zu Saft verarbeiten lassen können.

Dies sieht bei der Birne schon anders aus. Die Lagerfähigkeit bei den meisten Sorten ist recht begrenzt und so bekommen wir schon unsere Probleme, wenn wir die Ernte auch nur eines Birnenhochstamms verwerten wollen. Zumal die früher üblichen Verwendungsarten wie Dörren oder Einwecken ziemlich aus der Mode gekommen sind.

Zweck der Pflanzung

Eigenversorgung

Biotop- und Artenschutz
Landschaftsbild

Hauptaspekte bei der Sortenwahl

- Sorten für den Standort geeignet, wenig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- Sorten sind als Tafel- oder Wirtschaftsobst (Dörr-, Back-, Koch-, Mostobst, Mus etc.) geeignet
- Lagerfähigkeit der Sorten
- unterschiedliche Zeitpunkte der Genussreife
- gute Befruchtersorten vorhanden, wenn notwendig
- Sorten für den Standort geeignet, wenig anfällig für Krankheiten und Schädlinge
- starker Wuchs, landschaftsprägend
- extensiver Schnitt ausreichend
- große Arten- und Sortenvielfalt
- gute Befruchtersorten vorhanden, wenn notwendig

Auch bieten die wenigsten Keltereien die Möglichkeit an, Birnen zu verarbeiten. Auf der anderen Seite haben Birnen auch ihre Vorteile, zumindest aus Sicht des Naturschutzes. Birnbäume werden oft zu stattlichen Exemplaren, deren Lebensalter (bis ca. 200 Jahre) erheblich über dem des Apfels (bis ca. 80 Jahre) liegt. Auch sind viele Sorten relativ pflegeleicht und kommen nach der Erziehung eines ordentlichen Leitastgerüsts weitgehend selbst zurecht. Allerdings ist der Wärmebedarf der meisten Birnen höher als der des Apfels.

Für Pflaumen gilt hinsichtlich der Verwertung ähnliches wie für die Birne. Allerdings sind hier die Erntemengen pro Baum noch in einem Rahmen, der sich verwerten lässt. Früher war die Verarbeitung zu Pflaumenmus und als Backobst weit verbreitet. So mancher Pflaumenkuchen wird aber auch heute noch gebacken.

Süßkirschen spielen im Erzgebirge auf Grund der klimatischen Verhältnisse nur eine untergeordnete Rolle und sind nur noch vereinzelt zu finden. Die Verwertung der Früchte erfolgt in der Regel durch die Vogelwelt.

Im Mittelpunkt der Sortenempfehlung steht deshalb auch der Apfel. Allerdings sollten die anderen Obstarten nicht vergessen und aus Gründen des Sortenerhalts, der Arten- und Sortenvielfalt und der Befruchtungsverhältnisse zumindest im gewissen Grade mitgepflanzt werden.

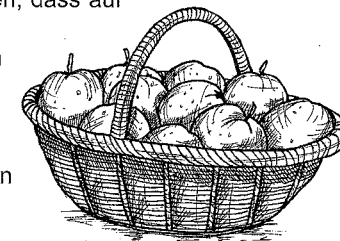
Auch bei den Bemühungen um die Verwertung des Obstes aus Streuobstbeständen muss sich in Zukunft intensiver auch um Birnen, Pflaumen und Kirschen gekümmert werden.

Welche Sorten können wir für das Erzgebirge empfehlen?

(Wilfried Müller, Matthias Scheffler)

Hier sollen nun die im vorigen Kapitel gemachten Aussagen auf die Bedingungen des sächsischen Erzgebirges übertragen werden, dass auf Grund der Höhe mit nach Norden hin offene Lage sicherlich schwierige Bedingungen für den Obstbau bietet. Trotzdem haben sich einige Sorten bewährt, die auch ohne chemische Mittel zufriedenstellendes Obst liefern.

Neben der allgemeinen Sortenempfehlung für das Erzgebirge werden Sortenzusammenstellungen zu speziellen Aspekten (Tafelobst, landschaftsprägender Obstbau, Befruchtersorten) angeführt.





Igel



Heidenelke



Holzappel



Friedrich August von Sachsen



junge Steinkäuze



Admiral

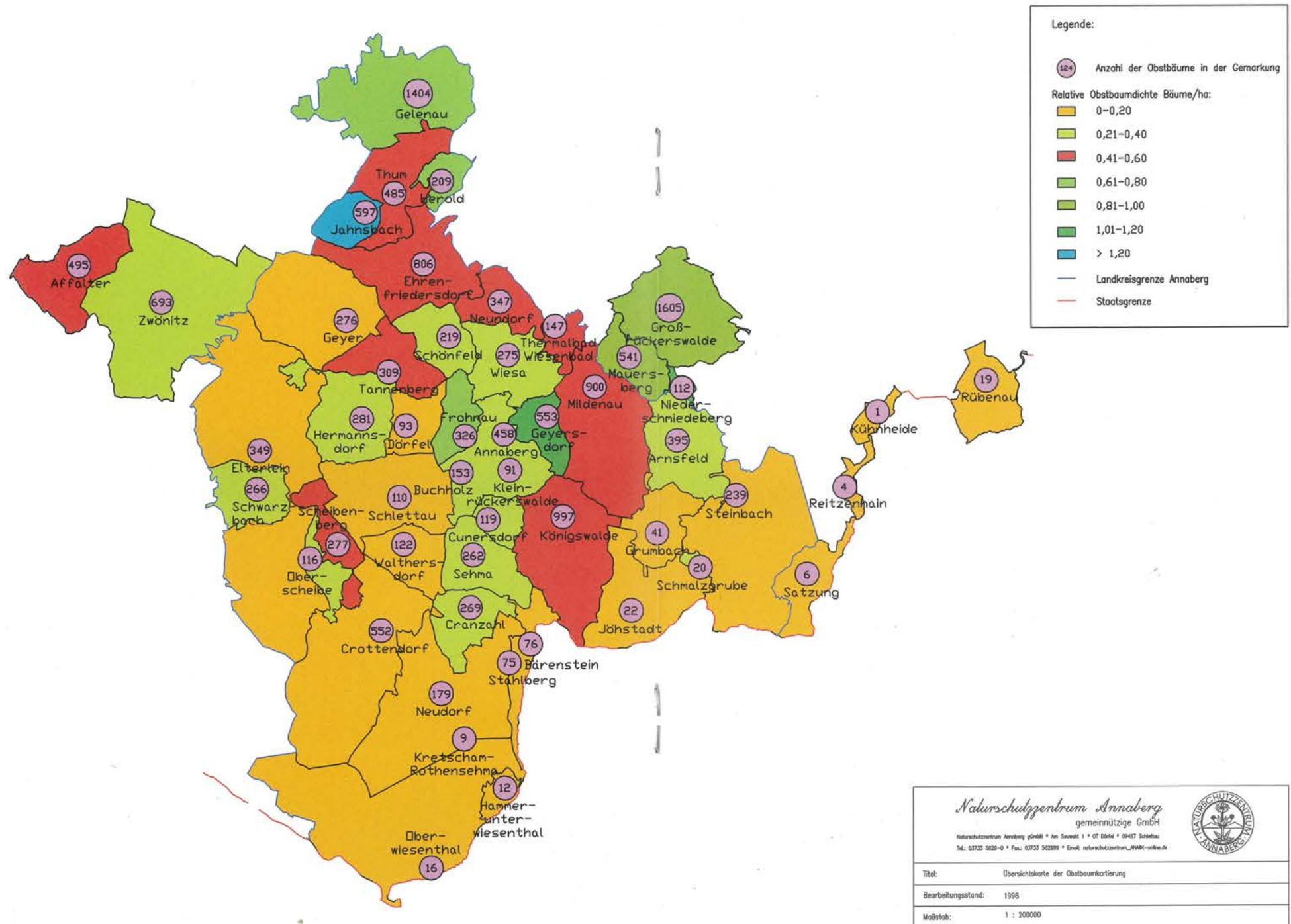


Wildbirne



Köstliche von Charneu

ENJ Projekt „Kartierung und Sammlung erzgebirgstypischer Obstsorten“ 1995-1999 im Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH



Naturschutzzentrum Annaberg
gemeinnützige GmbH

Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH • Am Seewald 1 • 07 0614 • 09487 Stollberg
Tel.: 03733 5629-0 • Fax: 03733 562999 • Email: naturschutzzentrum_HANN@onlin.de



Titel:	Übersichtskarte der Obstbaumkartierung
Bearbeitungsstand:	1998
Maßstab:	1 : 200000



Lichtenau



Schneeberg



Naturmarkt Schneeberg



Schafbeweidung



Neundorf



Dörfel



Streubstprodukte



Annahme von Streubst

Äpfel



Sorte	Ansprüche	Anfälligkeit	Ernte	Reife	Verwertung	Hinweise
Albrechtsapfel (Prinz Albrecht von Preußen)	liebt kalkhaltige Böden	keine bekannt	Ende September, Oktober nicht zu früh ernten	10 - 1	Tafelapfel Koch- und Backapfel	- saftig, erfrischend, mild süßsaurer Geschmack - bei Überlagerung mehlig und welkend - auf trockenen Böden Fruchtfall, auf feuchteren bis zur Baumreife windfest - säurericher, guter Mostapfel - schorffest
Antonowka	anspruchlos, auch nass	kein Schorf	September	10 - 12	Koch- und Backapfel	- saftig, angenehm süßsaurer, leicht würzigem Geschmack - verwendbar als roter Weihnachtsapfel - bei zu langer Lagerung mehlig und fad werdend - nicht in Schorflagen anpflanzen
Berner Rosenapfel	feucht, nährstoffreich	Schorf in geschlossener Lage	Oktober, möglichst spät	11 - 1	Tafelapfel Koch- und Backapfel	- aromatischer, mildsaurer Geschmack - für Kuchen und Küche sehr gut geeignet
Bischofshut	mittelfeuchter Boden	Schorf in geschlossener Lage	Ende September	10 - 1	Tafelapfel Koch- und Backapfel	- wenig saftig, säuerlicher Geschmack - etwas kleinfrüchtig, aber lange lagerbar - sehr gut für Apfelsaft und Apfelsirup geeignet
Bohnapfel	mittelfeuchter Boden	wenig anfällig	Ende Oktober, November	1 - 6	Koch- und Backobst, Mus, Dörrobst, ab März auch als	- saftig, frisch säuerlicher Geschmack - sehr haltbare Sorte - beste Sorte für Trockenobst, da Fleisch weiß bleibt
Boikenapfel	feucht, nährstoffreich	keine bekannt	Mitte bis Ende Oktober	2 - 5	Tafelapfel Dörrobst, Mus, Koch- und	- angenehm säuerlicher, ausgeprägt frischer und kräftiger Geschmack - enthält viel Vitamin C - sehr große, breitkronige Bäume
Boskoop	nicht trocken, nicht leicht	Holz und Blüte gegen Frost	ab Mitte Oktober so spät wie möglich, dann höhere Zuckerbildung	11 - 4	Tafelapfel Koch- und Backapfel	- saftig, süß mit feiner Säure - Verjüngungsschnitte notwendig
Carola	gute Ernährung und Bodenpflege	anfällig für Obstmade	September	10 - 12	Tafelapfel Mus	- saftig und erfrischend, süßsaurer, rosenartig gewürzter Geschmack - sorgfältige Ernte notwendig
Danziger Kantapfel	nicht zu trocken	etwas Schorf	Oktober	10 - 12	Tafelapfel Koch- und Backobst	

Welche Sorten können wir für das Erzgebirge empfehlen?

Äpfel



Sorte	Ansprüche	Anfälligkeit	Ernte	Reife	Verwertung	Hinweise
Dülmener Rosenapfel	gute, durchlässige Böden	keine bekannt, kaum Schorf	September	10 - 1	Tafelapfel Mus	- saftig, harmonisch süßsaurer, feinaromatischer Geschmack - keine Windlagen, kaum schorffanfällig
Fießers Erstling	gute, auch feuchte Böden	keine bekannt	September	10 - 12	Back- und Kochapfel	- saftig, säuerlicher Geschmack - sehr gesunde große Bäume, die regelmäßig tragen
Galloway Pepping	gute, durchlässige Böden	keine bekannt, kaum Schorf	Oktober	11 - 4	Tafelapfel Koch- und Backobst Dörrobst Mus	- edelsüßer Geschmack - sehr gesunde große Bäume, kaum anfällig für Schorf
Gelbe Sächsische Renette	nicht trocken, nicht leicht	keine bekannt, kaum Schorf	Ende Oktober	1 - 4	Tafelapfel	- quittenartig feines Aroma - gut haltbar - für feuchte Standorte und gute Böden auch in Schorflagen geeignet
Grahams Jubiläumsapfel	anspruchlos, auch naß	keine bekannt	September	10 - 12	Tafelapfel Koch- und Backapfel Dörrobst, Mus	- fein säuerlicher, mäßig süßer Geschmack mit typischem Aroma - goldgelbe Apfelstücke zerfallen nicht beim Kochen und Backen - Früchte sind nicht windfest, vor Herbststürmen ernten - Baum nicht anfällig für Krebs und Schorf
Helios	gute, möglichst offene Böden	wenig Schorf	August	9	Tafelapfel Koch- und Backapfel Mus	- mildsüßer bis schwachsäuerlicher, feinaromatischer Geschmack - wertvoller Tafelapfel kurz nach dem Klarapfel - auch einige Zeit haltbar - sorgfältige Ernte notwendig - bildet keine sehr großen Bäume aus
Herrhut	nicht trocken	etwas Schorf	Ende September, Oktober	10 - 1	Tafelapfel Koch- und Backapfel	- saftig, angenehm süßsaurer Geschmack - als Tafelapfel so spät wie möglich ernten
Jakob Fischer	nicht trocken, nicht schwer	keine bekannt	September	9 - 10	Tafelapfel Koch- und	- saftig, weinsäuerlich süßer Geschmack - sehr froshart, sehr wüchsig, große Krone
Jakob Lebel	nicht naß und schwer, windgeschützte Lagen	z. T. Stippe	Ende September, so spät wie möglich wegen Fruchtqualität	10 - 1	Koch- und Backapfel, Kompott, Mus Dörrobst Tafelapfel	- sehr saftig, spritzig säuerlicher Geschmack - Wirtschaftsapfel für Küche und Kuchen, hervorragender Backapfel, als Tafelapfel so spät wie möglich, - problemlos haltbar, da später fettige Schale - Früchte nicht windfest, zur Baumreife starker Fruchtfall
Zuccamaglios Renette	gute, möglichst offene Böden	wenig anfällig	Oktober möglichst spät ernten	11 - 3	Tafelapfel Koch- und Backapfel, Mus	- saftig, mild säuerlich-süßer, edelaromatischer Geschmack - nicht überlagern, dann mehlig

Welche Sorten können wir für das Erzgebirge empfehlen?

Äpfel



Sorte	Ansprüche	Anfälligkeit	Ernte	Reife	Verwertung	Hinweise
James Griewe	nährstoffreiche Böden	Schorf	September	9 - 11	Tafelapfel Mus Kuchenbelag	- saftig, süßsauerlich mit feiner Würze - Fruchtfleisch anfangs fest, wird aber bald mürbe - bei Pflückreife fallen die Früchte leicht vom Baum - druckempfindlich, sorgsam behandeln - Verjüngungsschnitte notwendig
Kaiser Wilhelm	nicht trocken, möglichst warm	kaum Schorf	Ende September, Oktober vor den ersten Herbststürmen	11 - 3	Tafelapfel Koch- und Backapfel	- knackigsaftig, feinsäuerlicher, würziger Geschmack - wird mit längerer Lagerzeit mürbe, weich und säureärmer - Früchte sind nicht windfest - Baum bildet mächtige, breitpyramidale Kronen aus
Klarapfel	nicht trocken	etwas Schorf und Mehltau	August nicht zu früh	8	Tafelapfel Mus	- saftig, erfrischend feinsäuerlicher Geschmack - sehr gut für Mus
Lanes Prinz Albert	feucht, gute Ernährung, windgeschützte Lage	Mehltau	Mitte Oktober so spät wie möglich	11 - 3	Tafelapfel Koch- und Backapfel Mus	- saftig, frisch säuerlicher Geschmack - Früchte sind nicht windfest
Lausitzer Nelkenapfel	nährstoffreiche Böden in Höhenlage	keine bekannt	ab Ende Oktober so spät wie möglich	1 - 6	Tafelapfel Koch- und Backapfel Dörrobst, Mus	- wohlschmeckend, fein würziges Aroma - nur mittelgroßer, windfester Baum
Ontarioapfel	nicht trocken, freie Lage	etwas anfällig für Fruchtfäule und Ebereschennolte	ab Ende Oktober so spät wie möglich	12 - 5	Tafelapfel Mus	- erfrischender, feinsäuerlicher Geschmack, aber nur bei ausgereiften Früchten - enthält viel Vitamin C - Diabetikerapfel
Rote Sternrenette	nicht trocken	keine bekannt	Ende September, Oktober	10 - 1	Tafelapfel	- mäßig saftig, süßsäuerlicher Geschmack, etwas parfümiert - beliebt als roter Weihnachtisapfel - Früchte sind nicht windfest, bei Herbststürmen großer Vorentwertungsfall
Ruhm von Kirchwerder	mäßig, nicht zu leicht	keine bekannt	September	9 - 11	Tafelapfel	- wohlschmeckend, mit gerötetem Fruchtfleisch - Früchte sind nicht windfest, bei Herbststürmen großer Vorentwertungsfall
Safranapfel	mäßig, nicht zu leicht	keine bekannt	September, Oktober	10 - 1	Tafelapfel	- saftig, mit angenehm würzigem Geschmack - schöne Frucht - Weihnachtisapfel für den Gänsebraten - Lokalsorte des (unteren) Vogtlandes
Winterrambur	mittel, feucht, geschützte Lage	etwas Schorf	Anfang Oktober, zeitig, da Früchte sehr windfällig	12 - 4	Koch- und Backapfel	- weniger Tafelapfel, guter Kuchen und Kuchenapfel - problemlos lagerbar - Sorte ist außerordentlich windfällig, deshalb nicht für Windlagen - Baum bildet breite, flache Kronen aus

Birnen



Sorte	Ansprüche	Anfälligkeit	Ernte	Reife	Verwertung	Hinweise
Josephine von Mecheln	nährstoffreicher Boden in Höhenlage	keine bekannt	November spät ernten, weil sonst im Lager welkend	12 - 2	für alle Verwertungsarten	- sehr saftig und schmelzend, süßer, feinaromatischer Geschmack - bei später Ernte gut lagerfähig - einzige anbaubare Winterbirne, nicht mehr in höchsten Lagen - wird gern von Vögeln angepickt - Wuchs nur schwach
Gute Graue	anspruchlos, auch feuchte Böden	etwas Schorf	September	10	für alle Verwertungsarten	- schmelzend, saftig, kräftig harmonisch süßsäuerlicher Geschmack, edel aromatisch - die unscheinbare Frucht wird von Kennern wegen des unverwechselbaren Geschmacks gesucht - bildet sehr schöne große Bäume aus, besonders frosthart
Konferenzbirne	gute, möglichst offene Böden	keine bekannt	Ende September, Anfang Oktober	10 - 12	Tafelbirne Einweckbirne	- sehr saftig und schmelzend, würziger aromatischer Geschmack - Früchte windfest bis Baumreife, dann fallend - gute Lagerbirne - Verjüngungsschnitt notwendig
Leipziger Rettichbirne	anspruchlos	Schorf in eingeschlossenen Lagen	September	9	Tafelbirne gute Dörrbirne	- besonderer würziger Geschmack - wird schnell mehlig - sehr kleine Frucht - sehr frostharte hohe Bäume
Marianne	anspruchlos, freie Lage	etwas Schorf	Ende September	10	für alle Verwertungsarten	- saftig, säuerlicher Geschmack mit typischem Aroma - gute Herbstbirne, aber nur kurze Haltbarkeit - Früchte windfest bis Baumreife, dann fallend
Petersbirne (Weizenbirne)	anspruchlos, auch feuchte Böden	keine bekannt	August nicht zu früh, erst voll baumreif	8	für alle Verwertungsarten auch sehr gute Dörrbirne	- sehr hohe schmale Bäume, frosthart - beste Frühbirne in Höhenlagen - reift folgernd, kann damit längere Zeit baumreif geerntet werden - wird gern von Wespen angeknagt
Philippsbirne	anspruchlos, auch feuchte Böden	keine bekannt	Ende September nicht zu früh, dann geschmacklich leer	10	Tafelbirne Einweckbirne	- mehr breitwachsende mittelgroße Krone, gesund und frosthart - sehr saftig, schwach säuerlicher Geschmack - sehr frosthart, wenig schorfanfällig - kann sehr alt werden
Poiteau	feucht, nährstoffreich, freie Lage	für Schorf sehr anfällig	Oktober so spät wie möglich wegen Fruchtgüte	11 - 12	für alle Verwertungsarten, sehr gute Dörrbirne	- säuerliche Novemberrbirne, Geschmack variiert je nach Standort und Witterung sehr - sehr frosthart

Birnen

Sorte	Ansprüche	Anfälligkeit	Ernte	Reife	Verwertung	Hinweise
Williams Christ	gute, möglichst offene Böden	für Schorf anfällig, Holz etwas frostempfindlich	September	9	Tafelbirne Einweckbirne	- schmelzend, sehr saftig, säuerlich-süßer, edelaromatischer Geschmack - beste Herbstbirne - für schorffreie, warme Lagen, auch bis etwa 500 m geeignet

Pflaumen

Althans Reneklude	nicht trocken keine Windlage	etwas Monilia	September	9	Tafelpflaume Kompott Einmachen	- süß, mit angenehmer Säure, edel, würzig - geringe Lagerfähigkeit - Frucht löst gut vom Stein - als Befruchtersorte ist Viktoriapflaume geeignet - angenehm süßsauer - bei Reife mehrfach ausplücken - selbstfruchtbar - wenig aromatisch, aber angenehm süß - selbstfruchtbar
Czar	nährstoffreiche Böden, auch in Windlagen	keine bekannt	August	8	Tafelpflaume Kompott, Mus Einmachen	- süß, mit mäßiger Säure, gering würzig - Schale beim Kochen entfernen, sonst sehr sauer - bei reichem Fruchtansatz frühzeitig ausdünnen - bei Reife kann mehrfach gepflückt werden - selbstfruchtbar
Emma Leppermann	nicht trocken keine Windlage	keine bekannt	August	8	Tafelpflaume	- selbstfruchtbar
Viktoriapflaume	keine besonderen Ansprüche	etwas Monilia	September	9	Tafelpflaume häusliches Entsaften	- gehaltreich süß, mit milder Säure, würzig - Frucht löst gut vom Stein - bei reichem Fruchtansatz frühzeitig ausdünnen - bei Reife kann mehrfach gepflückt werden - selbstfruchtbar
Wangenheim	für Windlagen gut geeignet	in feuchten Jahren faulen der Früchte	September	9	Tafelpflaume Kompott, Mus Einmachen	- selbstfruchtbar

Süßkirschen

Altenburger Melonenkirsche	keine besonderen Ansprüche	keine bekannt	Juli	7	Tafelkirsche Einmachen	- süß mit genügend Säure, sehr würzig - oftmals wird auch der Name Büttners Späte Rote Knorpelkirsche verwendet
Dönissens Gelbe	keine Windlagen	keine bekannt	Juli	7	Tafelkirsche Einmachen	- süß, ohne besondere Würze - wird wegen der gelben Farbe nicht so stark von den Vögeln genutzt

Bemerkungen:

- Die Tabelle ist als Handreichung und schnelle Hilfe für den Nichtfachmann gedacht, der vor der Wahl der Sorte steht, welche Sorten für seine Zwecke die geeignetsten sind. Sie enthält deshalb vorwiegend praktische Hinweise zu den Eigenschaften und Verwertungsmöglichkeiten der für das Erzgebirge geeigneten Obstsorten.
- Die Verwertungsart Most- bzw. Saftobst wurde dabei nicht explizit mit aufgeführt, da sich alle genannten Sorten dafür eignen.
- Die Angaben zu Ernte und Reife sollten als Richtwerte betrachtet werden, da sie entsprechend dem Witterungsverlauf und dem Standort durchaus um einige Zeit schwanken können.
- Bei dem in der Spalte Reife angegebenen zweiten Wert wird davon ausgegangen, dass für das Obst einigermaßen günstige Lagerbedingungen vorliegen.
- Es werden vorwiegend ältere Sorten empfohlen. Nicht nur, um der Eintönigkeit des Marktangebotes mit alten Geschmacksnuancen entgegenzusteuern, sondern auch, weil sich diese Sorten unter unseren Bedingungen besonders gut bewährt haben.
- In Sortenempfehlungen aus der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts wurden zum Teil auch Sorten empfohlen, die, wie die gegenwärtigen Erkenntnisse zeigen, nicht mehr den heutigen Ansprüchen gerecht werden, ja zum Teil unter den Bedingungen unseres Klimas völlig versagt haben. Deshalb werden diese hier nicht mehr erwähnt.
- Die Sortenempfehlung basiert im starken Maße auf dem umfangreichen Wissen und Erfahrungsschatz des Obstkundlers Wilfried Müller aus Aue und erhebt natürlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
- Sie ist als aktueller Arbeitsstand zu verstehen, der in der Folgezeit sicherlich der Ergänzung und Erweiterung bedarf. Die Empfehlung sollte auch nicht als Korsett betrachtet werden. Wer weitere Sorten kennt, für die gute Erfahrungen in der Region vorliegen, sollte selbstverständlich auf diese Sorten zurückgreifen. Für entsprechende Hinweise auf solche bewährten Sorten wären wir sehr dankbar (siehe Adressverzeichnis).

Der folgende Abschnitt enthält besonders gut geeignete Obstsorten für Streuobstanpflanzungen, die aus Gründen des Biotop- und Artenschutzes und der Landschaftsästhetik durchgeführt werden. Dabei werden bei den Birnen auch einige Sorten genannt, die in der Sortenempfehlung für das Erzgebirge nicht mit auftauchen, weil sie unter dem Aspekt der Verwertung des Obstes, außer in besonders günstigen Lagen, keine befriedigenden Ergebnisse mehr liefern. Es ist für solche Pflanzungen sicherlich auch möglich, die eine oder andere Mostbirmensorte (bspw. Österreichische Weinbirne, Schweizer Wasserbirne) mit anzupflanzen. Diese haben sich als besonders robuste, großwüchsige und langlebige Bäume in vielen Teilen Deutschlands und den angrenzenden Ländern bewährt. Auch einige neu gezüchtete "Re-Sorten" (in Dresden-Pillnitz gezüchtete resistente Sorten) sollten hier und da gepflanzt werden, um zu testen, ob sie sich für den Streuobstbau unter den klimatischen Bedingungen des Erzgebirges eignen.

Selbstverständlich sollte auch Wildobst (Holzapfel, Holzbirne, Vogelkirsche, Eberesche) und wurzelechte Pflaumen wie Berteln und Spillinge (rote und gelbe) im Streuobstbestand oder im Umfeld liegenden Hecken mit vorgesehen werden, da es eine enorme Bereicherung für Natur und Landschaft darstellt.

Eine möglichst große Arten- und Sortenvielfalt ist ein wichtiges Ziel bei allen Pflanzungen, bei denen der Naturschutzgedanke im Mittelpunkt steht.

Besonders landschaftsprägende Obstsorten

Äpfel: Boskoop, Danziger Kantapfel, Galloway Pepping, Jakob Fischer, Kaiser Wilhelm, Safranapfel, Winterrambur

Birnen: Gellerts Butterbirne, Gute Graue, Köstliche von Charneu, Prinzessin Marianne

Besonders geeignet als Tafelobst

Äpfel: Albrechtsapfel, Boskoop, Danziger Kantapfel, Dülmener Rosenapfel, Carola, Galloway Pepping, Gelbe Sächsische Renette, Helios, Jakob Fischer, Klarapfel, Zuccalmaglios Renette

Birnen, Pflaumen, Kirschen: alle in der Sortenempfehlung für das Erzgebirge aufgeführten Sorten.

Besonders gute Befruchtersorten

Äpfel: Albrechtsapfel, Berner Rosenapfel, Dülmener Rosenapfel, Carola, Grahams Jubiläumsapfel, Herrnhut, James Grieve, Klarapfel, Ontario, Zuccalmaglios Renette

Birnen: wenig Probleme, wenn mehrere Sorten vorhanden sind.

Pflaumen: in der Sortenempfehlung für das Erzgebirge mit angegeben.

Wir möchten noch darauf hinweisen, dass das Sortiment der Baumschulen im näheren Umfeld sehr unterschiedlich ist und einige der empfohlenen Sorten zur Zeit in den meisten Baumschulen noch schwer erhältlich sind. Wir hoffen aber, dass sich das in den nächsten Jahren zum Positiven hin verändert. Solche Sortenempfehlungen für bestimmte Regionen sind auch als Hinweis für Baumschulen gedacht in der Hoffnung, dass diese ihr Sortiment darauf einstellen und um bestimmte Sorten erweitern. Auch im Sinne einer möglichst großen Sortenvielfalt ist dies wünschenswert.

Wie können wir das von der Natur geschenkte Obst verwerten ?

(Anne Jentsch, Matthias Scheffler)

Obst aus Streuobstbau mit fließendem Übergang zum Gartenobstbau (unterschiedliche Stammhöhen) erfreut sich noch immer großer Beliebtheit. Ein Hauptgrund dafür dürfte sein, dass wir wissen, was wir essen oder trinken. Denn Streuobstbestände werden, im Gegensatz zu den meisten Obstplantagen, in denen zwanzig Behandlungen mit Pflanzenschutzmitteln pro Jahr keine Seltenheit sind, in der Regel nicht gespritzt. Tafelobst aus Streuobstbeständen können wir also bedenkenlos ungeschält genießen. Und direkt unter der Schale und im Kernhaus stecken die meisten Vitamine und Mineralstoffe, aber eben auch eventuelle Rückstände der Spritzmittel. Außerdem sind im Streuobstbau noch viele wohlschmeckende Obstsorten zu finden, die wir in den Regalen der Supermärkte vergeblich suchen.



Ähnliches gibt es über die aus Streuobst hergestellten Erzeugnisse wie Saft oder Wein zu sagen. So ist der Direktsaft aus Streuobst durch die in der Regel hohe Sortenvielfalt ein Genuss. Außerdem hat er erheblich weniger Verarbeitungsstufen hinter sich als der Saft aus Konzentrat. Wir sollten also beim nächsten Einkauf zum Direktsaft aus Streuobst greifen, statt zum etwas billigeren Apfelsaft aus Konzentrat. Wir tun uns damit sicherlich etwas Gutes, wie die folgende Tabelle zeigt.

Fitmacher Streuobst: Was ist drin im Saft?

1 Liter Apfelsaft enthält unter anderem (*)		1 Liter Limonade enthält
10,0 mg	Vitamin C	
0,5 mg	Vitamin B1	
0,3 mg	Vitamin B2	
0,5 mg	Vitamin B6	
Spuren	Vitamin A	
Spuren	Vitamin E	
3,0 mg	Eisen	
0,1 mg	Fluorid	
40,0 mg	Magnesium	10,0 mg
1,2 mg	Kalium	10,0 mg
70,0 mg	Kalzium	
Spuren	Proteine	

(*) Durchschnittswerte, ermittelt aus verschiedenen Quellen
Tabelle stammt aus: Natur- und Kulturgut Streuobst, Deutsche Umwelthilfe e.V.

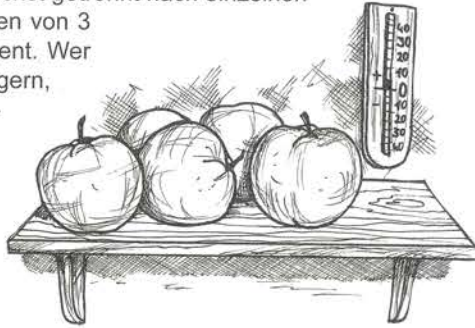
Der Eigenbedarf ist bis heute die Hauptform der Verwertung für Streuobst geblieben, ob nun als Tafelobst, als Dörrobst, Marmelade und Mus, beim Einmachen, zur Kuchenherstellung etc. Dabei spielt sicher eine große Rolle, dass der gesundheitliche Wert von naturverträglich angebautem Obst durch seinen Reichtum an wertvollen Inhaltsstoffen wohl allgemein außer Frage steht. Er bleibt bei Vorbeugung und Heilung von Krankheiten unersetzlich.

Aber viel Wissen über die Obstverwertungsmöglichkeiten ging und geht verloren. Auch die immer mehr abnehmenden Möglichkeiten der Haushalte zur Lagerung von Obst tragen dazu bei, dass die Eigenversorgung eine immer geringere Rolle spielt. Die folgende Auswahl an Rezepten und die Informationen zur Lagerung und Haltbarmachung von Obst sollen Appetit darauf machen, die Vorzüge des Obstes aus dem eigenen Garten oder der nachbarlichen Streuobstwiese wieder öfter zu nutzen. Dabei kann selbstverständlich nur ein Bruchteil aus der Vielzahl von Verwertungsmöglichkeiten und Rezepten vorgestellt werden. Der näher Interessierte kann sich in der weiterführenden Literatur (siehe Literaturverzeichnis) eine Fülle von Informationen und Tipps zu diesem Thema holen. Welche Obstsorten sich für die jeweilige Verwendungsart besonders gut eignen, kann aus den Hinweisen in der Sortenempfehlung für das Erzgebirge entnommen werden.

Pflück- und Genussreife, Lagerung

Vielfalt ist ein zentraler Begriff beim Thema Streuobst. Und vielfältig sind auch die Eigenschaften der verschiedenen Obstarten und -sorten hinsichtlich Pflückreife, Lagerung und Genussreife. Wir verderben uns viel hinsichtlich Haltbarkeit und Geschmack, wenn wir Obst zu früh oder zu spät ernten. Pflückreif ist Obst dann, wenn sich die Stiele beim Hochbiegen der hängenden Frucht aus dem Gelenk lösen, aber nicht darüber oder darunter abbrechen. Bei Äpfeln und Birnen ist die Pflückreife aber nicht gleichbedeutend mit Genussreife. Bis auf wenige sehr frühe Sorten, die wir sozusagen gleich vom Baum essen können, brauchen vor allem die späteren Sorten einige Tage, Wochen oder gar Monate der Nachreife, in denen sie ihr volles Aroma entfalten.

Deshalb ist eine gute Lagerung sehr wichtig. Lagerobst sollten wir nicht bei Regen oder Tau ernten, bei der Ernte sehr sorgfältig vorgehen, Verletzungen und Druckstellen vermeiden und möglichst die Frucht mit Stiel ernten. Bei der Lagerung legen wir die Früchte mit dem Stiel nach unten einlagig in flache Holzkisten, möglichst getrennt nach einzelnen Sorten. Ideale Lagerbedingungen sind Temperaturen von 3 bis 6 °C und eine Luftfeuchtigkeit von ca. 90 Prozent. Wer die Möglichkeit dazu hat, sollte sein Obst separat lagern, insbesondere getrennt von Kartoffeln. Einige Birnensorten haben die Neigung, leicht teigig zu werden und dann in Fäulnis überzugehen. Merken wir, dass die ersten Früchte anstatt saftig, teigig werden, so werden alle Früchte sofort in ein beheiztes Zimmer gestellt. Durch die erhöhten Temperaturen von 16 bis 20 Grad werden sie nach 5 bis 8 Tagen schön weich und saftig.



Rezepte für die Küche

Wer ausreichend verschiedenes Obst auf Vorrat hat, der braucht sich über einen abwechslungsreichen Speiseplan keine Sorgen zu machen. Es gibt eine Vielzahl von bewährten Rezepten. Auch der eigenen Experimentierfreudigkeit sind keine Grenzen gesetzt.

Apfelsuppe

- Zutaten
6 Äpfel
3 Esslöffel Zucker und Zimt
1 Zitrone
4 Zwiebacke

Zubereitung
Wir schälen und schneiden die Äpfel in kleine Stücke, bedecken sie gerade mit Wasser und lassen sie weichkochen. Alsdann schlagen wir sie durch ein Sieb. Ferner geben wir den Zwieback, Zitrone, Zucker und Zimt dazu und lassen die Suppe wieder aufkochen.



Pflaumenmussoße

- Zutaten
½ Pfund Pflaumenmus
Butter
1 Stange Zimt
Nelken, Zucker

Zubereitung
Das Pflaumenmus quirlen wir mit etwas Essig und 2 Tassen Wasser geben ein wenig Butter, Nelken, Zimt und viel Zucker hinzu und lassen es gut aufkochen.



Apfelsalat mit Heing

- Zutaten
4 Äpfel
1 Zwiebel
1 Matjeshering
Essig, Öl, Zucker
Pfeffer, Salz

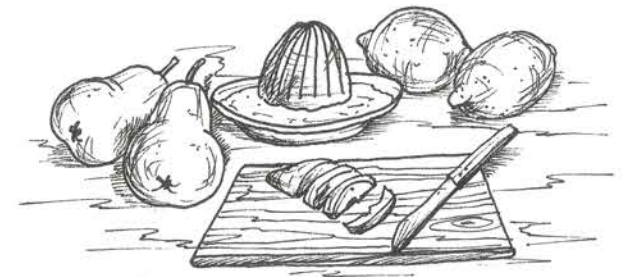
Zubereitung
Die Äpfel schneiden wir in Würfel zusammen mit den Zwiebelringen, dann werden sie in eine Schüssel gegeben, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz untergemengt und einige Stunden stehengelassen. Alsdann schneiden wir die Heringe darunter.



Binensalat

- Zutaten
Binen
Zucker
Zitronensaft

Zubereitung
Nur von lagereifen Essbinen. Die geschälten, von Stiel und Kernhaus durch Ausbohren befreiten Binen schneiden wir in Scheiben. Große Binen vierteln wir, befreien sie vom Kernhaus und schneiden sie in Spalten. Wir legen sie schichtweise in die Schüssel beträufeln sie dabei mit Zitronensaft und mit Zucker.



Apfelreis

Zutaten

1 l Wasser
125 g Reis
4-5 mittelgroße säuerliche Äpfel
Zimt
Zitronen o. Apfelsinenschale
Salz
2-3 Esslöffel Zucker
Butter



Zubereitung

Auf 1 Liter Wasser geben wir 125 g vorgequollener Reis (mit einem Drittel des Wassers) und 4-5 mittelgroße, säuerliche, von Kernhaus und Schale befreite, gerietete Äpfel. Das Wasser bringen wir mit Zimtstückchen und Zitronen- oder Apfelsinenschalen zum Kochen, bevor wir den geweichten Reis gleichzeitig mit den Äpfeln, wenig Salz und 2-3 Esslöffel Zucker hineingegeben. Als Fett verwenden wir Palmöl oder Butter. Die Gewürze nehmen wir besser vorher aus dem Kochwasser. Das Ganze kochen wir ca. 1 Stunde. Wir richten dann den Apfelreis mit brauner Butter an, wir können ihn auch mit Zucker und Zimt oder Zitronenzucker bestreuen. Er kann zu gebratenem Fleisch, rohem Schinken, kalter Zunge und kaltem Braten gegeben werden.

Das Rezept können wir ebenso mit Bienen anrichten und verwenden als Gewürz Ingwer.

Apfel- Forelle

Zutaten

2 Forellen
4 Äpfel
¼ Liter süßer Weißwein
Zucker, Zimt, Essig
Zitronenschale
Muskat
Butter, Salz



Zubereitung

Die Forellen kochen wir in Salzwasser mit etwas Essig ab, nehmen sie heraus und lassen sie abtropfen. Unterdessen schälen und schneiden wir die Äpfel, lassen sie in Wein mit etwas Zucker und Zimt weichkochen, schlagen sie durch ein Sieb und würzen sie mit Zitronenschale und Muskat. Anschließend gießen wir dieses über die Forellen und lassen alles mit einem Stückchen Butter aufkochen.

Bienenpfanne

Zutaten

3 Pfund Bienen
1 Pfund Zucker
5 Semmeln
1 Liter Milch
6 Eier
2 Esslöffel Mehl
Zimt, Kardamom, Salz, Butter



Zubereitung

Wir schälen und schneiden die Bienen. Nun fetten wir eine große Pfanne mit Butter aus, geben die Bienen in dieselbe, setzen sie in den Backofen und lassen sie erst für sich allein ein wenig anbraten, dann quirlen wir die Semmeln in die Milch ein, haben wir sie ausreichend eingeweicht, so schlagen wir die Eier und die Milch hinzu, quirlen alles zusammen, so dass von der Semmel keine Stückchen bleiben und geben noch ein wenig Salz, Zimt und Kardamom hinzu. Schütten sie über die Bienen und lassen sie schön gelb backen.

Gefüllte Pflaumen

Zutaten

150 g Marzipan Rohmasse
2 Eiweiß
1 Esslöffel Mandellikör
8 große rote Pflaumen
45 g Puderzucker
4 Eigelb
1/8 l Portwein
250 g Vanilleeis



Zubereitung

Wir schlagen Marzipan mit Eiweiß und Mandellikör cremig. Diese Masse füllen wir in die zuvor halbieren, entsteinten Pflaumen. Die gefüllten Pflaumen überbacken wir bei 180 °C etwa 15 Minuten. Das Eigelb schlagen wir zusammen mit Zucker in einer Schüssel schaumig. Die Schüssel stellen wir in ein lauwarmes Wasserbad und lassen unter Schlagen Portwein langsam einlaufen. Wir schlagen solange weiter, bis ein bräunlicher Schaum entsteht und servieren je vier Pflaumenhälften mit einer Portion Vanilleeis und Sabayon. Dazu reichen wir eine Tasse Mokka.

Gedeckter Obstkuchen

Zutaten

300 g Mehl
2 gest. Teelöffel Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei, etwas Salz
150 g Butter o. Margarine

500-700 g Süßkirschen, Pflaumen,
bei Äpfeln bis 1000 g
75-100 g Zucker, etwas Rum,
30 g Speisestärke

Zubereitung

Wir bereiten den Mürbeteig zu und stellen ihn kühl.

2/3 des Teiges für Boden und Rand verwenden wir zum Vorbacken. Wir bereiten das Obst vor, geben den Zucker zu, lassen alles kurz aufkochen und binden mit Speisestärke ab. Die Masse geben wir kalt auf den vorgebackenen Boden und decken die Teigplatte darüber. Bei 200 °C backen wir den Kuchen fertig.



Apfellikör

Zutaten

1-1 ½ Pfund Äpfel
½ l Branntwein
1 Stange Vanille o.
1 Teelöffel Anis
Zucker

Zubereitung

1-1 ½ Pfund Tafeläpfel reiben wir mit Schale und Kernhaus und füllen sie in ein Weckglas, wir übergießen sie dann mit ½ l Branntwein. Dazu geben wir eine Stange zerschnittene Vanille oder einen Teelöffel voll Anis. Das Glas schließen wir mit Ring, Deckel und Klammer und stellen es 14 Tage in den Keller. Die durch Wattebausch filtrierte Flüssigkeit vermischen wir nach Geschmack mit Zuckerlösung. Den Likör können wir mit einigen Tropfen Speisefarbe grün oder gelb färben.



Kirschlikör

Zutaten

2 Pfund Süßkirschen
1 Pfund Zucker
1 l Branntwein
1 Stange Vanille

Zubereitung

2 Pfund mit den Kernen zerstampfte Süßkirschen, 1 Pfund Zucker, 1 Stange Vanille und 1 l Branntwein füllen wir in eine festverschlossene Flasche und stellen sie vier Wochen in die Speisekammer und schütteln sie täglich um.



Dörren

In der Vergangenheit spielte das Trocknen als eine Form der Haltbarmachung von Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Dabei waren die Menschen sehr erfindungsreich und trockneten mit der Restwärme des Backofens den Kachelofen. Auf Schnüren oder Gestellen trockneten sie nicht nur Obst, sondern auch Gemüse, Pilze, Kräuter etc. Leider gerät die alte Kunst des Dörrrens immer mehr in Vergessenheit.

Der Vorgang ist sehr einfach. Außer der Reinigung und Vorbereitung der Früchte sind keine weiteren manuellen Arbeitsgänge nötig. Kleine Mengen können wir auf der Heizung oder auf Schnüren bzw. Gestellen an der Heizung trocknen. Ansonsten im Backofen, am besten in einem Heißlufttherd. Die günstigste Temperatur liegt für eine schonende Trocknung zwischen 30 und 60 °C. Ein Holzlöffel zwischen Rahmen und Tür geklemmt, lässt die abgegebene Feuchtigkeit entweichen. Wenn es stört, dass der Backofen zu lange blockiert ist, für den gibt es im Handel Dörrgeräte, mit denen wir dann mehrschichtig trocknen können.

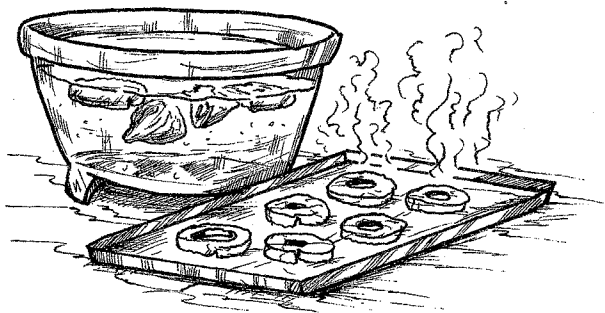
Die gedörrten Früchte sollten möglichst in kleinen Behältern aufbewahrt werden, da in ihnen weniger Sauerstoff enthalten ist, der eine Oxidation und damit einen Aromaverlust bewirken kann. Die Behälter sollten auch kein Sonnenlicht durchlassen, da dies ebenfalls zu geschmacklichen Veränderungen führen kann. Wenn sich Wassertröpfchen an den Innenseiten des Behälters bilden, müssen die Früchte nochmals zum Nachtrocknen in den Backofen, da sie noch zu viel Feuchtigkeit enthalten. Wollen wir die gedörrten Fruchtstücke zum Kochen verwenden, sollten sie einen Tag lang in Wasser aufgeweicht werden. In diesem Einweichwasser kochen wir sie kurz und bei niedriger Wärmezufuhr so lange auf, bis das Fruchtfleisch weich ist.

Verarbeiten wir die Früchte beim Backen, ist ein vorheriges Einweichen nicht notwendig.

Gedörrte Apfelinge

Zutaten
gewünschte Menge Äpfel
1-2 Zitronen

Zubereitung
Wir schälen die Äpfel im Ganzen dünn und gleichmäßig. Das Kerngehäuse entfernen wir mit einem Ausstecher. Wir füllen eine Schüssel mit Wasser und geben die geschälten Zitronen hinein. Die geschälten Äpfel schneiden wir in 5 mm dicke Scheiben und legen sie sofort in die Schüssel, dadurch verhindern wir, dass sie braun anlaufen. Wir nehmen die Apfelinge aus dem Wasser und dörren sie schonend.



Gedörrte Birnen

Zutaten
gewünschte Menge Birnen

Zubereitung
Wir entfernen den Stiel, kleinere Früchte können wir ganz lassen, größere halbieren wir und schneiden sie kreuzweise vom Stiel her ein. Unter häufigem Wenden trocknen wir sie dann.

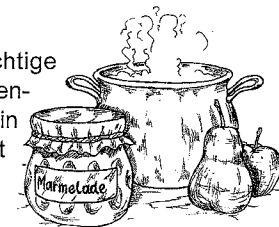
Gedörrte Pflaumen

Zutaten
gewünschte Menge Pflaumen

Zubereitung
Die bei Trockenheit gepflückten, am Stiel schon krausgewordenen Pflaumen trocknen wir ungewaschen unter häufigem Wenden. Sollen sie entsteint werden, so drücken wir den Stein durch einen kleinen Schnitt, wenn sie halbtrocken sind, heraus. Schneller geht es, wenn wir die Pflaumen vorher halbieren.

Marmelade, Mus

Die Musbereitung war neben dem Dörren eine weitere wichtige Konservierungsmethode. Dabei spielte mengenmäßig der Pflaumenmus wohl die wichtigste Rolle. Aber auch Äpfel und Birnen wurden in nicht geringem Umfang zu Mus verarbeitet, wobei vor allem nicht lagerfähige und mit Fehlern behaftete Früchte verwertet wurden.



Pflaumenmus

Zutaten
2,5 kg Pflaumen
350 g Zucker
1/2 Tasse Essig
Zimtstange grob zerbrochen

Zubereitung
Wir entkernen die Pflaumen und lassen sie mit den Zutaten in einem großen Topf einige Stunden ziehen. Dann kochen wir unter häufigem Umrühren so lange ein, bis das Mus nicht mehr vom Löffel tropft. Füllen das Mus heiß in Gläser, legen in Schnaps oder Rum getränktes Butterbrot Papier auf das Mus und verschließen die Gläser mit Schraubdeckel oder Cellophan und Gummiring. Kühl gelagert hält das Mus etwa vier Wochen. Wer es länger aufheben will, muss die Gläser sterilisieren (bei 80 °C, 15 Minuten) oder einfrieren.



Apfelessig

Sauer macht lustig, sagt der Volksmund. Was auf dem ersten Blick nur so dahin gesagt erscheint, enthält doch sehr viel Wahrheit, besonders wenn wir die Wirkung von saurem Apfelessig auf unseren Organismus betrachten. Essigsäure Speisen erfrischen, vitalisieren und befreien uns von dumpfen Gedanken. Apfelessig enthält wertvolle Inhaltsstoffe, die unseren Stoffwechsel in Schwung bringen, er enthält u.a. 20 wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente, z.B. Mg, Ph, S, Cu, Cl, Na, Fl.

Schon unsere Großmütter wußten die Kraft des Essigs bei der täglichen Hausarbeit als Reinigungsmittel, zur Schönheitspflege und insbesondere als Heilmittel zu nutzen. So wird der Apfelessig bis heute bei der Vorbeugung und Behandlung von Krankheiten genutzt, beispielsweise:

- Als **vorbeugendes Mittel** gegen fast alle Übel dieser Welt zwei Teelöffel Apfelessig in ein Glas Wasser geben, nach Belieben einen bis zwei Teelöffel Honig hinzugeben und jeden Morgen vor dem Frühstück langsam und in kleinen Schlucken trinken. Zur allgemeinen Verbesserung der Gesundheit wird empfohlen, diese Gewohnheit am Besten ein Leben lang beizubehalten.
- Bei **Atembeschwerden** kleine Schlucke oder Teelöffelweise trinken, so dass für das Glas ca. 30 Minuten benötigt werden. Es wirkt krampflosend und entspannend.
- Fünf Minuten vor dem Essen getrunken hilft ein Glas Apfelessig-Honig-Wasser gegen **Blähungen**. Es fördert die Verdauung und dämpft gasbildende Gärungs- und Fäulnisprozesse im Darm.
- Als **fiebersenkendes Hausmittel** haben sich kalte Wadenwickel mit Essigwasser bewährt. Dies sollte aber nur angewendet werden, wenn es dem Kranken wohliger ist. 3/4 Liter Wasser werden mit 1/4 Liter Apfelessig gemischt. Es werden zwei Leinentücher hineingetaucht, diese um die Waden gewickelt und mit einem Frottiertuch bedeckt.
- Bei **Halsentzündungen** empfiehlt es sich, 1/4 Tasse Honig mit 1/4 Tasse Apfelessig zu vermengen und alle drei bis vier Stunden einen Teelöffel einzunehmen. Dies wirkt antibakteriell, schleimlösend und entzündungshemmend.
- Schmerzende **Krampfadern** sollten morgens und abends unverdünnt mit Apfelessig eingerieben werden.
- Bei **Hautausschlag** mehrmals täglich verdünnten Apfelessig auftragen, dann wird das Jucken und Brennen gelindert. Wenn große Hautpartien betroffen sind, geben wir 2-3 Tassen Apfelessig ins Badewasser.

Herstellung von Apfelessig: Wichtig ist, zwei Arbeitsschritte voneinander zu trennen: Zuerst müssen wir einen guten Apfelmost herstellen. Im zweiten Schritt entsteht daraus dann Essig.

Der Most

- Wir waschen die Äpfel (ca. fünf Kilogramm) und schneiden sie in Viertelstücke.
- Die Fruchtteile geben wir in eine Saftpresse und stellen daraus Apfelsaft her.
- Den Saft mit den gesamten Rückständen von den Apfelstücken geben wir in ein größeres Gefäß aus Glas oder Steingut, verdünnen mit Wasser und fügen einige Messerspitzen voll Hefe und ein Stückchen Schwarzbrot hinzu, um die alkoholische Gärung zu beschleunigen.
- Über das gefüllte Gefäß stülpen wir einen Luftballon, um es luftdicht zu verschließen.
- Sobald sich der Zucker in Alkohol verwandelt, bildet sich als Gas Kohlendioxid, das den Ballon aufbläst. Schaumbildung auf dem Most sind lediglich Hefereste.
- Sobald sich der Zucker in Alkohol umgewandelt hat, ist der Most fertig (ca. 4 Wochen bei Zimmertemperatur).



Der Essig

- Den fertigen Apfelmost füllen wir zu höchstens drei Vierteln in ein breites, flaches Gefäß.
- Falls wir Apfelessig als Essigmutter zur Verfügung haben, geben wir etwas davon hinzu.
Essigmutter bezeichnen wir den Schaum bzw. die Schlieren, die wir an der Oberfläche von Apfelmost oder Wein sehen kann. Sie entsteht, wenn die Essigbakterien den Äthylalkohol in Essig umwandeln.
- Das Gefäß bedecken wir mit einem groben Leintuch oder Ähnlichem, verschließen es jedoch auf keinen Fall luftdicht. Die Sauerstoffzufuhr muss gewährleistet sein.
- Die Idealtemperatur für die Essigbildung beträgt 26 °C bis 28 °C. Über 35 °C sterben die Essigbakterien ab.
- Nach zwei bis drei Monaten dürfte der Essig fertig sein.
- Den Essig gießen wir durch ein ausgekochtes Leintuch oder Kaffeefiltertüten, um ihn von groben Schwebeteilchen, Apfelstückchen o.ä. zu befreien.
- Den Essig füllen wir in Halbliterflaschen ab und verschließen ihn mit Naturkorken.
- Falls beim ersten Mal nicht gleich alles gelingt: Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen!



Kosmetik

Obst ist nicht nur von innen gesund. Bei müder, strapazierter und alternder Haut bewirkt es auch von außen wahre Wunder.

Apfel

Massage

Wir halbieren einen Apfel und massieren mit der Schnittfläche Gesicht, Hals und Dekolleté mit kreisenden Bewegungen leicht ein.
Wirkung: erfrischend

Gesichtspackung

Wir reiben einen Apfel und verrühren ihn mit 1 Esslöffel süßer Sahne und 1 Teelöffel Bienenhonig. Die Masse tragen wir auf die gereinigte Gesichtshaut auf und spülen sie nach 30 Minuten lauwarm ab.
Wirkung: nährend, erfrischend.

Birne

Massage

Wir halbieren eine Birne und reiben mit der Schnittfläche das Gesicht sanft ein.
Wirkung: erfrischend, feuchtigkeitsspendend.

Gesichtspackung

Wir zerdrücken eine mürbe Birne und tragen sie auf das gereinigte Gesicht auf, nach 15 Minuten waschen wir es warm ab.
Wirkung: nährend, erfrischend



Wie können wir zur Erhaltung von Streuobstbeständen in unserem Naturraum beitragen ?

(Anne Jentsch, Wolfgang Riether, Matthias Scheffler)

Apfelsaftprojekt des NABU-Kreisverbandes Aue-Schwarzenberg

Schon seit seiner Gründung im Jahr 1992 beschäftigt sich der Kreisverband Aue-Schwarzenberg des NABU mit dem Thema Streuobst. Seitdem wurde eine Vielzahl von Streuobstbeständen neu angelegt und alte Bestände in Pflege genommen. So konnten mittlerweile etwa 400 Hochstammobstbäume im Landkreis gepflanzt werden. Für einen Großteil dieser Bäume werden die Beschneitarbeiten und die höchstens zweimalige jährliche Mahd durchgeführt. Dabei wird versucht, eine sinnvolle Verwendung für den Aufwuchs zu finden. Ein Teil der Flächen wird beispielsweise zur Heugewinnung für eine Herde mit Schottischen Hochlandrindern genutzt.

1995 wurde ein Apfelsaftprojekt ins Leben gerufen. An zwei Annahmestellen (Zschorlau, Löbnitz) werden seitdem Äpfel ausschließlich aus Streuobstbeständen zu einem Preis, der deutlich über dem Einkaufspreis der Keltereien liegt, (1995 20,-DM/dt, seit 1996 25,-DM/dt) angenommen. Die Äpfel werden in der Kelterei Börner in Crossen separat gepresst, der naturtrübe Saft wird an Privatkunden, in Einzelhandelsgeschäften, Getränkemärkten, Gaststätten, Reformhäusern usw. verkauft, aber auch auf Märkten und Veranstaltungen angeboten.

Bei vielen Verbrauchern ist der Saft mittlerweile sehr beliebt. Sie sind gerne bereit, für den gesunden, wohlschmeckenden Saft aus ungespritzten Streuobstbeständen der Region etwas mehr auszugeben als für ein Apfelgetränk im Supermarkt und damit den großen Aufwand zu honorieren, der bei der Pflege und Ernte von Hochstammobstbäumen notwendig ist. Durch verschiedene Informationsmaterialien zum Saft informiert der NABU über das Produkt und macht deutlich, dass man mit dem Kauf des Saftes auch einen Beitrag zum Erhalt der Streuobstbestände in der Region leistet.

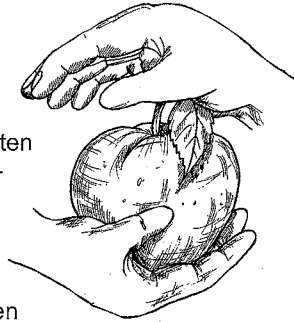
Die Bilanz kann sich durchaus sehen lassen. Im ersten Jahr wurden ca. 3000 Liter, im zweiten Jahr ca. 6000 Liter und im dritten Jahr ca. 9000 Liter Apfelsaft an den Mann gebracht. 1998 gab es eine regelrechte Obstschwemme im Erzgebirge. 45 Tonnen Äpfel aus Streuobstbeständen wurden vom NABU angenommen, die zu ca. 30.000 Liter Apfelsaft verarbeitet wurden.

Besonders erfreulich ist, dass bei einem Teil der Streuobstlieferanten schon Interesse an Nachpflanzungen erwachsen ist. Von ihnen wurden schon ca. 30 Hochstämme über den NABU bezogen, die in den vorhandenen Streuobstbeständen nachgepflanzt wurden. Die Arbeit des NABU trägt also im wahrsten Sinne des Wortes "Früchte".

Wer mehr darüber wissen möchte kann sich im Internet unter: www.streuobst.de informieren.

Erholung und Umweltbildung auf dem Streuobstlehrpfad

Das Projekt "Streuobstwiese-Obstsortengarten-Streuobstlehrpfad Hundshübel" wird vom NABU-Kreisverband Aue-Schwarzenberg gemeinsam mit dem Landschaftspflegeverband Westergemeinde und dem Pomologenverein realisiert. Finanzielle Unterstützung wird vom Naturpark Erzgebirge-Vogtland geleistet. 1996 entstand ein Streuobstlehrpfad mit sechs großformatigen Tafeln. Wunderschön an einem Rundwanderweg an der Talsperre Eibenstock im Naturpark Erzgebirge-Vogtland gelegen, lädt der Lehrpfad alle Wanderer ein, sich über verschiedene Aspekte des Themas Streuobst zu informieren.



Außerdem geht es um den Erhalt von für die Region typischen und bewährten Obstsorten, die zur Ansicht und Beurteilung zur Verfügung stehen sollen, denn auch im Streuobstbau sollte der Sortenwahl Aufmerksamkeit gewidmet werden. In einer Region wie dem Erzgebirge sind robuste und anspruchslose Sorten gefragt, die auch noch unter den gegebenen klimatischen Bedingungen gutes Obst liefern.

Mittlerweile befinden sich 93 Bäume in 59 Sorten auf der Fläche. Manche Sorten sind noch über das Baumschulsortiment erhältlich. Viele Sorten wurden aber auch über Edelreiser gewonnen, die von alten Obstbäumen im Landkreis geschnitten und dann in einer Baumschule aufgeschult wurden. Auch die Testung einiger neu gezüchteter "Re-Sorten" (in Dresden-Pillnitz gezüchtete resistente Sorten) auf Hochstamm unter unseren klimatischen Bedingungen wird durchgeführt.

Die Anpflanzung wird schrittweise durch weitere Sorten ergänzt.

Westergemeindischer Öko- und Streuobstmarkt

Der Westergemeindische Öko- und Streuobstmarkt ist ein Gemeinschaftsprojekt mit dem Landschaftspflegeverband Westergemeinde. Er fand 1995 zum ersten Mal statt. Seitdem wird jeden zweiten Oktobersonntag auf dem Marktplatz von Schneeberg eine große Palette naturverträglich erzeugter Produkte angeboten, die von Gemüse, Kartoffeln, Backwaren, Wildbret, Fisch, Pilzen, Wein, Butter, Käse, Staudenpflanzen über Produkte aus dem Kräutergarten, der Milchschäuferei, Imkerei, von Fleisch und Wurst aus Hausschlachtungen bis hin zum reichhaltigen Sortiment von Naturkostläden reicht. Außerdem werden Obstsaft, Apfelwein, Obstbrand und Tafelobst speziell aus Streuobstbeständen angeboten. Traditionelles Handwerk der Region steht auch auf dem Programm. Mit dem Markt soll ein kleiner Beitrag zur Förderung der regionalen Vermarktung geleistet werden. Der Verbraucher soll vermittelt bekommen, dass er mit dem Kauf naturverträglich erzeugter heimischer Qualitätsprodukte auch einen Beitrag zur Bewahrung der Vielfalt seiner heimatlichen Landschaft leisten kann und außerdem zum Erhalt von Arbeitsplätzen in Landwirtschaft und Handwerk der Region beiträgt.

Seit 1996 findet der Naturmarkt in Schneeberg statt, der vom Deutschen Verband für Landschaftspflege organisiert und von der Deutschen Stiftung Umwelt finanziell unterstützt wird.



Aktivitäten im Vogtland

Auf das Vogtland treffen viele der in dieser Broschüre gemachten Aussagen über den Streuobstbau, zumindest in ähnlicher Art und Weise, auch zu. Dort bemüht sich schon seit einigen Jahren der Landschaftspflegeverband (LPV) Oberes Vogtland e.V. intensiv um das Thema Streuobst. Neben der Anlage und Bewirtschaftung von Streuobstbeständen versuchen die dortigen Mitstreiter auch das notwendige Wissen zum Obstbau am Leben zu erhalten bzw. neu zu vermitteln. So werden seit 1996 alljährlich Streuobstseminare durchgeführt, bei denen praktisches Wissen zum Schnitt und zur Veredlung von Obstgehölzen vermittelt wird. Daneben betreibt der Landschaftspflegeverband seit einigen Jahren in Zusammenarbeit mit einer Kelterei in Mylau eine Obstannahmestelle, um das Obst aus der Region einer sinnvollen Verwertung zuzuführen.

Auch um die Erfassung und Erhaltung alter Obstsorten bemüht man sich. So fand 1998 die 1. Vogtländische Kernobstschau in Erlbach-Eubabrunn statt. Die Mitarbeiter des LPV hatten eine Vielzahl von Proben alter Bäume (ab ca. 50 Jahre) aus der Gegend zusammengestellt. Auch so mancher Besucher wollte seine Sorten bestimmt haben und so hatte Wilfried Müller etwa 650 Proben zu bewältigen. Dabei kamen 107 Apfel- und 13 Birnensorten zur Bestimmung, ein Ergebnis, mit dem wohl niemand gerechnet hatte.

ENJ Projekt „Kartierung und Sammlung erzgebirgstypischer Obstsorten“ 1995-1999 im Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH

Im Rahmen des 2. Europäischen Naturschutzjahres 1995 wurde durch das Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH eine mehrjährige Maßnahme zur Kartierung und Sammlung erzgebirgstypischer Obstsorten begonnen.

Diese "alten" Hochstammsorten sind ein wertvoller Bestandteil der Kulturlandschaft. Viele Bemühungen in der Gegenwart, unsere Landschaft durch Neupflanzung dieser Kultursorten zu bereichern, scheitern an der Bereitstellung entsprechender Jungpflanzen. Ziel des Projektes war es, die alten längst vergessenen Obstbaumsorten zu erhalten zu kultivieren und zu pflegen.

Im Rahmen des Projektes wurden folgende Aufgaben bearbeitet:

- Erfassung und Kartierung alter Obstbäume im mittleren Erzgebirge
- Bestimmung und Bewertung der einzelnen Sorten
- Aufbau einer Sammlung erzgebirgstypischer Obstsorten

Neben der wissenschaftlichen Aufarbeitung der einzelnen Probleme stand als Zielstellung die künftige Nutzung des Ausgangsmaterials.

1995: Die ersten Schritte zu diesem Projekt bestanden in der Erarbeitung einer Konzeption für die Obstgehölzkartierung in den Landkreisen Annaberg, Marienberg, Aue-Schwarzenberg und Stolberg und deren Auswertung. Im Herbst erfolgte ein probeweises Einsammeln von Früchten von bekannten "alten" Obstbäumen in den umliegenden Ortschaften des Naturschutzzentrums.

Die anschließende Sortenbestimmung erfolgte durch Herrn Wilfried Müller.

1996: An einem frostfreien Tag im Februar, begannen wir, Reisermaterial von den im Herbst 1995 bestimmten Obstsorten zu schneiden. Die Edelreiser dienten der Baumschule zur Anzucht. Eine ausführliche Kartierung der Obstbäume erfolgte in einem typisch erzgebirgischen Bauerndorf in der Nähe des Naturschutzzentrums (Hermannsdorf). Aufgenommen wurden alle Obstbäume (Hochstamm) mit einem Umfang von ca. 40 cm in Brusthöhe. Bald erkannten wir, dass man nicht vom Umfang eines Baumes auf das jeweilige Alter schließen kann.

Von den einzelnen Flurstücken fertigten wir Handskizzen an, die den genauen Standort des Obstbaumes wiedergaben, um im Frühjahr gezielt Reisermaterial zu schneiden.

Die Kartierungen in den weiteren Ortschaften erfolgten aus Zeitgründen durch Sichtbeobachtungen von den Grundstücksgrenzen aus. Die ältesten und interessantesten Bäume fanden wir auf Bauerngehöften. In Einzelfällen wurden die Grundstückseigentümer nach dem Alter und den Sortennamen gefragt, leider wussten die wenigsten darüber Bescheid. In einigen Gesprächen, vor allem mit älteren Menschen, merkten wir, dass der Obstbaum mit viel Liebe gehegt und gepflegt wurde und viele von ihnen ihre eigene Geschichte hatten.

Im Herbst sammelten wir zur Sortenbestimmung Obst von ausgewählten Bäumen. Obwohl dies nur stichpunktartig erfolgte, waren wir sehr überrascht, welche Artenvielfalt allein in Hermannsdorf vorhanden war. 16 verschiedene Apfel-, 9 verschiedene Pflaumen/Zwetschen-, und 9 verschiedene Birnensorten allein in einem erzgebirgischen Bauerndorf! Anfang Oktober pflanzten wir mit Stolz "unsere" ersten gelieferten Obstbäume im Naturschutzzentrum, insgesamt waren es 71 Hochstämme.

1997: Mitte Februar übergaben wir der Baumschule Reisermaterial von den bereits bestimmten Obstbäumen des Vorjahres. Es erfolgte des Weiteren der Erziehungsschnitt von den 1996 gepflanzten Obstbäumen. Der Ausfall von 1996/97 betrug über 30%. Schlechte Kronenausbildung sowie Nichtverwachsen von Edelreis-Unterlagen waren die Hauptgründe dafür. Deshalb nahmen wir für die weitere Anzucht Kontakt zu einer anderen Baumschule auf. In der Vegetationszeit wurden die Kartierungsarbeiten fortgesetzt. Die größte Sortenvielfalt erfuhren wir in Großrückerswalde, Streuobstwiesen mit bis zu 20 Bäumen waren keine Seltenheit. Im Oktober pflanzten wir 149 Obstbäume von den gewonnenen Reisern 1997.

1998: Im Februar schnitten wir Reisermaterial überwiegend im LK Marienberg. In der Sommersaison wurden die Kartierungsarbeiten beendet und ausgewertet. Die meisten Obstbäume (ca. 1600 Stück) befanden sich in Großrückerswalde. Die Anzahl der kartierten Ortschaften beläuft sich auf 50 Städte bzw. Gemeinden. Wiederum wurden Früchte zur Bestimmung eingesammelt und diesmal war die Sortenvielfalt so groß, dass selbst Herr Wilfried Müller staunte. Alte, längst vergessene erzgebirgstypische Obstsorten „kamen zum Vorschein“. Es erfolgten erste Abstimmungen zur Erarbeitung einer Broschüre zum Thema "Streuobst im Erzgebirge" in Zusammenarbeit mit dem Naturschutzbund Aue, dem Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND) dem Landesverband Sachsen und dem Pomologenverein.

1999: Ende Januar schnitten wir Reiser für die erneute Anzucht. Anfang März wurde der Erziehungsschnitt bei den bereits gepflanzten Bäumen durchgeführt.

Wegen der zunehmenden Wühlmausplage fertigten wir aus verzinktem Maschendraht Drahtkörbe an, die einen Verbiss durch Wühlmäuse im Wurzelbereich verhindern sollen. Im Spätherbst lieferte die Baumschule 230 Bäume von den gewonnenen Reisern 1998, wovon 25 Bäume an interessierte Privatpersonen verkauft worden sind. Gegen den Wildverbiss des Stammes wurden im Dreiecksverband Rundhölzer bei der Pflanzung eingeschlagen und mit verzinktem Maschendraht umspannt.

Bei allen gepflanzten Obstbäumen wurde eine Hackschnitzelschicht von ca. 10 cm Stärke aufgebracht.

Mit Fertigstellung der Broschüre "Streuobst im Erzgebirge" endete das ENJ-Projekt "Kartierung und Sammlung erzgebirgstypischer Obstsorten".

Auf dem Gelände des Naturschutzzentrums Annaberg entstand mit dem Projekt eine äußerst wertvolle Genbank von erzgebirgstypischen Obstsorten und eine Vielzahl an Daten, die für künftige vergleichende Untersuchungen wertvolles Ausgangsmaterial sind. Im Naturschutzzentrum befinden sich heute zwei Streuobstwiesen mit insgesamt 321 Obstbäumen. Davon 26 verschiedene Apfelsorten, 3 verschiedene Kirsch-, 13 Birnen-, und 12 verschiedene Pflaumen/Zwetschensorten.

Gesamtleitung: Wolfgang Riether

Projektleitung: Anne Jentsch

Mitarbeiterinnen: Edelgard Georgi,
Monique Finke, Simone Gebhardt,
Beate Krutzsch, Ines Müller, Heike Seifert.



Literaturhinweise

- AKADEMIE FÜR NATUR- U. UMWELTSCHUTZ (1998): Vom Streuobst zum Getränk - neue Wege in der Regionalvermarktung. Stuttgart.
- BAUMHOF-PREGITZER, M., LANGER, S. (1997): Streuobst: Ideen-Aktionen-Konzepte. Stiftung Naturschutzfonds beim Ministerium Ländlicher Raum in Baden-Württemberg.
- BISCHOF, H. (1993): Schnitt und Veredlung von Obstgehölsen. Franckh-Kosmos-Verlag, Stuttgart.
- DEUTSCHE UMWELTHILFE e.V.: Kultur- und Naturgut Streuobst, Radolfzell.
- FISCHER, E. u. V. (1998): Gesundes aus dem eigenen Garten. BLV-Verlag, München, Wien, Zürich.
- HELLER, R. (1995): Obst in der Altmark. Entstehung, Verbreitung und Verdrängung von Lokalsorten. Verein KULTUR-Landschaft Haldensleben-Hundisburg e.V.
- HEPPERLE, T. (1994): Der Mostbirnensortengarten "Unterer Frickhof". Staatliches Liegenschaftsamt Ravensburg und Amt für Landwirtschaft, Landschafts- und Bodenkultur Überlingen (Hrsg.)
- NIEMEYER-LÜLLWITZ, A. (1992): Schützt die Obstwiesen! MURL NRW (Hrsg.).
- SCHMID, H. (1989): Obstbaumschnitt. Ulmer-Verlag, Stuttgart.
- RIESS, H.-W. (1993): Obstbaumschnitt in Bildern. Obst und Gartenbauverlag, München.
- RÖSLER, M. (1996): Erhaltung und Förderung von Streuobstwiesen. Eigenverlag der Gemeinde Boll, Bad Boll, 2. Aufl.
- SCHERENBERG, M. (1996): Zum Anbeißen. Das hessische Apfelbuch. Eichborn Verlag, Frankfurt am Main.
- WEGENER, U. (1998): Naturschutz in der Kulturlandschaft. Gustav Fischer Verlag Jena, Stuttgart, Lübeck, Ulm.
- HELLMIß M. (1996): Natürlich heilen mit Apfelessig. Südwest Verlag GmbH & Co. KG, München
- SCHULZE I. (1935): Das neue Kochbuch. Verlag von Velhagen & Klasing in Bielefeld und Leipzig

Kontakte

Naturschutzzentrum Annaberg gGmbH
Am Sauwald 1
OT Dörfel
09487 Schlettau



Landschaftspflegeverband
Mittleres Erzgebirge e.V.
Am Sportplatz 14
09456 Mildena



Naturschutzbund Deutschland e.V. (NABU)
Kreisverband Aue-Schwarzenberg
Türkstraße 8
08321 Zschorlau



Landschaftspflegeverband Zschopau-
Flöhatal e.V.
Hinterer Grund 4a
09496 Pobershau

Bund für Umwelt und Naturschutz
Deutschlands (BUND)
Landesverband Sachsen e.V.
Henriettenstraße 5
09112 Chemnitz



Landschaftspflegeverband Westergebirge e.V.
Wildbacher Straße 2A
08289 Schneeberg

Pomologenverein e.V.
Brünlasberg 52
08280 Aue



Landschaftspflegeverband Oberes Vogtland
e.V.
Oberer Berg 76
08258 Markneukirchen

Wolfgang Riether, Lebensraum erzgebirge,
Adam-Ries-Straße 23
09456 Annaberg-Buchholz



Auszug Pflanzplan Streuobstwiese im NSZ Annaberg gGmbH ENJ-Projekt 1995 - 1999 „Kartierung und Sammlung erzgebirgstypischer Obstsorten“

