

»Innerhalb von zehn Wochen müssen wir den Bedarf für das ganze Jahr schaffen«

Streuobstprojekt-Kooperationspartner kosteten den »Schlaraffenburger Apfelsaft«

Kreis Aschaffenburg. »Mein Name ist *Domestica* – *Malus domestica*. Ich bin ein Abkömmling des wenig zivilisierten Holzapfels und des Zwergapfels. Wir alle entstammen dem Geschlecht der von Rosengewächse«, so stellt sich der Apfel auf der Internetseite www.schlaraffenburger.de vor. Dahinter verbirgt sich das Streuobstprojekt des Landesbunds für Vogelschutz (LBV) und der Stadt Aschaffenburg, dem Kooperationspartner aus den Landkreisen Aschaffenburg und Miltenberg angehören. Am Freitagabend besichtigten die Projektteilnehmer die Kelterei Rothenbücher in Schöllkrippen-Schneppenbach und kosteten das Endprodukt – den »Schlaraffenburger Apfelsaft«.

Streuobstwiesen prägen die Landschaft in den Landkreisen Aschaffenburg und Miltenberg sowie in der Stadt Aschaffenburg. Ihr Kennzeichen sind bunte Blumenwiesen mit Obstbäumen. Sie sind gleichzeitig Lebensraum für seltene Tiere. In unseren Breiten ist es der Steinkauz mit der zweitgrößten Population Deutschlands. Die größte Population findet man am Niederrhein in Nordrhein-Westfalen, wo er in der Kopfweide zu Hause ist. Der Erhalt dieses Lebensraums stand für den LBV ganz oben, als das Aschaffener Streuobstprojekt Formen annahm.

»Oft hört man: Streuobstanbau lohnt sich nicht«, erklärte Projektleiter Alexander Vorbeck. Deshalb habe der LBV nach dem Vorbild bereits bestehender Initiativen das Projekt zusammen mit der Stadt Aschaffenburg ins Leben gerufen, um langfristig die Streuobstwiesen in der Region zu erhalten.

Dafür schließen die Eigentümer von Streuobstflächen mit dem LBV einen

Bewirtschaftungsvertrag und verpflichten sich, ihre Flächen nach biologischen Kriterien, also ohne Einsatz von Spritz- und Düngemittel, zu pflegen und größere Lücken mit neuen Obstbäumen aufzufüllen. Gepflanzt werden hochstämmige Obstbäume, weil Plantagenobst wegen der fehlenden Säure nicht zu Apfelwein verarbeitet werden kann.

Die Keltereien Rothenbücher (Schneppenbach), Saier (Aschaffenburg) und Stenger (Goldbach) nehmen das Obst ab, zahlen dafür einen höheren Preis als üblich und vermarkten das Produkt – den »Schlaraffenburger Apfelsaft«, der den Anforderungen von »Bioland, Ökologischer Anbau« entspricht und, nach Kontrolle des unabhängigen Instituts Abcert, zertifiziert wird.

Die Aufgaben verteilt

Der LBV ist zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit, das Projektbüro Fraxinus (mit Projektleiter Vorbeck) und die Werbeagentur Breitenbach und Pötschick übernehmen Management und Marketing. Finanziert und unterstützt wird das Projekt zu 80 Prozent aus dem Bayerischen Naturschutzfonds, von der Stadt Aschaffenburg und dem bayerischen Landwirtschaftsministerium.

»Obwohl erschreckend wenig Obst geerntet wurde, war das erste Jahr erfolgreich«, fasste Vorbeck zusammen. Die ersten Verträge wurden im März vergangenen Jahres geschlossen, im Oktober brachten 1515 Altbäume auf 60 Hektar rund 25 Tonnen Obst oder 18100 Liter Saft. »Es ist fast alles verkauft, es gibt nur noch wenige Restbestände bei den Händlern«, freute sich der Projektleiter. Bereits für die nächste Ernte soll sich die Zahl der Vertragspartner von 19 auf 40 und die der Händler von 25 auf 50 erhöhen. Walter

Rothenbücher gewährte einen Blick in seine Kelterei, deren Maschinerie erst wieder im Herbst anläuft. »Innerhalb von zehn Wochen müssen wir den Bedarf für das ganze Jahr schaffen«, sagte er. Wurde früher der Apfelsaft heiß oder sogar als Konzentrat eingelagert, so sorgt in Schneppenbach ein ausgeklügeltes Erhitzungs- und Abkühlungssystem für die gute Qualität. Der erste Keller, seinerzeit war Apfelwein das Hauptprodukt, entstand zwischen 1940 und 1950 und wurde bis 1970 für die komplette Produktion genutzt.

Mittlerweile befindet sich dort nur noch die Lagerung für das Gastronomie-Sortiment. Dann kamen Betontanks mit Glasfliesen, heute sind sie mit Edelstahl ausgekleidet. Die Tanks reichen fast, so weit das Auge reicht. Auf die Frage nach ihrem Gesamtfassungsvermögen antwortet Rothenbücher nur: »Genug.«

Die angelieferten Äpfel passieren zunächst die Waage, bevor sie in den Silos unter dem Erdboden zwischengelagert werden. Für den Transport wird Wasser verwendet, weil dadurch das Obst kaum beschädigt und der Hauptschmutz entfernt wird. Nach mehreren Waschgängen (etwa zehn Kubikmeter Wasser werden täglich benötigt, weshalb es ständig umgewälzt und im Schwemmwasserbecken gereinigt wird) kommen die Äpfel in die Mühle, wo sie auf eine bestimmte Stärke zerkleinert werden.

Aus dieser Maische wird letztlich in der Presse, dem »Herzstück« der Kelterei, der Saft gewonnen. Ein Zyklus dauert etwa 90 Minuten, pro Zyklus können bis zu zehn Tonnen verarbeitet werden. Der Saft wird wiederum gesammelt und entsprechend seiner Bestimmung weiter verarbeitet und gelagert, bis er als naturtrüber »Schlaraffenburger Apfelsaft« seinen Weg zum Verbraucher antritt.

mst

