



**Nicht nur genießen, sondern sogar selbst pressen: Der Landesbund für Vogelschutz lädt Kinder ein, beim Apfelsaft pressen aktiv dabei zu sein.**

Foto: LBV

## Unverfälscht und rein

»Schlaraffenburger Apfelsaft« geschätzt

Nach dem Vorbild bestehender Initiativen hat der LBV vor einem Jahr das Aschaffenburger Streuobstprojekt ins Leben gerufen. Als Partner konnte der Arten- und Biotopschutzverband dafür die Stadt Aschaffenburg, den Bayerischen Naturschutzfonds und die Initiative Bayerischer Untermain gewinnen.

Die Idee: Obstwiesenbesitzer verpflichten sich, ihre Flächen naturschutzgerecht zu bewirtschaften, und erhalten für ihren Beitrag zum Naturschutz einen höheren Preis für ihr Mostobst. Aus den sonnen gereiften regionalen Apfelsorten wird in einigen regionalen Keltereien naturtrüber Direktsaft gekeltert. Der echte unverfälschte Geschmack spricht für sich und hat den Namen »Schlaraffenburger« verdient. Regelmäßig überprüfen der

LBV und die unabhängige Bio-Kontrollstelle Abzert die Einhaltung der Kriterien für die Bewirtschaftung. Die bei dem Projekt geltenden Bioland-Richtlinien sind dabei sogar strenger als die der EU-Bioverordnung.

»Im letzten Jahr waren die Saftvorräte in kurzer Zeit verkauft«, erzählt Projektleiter Alexander Vorbeck stolz. Er plant, jetzt zusätzlich zum reinen Saft auch Apfelschorle, Apfelfringe und Cidre anzubieten. Erhältlich ist der gesunde Saft auch in diesem Jahr wieder bei den beteiligten Keltereien Saier, Stenger und Rothénbücher sowie an ausgesuchten Verkaufsstellen im Fachhandel. Und natürlich auf dem Apfelmarkt. *bp*



Streuobstprojekt:  
[www.schlaraffenburger.de](http://www.schlaraffenburger.de), vom Bund, Ländern, Kreisen und Gemeinden gibt es Fördermaßnahmen.