

Apfelblüte im Frühjahr macht Appetit auf

Landesbund für Vogelschutz und die Stadt Aschaffenburg ziehen Zwischenbilanz im

Rechtzeitig zur Apfelblüte hat der Landesbund für Vogelschutz (LBV) und die Stadt Aschaffenburg einen Zwischenbericht zum »Schlaraffenburger Streuobstprojekt« veröffentlicht. Durch die Vermarktung des regionalen Apfelsaftes wird die Pflege von über 100 Streuobstwiesen in der Region gewährleistet.

Das Grundprinzip des Projektes ist einfach: Die Pflege der für den Naturschutz wertvollen Obstwiesen sollen wieder rentabel werden. Dies erfolgt über die Auszahlung eines Mostobstpreises, der mit 13 Euro pro 100 Kilogramm deutlich über dem Marktpreis liegt. Im Gegenzug verpflichten sich die Vertragsteilnehmer zur Bewirtschaftung ihrer Obstwiesen nach Naturschutzkriterien sowie zur Nachpflanzung von Jungbäumen.

Das Streuobstprojekt Aschaffenburg startete im Frühjahr 2002. Neben der Erfassung geeigneter Streuobstwiesen und dem Vertragsabschluss mit den Eigentümern stand im ersten Jahr die Markenentwicklung für den »Schlaraffenburger Apfelsaft« im Vordergrund.

»Heute bestehen 30 Verträge mit Projektteilnehmern« bilanziert Maria Quit-

tek, Naturschutzfachkraft bei der Stadt Aschaffenburg. »Damit ist die Pflege von mehr als 100 Streuobstwiesen mit über 2500 Obstbäumen in Stadt und Landkreis Aschaffenburg langfristig gesichert.« Zu kaufen gibt es den »Schlaraffenburger Apfelsaft« mittlerweile bei über 40 Händlern am bayerischen Untermain.

Besonders freut sich Quittek über 140 Obstbäume, die mit Unterstützung von »Brille Fielmann« im letzten Herbst auf den Projektflächen gepflanzt wurden. Wegen der Überalterung der Streuobstbestände kommt der Pflanzung und Pflege von Jungbäumen besondere Bedeutung zu. Der LBV bietet für die Teilnehmer am Projekt Pflanz-, Schnitt- und Veredelungskurse an. Sie tragen zur fachgerechten Pflege der Flächen bei.

Problematisch war, dass ausgerechnet in den ersten beiden Projektjahren die Apfelernte in der Region sehr gering ausfiel. Die in 2002 gepressten 18 000 Liter »Schlaraffenburger Apfelsaft« waren im Mai 2003 bereits ausverkauft, erinnert sich Fridolin Saier von der gleichnamigen Kelterei in Aschaffenburg. 2003 wurden etwa 50 Tonnen Obst geerntet und zu 37 000 Liter Direktsaft gekeltert. In einem guten Erntejahr rechnet Saier mit

weit über 100 000 Liter Saft. 2,5 Tonnen handgeplückter Brettacher und Blenheim Äpfel verarbeitete die Kelterei Stenger in Goldbach in Kooperation mit einer Behindertenwerkstätte zu knusprigen Apfelchips. »Das Trocknen von Äpfeln ist die Konservierungsmethode, bei der Nährwert und Vitamine am besten erhalten bleiben« schwärmt Geschäftsführer Michael Stenger. In einer 75 Gramm-Tüte steckt ein ganzes Kilo Apfel. Für ihn und seine Familie sind die Apfelchips eine gesunde Alternative zu Süßigkeiten geworden, was ihm den Beinamen »Herr der Apfelringe« einbrachte.

»Wir können garantieren, dass für jede Flasche Schlaraffenburger ausschließlich Äpfel aus der Region verarbeitet werden«, betont Kelterer Walter Rothenbücher aus Schöllkrippen. Neben dem LBV hat auch die vom Verband »BioLand« beauftragte Kontrollstelle ein wachsames Auge auf den gesamten Produktionsprozess. Auf den Streuobstwiesen ist der Einsatz von chemisch-synthetischen Spritz- und Düngemitteln tabu. Beim Saft sind keinerlei Zusatzstoffe erlaubt. »Wir werden immer wieder nach klarem »Schlaraffenburger Apfelsaft« ge-

neuen Schlaraffenburger-Jahrgang

Streuobstprojekt: 100 Streuobstwiesen mit über 2500 Obstbäumen in Stadt und Kreis

fragt. Aber laut Bioland-Richtlinie sind die zur Ausfällung der Trübstoffe notwendigen Enzyme nicht erlaubt« erklärt Rothenbücher. »Wir haben uns mit der Bioland-Zertifizierung einen sehr hohen Qualitätsstandard gesetzt und den wollen wir auch halten.«

Für seine vorbildliche Qualitätssicherung erhielt das Schlaraffenburger Streuobstprojekt 2003 den zweiten Preis im Bundeswettbewerb »Natürlich Regional« vom Naturschutzbund Deutschland (NABU) und dem Deutschen Verband für Landschaftspflege (DVL). Das Preisgeld wurde für die Anschaffung eines mechanischen Obstbaumschüttlers verwendet. Dieser kann seither zur Ernte bei der LBV-Geschäftsstelle ausgeliehen werden und erleichtert das mühselige Schütten der Obstbäume.

Projektleiter Alexander Vorbeck vom Landesbund für Vogelschutz in Aschaffenburg nennt als Ziel für das Jahr 2004 die weitere Aufnahme naturschutzfachlich wertvoller Obstwiesen in Stadt und Kreis Aschaffenburg. Langfristig sollen insgesamt rund 5000 Obstbäume unter Vertrag genommen und so langfristig erhalten werden. Dazu sind eine Ausweitung der Schlaraffenburger Produktpa-



Die Apfelblüte macht Lust auf den neuen Schlaraffenburger.

lette und weitere Absatzwege notwendig. Vorbeck sieht die größte Herausforderung im Verkauf der produzierten Saftmenge. »Hier ist der verantwortungsvolle Kunde gefragt, denn mit dem Schlaraffenburger Apfelsaft kauft man nicht nur ein gesundes Lebensmittel sondern

gleichzeitig ein Stück Naturschutz und fördert damit regionale Wirtschaftskreisläufe.«

red./ptk

 Projektbericht erhältlich bei der LBV-Bezirksgeschäftsstelle ☎ 06021/299112 oder www.schlaraffenburger.de