

## MARKTFÜHRER

## Mit Äpfeln Kauze schützen

Mit Waldemar Thomas beim vorbildlichen Schlaraffenburger Streuobstprojekt am Bayerischen Untermain



BILD: G. KUMPFMÜLLER

Der Beginn liegt schon zehn Jahre zurück. „Damals machten wir uns Gedanken über den Steinkauz, der in Bayern auf der Roten Liste steht, und kamen darauf, dass wir dessen Biotop schützen und pflegen müssten, sprich: die Streuobstwiesen“, erzählt Alexander Vorbeck. Er ist beim Landesbund für Vogelschutz zuständig für das Schlaraffenburger Streuobstprojekt. Getragen wird es vom Landesbund für Vogelschutz, der Stadt und dem Landkreis Aschaffenburg. Er hat das Ziel, „unsere Streuobstwiesen durch eine wirtschaftliche Nutzung zu erhalten“.

Die Pflege der Obstbäume habe indes nur dann Sinn, „wenn auch für die Ernte der Flächen was rumkommt“. Kelterobst aus konventionellem Anbau werde jedoch nur sehr schlecht bezahlt; mehr als drei, vier Euro pro Zentner seien kaum zu Erlösen. „Da lohnt es sich kaum noch, sich zu bücken, da ist auch die Pflege der Bäume in Frage gestellt“, sagt Alexander Vorbeck.

Aufpreisvermarktung heißt das Konzept dagegen. „Die Leute müssen gutes Geld bekommen für ihr Obst, dann zahlt sich auch die Pflege der Streuobstwiesen wieder aus.“ Lebensraum für Steinkäuze und Grünspechte lässt sich damit zudem sichern, was ganz im Sinne der Vogelschützer ist. Also werden Verträge mit den Besitzern von Obstwiesen aus Aschaffenburg und Umgebung abgeschlossen. Sie verpflichten sich, ihre Flächen naturschutzgerecht und nach den strengen Bioland-Richtlinien zu bewirtschaften. Im Gegenzug erhalten die beteiligten Landwirte einen höheren Preis für ihr Kelterobst.

„Wir machen einen hochwertigen Apfelsaft nach Bioland-Kriterien, ohne die Verwendung von Spritz- und Düngemitteln. Auch sind die Wiesen zu pflegen, Bäume in angemessenen Zeiträumen nachzupflanzen. Die Früchte werden, getrennt vom übrigen Obst, zu Schlaraffenburger-Bioland-Saft gekeltert.“

Auf dieser Grundlage entstehen neben Apfelsaftschorle auch Apfelwein und Cidre in der Variante, wie sie in Frankreich, Spanien und England beliebt ist. „Süß, wenig Alko-

hol, ein bisschen Kohlensäure“, charakterisiert Vorbeck dieses Getränk, das zunehmend beliebter wird.

In kleinerer Menge ist auch Apfelgelee zu haben, Apfelspekt und Apfel-Balsamico werden folgen. Zur Saison bereichern Äpfel das Angebot, darunter die alte regionale Sorte Steinbacher, die nach wie vor ihre Liebhaber hat. Die kleine Frucht, die mit ihren roten Bäckchen der Stern-Reinette ähnlich sieht, ist vor allem für den Frischverzehr geeignet. Äpfel lassen sich auch verbacken, zu Apfelweintorte und Spessarter Apfelkuchen aus Boskop und Bohnäpfeln. Die Aschaffener Bäckerei Bernhard Hench stellt sie her. Der Kindergarten St. Pius befasst sich mit Äpfeln auf seine Weise und führt mit dem Projekt „Vom Apfel zum Saft“ in die Schlaraffenburger Streuobstwiesen.

## LANDESBUND FÜR VOGELSCHUTZ

Projektbüro Schlaraffenburger  
Alexander Vorbeck  
Forstgraben 20  
63776 Mömbris  
Tel: 06029-995644, Fax 995699  
Mail: alex.vorbeck@fraxinus.info  
[www.schlaraffenburger.de](http://www.schlaraffenburger.de)

## QUITTEN-KÜRBISUPPE

■ **2 kleine Kürbisse** (Hokkaido) teilen, Kerne entfernen und das Mark mit einem Löffel auskratzen, bis eine Schale mit ca. 1 cm Randstärke stehen bleibt.

■ **2 kleine Zwiebeln** schälen und würfeln. 1 Knoblauchzehe und 1 Stück Ingwer schälen und klein hacken. 2 mittelgroße Quitten schälen und in Würfel schneiden.

■ **Zwiebeln** in Olivenöl andünsten, Kürbismark, Quitten, Knoblauch und Ingwer dazugeben. Andünsten, dann nach und nach mit ca. 500 ml Schlaraffenburger Apfelsaft auffüllen, 10 Minuten köcheln und pürieren. 200 ml Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Curry abschmecken. Suppe in den Kürbischalen servieren und mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

■ **Größere Kürbisse** kann man als Suppenschüssel verwenden. Alternativ zur Quitte kann man auch zwei säuerliche Äpfel wie zum Beispiel Boskoop oder Brettacher verwenden. Für die etwas herbere Variante der Quitten-Kürbissuppe nimmt man statt Apfelsaft Schlaraffenburger Cidre.