



Streuobstwiese ist natur und meistens bio.

ROLF OESER

Geschüttelt, nicht gerührt.

MONIKA MÜLLER

Draußen, auf dem Hof des Mainäppelhauses in Seckbach, kriegt Werner Nussbaum diesen Blick. Wie ein Adler späht er zwischen den Zweige – und stößt dann zielgenau auf einen hellgelben Apfel zu. Rupft ihn ab und reicht ihn weiter: „Hier, der teuerste Apfel der Weltgeschichte. Weißer Winterkalvill.“

So teuer sieht er gar nicht aus. Aber wie der schmeckt! Ein bisschen nach Erdbeere sogar, knackig, frisch. Was hat es auf sich mit der Frucht? Den Weißen Winterkalvill, berichtet der Landessprecher des hessischen Pomologenvereins, ließ sich einst der französische König liefern – für drei Reichsmark das Stück. Nussbaum: „Das wäre heute der Gegenwert eines Mittelklasseautos.“ Und da war der Sonnenkönig nicht der einzige. Diverse Höfe schworen auf die Liebhabersorte, einzeln in Seidenpapier gewickelt. Ob ihnen damals schon der hohe Gehalt an Vitamin C und Säure bewusst war?

Im Auftrag des Umweltamts hat der Pomologe annähernd 11.000 Bäume kartiert

Das darf bezweifelt werden, ebenso wie bei den Supermarktkunden von heute, die sich zufriedener geben mit den paar Apfelsorten in den Regalen. Dass diese Kandidaten dort liegen, Granny Smith, Elstar, Jona Gold, Gala, Braeburn, Golden Delicious, das hat fast ausschließlich mit den Bedürfnissen des Handels zu tun, nicht mit jenen der Kundschaft. Diese Äpfel lassen sich gut lagern. Aber der Geschmack? Und der Nährwert?

Die Pomologen, also die Obstbau-Gelehrten, sind da ganz klar in ihrer Aussage: „Ein Jona Gold ist Zuckerwasser in der Schale“, sagt Nussbaum, wann immer er die Gelegenheit dazu hat. Also süß, aber sonst nichts. Und: „Der Gala ist die größte Frechheit überhaupt. Süß, saftig, aber ohne Säure. Langweilig!“ Dagegen die alten Sorten, die noch nicht auf Haltbarkeit gezüchtet worden sind: „Wenn ich so einen Schönen aus Nordhausen habe!“ Das ist der Name der Apfelsorte: Schöner aus Nordhausen. „Als ich das letzte Mal in so einen reingebissen habe – ich dachte, ich falle vom Glauben ab. Was für ein Geschmack!“

Werner Nussbaum ist 61 und seit frühester Kindheit mit Äpfeln vertraut. Daheim in Altenmittlau pflegte sein Großvater eine Streuobstwiese und brachte den Enkeln bei, worauf es beim Apfel ankommt: „Den könnt ihr jetzt essen“, sortierte der Opa die gelagerten Schätze im Keller, „der hier ist in zwei Wochen so weit und der hier kann liegen bis Weihnachten.“ Ein Wissen, das bei Stadtkindern inzwischen so selten geworden sein dürfte wie die Kartoffelreibe zum Festschrauben am Küchentisch.

Um das Taschengeld aufzubessern, zog der junge Kenner damals los mit seinen Kumpels und dem Hawazuzie. Nussbaum blickt auf. „Weiße, was ein Hawazuzie ist? Ein Handwagen zum Ziehen.“ Der wurde mit Äpfeln bis über den Rand gefüllt, und ab in die Kelterei. 16 Mark gab es für den Doppelzentner, manchmal 16,50 Mark. Und damit sind wir mittendrin in den Problemen der modernen Streuobstwiesenbewirtschaftung. Heute, kritisieren die Pomologen, gebe es

Der Herr der Äpfel

Werner Nussbaum kämpft um die Streuobstwiesen / „Uns bricht der Bestand weg“

Von Thomas Stillbauer

acht bis zehn Euro für den Doppelzentner. Das ist derselbe Lohn – 50 Jahre später. Und dafür muss der Mensch ziemlich hart arbeiten, Bäume schütteln, Äpfel auflesen, Äpfel transportieren.

Der Obstkundler war in den vergangenen Jahren viel unterwegs am Berger Hang. Er hat da Bäume gezählt im Auftrag des Frankfurter Umweltamts. Mit dem Laptop, einem speziell entwickelten Computerprogramm und dem Luftbild der Stadt ist er losgezogen und hat alles genau festgehalten.

Er geht zu jedem einzelnen Baum hin? „Ich stehe da an jedem Baum dran.“ Er notiert jeweils den Sortennamen, das Alter, bewertet den Pflegezustand auf einer Skala von 1 bis 5, schreibt Bemerkungen dazu, etwa über Nisthöhlen oder Kaurzröhren. Gerade läuft die Auswertung, in ein paar Wochen soll das Werk fertig sein.

Schon jetzt kann Nussbaum sagen, dass im gesamten Gebiet an die 11.000 Bäume stehen: 4700 am Berger Südhang, knapp 2000 am Nordhang, rund 4000 auf Maintaler Gebiet. Und noch eines kann er bereits verkünden: „50 Prozent davon sind überaltert. Uns bricht der Bestand weg.“ Seit den 80er Jahren sei praktisch nichts nachgepflanzt worden – „in 20 Jahren kommt die ganz große Lücke, dann kriegen die Keltereien Probleme“. Wenn nichts passiert.

Passieren müsste aus Sicht der Fachleute dreierlei. Erstens: nachpflanzen. 100.000 Apfelbäume im Jahr. Zweitens: Junge Leute dafür begeistern, die Bestände zu pflegen. Da helfen Initiativen wie die vor drei Jahren (natürlich von Werner Nussbaum) gegründeten „Streuobstfreunde Schöneck“. Und

drittens: rauf mit den Preisen fürs Streuobst. „Wir müssen auf 20 Euro kommen“, sagt Nussbaum, „dann werden die Äpfel auch wieder abgemacht, weil es sich lohnt.“ Und nicht als Konzentrat aus China gekauft.

Die ersten Kelterer hätten schon die Zeichen erkannt und auf 15 Euro pro Doppelzentner erhöht. Sie könnten aber auch 25 zahlen, „ohne dass das Produkt teurer wird“, sagt der Pomologe. So groß sei heute die Gewinnspanne – beim Verarbeiter. Auf der Messe Europom fragte Nussbaum bei der Naturkostsafterei Voelkel nach, wie viel sie bezahlt. 25 Euro, erfuhr er, für Bio-Ware sogar 35. „Und Streuobst ist bio, da spritzt niemand.“ Ein guter Apfelsaft, urteilt der gelernte Gärtner, sei 2,80 Euro pro Liter wert. „Aber wenn da draufsteht: aus Konzentrat, lass die Finger davon.“

„Der Apfel ist ja nix Deutsches“, sagt Werner Nussbaum. Schweigt. Guckt. Und fragt: „Wo essen der überhaupt her?“ Tja, nun ... „Aus dem tiefsten Kasachstan kommt der. Wenn du dir das anschaut: Apfelbäume, so weit das Auge reicht – und alles verschiedene Sorten.“ Eine der vielen verblüffenden Eigenschaften des Apfels ist es ja, dass die Frucht schon das Erbgut für etwas Neues im Kern trägt, für eine andere Sorte als der Stamm, von dem sie fällt.

Und auch wenn der Apfel ein Zuwanderer war, hat er es doch in Deutschland auf 2500 namentlich bekannte Apfelsorten gebracht. Von denen landen zehn im Supermarkt. Warum so wenige? „Weil die anderen keiner mehr kennt.“ Den Gravensteiner etwa mit seinem Duft und seinem Aroma, den Geheimrat

Dr. Oldenburg, Minister Hammerstein, Schieblers Traubenapfel, Krügers Dickstiel – ja, so schön können alte Apfelsorten heißen. Oder Cox Orange. Alles Äpfel mit Charakter, denen man noch nicht die Säure und damit den Charakter weggezüchtet habe. „Der größte Fehler“, sagt Nussbaum. „Die Säure und die Polyphenole darin sind das, was den Apfel ausmacht.“ Und das, was den Apfel verträglich macht: Allergiker, die von Supermarkttäpfeln unerträgliches Rachenjucken bekommen, haben mit den alten Sorten häufig gar keine Probleme.

„Wenn auf der Flasche steht: aus Konzentrat, dann lass die Finger davon“

„Geht zu den Händlern, verlangt die alten Sorten“, sagt Nussbaum. Obstbauern wie etwa Andreas Schneider in Nieder-Erlenbach reagieren durchaus auf Wünsche. Der Berlepsch beispielsweise kehrt vielerorts zurück, ein Apfel mit enorm viel Vitamin C. Wenn die Kunden einen Willen entwickeln, vielleicht erwächst dann ja wieder etwas Nachhaltiges aus den Streuobstwiesen in Frankfurt und Umgebung.

Darum geht es dem Pomologen auch mit seiner Obstbaumkartierung. „Das Wichtigste ist, herauszuarbeiten, was wir an Potenzial haben, was wir nachpflanzen müssen.“ Von der Sorte Oberdiecks Renette hat er im ganzen Untersuchungsgebiet nur noch einen einzigen Baum gefunden. Gerade rechtzeitig, um auf Werner Nussbaums Liste der empfehlenswerten Nachpflanzungen für Rhein-Main zu kommen.

PERSON & PROJEKT

Werner Nussbaum, 61, ist gelernter Gärtner und Sprecher des hessischen Pomologenvereins – das sind die Obstbaumkundler. Er wurde vom Frankfurter Umweltamt beauftragt, Zahl und Zustand der Bäume in Hessens größtem zusammenhängenden Streuobstgebiet zu erkunden, am Berger Hang. Voraussetzungen Anfang Dezember wird das Werk fertig sein.

Für Rhein-Main hat er eine Empfehlungsliste mit alten Obstsorten erarbeitet, deren Bestand erhalten oder wieder aufgebaut werden soll. Darauf stehen knapp 40 Apfelsorten, vom Anhalter über den Boskoop und die

Rote Sternrenette bis zum Zuccalmaglio; 14 Birnen, darunter die Gräfin von Paris und die Gute Luise; verschiedene Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen sowie Els- und Maulbeere, Mispel, Speierling, Walnuss – und die Zibarte, eine uralte Pflaumenart mit kleinen runden Früchten in fast allen erdenklichen Farben.

Am 28. November gibt Werner Nussbaum ein Seminar „Einführung in die Sortenbestimmung“ im Mainäppelhaus, 9 bis 16 Uhr. Näheres dazu und Anmeldung: www.werner-nussbaum.de. Mehr Informationen zu den Obstkundern: pomologen-verein.de/hessen. ill



Keine Vielfalt: Supermarktäpfel.

DPA

„Was für ein Geschmack!“, sagt Werner Nussbaum.

PETER JÜLICH