

Obstsegen, in Flaschen ausgedrückt

Immer mehr Gartler in der Region lassen ihr Bio-Obst zu köstlichen Säften pressen

LANDKREIS (hcr). Herbstzeit ist Erntezeit. Äpfel, Birnen, Quitten und Weinreben haben die letzten Sonnenstrahlen genossen und sind zu süßen Früchten herangereift, die der Ernte harren. Immer mehr Menschen im Landkreis verflüssigen ihre Gartenfrüchte zu köstlichen Säften.

Noch während sich die Äste unter der Last der Früchte biegen, stellt sich der stolze Obstbaumbesitzer die bange Frage „Wohin mit den Äpfeln?“ Nicht jede Hausfrau hat mehr die Zeit, Äpfel zentnerweise in der eigenen Küche zu verarbeiten. Hier bieten die sechs Mostereien der Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis ihre Dienste an. Die Menschen stehen Schlange, um ihre Äpfel der Obstpresse anzuvertrauen.

Eine Seniorin liefert ihre drei Einkaufskörbe voll Obst bei der Mosterei in Haselbrunn bei Speinshart ab. „Es ist ja nicht viel, aber die Äpfel umkommen zu lassen wäre Sünde“, sagt sie und wartet geduldig, bis sie ihre Schätze in die Presse schütten kann. Die Maschinen von Maria Ott, die für den Obst- und Gartenbauverein Speinshart die Mosterei leitet, laufen auf Hochtouren. Sie bietet nicht nur das Entsaften, sondern eine umweltfreundliche und praktische Verpackung, das „Pack in Bag“-System, an. „Über 80 Prozent unserer Kunden haben das neue System genutzt“, freut sich Maria Ott. „Aber fragen sie mich nicht wie viele Zentner wir verarbeitet haben“, winkt sie lachend ab. Seit 1992 betreibt sie die Mosterei. „Der Trend hin zum eigenen, biologisch erzeugten, ungespritzten Obst ist stei-

gend, besonders bei den jungen Menschen“, hat sie in den zehn Jahren festgestellt.

Diesen Trend bestätigt auch Hans Gollwitzer vom Kreislehrgarten in Floss. „Das Interesse am eigenen Saft wird immer größer.“ Er bescheinigt, dass Giftspritze und Chemiekeule im Garten ausgedient haben. Die Gärten würden zwar kleiner, doch dank moderner und resistenter Obstsorten seien die Erträge gestiegen. „Jetzt kommen auch wieder Schrebergärten in Mode, in denen die beliebten Busch- oder Halbstammbäume angepflanzt werden.“

Alte Sorten im Aussterben

Immer seltener sind dagegen alte Obstbaumsorten in den Gärten anzutreffen, weil sie „anfälliger für Krankheiten wie Mehltau, Rost, Schorf und Schädlingsbefall sind.“ Diese alten Obstbaumsorten, über 50 Arten, werden im Kreislehrgarten erhalten.

Auch der Kreislehrgarten für Gartenkultur und Landespflege, Walter Heidenreich, bescheinigte den wachsenden Trend hin zum eigenen Saft. „Die Leute schätzen das Obst heute mehr und die Privatgärtner haben sich schon immer dem natürlichen Gartenbau verschrieben und spritzen gar nicht mehr, das verbietet schon das neue Pflanzenschutzgesetz.“ Allerdings berge der radikale Bioanbau auch Gefahren. „Die Bäume werden dann nicht mehr gepflegt. Krankheiten und Schädlingsbefall können sich ausbreiten.“ So wie es die Bauern auf ihren Streuobstwiesen mit naturnahem Obstanbau handhaben, setzt sich die Erkenntnis auch beim Gartenbesitzer durch, dass auch der Wurm im Apfel eine Lebensberechtigung hat.



Immer mehr Obst landet in den sechs Mostereien des Landkreises.

Foto: hcr