

Streuobstwiesen - Ein Stück Eifelkultur

Informationen über Pflanzung, Pflege, Nutzung,
Vermarktung und beispielhafte Projekte





Mitwirkende:

- Arbeitskreis (AK) Streuobst der Lokalen Aktions-Gruppe (LAG) Vulkaneifel
- Akademie Ländlicher Raum, c/o DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Simmern
- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, (R-N-H), Bad Kreuznach
- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Eifel, Bitburg
- Fördergemeinschaft naturnaher Obstwiesen und –weiden (FÖNO GbR), Zülpich
- Kreisverwaltung (KV) Vulkaneifel, Daun
- Kreisverwaltung (KV) Bernkastel-Wittlich, Wittlich
- Kreisverwaltung (KV) Cochem-Zell, Cochem
- Lokale Aktions-Gruppe (LAG) Eifel, Nettersheim
- Lokale Aktions-Gruppe (LAG) Clerveaux-Vianden, Munshausen, Luxembourg
- Lokale Aktions-Gruppe (LAG) Vulkaneifel, Daun
- Naturschutzbund (NABU), Landesverband Rheinland-Pfalz, Mainz
- Natur-Erlebnis-Zentrum (NEZ) Darscheid
- Ortsgemeinde Bettenfeld
- Ortsgemeinde Meerfeld
- Regionalmarke Eifel, Prüm
- „Runder Tisch“ in den Flurbereinigerungsverfahren Schalkenmehren u. Udler
- Stiftung „Schalkenmehrener Maar(e)“, Mainz
- Verband Rheinisch. & Saarländisch. Klein- und Obstbrenner, Trimport-Teitelbach
- Eifel-Edelbrand w.V., Niederweiler

Hinweise:

- Alle Autoren sind für den Inhalt ihrer Beiträge selbst verantwortlich, insbesondere bezüglich der Urheberrechte an Textpassagen, Fotos und Grafiken.
- Herausgeber sind die Lokale Aktionsgruppe (LAG) Vulkaneifel, die Landkreise Bernkastel-Wittlich, Vulkaneifel und Cochem-Zell
- Die Herausgeber haften nicht für Verstöße der Autoren gegen das Urheberrecht.
- Die Nutzungsrechte an Texten, Fotos und Grafiken wurden von den Autoren auf die Herausgeber übertragen.
- Die Inhalte der eingereichten Artikel wurden nicht verändert, außer ggf. Nummerierung der Gliederungsebenen, etwaige Dopplungen bitten wir daher zu entschuldigen
- Titelfotos, unten links und rechts: ANNE-RUTH WINDSCHEIF, DLR Eifel, Bitburg
- Titelfoto, oben: Archiv Kreisverwaltung Vulkaneifel

Fördernde Institutionen:



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfond für die
Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen
Gebiete

Diese Publikation wird im Rahmen des Entwicklungs-
programms PAUL unter Beteiligung der Europäischen
Union und dem Land Rheinland-Pfalz, vertreten durch
das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung,
Weinbau und Forsten, durchgeführt.



Inhaltsverzeichnis:

A	EINFÜHRUNG	5
1	Einleitung	5
1.1	Willkommen in der LEADER-Region Vulkaneifel	5
1.2	Streuobstwiesen – ein Stück Zisterzienserkultur	6
1.3	Regionalforum Streuobstwiesen	9
2	Unsere Streuobstwiesen - kostbare Schätze der Südeifel	10
2.1	Ökologische Bedeutung einer alten Kulturlandschaft	10
2.2	Anwendung des Ökokontos zum Erhalt der Streuobstwiesen	17
B	PFLANZEN & PFLEGEN	19
3	Neuanlage von Streuobst - Pflanzung und Aufwuchspflege	19
3.1	Sortenempfehlungen für die freie Landschaft	19
3.2	Planung von neuen Streuobstanlagen	21
3.3	Checkliste: „Anleitung bei der Pflanzung und Pflege von Jungbäumen bei Streuobst“	26
3.4	Nachbarrecht	27
3.5	Einige Grundlagen des Schnittes von Hochstamm-Obstbäumen	28
3.6	Altbaumpflege und Sanierungsschnitt	32
3.7	Ein Sonderfall – der Sanierungsschnitt	36
3.8	Leaderprojekt Kompetenznetzwerk Streuobstwiesen in der Nordeifel	39
3.9	Obstsorten für die Eifel	45
C	VERMARKTUNG	54
4	Streuobst in aller Munde	54
5	Wie die Vermarktung früher vor sich ging...	56
6	Pflege und Vermarktung von Streuobst - F Ö N O GbR	58
6.1	Was ist die FÖNO GbR?	58
6.2	Obstbäume in der Kulturlandschaft	58
6.3	Nachhaltigkeit ist erforderlich	58
6.4	Aufbau einer effizienten Vertriebsstruktur	59
D	BEST-PRACTICE BEISPIELE	60
7	Streuobstwiese in Meerfeld	60
8	Obstbaumkataster Schalkenmehrener Maar(e)	62
9	Patenschaft für Streuobstwiese	66
9.1	Streuobstwiesen haben nur eine Zukunft wenn deren langfristige Pflege gewährleistet ist	66
10	Streuobst-Krimi!	72
11	Pflege von Streuobstbeständen durch Beweidung	74
12	Insektenhotel „Summ Summ“ in Basberg	75



13 Hinweise zum Aufhängen von Nisthöhlen	79
13.1 Optimale Höhe und Richtung des Flugloches	79
13.2 Zeitpunkt der Aufhängung	79
13.3 Die Reinigung der Nisthöhlen	79
13.4 Fremdbelegung	79
13.5 Biologische Schädlingsbekämpfung	79
14 Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“	81
14.1 Was ist die Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“?	81
14.2 Ablauf der Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“	81
14.3 Freiwilliger Beitrag der Bürger im Dienstbezirk des DLR Eifel im Rahmen der Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“	82
15 Naturerlebniszentrum Darscheid	83
E STREUOBST - VIELFÄLTIG GENUTZT	88
16 Streuobst – mit Äpfeln & Apfelsaft Gesundheit genießen	88
16.1 Die Beeinflussung des Polyphenolgehalts bei Äpfeln	89
16.2 Einfluss der Kultivierungsmethode	89
16.3 Einfluss der Sortenwahl	89
16.4 Einfluss der Verarbeitung und Lagerung	89
16.5 Praktische Tipps	90
17 Äpfel	90
17.1 Apfel Warenkunde	90
17.2 Jeden Tag einen Apfel...	91
17.3 Lagerung von Äpfeln	92
17.4 Apfelsaft	93
18 Birnen	98
18.1 Der Birnbaum (Pyrus communis)	98
18.2 Birnen Warenkunde	101
19 Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Renekloden	105
19.1 Warenkunde	105
20 Kirschen	108
20.1 Kirschen Warenkunde	108
20.2 Kirschen Verwendung	108
21 Walnüsse	110
21.1 Walnüsse Warenkunde	110
21.2 Walnüsse - Verwendung	111
22 Gedicht	112
23 Förderprogramme zum Streuobstbau	113
24 Autoren	113



A Einführung

1 Einleitung

1.1 Willkommen in der LEADER-Region Vulkaneifel

- **Autor:** ALFRED BAUER, Geschäftsführer der LAG Vulkaneifel, Daun

Nach einer erfolgreichen Förderperiode 2000 - 2006 ist es der Region Vulkaneifel in einem Wettbewerb zum zweiten Mal gelungen, zu den ausgewählten 12 LEADER-Regionen in Rheinland-Pfalz für die Förderperiode 2007-2013 zählen zu dürfen.

Die Abkürzung LEADER steht für „Liasons entre actions de développement de l'économie rurale“, was übersetzt heißt „Verbindung zwischen Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft“.

LEADER begann als Gemeinschaftsinitiative der Europäischen Union, mit der bereits seit 1991 die Entwicklung des ländlichen Raums gefördert wird. Über allem steht als Ziel, die Lebensqualität und wirtschaftliche Lage in ländlichen Regionen zu verbessern. In Rheinland-Pfalz ist LEADER ein eigener Schwerpunkt im Entwicklungs-Programm Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung (PAUL). Das Entwicklungsprogramm PAUL bildet für den Förderzeitraum 2007-2013 die zentrale Basis zur Förderung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume in Rheinland-Pfalz.

Das heißt:

**Neue finanzielle und ideelle Unterstützung
durch die Europäische Union und das Land Rheinland-Pfalz,
verbunden mit neuen Chancen, Aufgaben und einen Mehrwert für die Region.**

Ein Instrument, um die gebietsspezifischen Entwicklungsziele in den ausgewählten LEADER-Regionen zu erreichen, sind die so genannten Lokalen Aktionsgruppen (LAG). Eine LAG ist das Bindeglied zwischen den offiziellen Stellen und den Menschen in der Region, die mit ihren Ideen und Projekten aus der Förderung die konkreten Chancen für die Region lebendig werden lassen.

Die LEADER-Region Vulkaneifel ist mit der Anerkennung eine der Impulsregionen, die als so genannte „Probierwerkstätten“ für sich selbst und zugleich modellhaft für andere ländliche Gebiete in der Europäischen Union wirken sollen. Eine Herausforderung, die die Akteure mit vereinten Ideen und Kräften für unsere LEADER-Region Vulkaneifel gerne annehmen. Ausgehend von dem eigenen Leitbild **„Leben, arbeiten und erholen, wo die Natur Ereignis ist“** besteht der Wille, die weitere Entwicklung der Region mit Blick auf die Tradition, Gegenwart und Zukunft weiter anzugehen.

Das LEADER-Gebiet umfasst 195 Ortsgemeinden aus den Verbandsgemeinden Daun, Gerolstein, Hillesheim, Kelberg und Obere Kyll im Landkreis Vulkaneifel, aus den Verbandsgemeinden Kröv-Bausendorf, Manderscheid, Wittlich-Land sowie der verbandsfreien Stadt Wittlich im Landkreis Berncastel-Wittlich und aus den Verbandsgemeinden Kaisersesch und Ulmen im Landkreis Cochem-Zell.



Mit Freude ist für die LEADER-Region Vulkaneifel nach wie vor festzustellen, dass engagierte Bürgerinnen und Bürger als Mitglieder in der Lokalen Aktionsgruppe (LAG) und/oder in den vier gebildeten Arbeitsgruppen an der Gestaltung und der Umsetzung der Entwicklungsprozesse aktiv mitwirken.

Ein „Produkt“ dieser schwungvollen Mitarbeit und des konstruktiven Miteinanders ist die vorliegende Broschüre als innovativ und beispielgebend für andere Regionen.

- <http://www.leaderregion-vulkaneifel.de>

1.2 Streuobstwiesen – ein Stück Zisterzienserkultur

- **Autor:** Abt em. BRUNO FROMME OCist, Abtei Himmerod, Großlittgen
- **Foto:** ARCHIV Abtei Himmerod

Ich freue mich, Sie im Namen meiner Mitbrüder und den Mitstreitern der Region in Himmerod begrüßen zu können. Das Thema „Historie des Streuobstanbaus in der Region“ ist zwar eine Nummer zu groß für mich. Dennoch will ich (eine Kölner Großstadtpflanze, dazu noch im zerbombten Zentrum aufgewachsen) versuchen, als Laie – jedoch auch als Zisterzienser, für die dieses Thema immer schon Bedeutung hatte – vor Fachleuten darüber zu sprechen, zunächst aus eigenen Erfahrungen.

Ich besitze noch Fotos vom Schrebergarten meiner Eltern und Großeltern; die nächsten Erinnerungen sind die damals noch vorhandenen Chausseeobstbäume vor ihrer Dezimierung; dann finde ich mich wieder beim Thema in Himmerod, als Großlittgen und die anderen umliegenden Dörfer alle noch ihren bäuerlichen Charakter mit Misthaufen usw. bewahrt hatten. Als Novize war ich natürlich von der Natur im Umkreis sehr angetan. Die aus den 20er Jahren beim Wiederaufbau aus Trümmern bereits oder noch vorhandenen Streuobstwiesen ums Kloster und den Altenhof haben Himmerod immer ein besonderes Flair verliehen; die Fotos aus der Zeit der Wiederbesiedlung legen eine Haltung der Pionier-Mönche nahe nach dem Motto Martin Luthers: „Wenn morgen schon die Welt unterging, würde ich heute noch ein Apfelbäumchen pflanzen.“

Es gibt noch ein herrliches Foto aus der Zeit um 1900 aus der Zeit der damals Kesselstadtchen Gutshofverwaltung, das Himmerod zeigt mit prächtigen Hochstammbäumen, die vor der Ruine der Klosterkirche prangten, übersät von einer Blütenpracht wie von Schnee bedeckt. Das erlaubt die Schlussfolgerung, dass man damals schon oder immer noch in langen Zeiträumen dachte, an „Nachhaltigkeit“. Es werden die ersten Mönche, die nach den gleichen Maßstäben und Prinzipien gehandelt haben wie ihre Vorväter, als sie mit der Bepflanzung begannen. Das liegt nun schon 80-90 Jahre zurück. Eine Anzahl von Bäumen haben – u. a. bedingt durch die Kriegswirren – „die Zeiten nicht überdauert“. Dank der Initiative von Herrn Birger Führ und anderer konnten jedoch im letzten Jahr in Himmerod 100 neue Bäume gepflanzt und die vorhandenen einer gründlichen „Pflege“ unterzogen werden.

Als junge Fratres haben wir Wochen lang Äpfel aufgelesen, die zu Viez in der eigenen Kelter verarbeitet wurden. Der Fachmann war Br. Philipp, ein Winzerspross mit Bruder Arnold, sein Adlatus und Nachfolger. Dieser Tage fand ich noch ein Foto, auf dem P. Stephan und ich unter der Führung von P. Pius mit Handwagen zum Obstpflücken auszogen. Von Sorten, Pflege oder Baumschnitt hatten wir keine Ahnung, ließen uns aber gerne anleiten. Es waren wichtige und schöne Stunden.



Fotos: Ruine der Klosterkirche mit Obstbaumhochstämmen um 1922

Zur Obstkultur gehörte historisch für Himmerod der Weinbau an erster Stelle, mit herrlichen Lagen an der Mosel, angefangen auf den von Stiftern übertragenen Grangien, zuletzt 16, mit einer Menge von über 500.000 Stöcken, mit St. Maximin / Trier der zweitgrößte Weinanbauer an der Mosel nach dem Erzbischof mit eigenem Transportunternehmen und Logistik (Stadthöfe hatte die Abtei in Trier, Köln, Koblenz und an anderen Orten), also ein konzernartiges Gebilde. Der Weinbau ist zwar heute nicht unser Thema, doch sei noch eine Anmerkung gestattet: Ein Grund für die Vorrangigkeit dieses Wirtschaftsbereiches war die Tatsache, dass der

Wein in erheblichem Maße wegen der sanitären Probleme des Wassers im Mittelalter die Trinkwasserversorgung ersetzen musste. – Heute ist uns von dieser ganzen Herrlichkeit außer einem Weinstock nichts geblieben.

Doch zurück zum Obst – dem Streuobst. Es war im Mittelalter immer ein wesentlicher Ergänzungsfaktor für die Ernährung der Mönche. Die Bäume wurden „verstreut“ auf Wiesen gepflanzt, die damit eine Doppelnutzung der Weiden ermöglichten und das



Landschaftsbild deutlich prägen. Zur Geschichte der Verbreitung des Streuobstes durch die Zisterzienser ist wichtig anzumerken, dass ein wesentliches Standbein dieses Ordens die Landwirtschaft war. Aufgrund der Ordensregel aufgefördert, von eigener Hände Arbeit zu leben, förderten die Zisterzienser intensiv den Anbau von Obst, Gemüse und Heilpflanzen, was bei der Größe der Klöster (in Himmerod lebten 1224 über 60 Chormönche und über 200 Laienbrüder) landwirtschaftliche Eigenhöfe außerhalb der Klostermauern notwendig machte. Himmerod konnte bereits bei seiner Gründung (1135) mit 6 Grangien (Stiftungen) beginnen. Viele landwirtschaftliche und technische Innovationen gehen auf ihren Pioniergeist zurück.

Die geniale Verfassung der Zisterzienser, gegründet auf ihrem Filiationsprinzip, ermöglichte eine straffe und sehr effektive Organisation und ließ sie ein „Netzwerk“ aufbauen, durch das sie schon 40 Jahre nach Ordensgründung (1098) mit über 70 Klöstern überall in Europa präsent waren. Jährlich trafen sich die Äbte europaweit zum Generalkapitel in Citeaux (Frankreich). Diese Treffen waren eine hervorragende „Austauschbörse“ über neueste Erkenntnisse, Produkte, Erfolgsmethoden und anderes. Man tauschte u. a. Samen und Pflanzen und deren Anpflanzungs- und Pflegemethoden aus und gab sie an Neugründungen weiter. Auf diesem Hintergrund dürfte sich auch sehr schnell das Streuobst – gleichermaßen notwendig als auch profitabel – in ganz Europa ausgebreitet haben.

Als Beispiel für alle übrigen Zisterzienserklöster sei hier ein Repräsentant der herausragenden Gartenkultur des Zisterzienserordens jener Zeit genannt: die Borsdorfer Renette.

Der Gartenbau scheint in Morimond (Frankreich) mit besonderer Hingabe gepflegt und mit Erfolg betrieben worden zu sein, denn die Überlieferungen lassen die Kultur und Weiterverbreitung zahlreicher Pflanzenarten innerhalb seiner Filiationen nach dem niederrheinischen Camp, Walkenried, Pforta (Schulpforta) und weiter nach Mittel- und Osteuropa erkennen (Schneider). Besondere Erwähnung verdienen die Erfolge in der Obstkultivierung, und zwar von zwei noch bis in jüngste Zeit in Streuobstwiesen und an öffentlichen Verkehrswegen angebauten Apfelsorten: der Grauen französischen Renette und dem Borsdorfer Apfel (Sternschulte). Beider gut belegte Herkunft, die nur bei wenigen älteren Obstsorten ausfindig zu machen ist, aus den Obstgärten der mittelalterlichen Zisterzienserabteien Burgunds, lässt in ihnen Stammsorten der heute zahlreichen Familie der Renetten vermuten. Die Haltbarkeit und vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten dieser Früchte förderten ihre Verbreitung und Weiterzucht (H. W. Göhmann, 2006).

Bei der Borsdorfer Renette handelt es sich um eine typische Lokalsorte (Grimm). Ihr über Jahrhunderte unveränderter Name verweist auf die Grangie Borsendorf, dem späteren Dorf Borsdorf bei Leipzig, die dem ostthüringischen Zisterzienserkloster Pforta bei Naumburg gehörte (Die Zisterzienser). Vermutlich handelt es sich beim „Borsdorfer“ um die Veredelung einer in Bassigny heimischen Sorte, die auf dem üblichen Filiationsweg in den Westen verbracht wurde, wo den magistri pomerii Weiterzüchtungen wie die Doberaner und andere Borsdorfer Renetten gelangen (Aigner), so im Kloster Doberan, das bereits 1273 zu diesem Zweck ein Gewächshaus besaß (Schneider).

So hoffe ich, dass Ihre Wahl, Ihr Forum im Zisterzienserkloster Himmerod durchzuführen (damit einer guten Tradition folgend), durch uns gerechtfertigt wird. Meine Mitbrüder und ich danken Ihnen für Ihr Vertrauen und heißen Sie willkommen.

➤ <http://www.abtei-himmerod.de>



1.3 Regionalforum Streuobstwiesen

- **Autorinnen:** CHRISTEL BECKER, Kreisverwaltung Berncastel-Wittlich, ANNE-RUTH WINDSCHEIF, DLR Eifel, Bitburg
- **Foto:** HEIKE ULRICH, Kreisverwaltung Berncastel-Wittlich

1.3.1 Streuobstwiesen - Kulturgut und faszinierender Lebensraum

Seit Jahrhunderten prägen Streuobstwiesen das Bild der Eifel. Als lebendiges Zeugnis der historischen Kulturlandschaft sind sie aus unserer Heimat nicht wegzudenken. Der Anblick prächtig blühender Obstbäume im Frühjahr zählt zu den schönsten Naturerlebnissen, die unsere Eifellandschaft bietet. Auch kulinarisch haben Streuobstwiesen einiges zu bieten: Gesundes, natur belassenes Obst, zu leckerem Obstkuchen, Marmelade oder Apfelsaft verarbeitet, erfreut unseren Gaumen. Unsere heimischen Tiere und Pflanzen fühlen sich in Streuobstwiesen sichtlich wohl: Bis zu 3.000 verschiedene Tierarten kann eine Streuobstwiese beherbergen, darunter seltene Arten wie Steinkauz und Siebenschläfer. Streuobstwiesen haben damit eine herausragende Lebensraumfunktion.

1.3.2 Rückgang und Gefährdung

Straßen- und Siedlungsbau, Intensivierungen der Landwirtschaft und Aufgabe der Streuobstnutzung haben in den vergangenen Jahren zu einem starken Rückgang unserer Streuobstwiesen geführt. Die noch vorhandenen Bestände sind oftmals überaltert und ungepflegt. Äpfel und Birnen liegen im Herbst als Fallobst unter den Bäumen – von niemandem geerntet, weil unrentabel. Ein trauriger Anblick!

1.3.3 Was können wir tun?

Foto: Apfelblüte mit Hummel

Um die Streuobstwiesen als charakteristischen Landschaftsbestandteil der Eifel auch für die nachfolgenden Generationen zu erhalten, ist es notwendig, das Kulturgut Streuobstwiese wieder in unserem Bewusstsein zu verankern. Die Nutzung der Obstwiesen muss sich wieder lohnen!

Die Lokale Aktionsgruppe (LAG) der LEADER-Region Vulkaneifel hat daher für das Jahr 2011 ein Regionalforum Streuobstwiesen ins Leben gerufen. Aufgerufen sind Streuobstwiesenbesitzer und solche, die es werden wollen, interessierte Bürger und Gemeinden, Naturschutzverbände, Landwirte, Gartenbauvereine, Landfrauenverbände, Obstbrenner, Keltereien, Imker, Schulen und Kindergärten und alle sonstigen Vereine/ Gruppierungen in der Region, denen der Erhalt unserer Streuobstwiesen ein Anliegen ist.





2 Unsere Streuobstwiesen - kostbare Schätze der Südeifel

- **Autorin:** Dipl. Biol. ELKE ROSLEFF SÖRENSEN, Biotopbetreuerin Und Paulaberaterin im Südteil des Eifelkreises Bitburg-Prüm.
- **Foto, Grafiken:** ELKE ROSLEFF SÖRENSEN

2.1 Ökologische Bedeutung einer alten Kulturlandschaft



Foto: Streuobstwiese in der Süd-Eifel

2.1.1 Was sind Streuobstwiesen?

Unter Streuobstwiesen versteht man Grünland mit verstreut oder in Reihen angeordneten, hochstämmigen Obstbäumen. Sie werden nicht mit Pestiziden behandelt. Ihr Ertrag schwankt von Jahr zu Jahr. Sie dienen der Mostgewinnung oder sind die Grundlage für Obstschnäpse aller Art. Die häufigste Obstsorte in der Eifel ist der Apfel, gefolgt von Birne und Zwetschge. Aber auch Süßkirschen sind noch verbreitet zu finden.

Diese Obstwiesen tragen erst ca. 10 Jahre nach der Pflanzung und erst weitere 10 Jahre später beginnt die Vollertragsphase. Das dazu gehörige Grünland wird meist extensiv gemäht (in der Regel 2 x im Jahr) oder aber beweidet. Eine Sonderform sind Streuobstäckern, die statt auf Grünland auf Äckern angelegt sind. Wegen der schwierigen maschinellen Bewirtschaftung spielen diese zahlenmäßig in unserer Region kaum eine Rolle.



2.1.2 Die Geschichte des Streuobstanbaus in der Eifel

Ursprünglich gelangte der Obstanbau schon in vorchristlicher Zeit aus dem Orient nach Griechenland. Von dort breitete sich diese Kultur in allen klimatisch geeigneten Regionen Europas mit den vordringenden Römern aus. Den alten Römern haben wir also nicht nur den Anbau von Wein in den wärmebegünstigten Regionen zu verdanken, sondern auch die Einführung des Obstanbaus. Die Kelten kannten damals an Früchten nur das Wildobst, übernahmen aber gerne die neue Entwicklung.

Karl der Große ließ verschiedene Obstsorten je nach Klima und Bodenverhältnissen züchten und anbauen und sorgte dafür, dass der Obstbau im Land anwuchs. Aber auch die Klöster hatten den Wert des Obstes erkannt und in ihren Gärten gediehen viele regionale Köstlichkeiten. Seit dem 14. Jhd. ist Obst auch Handelsware. Die Jesuiten, die 1560 nach Trier kamen, förderten den Obstanbau auch außerhalb der Klöster. Auf dem verpachteten Land wurde den Pächtern zur Auflage gemacht, Obstbäume zu pflanzen und zu pflegen. Angebaut wurden Äpfel, Birnen, Pflaumen und Zwetschgen, Süß- und Sauerkirschen sowie Nüsse. Seltener wurden Pfirsiche und Aprikosen angebaut, da hierfür das Klima nur in den Weinbauregionen geeignet war.

1709 erfroren alle Obstbäume im Trierer Land. Die Pächter sollten danach jedes Jahr zunächst 3, später 12 neue Obstbäume pflanzen. Die Früchte bekamen zur Hälfte die Pächter, zur Hälfte die Klöster.

Selbst in der Zeit der linksrheinischen französischen Besetzung von 1794 – 1814 wurde der Obstanbau stark gefördert. In nur 3 Jahren wurden in dieser Zeit 400000 Obstbäume im Rhein – Mosel – Departement gepflanzt. Die Landwirte wurden darin unterrichtet, „Cidre“ herzustellen. Die anschließende preußische Verwaltung setzte diese Tradition fort.

2.1.3 Entwicklung und Verbreitung des Obstanbaus im letzten Jahrhundert in der Region:

Obstbaumbestand 1913:

Kreis	Insgesamt	Apfel	Birne	Pflaume	Kirsche
Bitburg	328.457	201.730	50.980	67.898	7.849
Prüm	96.191	62.104	14.014	16.476	3.597
Daun	91.645	60.500	13.772	15.538	1.317

Obstbaumbestand 1938:

Kreis	Insgesamt	Apfel	Birne	Pflaume	Kirsche
Bitburg	368.302	231.745	45.558	79.524	7.459
Prüm	111.212	66.568	13.827	22.170	4.869
Daun	121.636	60.077	13.060	21.748	2.796

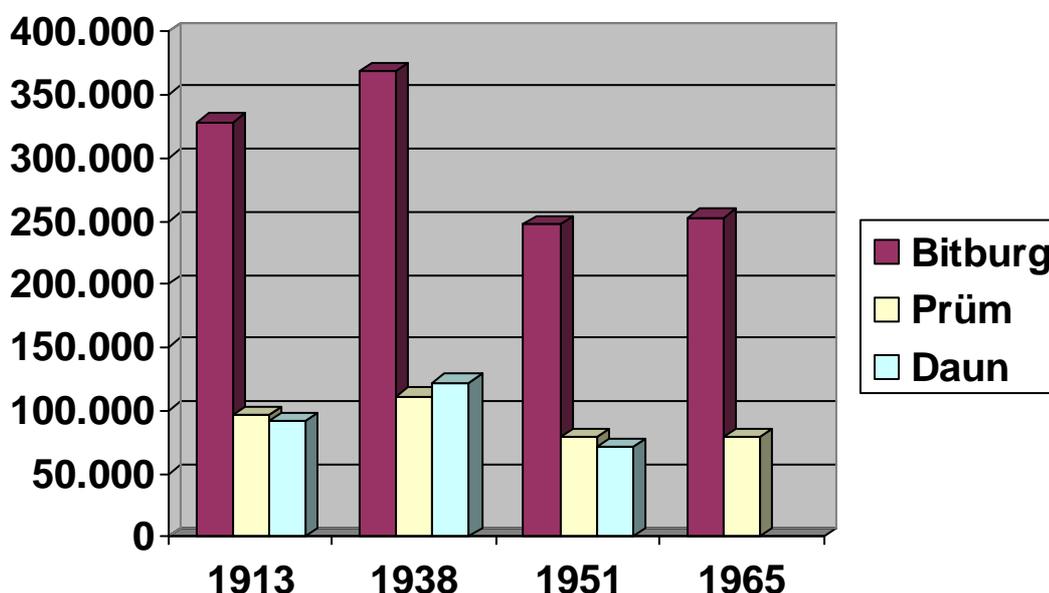


Obstbaumbestand 1951 (nur Gesamtzahlen):

Kreis	Insgesamt	Apfel	Birne	Pflaume	Kirsche
Bitburg	246.988				
Prüm	79.026				
Daun	70.740				

Obstbaumbestand 1965 (keine Angaben zum Kreis Daun):

Kreis	Insgesamt	Apfel	Birne	Pflaume	Kirsche
Bitburg	253.126	130.030	32.512	79.413	7.852
Prüm	69.991	31.488	9.708	22.929	5.286



Danach wurden keine Statistiken über den Obstbaubestand durchgeführt – ein weiteres Indiz dafür, dass dieser Anbauform keine Beachtung mehr geschenkt wurde. Dabei würde eine Fortführung dieser Statistik den drastischen Rückgang unserer Streuobstwiesen bis in die Achtziger Jahre dokumentieren.

In einer anderen Statistik wurden im Jahre 1892 im Trierer Land 7949 Morgen an Streuobstwiesen bewirtschaftet, im Jahre 1960 waren es nur noch 752 Morgen. Bis zum Jahr 1974 wurden gar staatliche Prämien für das Roden der Obstbäume gezahlt! 10 Jahre später setzte ein Umdenken ein. In Flurbereinungsverfahren wurden wieder neue Bäume angepflanzt.

Deutlich wird, dass der Obstanbau sich auf die klimatisch günstigeren Regionen von Rheinland-Pfalz beschränkt. In den Höhenlagen und hochgelegenen Talmulden gedeihen die Wärme liebenden Obstbäume schlecht. Auch staunasse Bereiche eignen sich nicht. Dagegen gedeihen sie gut in warmen Tälern mit Weinbauklima (wo das Sauerthal noch zu gehört) und an warmen Hängen mit günstigem Kleinklima, die in unserer Region vor allem in der Südeifel zu finden sind. Hier sollten sie jedoch nicht in magere Keuperflächen gepflanzt werden, was leider auch geschehen ist. Dort wachsen sie schlecht.



2.1.4 Ökologische Bedeutung von Streuobstwiesen

Der ökologische Wert von Streuobstwiesen wurde – im Gegensatz zu Kalkmagerrasen oder Feuchtgebieten – lange nicht erkannt, da dort in der Regel kaum botanische Raritäten zu erwarten sind. Bei den Begleituntersuchungen zum Biotopsicherungsprogramm „Streuobstwiesen“ im Pfälzer Bergland und im Raum Saarburg stellte sich heraus, dass nur 3 % der festgestellten Pflanzenarten gefährdet waren. Hingegen waren 20 % der festgestellten Vögel, 18,5 % der Schmetterlinge, 24,6 % der Wildbienen, 19,6 % der Käfer, 33,9 % der parasitischen Stechimmen und 40,9 % der Ameisen Rote Liste Arten, um nur einige Gruppen zu nennen (LfUG 1992).

Der ökologische Wert von Streuobstwiesen liegt also eher im faunistischen Bereich. Es wird geschätzt, dass mehr als 3000 Tierarten an diesen Lebensraum angepasst sind. Augenfällig ist zunächst die reiche Vogelwelt. Viele Vögel der halboffenen Landschaften – aber auch Waldrandbewohner – profitieren von der hohen Strukturvielfalt der Streuobstwiesen. Vor allem Höhlenbrüter, die andernorts selten geworden sind, finden in den meist reichlich vorhandenen Astlöchern oder Totholz Möglichkeiten zur Anlage von Nisthöhlen. Deshalb sind viele Spechtarten in Streuobstwiesen zu Hause. Neben den bekannten Arten Bunt- und Grünspecht ist vor allem der seltene Wendehals eine Charakterart der Streuobstwiesen. Dieser Vogel ernährt sich vor allem von Erd-Ameisen und deren Brut. Werden die Wiesen zu stark gedüngt, wächst das Gras zu hoch und der Vogel kommt nicht mehr an seine Beute. Ebenso negativ ist starker Viehtritt in intensiv genutzten Weiden. Deshalb findet man den Vogel eher dort, wo Streuobstwiesen an Magerrasen grenzen, die von Natur aus nicht so hochwüchsig sind. Der Wendehals braucht auch mildes Klima und ist hier in der Südeifel auf die Hänge und Täler von Sauer und Prüm beschränkt.

Ein weiterer seltener Bewohner der Streuobstwiesen ist der Steinkauz. Bis vor 10 Jahren war er im Bitburger Gutland noch deutlich vertreten, inzwischen ist die kleine, Wärme liebende Eulenart im Eifelkreis Bitburg fast ausgestorben. Die Ursachen sind vor allem Intensivierung der Landwirtschaft und Bruthöhlenmangel aufgrund zu wenig vorhandener Höhlenbäume. Zum Jagen benötigt er niedrige Vegetation, wie sie auf Dauerweiden entstehen. Späte Beweidung – wie in vielen FUL- und PAULA – Flächen üblich – nimmt dem drolligen Kauz die Sicht auf seine Beute (Mäuse, Regenwürmer und Insekten).

Der Neuntöter hingegen – ein Singvogel der halboffenen, reich strukturierten Landschaften mit Hecken und Streuobstwiesen, ist in der Südeifel noch gut vertreten. Allein bei Holsthum konnte ich in 2008 4 Brutpaare im Bereich der Scharren beobachten. Diese Vogelart ernährt sich hauptsächlich von Großinsekten (Käfer, Heuschrecken...), die sie vor allem in extensiv gepflegten Streuobstbeständen, aber auch in Magerrasen und jungen Brachestadien findet.

Seltener geworden ist auch der Gartenrotschwanz, der bei uns fast ausschließlich in Streuobstwiesen und naturnahen Gärten lebt. In 2008 konnte ich zahlreiche Paare in der Südeifel feststellen. Hier sind vor allem die Streuobstbestände um Irrel bedeutsam.

Ein Exot unter den Bewohnern der Streuobstwiesen ist der Wiedehopf. Auch er ist eine Wärme (und Trockenheit) liebende Vogelart, die vor allem im Mittelmeerraum – aber auch in Ostdeutschland in Streuobstwiesen lebt. Bei uns kam die Art vor ca. 30 Jahren noch zahlreicher vor, inzwischen ist sie eine Rarität. Gelegentlich kann man einzelne durchziehende Exemplare im April beobachten. Auch diese Art braucht Baumhöhlen für ihre Nester und Großinsekten als Nahrung.



Damit wären wir bei der nächsten Tiergruppe, die in Streuobstwiesen auffällig ist: die Insektenwelt. Im Frühjahr dominieren die Bienen: Honigbienen, Wildbienen und Hummeln bestäuben die Obstblüten. Ohne sie gäbe es keine Früchte. In den meist noch blütenreichen Wiesen darunter leben unzählige Käfer, Schwebfliegen, Wespen, Blattläuse, Heuschrecken und mehr. Diese locken nicht nur die Vögel an, sondern auch andere Insektenfresser wie Igel und Spitzmäuse, aber auch Eidechsen und in an warmen Hängen die für uns harmlose Glattnatter. Wo Insekten sind, gehen auch zahllose Spinnen auf Jagd oder fangen ihre Beute in Netzen. Diese Vielfalt ist wiederum die Nahrungsbasis für oben erwähnte und weitere Vogelarten.

Aber ohne das reichhaltige Blütenangebot der naturnahen, und meist extensiv genutzten Streuobstwiesen könnte diese Vielfalt an Lebensformen niemals gedeihen. Gelegentlich sind auch seltenere Arten darunter. Aber selbst die bunten Glatthaferwiesen, in unserer Region häufig mit Salbei, sind nicht mehr häufig zu finden.

2.1.5 Wie sollte eine ökologisch wertvolle Streuobstwiese aussehen und welche Merkmale sollte sie für den Naturschutz haben?

Der geschichtliche Überblick hat gezeigt, dass vor allem der Apfel große Bedeutung im Streuobstanbau hatte und hat. Der Apfelbaum ist auch die Obstbaumart, die am meisten zur Höhlenbildung neigt und daher sowohl für Vögel als auch für zahlreiche Insekten bedeutsam ist. Im Alter bieten jedoch auch Zwetschgen-, Birn- und Walnussbäume Höhlen aus. Die beiden letzten können auch sehr alt und mächtig werden. Alle Baumarten haben eine an sie angepasste Insektenwelt. Die Vielfalt wird beträchtlich erhöht, wenn tote Äste und Baumpilze an sterbenden Bäumen noch eine Weile im Streuobstbestand verbleiben können. Man sollte alte und sterbende Bäume also nicht vollständig roden, sondern einige von ihnen stehen lassen, damit Vögel und Insekten darin nisten können. Alte Obstbäume sind ökologisch hochwertiger als junge, da sie ein größeres Kronendach aufweisen und mehr Höhlen und Totholz haben.

Auch in der Bewirtschaftung der Streuobstwiesen gibt es einiges zu bedenken. Die artenreichsten Unternutzungen stellen extensiv genutzte Mähwiesen und Schafweiden dar. Warum?

Wiesen, die etwa 2 x im Jahr gemäht werden entwickeln sich in unserer Region je nach Höhenlage zu artenreichen Glatthafer- oder Goldhaferwiesen. Diese können sehr blütenreich sein und vielen Insekten einen Lebensraum bieten. Bei einer extensiven Beweidung durch Schafe entwickelt sich durch die Futterselektion der Tiere ebenfalls artenreiches Grünland, da viele blütenreiche Pflanzen verschmägt werden. Außerdem treten weniger Trittschäden auf, als bei großen, schweren Tieren. Aber auch eine Beweidung durch Rinder und Pferde kann großen Artenreichtum hervorbringen, wenn diese Beweidung extensiv, d. h. etwa 2 – 3 x im Jahr erfolgt. Dabei sollte der Aufwuchs zwar abgeweidet, jedoch nicht überweidet werden.

Gedüngt werden sollte nur mäßig und das vor allem im Bereich der Obstbäume mit natürlichen Stoffen (Mist, Kompost). Dies ist vor allem in der Wachstumsphase der Bäume und bei starkem Fruchtbehang notwendig.

Wie steht es mit dem Mistelbehang? Gerade in den letzten Jahrzehnten hat sie sich stark ausgebreitet. Die Pflanze sitzt auf Ästen auf (vor allem an Äpfeln) und anderen Weichhölzern und zapft die Wasserleitungsbahnen des Baumes an. Da die Mistel selbst grün ist und somit auch Photosynthese betreiben kann, ist sie nur ein Halbschmarotzer,



die die Zuckerleitungsbahnen des Baumes nicht anzapft. Solange es sich beim Mistelbefall um einzelne Pflanzen handelt, die nur einen kleinen Prozentsatz der Baumkrone betreffen, ist das für einen gesunden Baum nicht schädlich. Die Beeren dienen zudem vielen Vögeln als Winterfutter. Wenn es aber so viele werden, dass die Krone stark beschattet wird und das Gewicht der Misteln den Ast brechen lässt, wird der Baum über kurz oder lang absterben. Hier sollte der Obstbauer darauf achten, dass er zu starken Befall eindämmt und jeweils nur einzelne Misteln auf dem Baum belässt.

Auch die Intensität der Bewirtschaftung spielt eine große Rolle für die Natur in Streuobstwiesen. Wie schon beschrieben sind extensiv genutzte Bestände artenreicher als intensiv genutzte. Nicht genutzte Brachestadien von Ostwiesen weisen zunächst einen weiteren Anstieg der Tier- und Pflanzenartenzahl auf. Je länger eine Obstwiese brach liegt, desto mehr nimmt die Artenzahl jedoch wieder ab, da die Licht liebenden Arten verdrängt werden. Am ökologisch wertvollsten ist also ein buntes Gemisch aus unterschiedlichen Altersstrukturen, Nutzungsstrukturen und brach liegenden Bereichen, die nur alle paar Jahre gepflegt werden. Auch Randstrukturen wie Gehölz- und Wegränder erhöhen die Biotopvielfalt.

2.1.6 Aktuelle Gefährdungssituation allgemein und regional

Die Südeifel ist geprägt durch die zahlreichen Streuobstwiesen. Sie bilden noch immer einen charakteristischen Anteil unserer alten Kulturlandschaft. Jedoch sind sie in den letzten Jahrzehnten stark zurück gegangen. Die verbliebenen Bestände sind häufig überaltert. Immer öfter sieht man verwilderte, von Vorwaldstadien überwucherte Bestände. Sie stammen meist aus der geförderten Pflanzung nach dem 2. Weltkrieg. Junge Streuobstwiesen sind recht selten. Es werden also zu wenige nachgepflanzt. Das natürliche Alter von Obstbäumen liegt meist bei 80 bis 100 Jahren, wobei Birnen etwas und Kirsch- und Nussbäume viel älter werden können. Es ist also abzusehen, dass die meisten noch vorhandenen Streuobstwiesen in spätestens 30 Jahren aus unserer Kulturlandschaft verschwunden sein werden.

Streuobstwiesen zählen nicht zu den besonders geschützten Biotoptypen, die gesetzlich geschützt sind. Sie dürfen noch immer Straßen und Siedlungen zum Opfer fallen, obwohl in den letzten Jahren ein Umdenken statt gefunden hat und viele Obstbäume als Ausgleichsmaßnahme für Eingriffe in die Landschaft gepflanzt werden. Dabei werden die Bäume jedoch oft nicht an verträgliche Standorte gepflanzt. Viele dieser Anpflanzungen stehen auf feuchten und staunassen Wiesen oder in kalten Talmulden, wo die Bäume niemals gedeihen können. Auch in mageren Halbtrockenrasen wurden sie schon gepflanzt, wo sie bald absterben. Die, die einen guten Standort bekommen haben, werden oft nicht gepflegt, da sich niemand für die Ausgleichsflächen verantwortlich fühlt.

Die Karte der regionalen Verbreitung von Streuobst in Rheinland-Pfalz, die auch schon über 25 Jahre alt ist, zeigt die besondere Verantwortung der Südeifel für diesen Lebensraum, da hier ein Schwerpunkt vorkommen ist und eine natürliche Klimagunst im Gegensatz zu vielen anderen Regionen vorhanden ist.



2.1.7 Sinnvolle Maßnahmen und Ausblick

Die Nutzung des Obstes ist der beste Schutz der Streuobstwiesen. Wenn sich dies wieder lohnt, wäre das Interesse größer, diese Form der Kulturlandschaft zu erhalten und zu fördern. Es sollten in allen Streuobstwiesen junge Bäume für die absterbenden nachgepflanzt werden. Auf etwa 10 Obstbäume kann auch ein toter stehen bleiben, für Höhlen- und Totholzbewohner. Die Obstbäume sollten fachgerecht geschnitten werden, was besonders in den ersten Jahren sehr wichtig ist. Das Grünland sollte extensiv genutzt werden. Mähwiesen und Schafbeweidung sind zu bevorzugen. Rinder und Pferde eignen sich bei extensiver Beweidung ebenfalls. Bäume sollten vor Verbiss geschützt werden. Junge Bäume immer, alte Bäume bei Pferdebeweidung. Ziegen eignen sich nicht, da sie in die Bäume klettern und dort Schaden anrichten.

Randstrukturen zu Hecken und Wegen können auch mal etwas „verwildern“. Misteln sollten gelegentlich eingedämmt, jedoch nicht ausgerottet werden. Einzelne Streuobstbereiche können auch jahrweise brach liegen, wenn sich kein Bewirtschafter findet, sollten jedoch nicht verbuschen. Ein Verbund mit weiteren Landschaftsstrukturen wie Hecken, Feldgehölze, Wiesen, Bäche u. s. w. erhöht die Biotopvielfalt und verbessert die Lebensbedingungen vieler Arten.

Gelingt uns dies können wir einen wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer alten, gewachsenen Kulturlandschaft beitragen und diesen einzigartigen Lebensraum auch selbst genießen.

2.1.8 Literatur

- Kreisverwaltung Bitburg-Prüm (Hrsg.) (1990): Obstanbau. Streuobstwiesen im Landkreis Bitburg-Prüm. Broschüre 46 S.
- Landesamt für Umweltschutz und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz (1992): Begleituntersuchungen zum Biotopsicherungsprogramm „Streuobstwiesen“. Beiträge zur Landespflege in Rheinland-Pfalz, Heft 15
- Landesamt für Umweltschutz und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz (LfUG) (Hrsg.) (2002): Streuobstwiesen. Ökologische Bedeutung – Pflege – Nutzung – Förderprogramm. Broschüre 3. Aufl.
- Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz (Hrsg.) (2008): PAULa Grundsätze des Landes Rheinland-Pfalz für Vertragsnaturschutz Streuobst – Neuanlage und Pflege von Streuobst – Bad Kreuznach, 1. Aufl.



2.2 Anwendung des Ökokontos zum Erhalt der Streuobstwiesen

- **Autorin:** CHRISTEL BECKER, Kreisverwaltung Berncastel-Wittlich, Untere Naturschutzbehörde
IRMGARD FREIN-OYEN, Kreisverwaltung Vulkaneifel, Abteilung Bauen Umwelt Schulen u. Kultur, Daun
- **Fotos:** HEIKE ULRICH, CHRISTEL BECKER, Kreisverwaltung Berncastel-Wittlich, Untere Naturschutzbehörde

Ökokonten bieten die Möglichkeit, sich Maßnahmen zur Verbesserung von Natur und Landschaft „gutschreiben“ zu lassen, die für künftige Eingriffe in Natur und Landschaft als Ausgleichs- oder Ersatzmaßnahmen (Kompensationsmaßnahmen) herangezogen werden können.

Eingriffe sind unter anderem Versiegelungen durch Straßen- oder Hausbau, Aufschüttungen, insbesondere aber auch die Beseitigung oder Störung von bedeutenden Lebensräumen. Die Naturschutzgesetzgebung sieht vor, dass derjenige, der in Natur und Landschaft eingreift, die Beeinträchtigungen in angemessener Frist beseitigen oder ausgleichen muss.

Ökokontoregelungen ermöglichen den Kommunen, aber auch Unternehmen und Privatpersonen, im Vorfeld eines künftigen Eingriffs Kompensationsflächen zu ermitteln und durch geeignete Maßnahmen aufzuwerten.

Die zeitliche Entzerrung von Eingriff und Kompensation hat den großen Vorteil, dass ein aktives ökologisches und ökonomisches Flächenmanagement möglich wird mit kostengünstigen Lösungen und hoher Wirksamkeit für die Pflanzen- und Tierwelt.

Das Ökokonto wird bei den unteren Naturschutzbehörden der jeweiligen Kreisverwaltungen geführt als Vereinbarung zwischen dem Träger der Maßnahmen und den Naturschutzbehörden. Maßnahmen, die auf dem Ökokonto eingebucht wurden, können auch von anderen Kommunen, Firmen oder Privatpersonen in Anspruch genommen werden. So kann eine Kommune ihre Leistung an ein Unternehmen veräußern oder umgekehrt kann auch eine Privatperson ihre Leistungen einem Unternehmen oder einer Kommune zur Verfügung stellen. Ökokontofähig ist auch der Eigenanteil geförderter Projekte.

In den vergangenen Jahren hat die Bedeutung des Artenschutzes erheblich zugenommen. Zulassungsverfahren von Eingriffen erfordern häufig artenschutzrechtliche Ausgleichsmaßnahmen. Diese zu finden, gestaltet sich oftmals schwierig und zeitaufwendig. Frühzeitig durchgeführte Ökokontomaßnahmen können hier Abhilfe schaffen.

Hierfür eignen sich in besonderem Maße auch Pflege- und Entwicklungsmaßnahmen in Streuobstwiesen, die aufgrund ihrer herausragenden Lebensraumfunktion einer Vielzahl von Tier- und Pflanzenarten geeigneten Lebensraum bieten.

Neben der Neuanlage von Obstwiesen sollten in Zukunft daher auch verstärkt Maßnahmen zur Aufwertung überalterter Bestände als Ökokontomaßnahme durchgeführt werden. Hierzu zählen Sanierungsschnitte an Altbäumen, Entbuschung und Wiederaufnahme einer extensiven Nutzung sowie Ergänzungspflanzungen.

Das Ökokonto ist damit ein wichtiges und geeignetes Instrument zur Pflege und Entwicklung unserer Streuobstwiesen.

Weitere Informationen zum Ökokonto erhalten Sie bei der unteren Naturschutzbehörde Ihrer Kreisverwaltung.

Vorher



KREISVERWALTUNG
BERNKASTEL-WITTLICH

Fachbereich
Umwelt

Nachher



B Pflanzen & Pflegen

3 Neuanlage von Streuobst - Pflanzung

und Aufwuchspflege

- **Autor:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach

Häufig werden pflanzenbauliche Prinzipien bei der Pflanzung und der anschließenden Jungbaumpflege, vor allem in den ersten fünf Standjahren, nicht beachtet. Leider müssen deshalb bei den neu angelegten Streuobstbeständen oftmals hohe Ausfallquoten festgestellt werden. Insbesondere trifft dieses auf Pflanzungen zu, die als Ausgleichsflächen angelegt wurden und werden. Ausfälle und Bäume mit kümmerlichem Wuchs können vermieden werden.

3.1 Sortenempfehlungen für die freie Landschaft

- **Autor:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR R-N-H, Bad Kreuznach
- **Foto:** JOHANN SCHIERENBECK

Streuobstwiesen weisen einen hohen ökologischen Wert auf. Auch das Landschaftsbild und der Erholungswert von Streuobstwiesen stellen wichtige Faktoren dar. Alte knorrige Obstbäume mit ihrem imposanten Eindruck prägen die Umgebung und üben auf den Menschen eine positive Stimmung aus.

Bei der Planung von Neuanlagen müssen die Obstarten und -sorten entsprechend den Standortverhältnissen und der späteren Nutzung ausgewählt werden.

3.1.1 Standortansprüche

Bereits bei der Auswahl der Obstarten werden viele Fehler gemacht. Die Standortansprüche der verschiedenen Obstarten sind zu berücksichtigen. Auf trockenen Standorten gedeihen in der Regel Apfelbäume nicht gut, da sie an den Standort bezüglich Wasser und Nährstoffen hohe Ansprüche stellen. Es gibt allerdings sortentypische Unterschiede, die aber bei den Streuobstsorten meist nicht bekannt sind. Dagegen wachsen Süßkirschen und Walnüsse auf trockenen Standorten recht gut und können hierfür empfohlen werden. Feuchte Standorte wie beispielsweise Feuchtwiesen vertragen die Süßkirschen nicht und reagieren mit Wuchsdepressionen bis hin zum Absterben des Baumes.

Sortenwahl abhängig von der Nutzung

Die Auswahl von Obstarten und -sorten hängt im Wesentlichen vom Standort und von der Nutzung der Streuobstwiese ab. Bereits bei der Planung sollte die zukünftige Nutzung bedacht werden, damit die Pflege und damit die Sicherung der Streuobstbäume gewährleistet ist. Beispielsweise sind säurereiche Apfelsorten wie z.B. Großer Rheinischer Bohnapfel für die Verwertung zu Apfelweinen und Apfelsaft geeignet. Dagegen ist Schöner von Boskoop als Mostapfel nicht geeignet. Der Slogan „Naturschutz durch Nutzung“ vom MUFV bedeutet, dass die Streuobstbäume auch bewirtschaftet werden. Pflege und Nutzung sollen von Privatpersonen oder Vereinen bewältigt werden. Wichtig ist auch, dass andere Obstarten wie Birnen, Süßkirschen, Zwetschgen oder Walnüsse nicht vernachlässigt werden und so zu einer Artenarmut beitragen. Daher ist bei der Planung



dringend anzuraten, dass man sich vor der Pflanzung über die Auswahl der Sorten Gedanken macht.

3.1.2 Alte Sorten – neue Sorten

Bei der Auswahl der Sorten ist es wichtig, Sorten zu verwenden, die robust und wuchsfreudig sind. Den alten Sorten wird nachgesagt, sie hätten diese Eigenschaften. Doch dieses stimmt nicht immer. Aus der Sicht der Sortenerhaltung ist es richtig, dass alte Sorten gepflanzt werden sollen. Jedoch eignen sich nicht alle alten Sorten wie zum Beispiel Ananasrenette oder Gelber Bellefleur für die Streuobstpflanzung. Inzwischen gibt es eine Reihe von Neuzüchtungen im Handel, die teilweise für Streuobstanpflanzungen geeignet sind. Neue Sorten beispielsweise beim Apfel wie die Re-Sorten (Remo, Relinda, Retina) mit Resistenzen gegen Schorf oder Mehltau sind durchaus zu empfehlen. Ähnlich verhält es sich bei den neuen Sorten bei Zwetschgen.

3.1.2.1 Sortenvielfalt

Bei der Planung der Streuobstwiese sind neben den bereits genannten Kriterien die Alternanz der Sorten sowie die Befruchtung zu berücksichtigen. Da die Sorten beispielsweise beim Apfel nicht jedes Jahr tragen (= Alternanz), ist es sinnvoll verschiedene Apfelsorten zu pflanzen. Für die anderen Obstarten gilt Ähnliches. Zu berücksichtigen sind ferner die Befruchtungsverhältnisse. So gibt es beim Apfel diploide und triploide Sorten. Die Polleneigenschaften der triploiden Sorten sind meist zur Befruchtung ungeeignet; müssen aber um selbst Äpfel tragen zu können, mindestens von zwei anderen diploiden Sorten mit guten Polleneigenschaften befruchtet werden. Leider sind die Polleneigenschaften und Befruchtungsverhältnisse bei den alten Apfelsorten und Birnensorten nur teilweise bekannt. Von daher empfiehlt sich eine Anpflanzung mit vielen verschiedenen Sorten einer Obstart. Zwetschgen, Pflaumen etc. und Süßkirschen sind größtenteils auf Fremdbefruchtung angewiesen.

3.1.2.2 Pflanzgutbeschaffung

Die Beschaffung des Pflanzgutes ist häufig recht problematisch. Zwar gibt es in den Baumschulen eine Auswahl an Streuobstsorten, doch die Qualität der Obsthochstämme lässt häufig zu wünschen übrig. Hinzu kommt das Problem der Sortenechtheiten. Die meisten Sorten haben mehrere Synonyme. Da je nach Region und vor allem bundesweit verschiedene Namen für dieselbe Sorte existieren, kann es zur Verwirrung kommen, wenn eine bestimmte Sorte gewünscht wird.

3.1.2.3 Regional- und Lokalsorten

Regional- oder Lokalsorten sind für den Erhalt der Sortenvielfalt und für die kulturelle Historie von Bedeutung. Die Beschaffung dieser Sorten ist allerdings etwas schwierig, da sie in der Regel nicht im gängigen Sortiment der Baumschulen zu finden sind. Deshalb empfehlen wir eine Auftragsveredlung bei der Baumschule vorzunehmen. Nur so kann eine Sortenechtheit gewährleistet werden.



3.1.2.4 Landesliste und Regionale Liste des Landes Rheinland-Pfalz

Das DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach hat in Zusammenarbeit mit dem Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz, Oppenheim unter Mitwirkung der Landesgruppe Rheinland-Pfalz NABU e.V., der Landesgruppe Rheinland-Pfalz des Pomologen-Vereins e.V. und des Arbeitskreises Historische Obstsorten der Pfalz eine Sortenempfehlung herausgegeben.

Unter der Internetadresse www.pflanzenbau.rlp.de, Link PAULA - FUL, Liste unter Dokumente, VN Streuobst: „Anlage Empfohlene Hochstamm-Obstsorten“ kann diese Sortenempfehlung abgerufen werden. Hier finden Sie nähere Informationen zu den Obstsorten.



Foto: Apfelsortenausstellung

3.2 Planung von neuen Streuobstanlagen

- **Autor:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR R-N-H, Bad Kreuznach
- **Fotos:** BRIGITTE SCHÖNHOFEN, Plaidt, (S.23, S.24 oben links)
DANIELA GIEßLER, Bingen (S.25)
Horst BEUSCHER, DLR R-N-H, Bad Kreuznach (S.24, Mitte)

3.2.1 Auswahl des Standortes

Bei der Neuanlage muss auf die Wahl des Standortes geachtet werden. Magerrasen sind problematisch für eine volle Kronenentwicklung der Bäume. Ohne eine gute Jungbaumpflege in Form von Düngung und Ausschaltung konkurrierender Gräser und Kräuter können keine wüchsigen Bäume herangezogen werden. Besonders hier werden oftmals die gravierenden Fehler bei der Planung gemacht. Magerrasen oder Standorte, die künstlich ausgehagert werden, um eine artenreiche Flora zu fördern, verfügen demzufolge über wenig Nährstoffe im Boden. Für die frisch gepflanzten Obstbäume bedeutet dies, dass sie hungern und nicht weiterwachsen. Eine vorzeitige Vergreisung der Jung-



bäume bereits im 2. bzw. 3. Standjahr tritt ein; deren Umwandlung auch nur schlecht oder gar nicht mehr möglich ist. Unter der derzeit üblichen Handhabung bei den Planungen und der Ausführung in der Praxis muss gesagt werden, dass sich Magerrasen und Streuobstanbau ausschließen.

Es muss aber klar gestellt werden, dass nicht die trockenen Standorte oder sandige Böden wegen der fehlenden Niederschläge generell zu Wuchsdepressionen führen, sondern aus den o. g. Gründen. Ebenso wie Magerrasen sind Böden mit Staunässe für den Streuobstanbau ungeeignet.

3.2.2 Pflanzabstände

Bei der Planung ist ferner zu beachten, dass die künftigen Streuobstflächen gut zugänglich sind, um so die notwendige Pflege und spätere Obsternte zu erleichtern. Aus Gründen der Bewirtschaftung werden Neuanlagen in Reihen gepflanzt. Die Abstände zwischen den Bäumen sind so zu bemessen, dass sich die Kronen im Ertragsstadium nicht berühren. Auch sollten die Gassen (Fahrgassen für Schlepper usw.) zwischen den Obstbäumen breit genug sein, um eine bessere Befahrbarkeit zu ermöglichen. Aus den praktischen Erfahrungen der Landwirtschaft wird ein Reihenabstand von mindestens 13 Metern und optimal von 15 Metern empfohlen. In diesem Zusammenhang muss auch auf die Stammhöhe der Bäume verwiesen werden. Obsthochstämme weisen nach den neuen FLL-Richtlinien eine Stammhöhe ab 1,80 Meter auf, während in früheren Jahren eine Stammhöhe von 1,60 bis 1,80 Meter galt. Für die Bewirtschaftung sind Bäume mit Stammhöhen ab 1,80 Meter und mehr wegen der landwirtschaftlichen Maschinen sehr wichtig. Wegen der größeren Schlepper in der modernen Landwirtschaft wird inzwischen über eine Stammhöhe von 2,00 Metern nachgedacht. Derartige Obstbäume müssen in der Baumschule vorher bestellt werden.

3.2.3 Beschaffung des Pflanzgutes

Für den Erfolg der Pflanzung spielt die Pflanzqualität eine große Rolle. In den FLL-Richtlinien wird der Obsthochstamm definiert: Stammhöhe ab 1,80 Meter, ein kräftiger Mitteltrieb mit mindestens zwei starken Seitentrieben. Mit dem Stammumfang von 7 Zentimetern haben wir die übliche Standardware. Wie die Praxis zeigt, gibt es hier die meisten Schwierigkeiten beim Anwachsen und bei der Pflege. Möchte man den Aufwand minimieren, so empfiehlt sich der Kauf von stärkerer Ware, d.h. Bäume mit einem größeren Stammumfang von 8 – 10 oder 10 – 12 Zentimetern. Bei diesen Bäumen liegt auch eine bessere Kronenbildung vor.

3.2.4 Ökologie und Pflegemaßnahmen

Die ökologische Wertigkeit richtet sich nach dem Vorhandensein von Flora und Fauna in alten Streuobstwiesen. So kommen bis zu 3000 Tierarten in einer intakten Streuobstwiese vor. Insekten, Spinnen, Fledermäuse, Vögel und Kleinsäuger sind als wichtige Gruppen hier zu nennen. Um jedoch die alten mit Moosen und Flechten besetzten Obsthochstämme später zu bekommen, bedarf es in der Jugend einer intensiven Pflege. Ohne diese dringend notwendige Aufwuchspflege bei frisch gepflanzten Obstbäumen können die von uns so ökologisch geschätzten knorrigen Obstbäume nicht entstehen. Die Pflegemaßnahmen werden nachfolgend im Einzelnen vorgestellt.



3.2.5 Maßnahmen notwendiger Jungbaumpflege

3.2.5.1 Pfahl

Der Pfahl ist entgegen der Hauptwindrichtung bei der Pflanzung zu setzen, damit der Obstbaum vom Pfahl weggeweht wird. Andernfalls wird der Baum an den Pfahl geweht und es kommt zu Rindenverletzungen. Der Baumpfahl sollte ebenfalls die richtige Höhe aufweisen. Die richtige Höhe hat man, wenn der Pfahl nach dem Setzen mit dem Stamme zur Baumkrone abschließt und so nicht in die Krone reinragt.

3.2.5.2 Anbinden des Baumes

Durch das Anbinden des Baumes werden die Standsicherheit und die Wurzelbildung gefördert. Das Anbinden sollte entweder mit Kokosmaterial oder mit handelsüblicher Hohlplastik (im Weinbau üblich) durchgeführt werden. Achtung: Auf Einschnürungen achten, die sofort beseitigt werden müssen (Saftstau → Wuchsdepression). Zu lockere Bindung wegen schlechten Anwachsens und Scheuerwunden vermeiden. Ansonsten regelmäßige Kontrollen, besonders vor Beginn des Winters, durchführen.

3.2.5.3 Kalken der Baumstämme

Diese Maßnahme wird zwecks Verminderung von Frostrissen und Strahlungsschäden vorgenommen. Eine besondere Gefährdung besteht auf der Süd-West-Seite des Stammes. Die weiße Farbe auf dem Stamm (Kalk, z.B. kohlenaurer Kalk) reflektiert die Sonnenstrahlen.

3.2.5.4 Neuartige Schäden am Baumstamm

Neuerdings treten auf der Süd-West-Seite des Stammes während der Sommermonate Schäden auf, die Frostrissen und Frostplatten stark ähnlich sehen, aber keine sind. Man vermutet, dass es sich hierbei um die intensive Sonneneinstrahlung mit höherer UV-Strahlung handelt. Zur Vorbeugung helfen am Besten Stroh- oder Schilfrohmatten, die locker um den Baumstamm angelegt werden. Inwieweit andere Ursachen für die Schäden in Frage kommen wird in Hessen untersucht. Besonders junge Apfelbäume sind betroffen.

3.2.5.5 Baumscheibe

Die Baumscheibe sollte nach der Pflanzung eine Mindestgröße von 1,5 Metern im Durchmesser aufweisen; bei älteren Jungbäumen, maximal bis 5./6. Standjahr, je nach Wüchsigkeit des Obstbaumes, im Bereich der Kronentraufe. Die Baumscheibe ist wegen Wasser- und Nährstoffkonkurrenz gras- und krautfrei zu halten.

Am Besten wird eine Abdeckung mit organischen Materialien wie Kompost oder gut



Foto: Herrichten der Baumscheibe



verrotteten Stallmist durchgeführt. Dadurch wird der Mulcheffekt erzeugt, der für die Verbesserung des Wasserhaushalts im Boden sorgt. Mit den genannten Materialien wird gleichzeitig auch die dringend notwendige Nährstoffversorgung für den Obsthochstamm vorgenommen. Von einer Abdeckung mit Rindenmulch wird in den ersten Standjahren dringend abgeraten.

Foto: Einarbeiten von Hornspänen

3.2.5.6 Obstbaumschnitt - Erziehungsschnitt

Bei der Pflanzung wurde der Pflanzschnitt zwecks Wiederherstellung des gestörten Wurzel-/Kronenverhältnisses und damit eines besseren Anwachsens durchgeführt. Der Erziehungsschnitt ab dem 2. Standjahr dient dem Aufbau eines leistungsfähigen Kronengerüsts in der Jugendphase. Neben dem Winterschnitt gehört auch der Sommerschnitt zur Formierung der Baumkrone.

Nähere Einzelheiten sind beim Besuch von Streuobstveranstaltungen zu Baumschnitt zu erfahren.



Foto. Erziehungsschnitt

3.2.5.7 Düngung – Startdüngung u. Folgedüngung

Die Düngung wird im Bereich der Baumscheibe durchgeführt. Direkt nach der Pflanzung wird eine 3 bis 4 Zentimeter dicke Kompostschicht aufgetragen, die dann flach eingearbeitet wird. Bei gut verrottetem Stallmist sollte zirka ein Eimer genommen werden, der ebenfalls flach im Boden eingearbeitet wird. Steht kein Kompost oder Stallmist zur Verfügung, so sollten zirka 400 Gramm Maltaflor/Rizinusschrot oder 200 Gramm Hornspäne genommen werden. Mit dem älter werdenden Obstbaum wird die Baumkrone größer und die Kronentraufe liegt dann meist außerhalb der Baumscheibe. Bis zirka dem 5./6. Standjahr ist die Baumscheibe erforderlich. Die Düngung muss im Bereich der Kronentraufe vorgenommen werden, da sich hier die feinen Faserwurzeln, die die Nährstoffaufnahme ermöglichen, befinden.



Foto: Wildverbiss

3.2.5.8 Verbißschutz

Als Verbißschutz gegen Kaninchen, Hasen und Rehwild wird am besten eine Kunststoffspirale oder ein kleinmaschiges Sechseck- Maschendrahtgeflecht angebracht. Letzteres ist zwar teurer und arbeitsaufwendiger, dafür in der Regel aber bei richtiger Anbringung sicherer. Der Verbißschutz ist vor allem vor dem Winter zu kontrollieren.

3.2.5.9 Beweidung mit Vieh

Bei Jungbäumen sollte man auf eine Beweidung mindestens in den ersten drei Standjahren verzichten, da der Aufwand für den Schutz der Bäume groß ist und zudem die notwendige Aufwuchspflege wie z. B. Baumscheibe erschwert wird. Neben dem Schutz vor Fraß- und Scheuerschäden gilt es vor allem die Bodenverdichtung im Bereich der Baumwurzeln zu verhindern.

3.2.5.10 Pflanzenschutz

Vorrangig ist die Bekämpfung der tierischen Schädlinge vorzunehmen. Wühlmäuse sind bereits bei der Pflanzung mittels eines Wühlmauskorbes vorbeugend zu bekämpfen und später dann mit speziellen Fallen. Der Frostspanner und andere Schmetterlingsraupen können große Schäden durch Fraß an den Blättern bis Kahlfraß anrichten, wodurch der Obstbaum erhebliche Wuchsdepressionen erleidet. Der Schmalbauch und der Grünrüßler, beides Käfer, können noch größere Schäden am Blattwerk anrichten. Treten diese auf, müssen sofortige Bekämpfungsmaßnahmen eingeleitet werden. Auch die Mehlig Apfelblattlaus ist unbedingt zu bekämpfen. Der Ungleiche Holzbohrer tritt sporadisch auf und schädigt als Larve im Holz. Daneben gibt es noch weitere Schädlinge und Krankheiten, die nicht weiter genannt werden können.

Bezüglich von den Krankheiten Schorf, Mehltau und Obstbaumkrebs sind anfällige Sorten bei der Neuanlage zu meiden.

3.2.5.11 Förderung von Nützlingen

Zwecks Naturschutzgedanken und um einen möglichst ökologischen Pflanzenschutz im Streuobst durchzuführen, kann die Förderung von Nützlingen dies erheblich unterstützen. Hierzu zählen die Greifvögel als Feinde der Mäuse, die durch Aufstellen von Sitzstangen gefördert werden. Ferner dienen Steinhäufen dem Mauswiesel als Unterschlupf. Das Mauswiesel kriecht in die Mäusegänge. Als weitere wichtige Nützlinge sind verschiedene Vogelarten wie z. B. Kohlmeisen zu nennen.

3.2.5.12 Wildkrautregulierung auf der Baumscheibe

Sofern durch das Mulchen die Gräser und Kräuter nicht genügend unterdrückt worden sind, müssen diese manuell entfernt werden. Aber Vorsicht beim Hacken. Es darf höchstens 3 – 4 Zentimeter tief gehackt werden, da ansonsten die Obstbaumwurzeln beschädigt oder abgehackt werden.



3.2.6 Schlussbetrachtung

Wenn in den ersten 4 bis 5 Standjahren die Obsthochstämme die beschriebene Mindestpflege erhalten, können diese Streuobstbäume sich pflanzenbaulich entwickeln. Nur so können die Bäume die gewünschte ökologische Wirkung bekommen. Jungbaumpflege erfordert ein hohes Maß an Fachwissen, womit viele Eigentümer meist überfordert sind. Daher sollte das Angebot von Schnitt- und Pflegeseminaren speziell zu Jungbäumen genutzt werden.

3.3 Checkliste: „Anleitung bei der Pflanzung und Pflege von Jungbäumen bei Streuobst“

➤ **Autor:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR R-N-H, Bad Kreuznach

Maßnahmen	Aufmerksamkeit zu richten auf
Beschaffung der Obsthochstämme	Stammhöhe mindestens 1,80 m als Hochstamm Stammumfang ab 7 cm, 8 – 10 cm oder 10 – 12 cm Kronenaufbau mit einem Leittrieb und mindestens drei gut entwickelten Seitentrieben Funktionsfähiges Wurzelwerk entsprechend der Krone Veredlungsunterlage nur als Sämling
Transport und Einschlag	Vermeidung von Schäden beim Transport Nichtaustrocknen der Wurzeln bei der Lagerung bis zur Pflanzung: Einschlagen im Erdreich oder alternativ notfalls Wurzeln wässern und mit Sackleinen abdecken (Vorsicht bei einer Frostnacht)
Auswahl des Standortes zur Pflanzung	Keinen Standort mit Staunässe Keine Magerwiesen oder Wiesen, die ausgehagert werden sollen
Herstellung des Pflanzloches	Ein genügend großes Pflanzloch entsprechend dem Wurzelwerk und der Bodenverhältnisse Ein lockeres Erdreich, vor allem im Bereich der Pflanzlochsohle (Untergrund des fertigen Pflanzloches lockern)
Setzen des Pfahles	Erst den Pfahl setzen, dann den Baum Pfahl entgegen dem Wind setzen (Hauptwindrichtung Westen) , damit der Baum vom Pfahl weggeweht wird
Baum pflanzen	Schnitt der Wurzeln Nach der Pflanzung soll die Veredlungsstelle über dem Erdreich sein Baum nicht angießen! Das Wässern zerstört die Feinstruktur des Bodens und ist dann meist wie Beton Kein Kompost, Torf oder andere organische Materialien wegen anaerober Vorgänge in das Pflanzloch einarbeiten Gegen Wühlmäuse Drahtkörbe aus unverzinkten Drahtgeflecht um die Wurzel bei der Pflanzung im Pflanzloch
Anbinden des Baumes	Festbinden des Baumes mit Kokosmaterial oder mit handelsüblicher dehnbarer Hohlplastik Erhöhung der Standsicherheit wegen neuer Wurzelbildung Vermeidung von Rindenverletzungen.



Maßnahmen	Aufmerksamkeit zu richten auf
Pflanzschnitt	Einkürzen der Kronentriebe (Reduzierung der Blattmassen) wegen Verlust von Faserwurzeln notwendig Kronen- und Wurzelvolumen sollen nach dem Schnitt etwa gleich groß sein Konkurrenztriebe und Zwiesel beseitigen
Anbringung von Wildschutz	Gegen den Wildverbiss von Kaninchen und Rehen helfen am besten Drahtthosen, daneben handelsübliche Spiralen und Baumschoner aus Plastik Höhe des Schutzes vor Rehwild mindestens 1,20 m
Düngung -Startdüngung	Unmittelbar nach der Pflanzung je 5kg/m ² Baumscheibe Kompost oder Stallmist pro Baum. Oder organische Handelsdünger: 400 Gramm Maltaflor/Rizinusschrot oder 200 Gramm Hornspäne pro Baum. Alle organ. Dünger sind einzuarbeiten.
Düngung - Folgedüngung	In den Folgejahren im Bereich der Kronentraufe wie bei der Startdüngung vorgehen, nur Düngermengen erhöhen.
Aufstellen von Sitzkrücken	Schaffung von Sitzmöglichkeiten für Greifvögel und Rabenkrähen Verhindern von Schäden an den Ästen und vor allem des Leittriebes
Freihaltung der Baumscheiben	Ausschaltung von Kräutern und Gräsern besonders im Kronentraufbereich wegen Wasser- und Nährstoffkonkurrenz Mulchen der Baumscheibe vornehmlich mit grobem Holzhäcksel
Bekämpfung der Spannerraupen	Befall beim Jungbaum führt zu Wuchsdepressionen und ggfls. zum Absterben Vorbeugend im Herbst Leimringe anbringen.
Jährliche Kontrolle der Baumanbindung, des Pfahles und des Wildschutzes	Zu straffe Anbindung rechtzeitig beseitigen, ansonsten Wuchsdepressionen durch Einwachsen in die Rinde Vermeidung zu lockerer Bindung, da Bäume sonst schlecht Anwachsen (Abriss neuer Faserwurzeln) und Scheuerwunden entstehen. Pfahl ggfls. richten wegen Vermeidung von Scheuerstellen Reparatur des Wildschutzes bei Bedarf
Durchführung des Erziehungschnittes	Aufbau eines Kronengerüsts mit einer gleichmäßigen Astverteilung und eines Leittriebes Beseitigung von Konkurrenztrieben und Zwieseln

3.4 Nachbarrecht

Bei der Pflanzung der Obstbäume ist auch der Grenzabstand entsprechend dem Nachbarrechtsgesetz einzuhalten.

Auszug aus dem Landesnachbarrechtsgesetz für Rheinland-Pfalz vom 15. Juni 1970 (GVBl. S. 198), zuletzt geändert durch Gesetz vom 21. Juli 2003 (GVBl. S. 209):

§ 44 Grenzabstände für Bäume, Sträucher und einzelne Rebstöcke

Eigentümer und Nutzungsberechtigte eines Grundstücks haben mit Bäumen, Sträuchern und einzelnen Rebstöcken von den Nachbargrundstücken - vorbehaltlich des § 46 - folgende Abstände einzuhalten:



2. mit Obstbäumen, und zwar
 - a) Walnusssämlingen 4 m
 - b) Kernobstbäumen, auf stark wachsenden Unterlagen veredelt, sowie Süßkirschenbäumen und veredelten Walnussbäumen 2 m
 - c) Kernobstbäumen, auf schwach wachsenden Unterlagen veredelt, sowie Steinobstbäumen, ausgenommen Süßkirschenbäume 1,5 m

§ 46 Ausnahmen

(1) Die doppelten Abstände nach den §§ 44 und 45, in den Fällen des § 44 Nr. 1a und Nr. 2a jedoch die 1 ½ fachen Abstände sind einzuhalten gegenüber Grundstücken, die dem Weinbau dienen, landwirtschaftlich, erwerbsgärtnerisch oder kleingärtnerisch genutzt werden, sofern nicht durch Bebauungsplan eine andere Nutzung festgelegt ist, oder durch Bebauungsplan dieser Nutzung vorbehalten sind.

(2) Die §§ 44 und 45 gelten nicht für
 Anpflanzungen, die hinter einer undurchsichtigen Einfriedung vorgenommen werden und diese nicht überragen;
 Anpflanzungen an den Grenzen zu öffentlichen Grünflächen und zu Gewässern,
 Anpflanzungen zum Schutze von erosions- oder rutschgefährdeten Böschungen oder steilen Hängen,
 Anpflanzungen gegenüber Grundstücken außerhalb des geschlossenen Baugebietes, die geringwertiges Weideland (Hutung) oder Heide sind oder die landwirtschaftlich oder gartenbaulich nicht genutzt werden, nicht bebaut sind und auch nicht als Hofraum oder als Wirtschaftsweg dienen.

§ 47 Berechnung des Abstandes

Der Abstand wird von der Mitte des Baumstammes, bis zur Grenzlinie gemessen und zwar an der Stelle, an der die Pflanze aus dem Boden austritt.

3.5 Einige Grundlagen des Schnittes von Hochstamm-Obstbäumen

- **Autor:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR R-N-H, Bad Kreuznach
- **Grafiken:** JOHANN SCHIERENBECK

Der fachgerecht durchgeführte Schnitt an den Bäumen wirkt sich auf die Qualität des Obstes positiv aus. Dies gilt besonders für Apfel und Birne, da sie einen intensiven Schnitt benötigen. Durch einen fachgerechten Obstbaumschnitt können folgende Verbesserungen erreicht werden:

- **Eine bessere Belichtung von Blättern und Früchten.**
 Die Blätter müssen genügend Licht bekommen, damit sie Assimilate erzeugen können. Dies wirkt sich positiv auf die Qualität des Obstes und den daraus gewonnenen Säften aus.



➤ **Die Bildung von neuen Trieben.**

Bei nicht gepflegten Bäumen findet man oft herabhängende Äste und Triebe vor. Diese „Trauerweidenform“ deutet darauf hin, dass der Baum in der jetzigen Form entweder sein Altersstadium erreicht hat oder infolge zu starken Fruchtbehanges in den Vorjahren erschöpft ist. Nur durch starken Schnitt kann der Baum zur Bildung neuer Triebe angeregt werden und sich wieder verjüngen.

➤ **Die Bildung von Fruchtholz und Blütenknospen.**

Bei einigen Obstsorten findet man ein zu starkes Triebwachstum vor, so dass diese außer dichtem Blattwerk wenig oder nichts tragen. Durch einen fachgerechten Schnitt werden diese Bäume zur Bildung von Blütenknospen angeregt und damit zum späteren Obstbehang gebracht.

Vermeidung von absterbenden Ästen im unteren Kronenbereich. Aufgrund der Wachstumsgrenze werden die unteren Astpartien weniger mit Nährstoffen versorgt, dafür wird die Kronenspitze umso mehr gefördert. Die Folge sind absterbende Äste im unteren Kronenbereich. Durch einen fachgerechten Schnitt wird das starke Triebwachstum in der Kronenspitze bzw. in den oberen Astpartien geschwächt und gleichzeitig die unteren Äste im Wachstum gefördert.

3.5.1 Schnittarten

Ziel des Obstbaumschnittes ist es, in der Jugend eine gute Kronenbildung zu fördern und beim älteren Baum das aufgebaute Kronengerüst zu erhalten. Dazu unterscheidet man bei hochstämmigen Obstbäumen folgende Schnittarten:

3.5.1.1 Pflanzschnitt:

Der Pflanzschnitt gehört streng genommen zum Erziehungsschnitt. Da aber beim Pflanzschnitt zum Teil einmalige Maßnahmen durchgeführt werden, muss der Pflanzschnitt gesondert aufgeführt werden. Der Obsthochstamm weist ein gestörtes Wurzel-Laubkronen-Verhältnis auf. Damit der Baum gut anwachsen kann, muss die Laubkrone reduziert werden. Es gilt die Faustregel: Laubkronenvolumen gleichgroß wie das Wurzelvolumen. Beim Pflanzschnitt werden auch die Wurzeln sauber beschnitten, damit sich aus den Schnittflächen die neuen Wurzeln besser bilden können.

3.5.1.2 Erziehungsschnitt:

Er erfolgt an Jungbäumen und ist der eigentliche „Jungbaumschnitt“ nach der Pflanzung. Er dient dem Aufbau eines leistungsfähigen Astgerüsts. Hierbei stehen der Leittrieb (= Mitteltrieb) und die Gerüst bildenden Äste zwecks Aufbau einer pyramidalen Krone im Vordergrund. Bei Hochstämmen dauert der Aufbau des Kronengerüsts bei intensiver Pflege 5-6 Jahre und bei Hochstämmen in Streuobstwiesen wegen extensiver Pflege im Regelfall 10 Jahre, wobei sich Abweichungen durch Sorte und Standort ergeben können. Die Gesamtdauer von der Pflanzung bis zum Ertrag dauert beim Obsthochstamm i. d. R. ungefähr zehn Jahre. Während dieser Zeit sollten die Obsthochstämme kein Obst tragen, da dies zu Lasten der Kronenentwicklung geht.

3.5.1.3 Instandhaltungsschnitt:

Dieser Schnitt wird bei im Ertrag stehenden Obstbäumen durchgeführt. Er dient der Erhaltung des Kronengerüsts, da Äste durch Überbehang leicht aus- oder abbrechen können und somit in die Krone eine Lücke gerissen wird. Er hat ferner das Ziel, Fruchtholz, d.h. Blütenknospenanlagen, zu erneuern. Wichtig hierbei ist vor allem der Fruchtholz-schnitt.



3.5.1.4 Pflegeschnitt:

Bei 40zig- und 50zigjährigen Altbäumen, die regelmäßig gepflegt werden, spricht man von einem Pflegeschnitt, der aber im Prinzip eine Art Instandhaltungsschnitt darstellt.

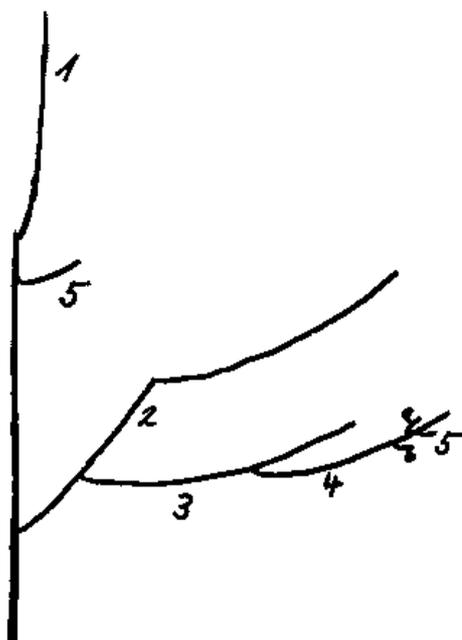
3.5.1.5 Sanierungsschnitt:

Er wird an Altbäumen durchgeführt, die über einen längeren Zeitraum beispielsweise über 10/12 Jahre nicht mehr geschnitten wurden. Beim Sanierungsschnitt handelt es sich um eine einmalige Maßnahme, die spezielles Fachwissen erfordert und nur von Fachleuten durchgeführt werden sollte.

3.5.2 Aufbau und Schnitt der Krone

Die naturgemäße Krone (Buschbaum, Halbstamm, Hochstamm) weist im Gegensatz zur naturentfernten Krone (z.B. Spindelbusch, Spalierobst) Äste 1. Ordnung und Äste 2. Ordnung auf. Diese Äste machen das Kronengerüst aus. Der Jungbaum benötigt für die Bildung des Kronengerüsts viele Jahre. Besonders wichtig sind die Äste 1. Ordnung, weil sie direkt aus dem Stamm entspringen und Form und Stabilität des Baumes maßgeblich bestimmen. Sie müssen bei allen Schnittmaßnahmen deshalb besonders beachtet werden. Dies gilt ebenso für die Behandlung von Beschädigungen, Obstbaumkrebs und faulen Stellen sowie für das Verhindern des Ausbrechens der Äste durch Überbehang mit Obst.

An den Ästen 1. und vor allem 2. Ordnung befinden sich die Zweige mit den Blütenknospen und dem Fruchtholz. Hier gilt es beim Ertragsbaum die regelmäßige Fruchtholzerneuerung durch den Schnitt herbeizuführen. Wird dieser Fruchtholzchnitt, besonders bei der naturgemäßen Krone, nicht ausgeführt, so hat dies einen unerwünschten Einfluss auf den Alterungsprozess des Obstbaumes. Bei falscher Ausführung reagiert der Baum meistens mit einem „ungestümen Wildwuchs“ ohne nennenswerte Fruchtbildung.



Der Leittrieb, auch Mitteltrieb oder Stammverlängerung genannt, spielt bei der naturgemäßen Krone eine bedeutsame Rolle. Er ragt höher auf als die Seitenäste, die ihm eindeutig untergeordnet sein sollen. Damit wird für den Leittrieb eine Führungsposition innerhalb des Obstbaumes erkennbar. Unerwünscht ist die Bildung von einem oder gar mehreren Konkurrenztrieben. Diese entspringen meistens dem Bereich der Seitenäste, die direkt unterhalb des Leittriebes ansetzen. Besonders beim Jungbaum ist der Leittrieb durch den Erziehungschnitt besonders zu fördern. Der Baum sollte einen pyramidalen Aufbau haben. Das heißt, im unteren Bereich der Krone sollen die Äste länger und ausladender sein, während die Äste nach oben hin immer kürzer werden, so dass die Krone eine Pyramidenform bildet.

1 Leittrieb (= Mitteltrieb), 2 Ast 1. Ordnung,
3 Ast 2. Ordnung, 4 Zweig, 5 Fruchtholz



Entscheidend für den Kronenaufbau ist weiterhin der Astwinkel. Je spitzer der Winkel der Seitenäste zum Leittrieb ist, umso stärker ist das Triebwachstum. Gewöhnlich wird ein Winkel von 45 Grad gewählt.

Bei Konkurrenztrieben handelt es sich um Triebe, die im oberen Bereich des Leittriebes austreiben und sich gleichstark oder auch stärker entwickeln als der Leittrieb. Diese Konkurrenztriebe sind in der Regel zu entfernen. Aufgrund des steilen Winkels können sich je nach Obstart auch Druckzwiesel bilden.

Fazit:

Beim Pflanz- und Erziehungsschnitt muss auf einen guten Kronenaufbau geachtet werden. Besonderes Augenmerk gilt den Konkurrenztrieben und deren Beseitigung. Dies ist nur bei Jungbäumen möglich, während bei Altbäumen diese Korrekturen besser zu unterlassen sind.

3.5.3 Gesetzmäßigkeiten beim Obstbaumschnitt

Unabhängig vom Alter des Baumes und der Baumform sind bestimmte Vorgänge regelmäßig zu beobachten. Diese spielen eine wichtige Rolle beim Schnitt. Auf sie soll deshalb näher eingegangen werden.

3.5.3.1 Triebspitzenförderung:

Das stärkste Triebwachstum findet an der höchsten Stelle im Baum statt. Für die Praxis bedeutet dies, dass im oberen Bereich der Krone mit dem stärksten Triebwachstum zu rechnen ist, während die untersten Astpartien in der Baumkrone nicht genügend gefördert werden und vergreisen („Trauerweidenform“). Eine Abhilfe wird geschaffen, indem man die Krone im oberen Bereich auslichtet (auf den „Kopf drücken“) und so die Triebförderung in den unteren Astpartien zu bewirken. Im Regelfall unterliegt der Leittrieb der Triebspitzenförderung, was beim Schnitt zwecks Aufbau und Erhaltung der Krone unbedingt zu beachten ist.

3.5.3.2 Oberseitenförderung:

Am waagrecht stehenden Altast bildet sich Neuwuchs. Diese neuen Triebe sind im äußeren Astbereich wertvoll, um bei Schädigung oder Alter des Astes einen neuen Ast heranziehen zu können. Dies erreicht man, indem man durch einen Kippschnitt vor dem Trieb den Altast entfernt.

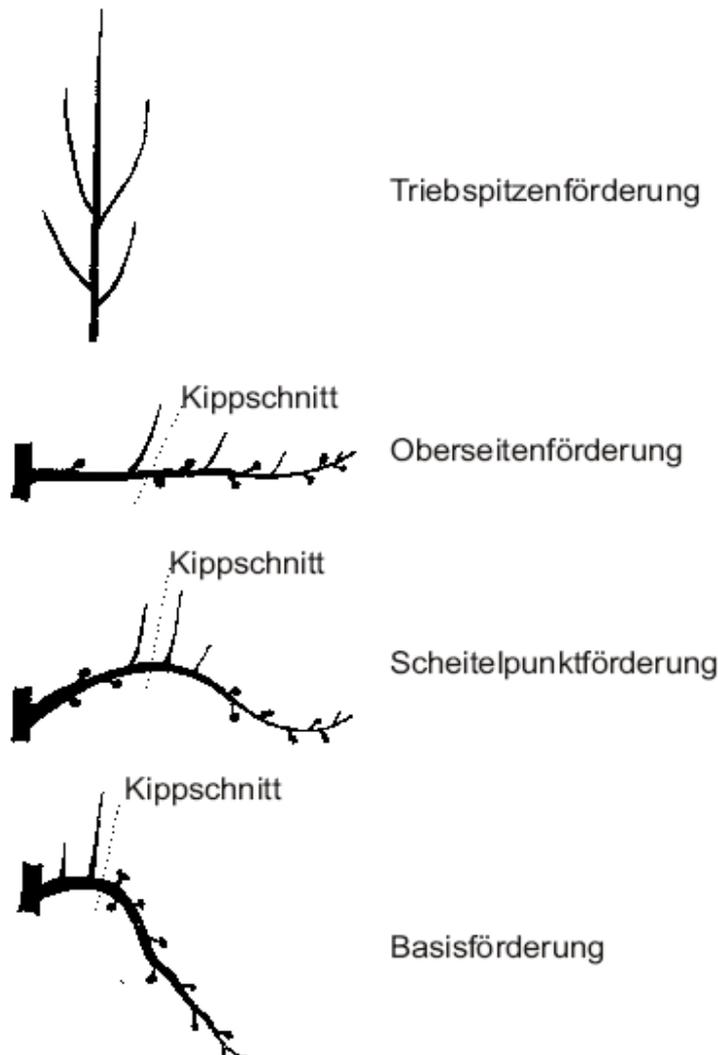
3.5.3.3 Scheitelpunktförderung:

Am bogenförmigen Altast bildet sich an der höchste Stelle des Astes, dem Scheitelpunkt, Neuwuchs. Auch hier kann durch einen Kippschnitt am Scheitelpunkt der Ast verjüngt werden.

Basisförderung: Am nach unten hängenden Altast („Trauerweidenform“) bilden sich in Stammnähe (= Basis) neue Triebe. Auch diese Neutriebe können durchaus wertvoll sein, um mit ihrer Hilfe durch Kippschnitt einen neuen Ast heranzuziehen.



Wachstumsgesetze



3.6 Altbaumpflege und Sanierungsschnitt

- **Autoren:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR R-N-H Bad Kreuznach
THOMAS LENGERT, Fachagrarwirt für Baumpflege und Baumsanierung, Bergen
- **Fotos:** DANIELA GIEßLER, Bingen
- **Grafiken:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR R-N-H Bad Kreuznach

Viele Obstbaumbesitzer stehen vor ihren Altbäumen und sind oft ratlos wie sie diese schneiden sollen. Eine notwendige Pflege wird vielfach erkannt. Doch was tun? – Und dann passiert etwas, das Fachleute oft die Köpfe schütteln lässt, nämlich es wird ohne fachliche Kenntnisse einfach nach Gutdünken herum geschnitten. Da werden Äste gekappt, Mitteltriebe herausgenommen, hängende Astpartien komplett im unteren Drittel der Baumkrone abgesägt usw. – Dies sind Fehler, die nicht wieder gutzumachen sind.



3.6.1 Gründe für den Altbaumschnitt

Im Ertrag stehende Altbäume sind häufig nicht fachgerecht geschnitten. Die Auswirkungen hiervon sind Reiserbildung, fälschlicherweise oft Wasserschosse genannt, im oberen Drittel der Krone. Die Baumkrone wächst total zu, sodass in die Krone kein Licht und keine Sonne hereinkommen. Die direkten Folgen sind: 1. das im Schatten befindliche Obst reift nicht richtig aus und es gibt minderwertige Ware, da die Wert bestimmenden Inhaltsstoffe sich nur ungenügend oder gar nicht bilden können. 2. auch bildet sich durch den falschen Schnitt sowie durch unterlassenden Schnitt Obst von geringer Größe. Durch entsprechende Auslichtung und Fruchtausdünnung wird das Obst qualitativ besser.

Das Laubblatt stellt gewissermaßen ein Sonnenkollektor dar, in dem mit Hilfe des Sonnenlichtes Assimilate gebildet werden. Dieser Vorgang der Photosynthese ist für die Qualität des Obstes von wichtiger Bedeutung, da die in den Blättern gebildeten Assimilate auch in den Obstfrüchten eingelagert werden. Die Äpfel von nicht geschnittenen Bäumen ist wegen der mangelnden Photosynthese fade, wässrig und zudem nicht nur sauer, sondern mit Bitterstoffen versehen, die für eine Verarbeitung nicht geeignet sind. Durch einen fachgerechten Sommerschnitt kommt wieder Licht in die Baumkrone und die Laubblätter und Früchte können besonnt werden.

Außerdem vergreisen und verkahlen die unteren Astpartien, während die Partien in der oberen Baumkrone ein Triebwachstum aufweist. Die geschilderte Reiserbildung führt zum Absterben der unteren Äste. Eine Überbauung der Krone tritt ein, wodurch die Äste im Inneren der Baumkrone nicht mehr belichtet werden und absterben. Durch einen fachgerechten Baumschnitt erlangen die Altbäume mehr Vitalität.

3.6.2 Baumumfeld

Bevor am Altbaum geschnitten wird, muss das Baumumfeld untersucht werden. Für den Schnitt ist die Vitalität des Baumes wichtig. In diesem Zusammenhang ist zu klären:

- Wie sieht das jährliche Triebwachstum aus?
- Sind Krankheiten (z.B. Obstbaumkrebs) oder tierische Schädlinge vorhanden?
- Wie vital ist der Baumstamm (Verletzungen, Einmorschungen, Auftreten von Baumpilzen etc.)?
- Wie ist der Ernährungszustand des Baumes?
- Liegen möglicherweise Bodenverdichtungen (z.B. durch Viehbeweidung oder Maschinen) vor?

Aufgrund dieser und weiterer Parameter richten sich die Intensität und der Zeitpunkt des Baumschnittes.

3.6.3 Schnittzeitpunkte Altbäume

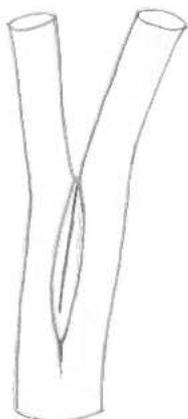
Grundsätzlich muss angemerkt werden, dass der früher übliche Zeitpunkt nur im Winter zu schneiden, also in der Vegetationsruhe, überholt ist. Die Altbäume können ganzjährig geschnitten werden. Optimale Zeitpunkte sind für

- vitale Bäume Schnitt von März – September
- nicht vitale Bäume Schnitt im Februar - März

Von einem gänzlichen Verzicht auf Winterschnitt sind Süßkirsche und Walnuss betroffen. Der Schnitt erfolgt bei der Süßkirsche im Juli (nach der Ernte) und die Walnuss im August/September.



3.6.3.1 Zwiesel und Konkurrenztriebe



Unter Zwiesel versteht man Triebe, deren Terminalknospe abstirbt und die direkt darunter befindlichen Seitenknospen austreiben. Auf diese Weise können je nach Obstart unterschiedliche Zwiesel entstehen. Wenn der Zwiesel beim Jungbaum nicht beseitigt wird, gibt es später am Stamm unterhalb des Zwiesels (V-Zwiesel) hässliche Risswunden, die nicht mehr zu beheben sind.

Bei Konkurrenztrieben handelt es sich um Triebe, die im oberen Bereich des Leittriebes austreiben und sich gleichstark oder auch stärker entwickeln als der Leittrieb.

Beim Erziehungsschnitt muss sowohl auf Zwiesel als auch auf Konkurrenztriebe geachtet und deren Beseitigung vorgenommen werden. Dies ist nur bei Jungbäumen möglich, während bei Altbäumen diese Korrekturen zu unterlassen sind.

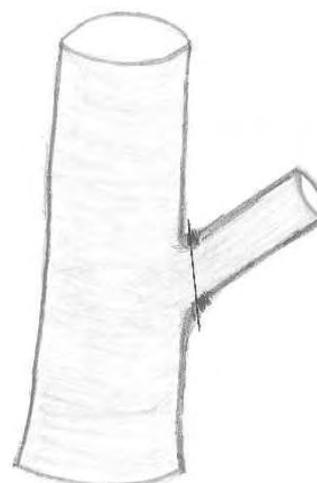


Foto: Druckzwiesel

3.6.3.2 Schnitt auf Astring

Die abzuschneidenden Äste müssen so entfernt werden, dass kein Stutzen stehen bleibt. Die Asthaken vertrocknen und das gesunde Holz stirbt ab, das dann bis in den Stamm reicht. Die Schnittstellen sollen deshalb immer im Saffluss bleiben. Auch können Holz zersetzende Pilze eindringen, die zur Vermorschung führen.

Jedoch darf der Schnitt nicht stammglatt ausgeführt werden, weil ansonsten der Astring bzw. Astkragen beschädigt bzw. abgesägt wird. Mit Kragen bezeichnet man die geschwollene Ansatzstelle des Astes. Im Kragen befindet sich eine vom Baum natürliche Sperrzone gegen Mikroorganismen. Wird diese Schutzzone beim unsachgemä-



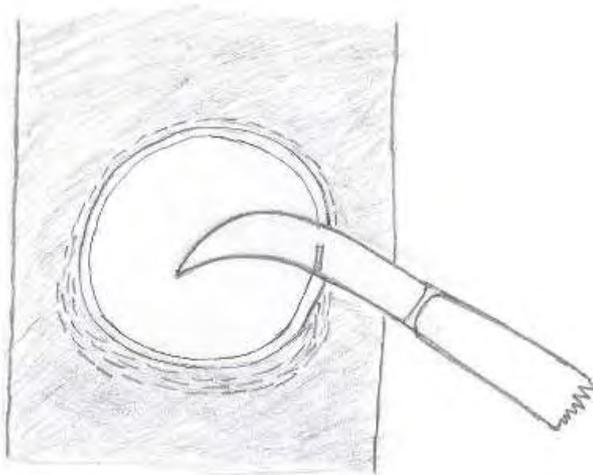


ßen Sägen entfernt, können Mikroorganismen eindringen und es kann zur Fäulnis kommen, die dann bis in das gesunde Stammholz hineingeht. Beim Schnitt muss daher stets oberhalb des Astkragens bzw. des Astringes geschnitten werden.

3.6.3.3 Wundpflege

Wundverschlussmittel: Verletzungen oder Schnittwunden stellen allgemein Eintrittspforten für schädigende Organismen dar, die in den Holzkörper eindringen können. Um dieses zu verhindern, wurde in früheren Jahren empfohlen, die Wunden mit einem Wundverschlussmittel zu verstreichen. Neuere Untersuchungen zeigen, dass nicht verstrichene Schnittwunden für Pilze schlechtere Entwicklungsmöglichkeiten bieten, da sie schneller abtrocknen. Man nimmt an, dass unter dem wasserdurchlässigen Wundschutzmittelfilm je nach dem Grad des Luftabschlusses Verhältnisse geschaffen werden, die das Wachstum von Holz zerstörenden Pilzen fördern. Aufgrund dieser neuen Erkenntnisse ist von der Anwendung von Wundverschlussmitteln abzuraten.

Förderung von Kallusgewebe: Problematisch ist der Wundrand, dessen Kambium leicht austrocknen kann. Das Kambium befindet sich zwischen Holz und Rinde, welches vom Wundrand her die Schnittfläche überwallt und so einen natürlichen Schutz bildet. Um der



Austrocknung zu entgegnen, wird das Abrunden der Wundränder bei größeren Schnittflächen mit einer Hippe empfohlen. Das Abrunden der Wundränder ist zwar arbeitsaufwendig; dennoch sollte dieses Verfahren aus den genannten Gründen wieder öfter angewandt werden.

Grafik:
Wundbehandlung mit der Hippe

3.6.3.4 Auslichtung statt Kappung

Beim Altbaumschnitt und besonders einem Sanierungsschnitt ist oft eine Reduzierung des Kronenvolumens von einem Drittel oder mehr erforderlich. Dies ist abhängig vom Zustand des Baumes, der Stellung seiner Äste und dem Verhältnis von Neutrieb und Fruchtansatz. Bäume, die fast nur noch Fruchtholz aufweisen, müssen stärker zurückgeschnitten werden, um junges Triebwachstum anzuregen. Dennoch gibt es keine Gründe, den Baum radikal zu stutzen. Solange der Baum gesund ist und solange keine wirkliche Notwendigkeit besteht, sollte die Krone im natürlichen Umfang erhalten bleiben. Kappungen sind deshalb abzulehnen, da sie für den Baum einen gravierenden Eingriff bedeuten. Ein naturgemäßer Kronenaufbau ist nicht mehr möglich. In die großen Schnittstellen dringen Holz zersetzende Pilze ein, die das Holz zerstören. Vor allem bei größeren Birnbäumen werden diese wegen der Höhe oft gekappt, was aber wie ausgeführt falsch ist.



3.6.4 Schnittwerkzeuge und Leitern

- Hippe für die Wundbehandlung
- Handscheren: Baum-, Reb- und Gartenscheren ermöglichen einen sauberen und präzisen Schnitt. Nicht verwenden die Ambossschere!
- Astscheren: für Jungbaumschnitt VORSICHT BEI SCHNITT AUF ASTRING (Schnittwinkel!) Nicht verwenden die Ambossschere!
- Handsägen: Stangensäge geschweiftes Blatt. Spezialzahnung mit Präzisions-schliff, Schnitt auf Zug, Schnittlänge etwa 40 cm, Klappsäge wie vor Schnittlänge 20 cm
- Motorsägen: Grundsätzlich nur einsetzen wenn die persönliche Schutzausrüstung (PSA) getragen wird, Schutzhelm mit Gesichts- und Gehörschutz, Schnittschutzhose, Schnittschuttschuhe bei Arbeiten in der Hubarbeitsbühne auch Schnittschutzhose
- Hochentaster: Motorbetriebenes Gerät mit Sägekettenschneidgarnitur an einer Teleskopstange zum Zerlegen der Äste die herausgeschnitten werden, vom Boden oder von einer Hubarbeitsbühne aus, nicht geeignet für den endgültigen Schnitt auf Astring, der sollte immer mit einer scharfen Handsäge durchgeführt werden.
- Leitern: Alle Obstbaumleitern haben an den Füßen mindestens 7 cm lange Metallspitzen, die sie auf gewachsenem Boden gegen Abrutschen sichern

3.6.5 Unfallverhütung

Nicht alle auf dem Markt angebotenen Geräte, Werkzeuge und Maschinen sind sicher und für den fachgerechten Baumschnitt brauchbar. Gute Facharbeit benötigt gute Werkzeuge und Maschinen. Gehen Sie kein Risiko ein. Achten Sie beim Kauf auf das CE-Zeichen, die beigefügte Konformitätserklärung und natürlich das GS-Zeichen. Werkzeuge, Geräte und Maschinen mit diesem Zeichen entsprechen den sicherheitstechnischen Anforderungen und damit dem Gerätesicherheitsgesetz

3.7 Ein Sonderfall – der Sanierungsschnitt

- **Autoren:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR R-N-H, Bad Kreuznach
THOMAS LENGERT, Fachagrarwirt für Baumpflege und Baumsanierung, Bergen
- **Fotos:** THOMAS LENGERT

Streuobstflächen, die längere Zeit keiner Nutzung unterlagen, sind oft verbuscht und die Obsthochstämme nicht gepflegt. Viele Streuobstbesitzer sind mit derartigen Obstbäumen überfordert, wenn es um den Schnitt bzw. den Sanierungsschnitt geht. Durch den Sanierungsschnitt werden die Vitalität und die Lebensdauer der Obstbäume erhöht.



3.7.1 Definition Sanierungsschnitt

Es handelt sich um einen einmaligen Schnitt an Altbäumen, die mindestens 10/12 Jahre lang und länger keinen Obstbaumschnitt erfahren haben und keinen Kronenaufbau aufweisen. Ziel des Sanierungsschnitts ist einen Kronenaufbau wiederherzustellen und dabei möglichst die inzwischen gewachsene Baumform nicht zu verändern. D.h. schiefe Bäume, einseitig gewachsene Kronen oder Bäume mit zwei Triebspitzen müssen diesen Status behalten.

3.7.2 Qualifikation für den Sanierungsschnitt

Der Sanierungsschnitt erfordert ein Höchstmaß an fachlich fundierten Kenntnissen und geht weit über den Kenntnisstand eines normalen Obstbaumschnittes hinaus. Dazu gehören z.B. die richtige Schnittführung, Statik des Baumes und Baumumfeld. Ernährungszustand und Krankheiten sind ebenso wichtig. Der Sanierungsschnitt ist ein Sonderfall und ist etwas für Spezialisten.

3.7.3 Naturschutz

Aus naturschutzfachlicher Sicht sind beim Sanierungsschnitt die Baumhöhlen zu erhalten. Die Baumhöhlen sind für einige Vogelarten und bestimmten Kleinsäugetern Nist- bzw. Brutstätten. Entferntes Totholz beim Sanierungsschnitt sollte auf der Fläche gelagert werden. Bei den im Totholz vorkommenden Insekten handelt es sich zumeist um „Schwächeparasiten“, die gesunde Bäume nicht befallen.

3.7.4 Nachbehandlung geschnittener Altbäume

Im Regelfall treten bei Bäumen, die im Winter geschnitten wurden, mehr oder weniger Austriebe, fälschlicherweise Wasserschosse genannt, auf. Die Entfernung, zumindest der unerwünschten Neuaustriebe, ist im darauf folgenden Sommer durchzuführen. Diese Nachbehandlung im Sommer ist über mehrere Jahre zu begleiten! Diese Maßnahme gehört zum Sanierungsschnitt.

3.7.5 Fort- und Weiterbildung zum Obstbaumschnitt bei Streuobst

Im Rahmen von Seminaren zur Altbaumpflege, Sanierungsschnitt etc. können sich Obstbaumbesitzer über die notwendige Pflegemaßnahmen von Obsthochstämmen informieren. Vorsicht ist bei Methoden die aus Kleingärtnerwissen oder aus dem Erwerbsobstanbau stammen geboten, da diese für den Streuobstanbau nicht anzuwenden sind.



Fotos: Vor und nach Sanierungsschnitt



3.8 Leaderprojekt Kompetenznetzwerk Streuobstwiesen in der Nordeifel

- **Autorin:** URSULA GERKE, Kompetenznetzwerk Streuobstwiesen Nordeifel
- **Fotos:** URSULA GERKE

- Start 15. Juni 2009, Ende April 2012
- Projektträger: Biologische Stationen der Kreise
- Projektgebiet: 15 Kommunen in den Höhenregionen der Kreise Düren, Euskirchen und Städteregion Aachen

3.8.1 Der heutige Bestand der Streuobstwiesen ist stark gefährdet

Obstwiesen und –weiden sind ein wichtiger Bestandteil der Kulturlandschaft der Eifel und Voreifel. Bedeutsam sind diese als Übergang vom Dorf zur Feldflur und auch in Wiesentälern. Gekennzeichnet werden Obstwiesen durch Hochstammobstbäume, die auf gemähten oder beweideten Flächen stehen. Die Vielfalt der Obstwiesen ergibt sich durch die große Sortenvielfalt (mehr als 100 regionaltypische mit an den Standort angepassten Obstsorten), die hohe Tier- und Pflanzenvielfalt (darunter streng geschützte, wie der Steinkauz) und die oft damit einhergehende extensive Bewirtschaftung sowie das damit verbundene Landschaftserlebnis.

Durch Überalterung und mangelnde Pflege sind in den letzten Jahren immer mehr zusammenhängende Streuobstbestände aus der Kulturlandschaft der Eifel und Voreifel verschwunden. Ein Handlungskonzept der Biologischen Station im Kreis Aachen e.V. zeigt z.B. auf, dass von den heute ca. 14.000 hochstämmigen Obstbäumen (von ehemals ca. 500.000) im Kreisgebiet Aachen ca. 60% so alt sind, dass diese in den nächsten 10–20 Jahren abgängig sein werden. Diese Erhebungen lassen sich als Schätzungen auch auf die Kreise Euskirchen und Düren übertragen.

3.8.2 Schwerpunkte des Projektes

- Durchführung von Seminaren und Lehrgängen zur Qualifizierung, Schulung und Weiterbildung von zukünftigen Obstbaumwarten, Gartenbauvereinen kommunalen Bauhöfen, Schulen, den verschiedenen Beschäftigungsgesellschaften und vor allem den Obstwiesenbewirtschaftern.
- Vernetzung der verschiedenen Initiativen, Vereine und Kommunen, die bereits heute im Streuobstbereich der Eifel tätig sind.
- Verbesserung der Vermarktung von Streuobstwiesen-Produkten, z.B. mit der Dachmarke Eifel.
- Kontakte zwischen Obstwiesenbesitzern, die nicht selbst pflegen können und Obstwieseninteressenten ohne eigene Wiesen herstellen.
- Öffentlichkeitsarbeit und Internet-Auftritt zum Thema Streuobst in der Eifel (zentrale Informationen zum Netzwerk der Obstbaumwarte, zu Schnittkursen, Vermarktung, Pflegeangeboten, Förderprogrammen, Bezugsquellen).

3.8.3 Synergien

Gleichzeitig erfolgt durch die breitenwirksame Pflege und Neuanlage von attraktiven Streuobstbeständen eine Förderung des Tourismus. Denn ein vielfältiges, abwechslungsreiches Landschaftserleben (Obstblüte, Obstfeste, Obstprodukte, Obstbaum-



schnittkurse) ist ein wichtiger Bestandteil der Wertschöpfung des ländlichen Raumes und für den Erhalt und die Förderung der touristischen Attraktivität.

In 2011 hatten 100 Personen aus der Projektkulisse die Gelegenheit Schulungen zum Obstbaumwart zu besuchen. In den Lehrgängen wurden alle Themen rund um Streuobstwiesen vermittelt.

3.8.4 Lehrgangsinhalt zum Obstbaumwart

3.8.4.1 1 Grundlagenwissen (Gliederung des Originaltextes wurde erhalten)

1.1 Botanik

- 1.1.1 Lebensprozesse Photosynthese
- 1.1.2 Aufbau der Pflanze Wurzel, Spross, Blatt, Blüte
- 1.1.3 Vermehrung und Züchtung vegetativ-generativ, Selektion, Mutation
- 1.1.4 Befruchtungsbiologie von Kern- und Steinobst diploid-triploid, selbstfertil, Blütezeiten

3.8.4.2 Bodenkunde

1.2 Bodenpflege

- 1.2.1 Bodenarten
- 1.2.2 Bodenbestandteile
- 1.2.3 Bodengefüge und Bodenbearbeitung
- 1.2.4 Bodenreaktion und Pufferung pH-Wert
- 1.2.5 Bodenbewertung
- 1.2.6 Bodenverbesserung durch Gründüngung
- 1.2.7 Erden und Substrate

Praktische Übung: Beurteilung von Standort und Boden, Bodenvorbereitung zur Pflanzung, pH- Wertmessung

3.8.4.3 Pflanzenernährung

1.3 Düngung

- 1.3.1 Wachstumsfaktoren und Wachstumsgesetze
- 1.3.2 Nährelemente N P K Ca Mg
- 1.3.3 Düngemittel
- 1.3.4 Bodenuntersuchung
- 1.3.5 Kompost - Bodenverbesserung und Düngemittel

Praktische Übung: Ernährungszustand, Wachstumsverhalten beurteilen

3.8.4.4 1.4 Recht

- 1.4.1 Nachbarrecht
- 1.4.2 Naturschutz
- 1.4.3 Pflanzenschutzgesetz



Foto: Pflanzung



3.8.4.5 2 OBSTBAU

3.8.4.6 2.1 Sorten, Unterlagen und Pflanzung

- 2.1.1 Abstammung der Kernobstarten
- 2.1.2 Abstammung der Steinobstarten
- 2.1.3 Sorten Kriterien für die Auswahl standortgerechter Sorten
- 2.1.4 Unterlagen der wichtigsten Obstarten
- 2.1.5 Pflanzung von Obstbäumen Zeitpunkt und vorbereitende Arbeiten

3.8.4.7 2.2 Schnitt der Obstgehölze

- 2.2.1 Entwicklungsphasen der Bäume Jugendstadium- Ertragstadium- Altersstadium
- 2.2.2 Wachstumsgesetze
- 2.2.3 Fachbegriffe
- 2.2.4 Werkzeuge
- 2.2.5 Erziehungsformen
- 2.2.6 Besonderheiten beim Steinobst



Foto: Okulation

3.8.4.8 2.3. Vermehrung

- 2.3.1 Veredelung
- 2.3.3 Weitere Vermehrungsarten bei Obstgehölzen

3.8.4.9 2.4 Pflanzenschutz im Obstbau

- 2.4.1 Schädlinge
- 2.4.2 Krankheiten
- 2.4.3 physiologische Schäden

3.8.4.10 2.5 Ernte und Lagerung

- 2.5.1 Ernte Pflückreife- Genussreife
- 2.5.2 Haltbarkeit und Qualität der Früchte
- 2.5.3 Lagerbedingungen
- 2.5.4 Probleme bei der Lagerung



Foto: Ammenveredelung



3.8.4.11 2.6 Saft- und Mostherstellung

2.6.1 Voraussetzungen

2.6.2 Mikroorganismen bei der Saft- und Mostbereitung

2.6.3 Saftgewinnung

2.6.4 Mostherstellung

2.6.5 Behälter zum Gären und Aufbewahren



Foto:
Mobile Saftpresse

3.8.4.12 Praktische Übungen:

- Beurteilung von Pflanzgut, Jungbäumen, Altbäumen (Qualität und Pflegezustand).
- Pflanzung mit Baumschutz
- Verjüngungs- und Erhaltungsschnitt
- Sommerschnitt
- Winter- und Sommergeveredlung
- Sortenbestimmung
- Erkennen von Pflanzenkrankheiten
- Maßnahmen zur Pflanzengesundheit
- Sicherheit und Schutz der eigenen Person bei praktischen Tätigkeiten
- Unterweisung in Sicherung im/am Baum, mit Leiter und Sicherungsgeschirr
- Besichtigung Mosterei, Verkostung Saft und Most, Brand

3.8.4.13 3 LANDSCHAFT

3.1 Landschaft - Landschaftselemente

3.1.1 Definition des Begriffes
Landschaft

3.1.2 Entwicklung der Landschaft



3.8.4.14 3.2 Streuobstwiese

- 3.2.1 Geschichte und Entstehung
- 3.2.2 Aktuelle Bedeutung
- 3.2.3 Nutzung und Pflege
- 3.2.4 Ökologische Funktion



Foto: Sensen



Foto:
Sommerschnitt



3.8.4.15 4 BERATUNG

3.8.4.16 4.1 Förderprogramme für Streuobstwiesen

4.1.1 Eler

4.1.2 Vertragsnaturschutz

4.1.3 LVR Pflanzgut

4.1.4 individuelle Förderungen, über regionale Sammelbestellungen, ...

3.8.4.17 4.2 Öffentlichkeitsarbeiten

4.2.1 Aufbau von Infoständen

4.2.2 Erstellen von Präsentationen für Vorträge

4.2.3 Nutzung der Homepage und Infomaterialien

4.2.4 Veranstaltung von Schnittkursen, Praxisanleitung für Beratung

Aus den Lehrgangsteilnehmern haben sich einzelne Gruppen mit besonderen Interessenschwerpunkten entwickelt:

- Apfelstrausswirtschaften
- Gründung einer Genossenschaft und Betrieb einer mobilen Saftpresse
- Schnitt und Pflege von Obstwiesen mit Obstbaumwarten und Eulenverein
- Durchführung von Schnittkursen in Rheinland Pfalz durch Obstbaumwartin und Baumpflegerin.
- Veredeln von regionalen Sorten für Neupflanzungen.
- Betreuung von Infoständen
- Die OBW haben über das Projekt kleine mobile Handpressen zur Verfügung und können mit Kindergärten und Schulen vor Ort Obst sammeln, maischen und Pressen. Die ersten Schulen haben sich vorgemerkt.
- OBW organisieren in den Dörfern den Einsatz der Mobilien Saftpresse und informieren die Obstwiesenbesitzer über Möglichkeiten der Mosterei.



Foto: Treffen OBW



3.9 Obstsorten für die Eifel

- **Autorin:** ANNE-RUTH WINDSCHEIF, DLR Eifel, Bitburg

3.9.1 Äpfel

- **Biesterfelder Renette:** Baum mittelstark wachsend, breitkronig, anspruchslos, widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge, frosthart; Blüte mittelfrüh, schlechter Pollenspender; Ertrag setzt mittelfrüh ein, regelmäßig, zwischen mittel hoch und gering; Frucht saftig, angenehme Säure, mildaromatisch; stippeanfällig; Baumreife Anfang bis Mitte September; Genussreife ab Ende September bis Oktober, Tafelapfel
- **Bittenfelder:** Jungbäume relativ schwachwüchsig, erst spät große breit ausladende Krone bildend; frosthart, widerstandsfähig gegen Schorf und Mehltau; Ertragsbeginn spät, reich fruchtend, alternierend; Blüte spät, guter Pollenspender; Frucht saftig, fest, hoher Säure- und Zuckergehalt; Baumreife Anfang Oktober, so spät wie möglich ernten; Genussreife November bis Februar; Mostapfel
- **Boikenapfel:** Baum stark wachsend, breit ausladende Krone; frosthart, widerstandsfähig, Erträge setzten früh ein, regelmäßig, mittel bis hoch, späte Blüte; guter Pollenspender; unempfindlich; Früchte zuerst hart und sehr sauer, dann bei Lagerung weich werdend; weinsäuerlicher Geschmack; Baumreife Mitte bis Ende Oktober, Genussreife Januar bis Juni; guter Tafel- und Wirtschaftsapfel
- **Brettacher:** Breitkronige, robuste Sorte, frosthart; nur wenig Pflege erforderlich; Ertrag mittelfrüh einsetzend, unterdurchschnittlich; Blüte spät, schlechter Pollenspender; Frucht saftig, erfrischende Säure; Baumreife ab Anfang Oktober, Genussreife bis Februar; Wirtschafts-, Mostapfel
- **Danziger Kantapfel:** Baum mittelstark wachsend; anspruchslos; breit ausladende Krone; wenig krankheitsanfällig; Ertrag spät einsetzend, mittelhoch, regelmäßig; Blüte spät; guter Pollenspender; Frucht etwas mürbe, mäßig saftig, angenehm gewürzt; Baumreife ab Anfang Oktober; haltbar bis Dezember; Frischverzehr, sehr guter Haushaltsapfel
- **Dülmener Herbstrosenapfel:** Baum mittelstark wachsend, breit ausladende Krone; robust in windgeschützten Lagen; mäßig anfällig gegen Krankheiten und Schädlinge; Ertrag wechselnd mittelhoch und gering, regelmäßig; Blüte mittelfrüh, frosthart; guter Pollenspender; Frucht saftig, aromatisch, Baumreife Mitte September; Genussreife bis November; Tafel- und Wirtschaftsobst;
- **Eifler Rambour:** Sehr stark wachsend, frosthart, widerstandsfähig, nur wenig Pflege erforderlich; Ertrag spät einsetzend, alternierend; Frucht saftig, knackig, später mürbe; Baumreife Anfang bis Mitte Oktober, Genussreife Dezember bis März; Tafel-, Wirtschafts-, Mostapfel
- **Erbachhofer Mostapfel:** Baum mit hochrunder schmaler Krone, mittelstark wachsend; anspruchslos; widerstandsfähig gegen Krankheiten, frosthart; Ertragsbeginn früh, wechselnd sehr hoch und mittelhoch; Blüte mittelspät, frosthart, guter Pol-



lenspender; Frucht klein, sehr fest, säuerlich-süß, würzig; Baumreife ab Mitte September, Genussreife bis Ende Oktober, danach mehlig werdend; Mostapfel

- **Gelber Bellefleur:** Baum mittelstark wachsend, breitpyramidal, frosthart, windgeschützte Lage; Erträge setzten spät ein, regelmäßig, hoch, nur geringe Alternanzneigung; Blüte mittelfrüh, nicht empfindlich, guter Pollenspender; Fruchtfleisch fest, weniger saftig, süß, schwach säuerlich, angenehm renettenartig gewürzt; Baumreife ab Ende Sept., Genussreife Dez. - Feb.; Tafel-, Wirtschafts-, Mostapfel
- **Gewürzluiken:** Baum stark wachsend, breitkronig; Erträge mittelfrüh, mittel hoch, regelmäßig; Blüte sehr spät, unempfindlich, guter Pollenspender; Frucht saftig angenehm säuerlich; Baumreife: Ende September, so spät wie möglich ernten, Genussreife ab Mitte November bis Februar; sehr guter Wirtschafts-, Mostapfel
- **Graue Herbstrenette:** Baum starkwüchsig; bevorzugt warme Lagen; Erträge früh, hoch, unregelmäßig; Blüte mittelfrüh, etwas empfindlich; Frucht sehr saftig, mittelfest, süß-säuerlich, schwach gewürzt; Baumreife: Ende September; Genussreife bis Dezember; Tafel-, Haushaltsapfel
- **Hauxapfel:** Baum mit kräftigem Wuchs; breitkronig und hoch; robust, frosthart; Erträge spät einsetzend, hoch, regelmäßig; Blüte mittelfrüh, lang anhaltend, wenig empfindlich, guter Pollenspender; Früchte weiß, sehr fest, hoher Säuregehalt, saftig; Baumreife Mitte Sept.; Genussreife Nov. bis März; Koch-, Back-, Mostapfel
- **Jakob Fischer:** kräftiger Wuchs; widerstandsfähig; frosthart, robust; Ertrag mittelhoch bis hoch, regelmäßig; Blüte sehr früh, empfindlich bei Spätfrösten, schlechter Pollenspender; Frucht mit süßlich-fruchtigem, weinsäuerlichem Geschmack, saftig; Baumreife ab Mitte August, Genussreife bis Oktober; Tafelapfel;
- **Kaiser Alexander:** starker Wuchs, großkronig, robust; früher Ertrag, mittel hoch, alternierend, Frucht saftig, süß-weinig; Baumreife ab Mitte September bis Mitte Oktober; Genussreife bis Dezember; Back-, Dörr-, Mostapfel
- **Kaiser Wilhelm:** Baum starkwüchsig, große, breitrunde Krone, frosthart; nur wenig Pflege erforderlich; Erträge spät einsetzend, hoch, alternierend; Blüte ist mittelspät, frostunempfindlich, schlechter Pollenspender; Frucht fest, säurehaltig, mäßig saftig, weinsäuerlich mit leichtem Aroma; Baumreife Mitte bis Ende September, Ernte so spät wie möglich, Genussreife bis April, gute Lagerfähigkeit; Tafel-, Wirtschafts-, Mostapfel
- **Landsberger Renette:** Baum stark wachsend, breitkugelig, frosthart, widerstandsfähig; Ertrag regelmäßig, hoch, früh einsetzend; Blüte mittelfrüh, unempfindlich, guter Pollenspender; Früchte mittelgroß mit süß-säuerlichem Aroma, anfällig für Schorf; Baumreife ab Mitte September, so spät wie möglich ernten, Genussreife bis Januar; Tafel-, Most-, Dörren-, Backapfel
- **Luxemburger Renette:** Baum starkwüchsig, sehr große, hohe Krone, robust, frosthart, widerstandsfähig; Ertrag spät einsetzend, alle 2 Jahre hoch; Blüte sehr spät, unempfindlich; Frucht saftig, renettenartig gewürzt, Baumreife Mitte / Ende Oktober, Genussreife ab Februar bis Juli; Tafel-, Wirtschafts-, Mostapfel



- **Maunzenapfel:** Baum mit gleichmäßig starkem Wuchs, frosthart, widerstandsfähig; Erträge etwas unregelmäßig, hoch; Blüte spät, guter Pollenspender, große Frosthärte; Frucht sehr fest, knackig, saftig, hoher Säuregehalt; Baumreife: ab Anfang September je nach Lage, Genussreife bis März; guter Wirtschafts-, Mostapfel;
- **Prinz Albrecht:** Wuchs schwach bis mittelstark, frosthart, robust, widerstandsfähig, breitkugelige Krone; Erträge sehr früh, hoch und regelmäßig; Blüte mittelspät, frosthart, guter Pollenspender; Frucht saftig, süßsauerlich; Baumreife ab Mitte September, Genussreife bis Dezember, Frischverzehr;
- **Prinzenapfel:** Baum mittelstark wachsend, robust, widerstandsfähig; früh einsetzender Ertrag, hoch; Blüte spät, guter Pollenspender, Frucht mäßig saftig, feinsauerlich, Pflückreife ab Ende September; Genussreife ab Oktober; Haltbarkeit bis Januar; Tafel-, Wirtschaftsapfel
- **Purpurroter Cousinot (Eisenapfel):** mittelstark wachsender Baum, frosthart; Erträge hoch, regelmäßig; Blüte mittelfrüh, guter Pollenspender; Früchte tiefdunkelrot, sehr fest, wenig saftig, etwas gewürzt; Baumreife ab Anfang September, Genussreife bei guter Lagerung bis Mai; Wirtschafts-, Mostapfel (auch Weihnachtsapfel)
- **Großer Rheinischer Bohnapfel:** Mittelstarkes Wachstum, großkronig; anspruchslos, robust, frosthart; nur wenig Pflege erforderlich; Erträge spät einsetzend, reich tragend, alternierend; Blüte spät, unempfindlich, schlechter Pollenspender, Frucht fest, säuerlich, saftig, etwas schorfanfällig; Baumreife Mitte / Ende Oktober, so spät wie möglich ernten; Genussreife bis Mai; Most-, Saft-, Konserven-, Dörrapfel;
- **Rheinischer Krummstiel:** Baum starkwüchsig; widerstandsfähig; Erträge spät einsetzend, gering bis hoch, alternierend; Frucht fest, saftig, feinsauerlich mit etwas Würze; Baumreife je nach Lage ab September, Genussreife Dezember bis April; Wirtschafts-, Mostapfel
- **Rheinische Schafsnase:** Baum mittelstark wachsend, große sparrige Krone, frostanfällig; Ertrag mittelhoch, alternierend; Blüte sehr spät, wenig empfindlich, guter Pollenspender; Frucht mittelfest, saftig mit hervortretender Säure, kaum Aroma; Baumreife ab Ende September, Genussreife Oktober bis Dezember; ausschließlich Wirtschafts-, Mostapfel;
- **Roter Bellefleur:** mittelstarker Wuchs, robust, widerstandsfähig; nur wenig Pflege erforderlich; Ertrag spät einsetzend, mittel bis hoch, regelmäßig; Blüte spät, Fruchtfleisch saftig, fest, etwas süßlich, renetteartig gewürzt, Baumreife ab Mitte September bis Anfang Oktober; lagerfähig bis März (Mai); Frischverzehr und alle Verwendungsarten
- **Roter Eiserapfel:** Baum mit kräftigem Wuchs, breitkronig, frosthart, widerstandsfähig; nur wenig Pflege erforderlich; Erträge spät einsetzend, regelmäßig, hoch, Blüte spät, frostunempfindlich, guter Pollenspender; Früchte sehr fest, druckunempfindlich, saftig, säuerlich-süß; Baumreife je nach Lage ab Ende September, Genussreif Ende November bis April; Wirtschafts-, Mostsorte, Dörrapfel;



- **Roter Herbstkalvill:** Baum anfangs stark wachsend, breitkronig; Ertrag spät einsetzend, unregelmäßig, gering; Blüte mittelspät, frost unempfindlich; Frucht locker, mild süß-säuerlich, parfümiertes Himbeer-Aroma; Baumreife ab Mitte September, genussreif bis November; Tafel- Wirtschafts-, Dörrapfel;
- **Rote Sternrenette:** Baum mittelstarker Wuchs, breitpyramidale Krone, sehr robust; frosthart, Erträge spät einsetzend, gering, alternierend; Blüte spät, guter Pollenspender; Frucht mittelfest, fein, kaum saftig, süß-säuerlich; Baumreife je nach Lage ab Mitte September, Genussreife bis November; Frischverzehr, auch Mostobst
- **Schöner aus Boskoop:** Baum stark wachsend, breit ausladende Krone; geschützte Lage, keine trockenen Böden; Ertrag spät einsetzend, mittel bis hoch; Blüte spät, frostempfindlich, schlechter Pollenspender; Frucht saftig, aromatisch, stark säure-, zuckerhaltig; Baumreife ab Ende September, je später je günstiger die zucker- und Aromabildung; Genussreife November bis März; für alle Verwendungszwecke
- **Schöner aus Wiltshire:** Baum erst stark, dann mittelstark wachsend, robust, widerstandsfähig, frostfest; Erträge spät einsetzend, unregelmäßig hoch; Blüte mittelfrüh, widerstandsfähig, guter Pollenspender; Früchte saftig, süßaromatisch; Baumreife ab Mitte September, Genussreife bis Februar; Tafel-, Wirtschafts-, Most-, Brennappel
- **Schöner von Nordhausen:** Baum mittelstark wachsend, breite, mittelgroße Krone; frosthart, anfällig für Mehltau in geschlossenen Warmlagen; Erträge mittelfrüh einsetzend, recht hoch, geringe Alternanz; Blüte mittelfrüh, frost- und witterungsunempfindlich, guter Pollenspender; Frucht fest, saftig, süßsäuerlich; Baumreife: je nach Lage ab Mitte September bis Anfang Oktober, Genussreife Januar bis März; sehr guter Tafelapfel, Koch-, Back-, Mostapfel;
- **Wiesenapfel:** Baum stark wachsend, weit ausladende Krone, robust, frosthart; Ertrag frühzeitig, regelmäßig und hoch; mittelfröhe Blüte, guter Pollenspender, Frucht fest, sehr saftig; Baumreife: Mitte Oktober, Genussreife bis März; Most- und Brennobst, Kochapfel;
- **Winterrambour:** Baum starkwüchsig, große, breit ausladende Krone; nur wenig Pflege erforderlich; Erträge setzen spät ein, sehr hoch, alle zwei Jahre; Blüte spät, lang anhaltend, schlechter Pollenspender, frosthart; Frucht saftig, fein-säuerlich; Baumreife ab Ende September bis Mitte Oktober, Genussreife November bis März; Wirtschafts-, Mostapfel;
- **Winterzitronenapfel:** Baum kräftig wachsend, hohe, weit ausladende Krone, robust, frosthart, Erträge hoch, alternierend; Blüte spät, schlechter Pollenspender, Frucht etwas gewürzt, jedoch ohne Aroma, angenehme Säure, saftig; Baumreife ab Anfang Oktober, Genussreife bis März; Wirtschafts-, Mostapfel
- **Zitronenapfel (Gelber Edelapfel):** Kräftiger Wuchs, große, breitkugelige Krone; Erträge mittelhoch, fast regelmäßig; Blüte früh, weitgehend unempfindlich; guter



Pollenspender; Frucht mittelfest, kräftig weinsäuerlich; Baumreife Mitte bis Ende September, Genussreife Oktober bis Dezember; Back-, Diabetikerapfel

- **Zuccalmaglio:** Baum im Vollertragsalter schwach wachsend, hochkugelige Krone, frosthart; Ertrag früh einsetzend, mittelhoch, alternierend; Blüte mittelfrüh, unempfindlich, guter Pollenspender; Frucht fest, mittel saftig, mild, säuerlich süß mit feinem Aroma; Baumreife ab Anfang Oktober, Genussreife bis März; Tafel-, Wirtschafts-, Mostapfel;

3.9.2 Birnen

- **Alexander Lucas:** Mittelstark wachsender Baum; Erträge mittelfrüh einsetzend, unterschiedlich hoch, regelmäßig; Blüte mittelfrüh, frosthart; schlechter Pollenspender; Frucht halbschmelzend, saftig, süßsäuerlich; Baumreife Ende September, Genussreife bis Mitte November; Frischverzehr, Konserve
- **Amanlis Butterbirne:** Starkwüchsig, große, breitpyramidale Krone; Ertrag hoch; Blüte früh, kurz, aber nicht witterungsempfindlich; Frucht sehr saftig, schmelzend, wird butterweich; Baumreife Anfang bis Mitte September, nur wenige Tage haltbar, Tafel-, Wirtschaftsbirne
- **Bunte Julibirne:** Baum mittelstark wachsend, kleine Krone, warme Lage bevorzugt; Holz frosthart; Erträge mittelfrüh einsetzend, mittel bis hoch, regelmäßig; Blüte früh, frosthart, guter Pollenspender; Frucht saftig, edles Aroma, halbschmelzend, Baumreife Mitte August; Frischverzehr, Konservenbirne
- **Conference:** Baum mittelstark wachsend, breitpyramidal, frosthart, robust; Erträge mittel bis hoch, regelmäßig, Blüte mittelfrüh, spätfrosthart; guter Pollenspender; Frucht sehr saftig, süß, aromatisch, schmelzend, Baumreife Mitte bis Ende September, Genussreife bis Februar, neigt zu Vorerntefruchtfall, Frischverzehr, Tafelbirne
- **Eichbirne:** Mittel- bis stark wachsend, robust; Ertrag hoch, Baumreife Anfang bis Mitte September; Dörr-, Brennbirne, Krautkochen
- **Frühe von Trevoux:** Baum mittelstarker Wuchs, bei Vollertrag schwach, frosthart; Erträge mittelfrüh einsetzend, hoch, regelmäßig; Blüte wenig empfindlich, guter Pollenspender; Frucht sehr schmelzend, saftreich, mildes Aroma, Baumreife Mitte August bis Mitte September; Tafelbirne
- **Gelbmöstler:** Starker Wuchs mit großer Krone; robust, frosthart, Ertrag setzt relativ früh ein, unregelmäßig; Blüte mittelfrüh, schlechter Pollenspender; Frucht saftig, herbsäuerlich, hoher Zucker-, Säure-, Gerbstoffgehalt; Baumreife Anfang Oktober; Most-, Brennbirne
- **Gellerts Butterbirne:** Baum stark wachsend; robust, frosthart; Erträge mittel, ausgeprägte Alternanz; später Ertragsbeginn, regelmäßig, hoch; Blüte mittelspät, unempfindlich, guter Pollenspender; Frucht saftig, zart schmelzend, hervorragender Geschmack; schorfanfällig; neigt zu Vorerntefruchtfall; Baumreife Mitte September, haltbar bis November; Tafel-, Konservenbirne



- **Gräfin von Paris:** Baum anfangs stark, dann mittelstark wachsend, warme Lage; Ertrag früh einsetzend, regelmäßig, hoch, Blüte früh, frostempfindlich, guter Pollenspender; Frucht saftig, schmelzend, süß, angenehm gewürzt; Baumreife ab Mitte Oktober; Genussreife bis Februar; Tafel-, Wirtschaftsbirne
- **Gute Graue:** Baum starkwüchsig, robust, widerstandsfähig, frosthart; Erträge hoch, spät einsetzend, alternierend; Blüte spät, guter Pollenspender; Früchte saftig, schmelzend, aromatisch, angenehm süß-säuerlich; rasch teigig werdend; Baumreife Ende August, nicht sehr lange genussfähig; für Frischverzehr, Konserven-, Dörr-, Brennbirne
- **Gute Luise:** Anfangs mittelstarker Wuchs, bei Vollertrag schwachwüchsig, aufrecht wachsender Baum, hochpyramidale Krone; warme Lage; früh einsetzender Ertrag, regelmäßig, hoch; Blüte mittelspät, guter Pollenspender; Frucht schmelzend, sehr saftig, edles Aroma; Baumreife Anfang bis Mitte September, hartreif ernten; Genussreife bis Ende Oktober; anfällig für Schorf, für alle Verwendungsarten
- **Josefine von Mecheln:** Baum anfangs starkwüchsig, bei Vollertrag schwachwüchsig, frosthart, robust; Ertrag unregelmäßig hoch; Blüte mittelfrüh, frostempfindlich, guter Pollenspender; Früchte vollschmelzend, sehr saftig, süß, schorfanfällig; Baumreife Mitte bis Ende Oktober; Genussreife bis Februar; Wintertafelbirne
- **Köstliche aus Charneu:** Baum anfangs stark wachsend, bei Vollertrag schwächer; robust, frostempfindlich; warme Lage bevorzugt; örtlich schorfanfällig, Ertrag spät einsetzend; sehr reich, regelmäßig; Blüte mittelfrüh, frostempfindlich, guter Pollenspender; Frucht schmelzend, saftig, sehr süß, wohlschmeckend, schorfanfällig; Baumreife Ende September, haltbar bis November; Tafel-, Wirtschaftsbirne
- **Madame Verte:** Baum mittelstark wachsend, bei Vollertrag schwach wachsend, breitpyramidal, frosthart, robust, widerstandsfähig; Erträge spät einsetzend, hoch, regelmäßig, tlw. alternierend bei ungünstigen Standorten; Blüte mittelspät, frostempfindlich, guter Pollenspender; Frucht schmelzend, sehr süß, saftig, wohlschmeckend; Baumreife Anfang bis Mitte Oktober, Genussreife bis Dezember; Tafel-, Wirtschaftsbirne
- **Nägelsches Birne:** Baum mittelgroß bis groß, sehr hohes Alter erreichend, wenig krankheitsanfällig; Erträge hoch, regelmäßig; Blüte mittelfrüh; Frucht klein, fest, süß, saftig; Baumreife Mitte September, nur wenige Tage haltbar; Brenn-, Kompott-, Dörrbirne
- **Napoleons Butterbirne:** Mittelstark wachsend; Ertragsbeginn früh, hoch, regelmäßig; Blüte mäßig frost-, witterungsempfindlich; Frucht schmelzend, sehr saftig, süß-weinsäuerlich, feinaromatisch; anfällig für Schorf; Baumreife Mitte Oktober, Genussreife bis Mitte Dezember; Tafel-, Kompottbirne;
- **Nordhäuser Winterforellenbirne:** Breitpyramidale, mittelgroße Krone; Erträge früh, mittelhoch, regelmäßig; Blüte mittelspät, wenig empfindlich, guter Pollenspender; Frucht halbschmelzend, süß, saftig, wohlschmeckend; Baumreife Anfang bis Mitte Oktober; Genussreife bis Februar; Tafel-, Wirtschaftsbirne;



- **Oberöstereichische Weinbirne:** Baum sehr starkwüchsig, robust; anspruchslos, frosthart, widerstandsfähig; große, pyramidale Krone; Erträge mittelfrüh einsetzend, mittel bis hoch, regelmäßig; Blüte mittelfrüh, spätfrostempfindlich, schlechter Pollenspender; Frucht vollsaftig, herbe Säure; Baumreife ab Mitte Oktober, so spät wie möglich, Genussreife bis Mitte Dezember; hervorragend für Obstwein, Brennbirne;
- **Pastorenbirne:** starkwüchsig, große, überhängende Krone; Ertrag mittelfrüh einsetzend, regelmäßig, hoch; Blüte mittelfrüh, unempfindlich, schlechter Pollenspender; Frucht saftig, halbschmelzend, säuerlich, schorfanfällig; Baumreife Mitte Oktober, Genussreife bis Januar; vielseitig verwendbare Wirtschaftsbirne
- **Pleiner Mostbirne:** Baum mittelstark bis stark wachsend, robust, widerstandsfähig; hohe Erträge, Blüte mittelfrüh, frosthart; Frucht klein, fein säuerlich; Baumreife Mitte Oktober; nur wenige Tage lagerfähig, Most- und Brennobst
- **Römische Schmalzbirne:** Baum stark wachsend, Ertrag spät einsetzend, hoch; Blüte mittelfrüh, unempfindlich; Frucht sehr saftig, süß, gewürzt, Baumreife ab Ende August; Haltbarkeit etwa 2 Wochen; Tafel-, Wirtschaftsbirne
- **Rotbirne:** Mittel stark wachsend; hoch-, breitkronig, robust; Ertrag mittel; Blüte mittelspät, guter Pollenspender; Frucht saftig; Baumreife Mitte September; Most-Dörrbirne
- **Schweizer Wasserbirne:** Baum sehr starkwüchsig, mächtige, hochkugelige Krone, anspruchslos; unterschiedlich hohe Erträge, spät einsetzend; Blüte mittelfrüh, schlechter Pollenspender, Frucht zucker- und gerbstoffreich, sehr saftig; Baumreife Ende September bis Anfang Oktober, kurz haltbar; Most-, Dörr-, Einmachbirne
- **Sievenicher Mostbirne:** Starkwüchsig, breit ausladende Krone; Erträge früh einsetzend, hoch, regelmäßig; Blüte mittelspät, relativ unempfindlich, guter Pollenspender; Früchte klein, sehr saftig, herb-süß, säuerlich; Baumreife Mitte September, Haltbarkeit bis 2 Wochen nach der Reife, Most-, Brenn-, Dörrbirne
- **Speckbirne:** Kräftiger Wuchs; hochpyramidale Krone; Erträge früh einsetzend, hoch; Blüte etwas frostempfindlich; Frucht sehr saftreich, herbsüß, Baumreife Mitte September bis Anfang Oktober; Most-, Dörrbirne;
- **Stuttgarter Geißhirtle:** Stark pyramidal wachsender Baum, frosthart, Ertrag früh einsetzend, regelmäßig, hoch; Frucht wohlschmeckend, halbschmelzend, saftig, druckempfindlich; Baumreife Mitte August; Genussreife Ende August; Tafel-, Wirtschaftsbirne;

3.9.3 Süßkirschen

- **Büttners Rote Knorpelkirsche:** Baumwuchs ist mittelstark bis stark; robust; Erträge früh einsetzend, sehr hoch, regelmäßig; Blüte mittelfrüh, wenig frostgefährdet; Frucht gelb mit leuchtend roter Deckfarbe, süß, angenehm würzig; Reife: Ende Juli bis Anfang August; Frischverzehr, Verarbeitung



- **Große Prinzessinkirsche:** Baum mittelstarker bis starker Wuchs; Ertrag mittelfrüh, regelmäßig, mittelhoch; Blüte mittelfrüh, guter Pollenspender, Frucht hellfarbig, sehr fein gewürzter Geschmack, süß mit feiner Säure; Reife: 4. Kirschenwoche, Frischverzehr, Konservenkirsche
- **Große Schwarze Knorpelkirsche:** Baum stark wachsend, robust, warme Lagen, Erträge mittel bis hoch, regelmäßig; Blüte mittelfrüh; Frucht groß, rotbraun, fest wohlschmeckend, süß und aromatisch mit leichter Säure, Reife: 5. Kirschenwoche; Frischverzehr
- **Hedelfinger Riesenkirsche:** Mittelstark bis Starkwüchsiger Baum, robust; Erträge relativ spät einsetzend, sehr hoch, regelmäßig; Blüte mittelspät, spätfrostempfindlich; Frucht groß, braunrot, fest, wohlschmeckend, süßsauerlich, erfrischend, herzhaft, nicht sehr platzfest, Reife: Ende Juli; Frischverzehr
- **Schneiders Späte Knorpelkirsche:** Baum sehr starkwüchsig, warme Lage; Erträge mittel bis hoch; spät einsetzend, regelmäßig; Blüte mittel bis spät, recht widerstandsfähig; Frucht groß, dunkelrot, Fleisch sehr fest, saftig, sehr gutes Aroma, nicht sehr platzempfindlich; Reife: 6./7. Kirschwoche

3.9.4 Zwetschgen, Renekloden, Mirabellen

- **Althans Rote Reneklude:** Baum stark wachsend, Erträge hoch, früh einsetzend, Blüte mittelfrüh, mäßig frosthart, guter Pollenspender; Fruchtfleisch fest, saftreich, weinartiger Geschmack, gut steinlösend; Reifezeit Mitte August bis Anfang September; hervorragend für Frischverzehr; Konservenfrucht, Kompott
- **Bühler Frühzwetschge:** Starkwüchsiger, großkroniger Baum, Ertrag spät einsetzend, hoch, geringe Alternanz; Blüte selbstfruchtbar, mittel bis spät; Frucht saftig, süß-sauerlich, Baumreife Mitte bis Ende August; Kuchen-, Konserven-, Saftobst
- **Deutsche Hauszwetschge:** Baum mittelstark wachsend; Blüte spät, selbstfruchtbar, guter Pollenspender; Erträge hoch, regelmäßig, relativ spät einsetzend; Fruchtfleisch löst sich gut vom Stein, süß saftig, würzig; Reife: Ende August bis Mitte Oktober; für alle Zwecke verwendbar
- **Große Grüne Reneklude:** Baum mit mittelstarkem Wuchs; Erträge mittelhoch, regelmäßig, relativ spät einsetzend; Blüte mittelspät, selbstunfruchtbar, guter Pollenspender, Frucht groß gelbgrün, saftig, süß, zart schmelzend, mit guter Würze; geschützte Lage erforderlich, Reifezeit Ende August bis Anfang September, Frischverzehr, Koch-, Brennobst
- **Königin Viktoria:** Mittelstarker Wuchs, frosthartes Holz; Ertragsbeginn früh einsetzend, regelmäßig, hoch; Frucht sehr saftreich, süß, schwach säuerlich; Reife ab Ende August; Tafel-, Wirtschaftsobst
- **Nancy Mirabelle:** Baum mittelstark wachsend, halbkugelige Krone, mäßig frosthart; Erträge sehr hoch, leicht alternierend, mittelfrüh einsetzend; Blüte mittelspät, selbstfruchtbar, guter Pollenspender; Frucht sehr süßer, aromatischer Ge-



schmack; gut steinlösend; geschützte Lage erforderlich, Reifezeit: Mitte bis Ende August; vielseitige Verwendbarkeit

- **Oullins Reneklode:** Starkwüchsiger Baum, Ertrag früh einsetzend, hoch, unregelmäßig, Blüte mittelfrüh, selbstfruchtbar, guter Pollenspender, Frucht saftig, mit leicht würzigem, süßem Geschmack; Baumreife ab Mitte August, Frischverzehr, Kompottobst
- **The Czar:** Mittelstarker Wuchs, Ertrag früh einsetzend, im Alter etwas alternierend, Blüte mittelspät, Frucht steinlösend, mild säuerlich, nur leicht gewürzt; Baumreife Anfang bis Mitte August; Tafel-, Industrieobst
- **Wangenheimer Frühzwetschge:** Starkwüchsiger Baum; robust; Erträge früh einsetzend, hoch, Blüte frosthart, selbstfruchtbar; Frucht sehr süß, saftig, steinlösend; Reife: Mitte / Ende August bis September, vielseitig verwendbar

3.9.5 Literatur

- Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege, Bearbeitung Vottele, Willi: Altbewährte Apfel- und Birnensorten; 1996
- Bernkopf, Siegfried; Keppel, Herbert; Novak, Rudolf: Neue Alte Obstsorten; Österreichischer Agrarverlag; 1999
- Bischof, Herbert: Großvaters alte Obstsorten; Kosmos; 1998
- DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück: Sortenempfehlung für den Streuobstanbau in Rheinland-Pfalz – Landes- und Regionallisten; 2005
- Fördergesellschaft „Grün ist Leben“ Baumschulen mbH: Handbuch VI Obstgehölze; 1994
- Fördergesellschaft „Grün ist Leben“ Baumschulen mbH: Obstgehölze für den Haus- und Kleingarten; 1994
- Giershausen, Ernst: Obstsorten-Verzeichnis mit Anleitung zum wirtschaftlichen Obstbau; Landwirtschaftskammer Rheinland-Hessen-Nassau; 1949
- Hartmann, Walter: Farbatlas Alte Obstsorten; Ulmer; 2000
- HEPERLE, Thomas: Der Mostbirnensortengarten „Unterer Frickhof“ Owingen-Billafingen; Staatliches Liegenschaftsamt Ravensburg; 1994
- Keipert, Dr. Konrad: Alte Apfel- und Birnensorten für Garten und Landschaft; Landwirtschaftskammer Rheinland; 1986 und 1998
- Kretschmer; Nordmann; Plüghan; Tesch: Tabellenbuch der gärtnerischen Produktion. III. Obstbau. Berlin, Deutscher Bauernverlag, 1957
- Mühl, Franz: Alte und neue Apfelsorten; Obst- und Gartenbauverlag; 5. überarbeitete und erweiterte Auflage
- Mühl, Franz: Alte und neue Birnensorten; Obst- und Gartenbauverlag; 1991
- Müller, Ariane: Alte Obstsorten; Kosmos; 1996
- DR. Schmitz: Eifelgut – Sonderheft: Der Obstbau in der Eifel; 1932
- VENZ, Susanne: Sortenempfehlungen Streuobst im Kreis Daun; 1997
- Verlag der Königlichen Hofdruckerei Drowitzsch & Sohn: Der praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau; Jahrgang 1905
- Wernz, Johann: Auswahl von Kernobstsorten; Lang`s Buchhandlung; 1881



C Vermarktung

4 Streuobst in aller Munde

- **Autor:** JOHANN SCHIERENBECK, DLR R-N-H, Bad Kreuznach
- **Foto:** JOHANN SCHIERENBECK

Streuobst ist in aller Munde. – Ein Modetrend? – Oder eine Rückbesinnung auf alte Traditionen? Und genau dies scheint beim näheren Hinsehen der Fall zu sein. Wenn man sich die Obstbaumzucht (so die ältere Bezeichnung für Obstanbau) in früheren Zeiten des vorigen Jahrhunderts und davor ansieht, ist festzustellen, dass es bereits in diesen Zeiten intensive Formen der Obstbaumzucht wie Spalierbäume bei Birnen und Tafelfirsichen gab; daneben aber Obsthochstämme in größeren Gärten und in der freien Landschaft angepflanzt waren. Obsthochstämme besitzen einen landschaftsprägenden Charakter. Aus dieser Erkenntnis wurden damals vorrangig an Straßen und Feldwegen Obstbaumreihen oder –alleen gepflanzt, die auch obstbaulich gepflegt und genutzt wurden. Und heute? – Wir erleben eine Renaissance des Anbaues von Obsthochstämmen. Zwar standen in den 70ziger Jahren des vorigen Jahrhunderts die naturschutzfachlichen Aspekte zur Rettung der Streuobstbestände im Vordergrund; doch heute ist die Nutzung stark gefragt und erfährt eine steigende Tendenz. Die Streuobstinitiativen in Rheinland-Pfalz haben den Trend früh aufgegriffen und durch die Apfelsaftprojekte mit naturtrübem Apfelsaft aus Streuobstwiesen wesentlich zu deren Erhalt beigetragen.

Die Keltereien bedienen sich „der Rohstoffe“, wobei es für sie unerheblich ist wo das Obst herkommt. Für den Verarbeiter ist der Preis der vom Weltmarkt bestimmt wird wichtig. Der preiswerteste Rohstofflieferant für Äpfel ist z. Zt. China und bestimmt somit den Weltmarktpreis. Die aus Konzentrat hergestellten Apfelsäfte finden wir beim Discounter. Mit 6 Euro/dt (Preis vom Herbst 2008) sind die Streuobstbaumbesitzer für ihr Obst aus heimischer Region benachteiligt. Die Bereitschaft des Baumbesitzers seine Obstbäume weiter zu pflegen ist daher meist nicht groß und notwendige Neupflanzungen unterbleiben oft.

Auch die Streuobstinitiativen spüren die Importe der Konzentrate aus dem Ausland. Um die Pflege und damit den Erhalt der Streuobstbestände zu gewährleisten, haben die meisten Streuobstinitiativen das so genannte Aufpreismodell eingeführt. Damit werden höhere Preise für das Obst gezahlt.

Diese geschilderten Problematiken sind dem Verbraucher zumeist nicht bekannt. Und es trifft nicht nur Apfelsaft aus Streuobstwiesen, sondern auch das Tafelobst aus heimischer Produktion aus dem Erwerbsoflanbau. Tafeläpfel aus Chile, Süßkirschen aus der Türkei, Erdbeeren aus Israel usw. – Verrückte Welt? – Nein keineswegs! Es handelt sich um die Auswirkungen der EU und der Verträge um den freien Warenverkehr innerhalb der EU sowie der Verträge mit Nicht-EU-Ländern. Unser heimisches Obst ist einem harten Konkurrenzkampf ausgeliefert.

Was ist zu tun? - Die Streuobstinitiativen mit ihrer Aufpreisvermarktung haben im Prinzip den richtigen Ansatz. Um jedoch die Streuobstprodukte, in erster Linie Apfelsäfte, am Markt richtig zu positionieren, bedarf es neuer Vermarktungsstrategien. Dazu gehören unter anderem die Erweiterung der Produktpalette und gezielte Verbraucherinformationen. Mit dem Kauf von Direktsaft aus heimischem Streuobst soll das Bewusstsein in un-



seren Köpfen für den Erhalt unserer Kulturlandschaft erreicht werden. Eine weitere Überlegung ist, inwieweit über eine gemeinschaftliche Vermarktung mit einer regionalen Dachmarke die Vermarktung insgesamt intensiviert werden könnte. Hier gibt es positive Beispiele aus anderen Regionen wie z. B. der Marke „Schneewittchen“, Calw-Enzkreis-Freudenstadt e. V. aus Baden-Württemberg.

Die Grundidee einer gemeinsamen Vermarktung wird von den Streuobstinitiativen positiv gesehen. Dieses gute Modell aus Baden-Württemberg kann bei uns übertragen werden, wobei die regionalen Strukturen zu beachten sind. Hindernisse können in den oft zu kleinen Streuobstbeständen bestehen, die häufig zu weit auseinander liegen, was die Logistik erschwert. Hinzu kommt, dass die Streuobstbestände überaltert sind und der „Mittelbau“, also 30/40jährige Bäume, bei uns weitestgehend fehlt. Für ein Vermarktungskonzept werden Planungssicherheiten benötigt. Wenn die Altbäume aus Altersgründen „wegbrechen“ kann es ein Problem geben, denn die jüngeren Streuobstanlagen können die Tonnagen nicht erbringen.

Des Weiteren unterliegen die Altbestände der Alternanz, d.h. es gibt jährlich einen schwankenden Obstbehang, sodass die Bäume nicht jedes Jahr denselben Ertrag liefern und es Jahre gibt, in denen es wenig oder kein Obst gibt. Diese Alternanzen erschweren die Belieferung der Verarbeiter sowie die Planung in der Vermarktung.

Aus pflanzenbaulicher Sicht ist festzustellen, dass es noch viele Altbestände gibt, die einer dringenden Pflege bedürfen und in den letzten 10/12 Jahren keine Säge gesehen haben. Der Sanierungsschnitt ist jedoch eine spezielle Schnittmaßnahme, die nur von Fachleuten des Streuobstanbaus durchgeführt werden sollte. Es gilt diese Altbestände hierdurch zu erhalten und sie auch der Nutzung wieder zuzuführen. Bei Neupflanzungen

muss festgestellt werden, dass vielfach das fachliche Know how fehlt und die Jungbäume häufig leider vor sich hinvegetieren. Besonders bei Ausgleichsflächen der Kommunen und des Landesbetriebes Mobilität (LBM) wurde in der Vergangenheit rein naturschutzfachlich gedacht. Dieses Negativ-Image von Ausgleichsflächen schadet dem Streuobstanbau.



Foto: Apfelsaft - jeweils mit regionaler Identität

Wir brauchen Neupflanzungen mit fachgerechter Pflege, um so die Kulturlandschaft Streuobst zu erhalten. Mit den Neupflanzungen tragen wir zum Erhalt alter Sorten und



des Landschaftsbildes bei. Hier sollten die Förderungen der Landesregierung über PAULa und „Mehr Grün durch Flurbereinigung“ im Anschluss an Bodenordnungsmaßnahmen genutzt werden. Die Obsthochstämme in der heutigen Zeit werden zwar nicht die frühere Bedeutung erlangen, doch unsere Landschaften brauchen Streuobstbäume. Hierzu kann jeder beitragen.

Es besteht eine Chance das Obst zu vermarkten. Über die Nutzung und Vermarktung wird jetzt nachgedacht. Dazu müssen neue Wege bestritten werden. Haben wir den Mut diese Schritte zu gehen! Im Fazit kann festgehalten werden „Die Lage ist ernst, aber nicht hoffnungslos“ wie einst Altbundeskanzler Konrad Adenauer äußerte. Wir alle sind verantwortlich und sollten in diesem Sinn für unsere heimischen Kulturlandschaften handeln.

5 Wie die Vermarktung früher vor sich ging...

- **Autoren:** KARL THEISEN, Streuobstwiesenbewirtschafter u. Obstbrenner, Salmtal
SUSANNE VENZ, PAULa-Vertragsnaturschutzberaterin LK BKS-WIL
- **Foto:** SUSANNE VENZ

Karl Theisens Großvater hatte in den 60er Jahren 6 Kühe mit dazugehörigem Jungvieh, dazu Wiesen, Streuobstwiesen und eine Brennerei. Als Vierjähriger fuhr Karl Theisen zusammen mit seinem Großvater auf einem Leiterwagen, der von Kühen gezogen wurde, nach Sehlen zum Bahnhof. Das Obst hatten sie dazu vorsichtig in Hürden gepackt, in denen es mit Grummet, dem weicheren zweiten Heuschnitt, gelagert war. Die Hürden wurden mit der Bahn bis in das Ruhrgebiet gefahren, zurück war die Bahn mit Kohle beladen. Die Steinkohle wurde außer zum Heizen auch für die Brennerei benutzt. Gebrannt wurde bei Theisens hauptsächlich Birnenbrand. Der Schnaps wurde in selbst mitgebrachten Flaschen abgeholt wie Milch in Kannen. Verpackungsmüll fiel keiner an. Schnaps wurde zum Aufsetzen mit Schlehe und Holunder verwendet, medizinisch zum Einreiben und natürlich auch pur getrunken.

Aus den Äpfeln wurden Apfelsaft und Viez gemacht, z. T. hatte man richtige „Viezäpfel“, also Sorten, die besonders gut dafür geeignet waren wie z.B. Rote und Weiße Viezapfel, vermutlich der Rote und der Weiße Trierer Weinapfel. Es gab auch einen sog. „Gelben Holzapfel“, eine sehr robuste Sorte, die allerdings roh wenig genießbar war, gekocht schon und die zum Mischen zugesetzt werden konnte.

Karl Theisens Großvater hielt auch Bienen, 40 Völker insgesamt, die die Bestäubungsarbeit übernahmen. Veredeln konnte er selbst. Z.T. gibt es heute noch Bäume, die er veredelt hat und an denen sich manchmal zwei Sorten befinden.

Die robusten Obstsorten brauchten keine Chemie. Es waren alles Hochstämme. Sorten wie Winterrambour, Goldparmäne, Goldrenette, Bellefleur, Bohnapfel und viele andere mehr waren darunter. Sie standen dahingestreuert auf den Wiesen, auf denen Heu gewonnen wurde. Nach der Heumahd wurden sie als Hüteweide für die Kühe genutzt. Hüteteunge war der junge Karl Theisen.



Foto: Streuobstwiese während der Apfelblüte



6 Pflege und Vermarktung von Streuobst - F Ö N O GbR

- **Autor:** DR. KARL-WILHELM ZENS, FÖNO GbR, Zülpich
- **Foto:** ANNE-RUTH WINDSCHEIF, DLR Eifel, Bitburg

6.1 Was ist die FÖNO GbR?

Die Fördergemeinschaft naturnaher Obstwiesen und –weiden setzt sich mit ihren Vertragspartnern für die Bewahrung, Pflege und Wiederbegründung hochstämmiger Obstbaumwiesen und -weiden mit ihrem vielseitigen Sortenspektrum in der Eifel und darüber hinaus ein.

Am 24. August 1993 wurde die FÖNO als eingetragener Verein gegründet und ist seit dem 10. Oktober 2001 eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR).

Herr Dr. Zens ist der Geschäftsführer der FÖNO GbR, deren Geschäftssitz in 53909 Zülpich-Geich, Lochstraße 24 ist; Tel./Fax: 0 22 52-83 30 30 / e-mail: info@foeno.de / www.foeno.de

6.2 Obstbäume in der Kulturlandschaft

Als altes Kulturgut mit einer wechselvollen Geschichte besitzen die traditionellen Obstwiesen noch eine einzigartige Vielfalt historischer Obstsorten und stellen für eine Vielzahl von Tier- und Pflanzenarten wichtige Rückzugsräume in der Kulturlandschaft dar. So gehören die Streuobstwiesen zu den artenreichsten Lebensräumen in Europa. Über 5.000 Tier- und Pflanzenarten beherbergen sie, darunter auch den Steinkauz.

Streuobstanbau hat in Deutschland eine lange Tradition. Bereits die Römer betrieben in der Eifel Obstbau und schon 200 v. Chr. kannte man hier sechs Birnen- und sieben Apfelsorten.

Heute liegt die Hauptgefährdung des Streuobstanbaus in der mangelnden Rentabilität. Im Vergleich zu den Plantagenbäumen mit ihren niedrigen Stämmen, bedürfen die hochstämmigen Obstbäume eines viel größeren Aufwandes an Pflegemaßnahmen und die Ernte erzielt viel zu geringe Marktpreise. Deshalb wird vielerorts die Bewirtschaftung aufgegeben, die Bestände verbuschen und gehen als Lebensraum verloren. Entbuschungsaktionen von einzelnen Vereinen haben wichtige Einzelerfolge erbracht, sie können die Streuobstwiesen aber nicht großflächig erhalten.

6.3 Nachhaltigkeit ist erforderlich

Im Streuobstanbau können ökonomische, ökologische und soziale Belange miteinander verknüpft werden. Nur wenn der Anbau wieder rentabel wird, bleibt dieser wertvolle Lebensraum für Flora und Fauna dauerhaft bestehen und der Anblick der Obstbäume mit ihren unterschiedlichen Formen und Farben ist zu jeder Jahreszeit für uns Menschen eine Augenfreude.

Da der niedrige Verkaufserlös für das Obst eine rentable Bewirtschaftung nicht ermöglicht müssen Aufpreisvermarktungsmodelle zur Sicherung der Streuobstwiesen angewendet werden: „Die Produktion des Streuobstes muss sich für den Bewirtschafter lohnen.“ Dem Erzeuger werden über die langfristig angelegte Aufpreisvermarktung der FÖNO GbR höhere und garantierte Abnahmepreise für das Obst und damit Anreize zur Erhaltung und Pflege ihrer Bestände geboten (16 € / dz; egal wie das Jahr ist). Der Streuobstproduzent verpflichtet sich bei der Bewirtschaftung aber folgende Bedingungen einzuhalten:



- kein Einsatz von künstlichen Dünge- und Spritzmitteln;
- regelmäßige, fachgerechte und ökologisch orientierte Baumpflege;
- Nachpflanzen von abgängigen Bäumen heimischer Sorten.

Das so erzeugte Obst wird separat verarbeitet und die Verbraucher des Apfelsaftes haben die Garantie, dass sie einen Apfelsaft genießen, in dem nur gesunde, hochwertige Äpfel von Hochstämmen verarbeitet sind (jedes unreife und schlechte Stück wird bei der Annahme per Hand aussortiert) und der frei von jeglichen Zusätzen bei der Verarbeitung ist, es sich also um 100% Direktsaft handelt. Aus 40 bis 50 Apfelsorten wird der Mischsaft hergestellt.

I. d. R. zählt die FÖNO 80 bis 100 Lieferanten, die aus der ganzen Eifel bis zu 100 Tonnen Äpfel liefern und sich vertraglich an die FÖNO gebunden haben. Rund 30 davon kommen aus dem Eifelkreis Bitburg-Prüm, in dem nur alle zwei Jahre für den Streuobst-Apfelsaft gesammelt wird. Ab Mitte Oktober beginnt die Sammlung des Obstes. Am Samstag ist Annahme (bei den RWZ-Stellen in Badem, Mechernich, Wehr) und am Montag darauf wird das Obst zum Vermoster, hier Van Nahmen; Privatkelterei seit 1917, gebracht.

Dann werden die Äpfel in einer Obstmühle gemahlen und ausgepresst. Der aus der Presse ablaufende Saft ist naturtrüb – ihm wird nichts entzogen und nichts hinzugefügt: Kein Zucker, keine Konservierungsmittel, keine Aromastoffe. Er ist naturbelassen.

Zur Haltbarmachung wird der Saft für kurze Zeit auf ca. 82°C erhitzt – aus technologischer Sicht die qualitätsschonendste Haltbarmachungs- und Lagerungstechnik. Die Fruchtigkeit und Frische des Saftes sowie die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und Spurenelemente werden auf diese Weise weitestgehend erhalten.

Der Apfelsaft von Streuobstwiesen ist Originalsaft bzw. Direktsaft, d.h. Saft direkt aus der Frucht, und nicht aus Konzentrat durch Rückverdünnung mit Wasser hergestellt. Der Saft wird in Edelstahltanks aufgefangen und ist 2 Jahre haltbar.

Ab einer ½ Tonne Lieferumfang kann eine neue Annahmestelle anderenorts eingerichtet werden. Alle Streuobstwiesen, welche über Vertragsnaturschutzprogramme gefördert werden, sind grundsätzlich als ökologisch bewirtschaftet eingestuft.

6.4 Aufbau einer effizienten Vertriebsstruktur



Foto. Apfeelernte - qualitätsgeprüft

„ Wenn die Qualität stimmt hat man auch Kunden.“ So werden u. a. die REWE West-Märkte und HIT-Märkte beliefert (über 50 Märkte insgesamt momentan) und aufgrund der Nachfrage wächst die Produktpalette. Es werden z. B. Apfel-Kirsch, Apfel-Maracuja, Apfel-Holunder angeboten.



D Best-Practice Beispiele

7 Streuobstwiese in Meerfeld

- **Autor:** KARL WEILER, Ortsbürgermeister Meerfeld
- **Fotos:** KARL WEILER



Foto: Ausgleichmaßnahme Streuobstwiese

Die Streuobstwiese in Meerfeld wurde als Ausgleichsfläche für das Neubaugebiet Auf der Schleif angelegt. Die Bäume wurden im Frühjahr 1995 gepflanzt und werden jedes Jahr im zeitigen Frühjahr von Herrn Egon Ludwig beschnitten und gepflegt. Gepflanzt wurden 48 Hochstämme ca. 38 Äpfel und 10 Birnen. Direkt im Anschluss gibt es die Streuobstwiese des Ortsbürgermeisters mit 25 Hochstämmen, bestehend auch aus Äpfeln und Birnen.

Seit 5 Jahren befindet sich direkt in der Nähe der Streuobstwiese, der Waldplatz der Kindertagesstätte Maarwichtel Meerfeld. Die Erzieherinnen der Kindertagesstätte Maarwichtel gestalten den wöchentlichen Waldtag oft gemeinsam mit Revierförster, Herrn Peter Esser. Mitte März 2011 wurde im Wald ein Pflanzgarten mit den Kindern gemeinsam angelegt. Gepflanzt wurden Rotbuchen.



In der 72-Stunden Aktion 2004 der Pfarrgemeinde, wurde eine Dokumentation über die Fledermäuse am Meerfelder Maar erstellt und Fledermauskästen um den See aufgehängt. Seit Winter 2011 haben die Fledermäuse eine Einfluggaube im Dach der Pfarrkirche. Auf dem Dachboden ist eine Wochenstube des großen Mausohrs. Die Maßnahme wurde mit 16.000 € von der SGD Nord in Koblenz gefördert.

In der seit fast 20 Jahren stattfindenden Meerfelder Ferienfreizeit wurde 2008 von den Meerfelder Kindern (5-15 Jahre) mit Ihren Betreuern ein Insektenhotel angefertigt und am Rande der Streuobstwiese aufgestellt. Mit dem Insektenhotel soll den Befruchtern, wie Hummeln, Bienen, Wespen und anderen Insekten eine Unterkunft geboten werden.

In mehreren Ferienfreizeiten wurden von den Kindern Nistkästen für Singvögel mit 28, 32 und 38 mm Einfluglöchern erstellt, damit auch die natürlichen Schädlings-Bekämpfer entsprechende Unterkünfte direkt in der Nähe der Streuobstwiese vorfinden und gerne im Biotop zu Hause sind. Im Bereich der Streuobstwiese und am Meerfelder Maar sind ca. 100 Nistkästen aufgehängt, welche ständig gepflegt und in Ordnung gehalten werden.

Für die Greife wurden Sitzstangen aufgestellt um sie bei der Mäusejagd zu unterstützen. Jährlich führen die Meerfelder Kinder und Jugendlichen einen Umwelt- oder Dreck-Weg-Tag durch, an dem sich sogar die Kleinen aus der Kindertagesstätte beteiligen und ihren Beitrag leisten.

An unserem Beispiel soll dargestellt werden, wie Kinder und Jugendliche mit kleinen Aktionen in der Kommune mit der Natur und Umwelt vertraut gemacht werden können.



Foto: KiTa-Kinder mit Erzieherinnen, Förster mit den Mitarbeitern des Forstzweckverbandes Bettenfeld - Meerfeld und i.d.M. Ortsbürgermeister Weiler



Foto: Insektenhotel Streuobstwiese Meerfeld

8 Obstbaumkataster Schalkenmehrener Maar(e)

- **Autor:** GERD OSTERMANN, Biotopbetreuer Vulkaneifelkreis, bnl, Birgel
- **Fotos, Grafiken, GIS:** GERD OSTERMANN

Der Markessel des Schalkenmehrener Maares ist eine klimatische Gunstlage. Durch seine Ortsnähe und die süd-, west- und ostexponierten Hanglagen ist er seit Jahrzehnten geprägt von kleinparzellierten Streuobstanlagen.

Seit dem Jahr 2000 fördert die Stiftung Schalkenmehrener Maar(e) in Kooperation mit der Ortsgemeinde, der SGD Nord, der Biotopbetreuung, dem NABU Daun und zahlreichen aktiven Schalkenmehrener Bürgern Naturschutzprojekte innerhalb des Markessels. Dabei stehen seit Gründung der Stiftung auch der Erhalt, der Schutz, die Sanierung und die Neuanlage von Streuobstbeständen im Fokus ihrer Arbeit.

Um eine entsprechende Datengrundlage für die langfristige Arbeit zu haben, vergab die Stiftung im Jahr 2005 den Auftrag zur Erfassung sämtlicher Obstbäume im Markessel des Schalkenmehrener Maares. Das gesamte erfasste Areal belief sich dabei auf ca. 55 Hektar. Das Obstbaumkataster informiert über Eigentum, Zustand, Pflegebedarf und Alter der Bäume und kann Grundlage sein für eine zukünftige Nutzung, Verarbeitung und Vermarktung des anfallenden Streuobstes. Bei neu gepflanzten Bäumen werden die Sortenangaben ergänzt. Erfasst wurden auch die Wildkirschen, deren Anpflanzung ebenfalls von der Stiftung Schalkenmehrener Maare finanziert wurde.



Die erfassten Daten liegen in digitaler Form als Shapefile-Datei vor und die Lage der Bäume ist genau verortet. Mit einem Geografischen Informationssystem können die Daten jederzeit geändert, aktualisiert und ausgewertet werden.



Foto: Neu gepflanzte Obstbäume an entbuschten Hangweiden im Maarkessel

Das Ergebnis des Katasters beläuft sich auf insgesamt 331 Obstbäume unterschiedlichen Alters und Zustandes.

Davon sind:	213	Apfelbäume
	33	Birnbäume
	12	Mirabellen
	23	Zwetschgen/Pflaumen
	6	Süßkirschen
	36	(gepflanzte) Wildkirschen
	6	Walnuss

Hand in Hand mit der Erhaltung der Obstbäume geht auch die Unternutzung des Grünlandes. Fast alle Alt- und Jungbaum-Streuobstwiesen werden ohne zusätzliche Düngung gemäht oder von Schafen und Ziegen extensiv beweidet. Dabei wird gerade bei den Jungbäumen auf entsprechende Schutzvorrichtungen geachtet.

Die bisherigen Bemühungen zum Erhalt der Streuobstwiesen zeigte auch Resonanz bei den verschiedenen Privatbesitzern. Auch hier werden Obstbäume nachgepflanzt und ein Eigentümer hat sich eine eigene kleine Ziegenherde zur Offenhaltung der Flächen angeschafft.

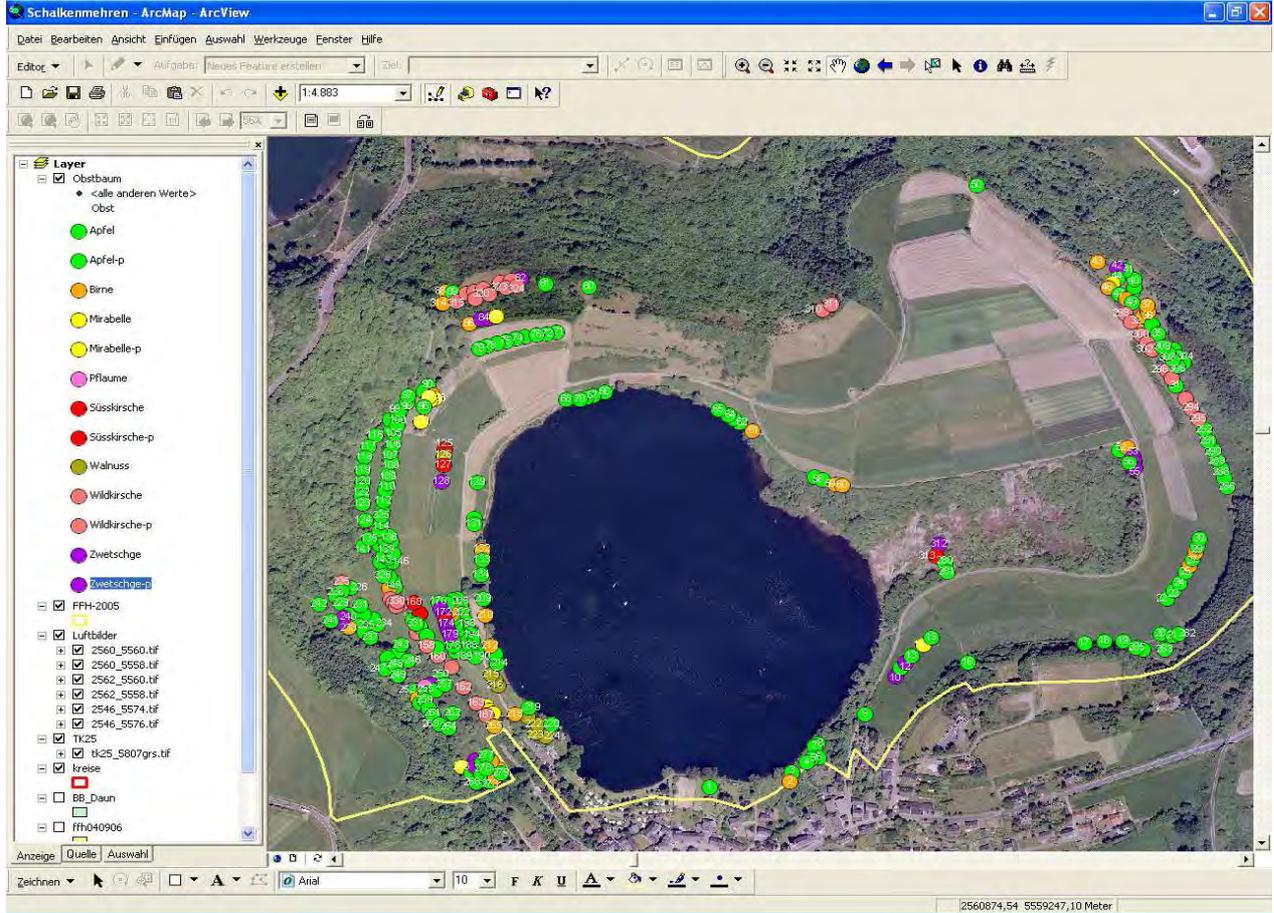
Im Rahmen der laufenden Flurbereinigungsverfahren Schalkenmehren und Udler wird jetzt auch die gezielte Vermarktung des anfallenden Obstes bearbeitet.



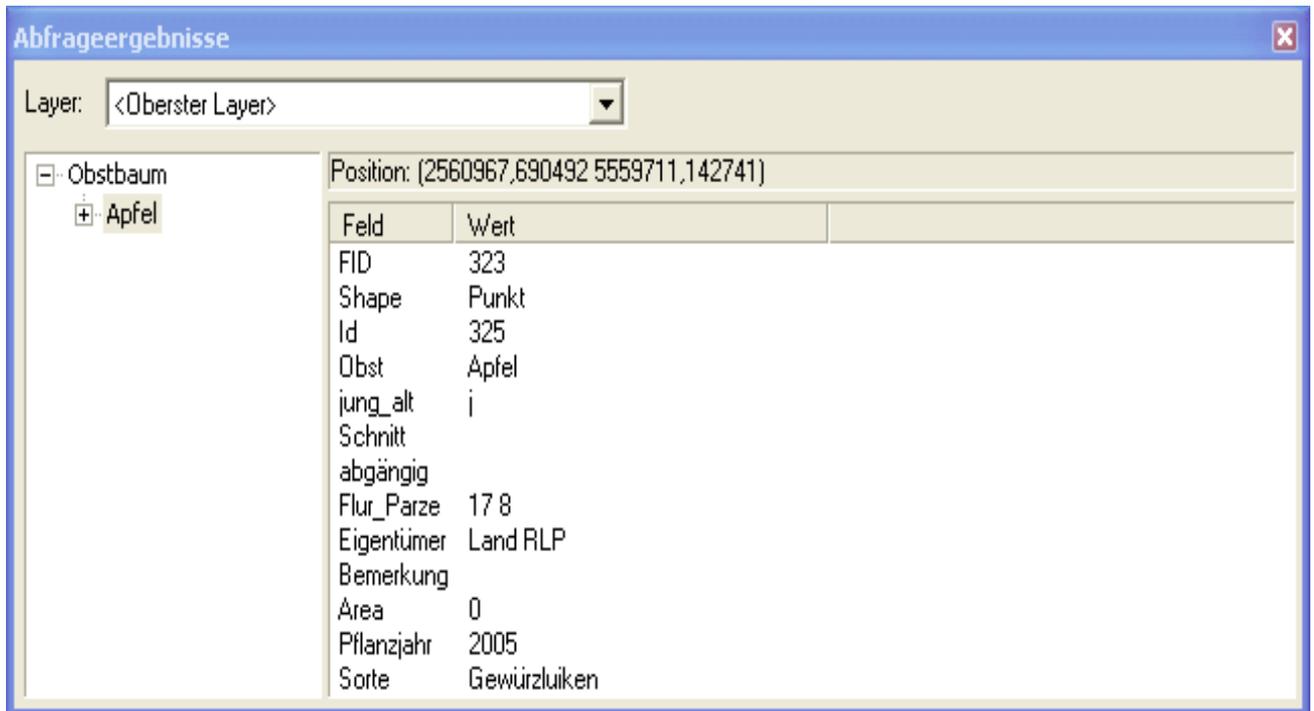
Foto oben: Beweidung der Streuobstwiesen mit gemischter Herde aus Schafen u. Ziegen

Foto unten: sanierter Altbaum





Grafik: kartierte Obstbäume im GIS (ArcMap 9.0)
 (©GeoBasis-DE/LVermGeoRP2011-04-26)



Grafik: erfasste Daten pro Einzelbaum im GIS (ArcMap 9.0)



Foto:: Landschaft am Schalkenmehrener Maar

9 Patenschaft für Streuobstwiese

9.1 Streuobstwiesen haben nur eine Zukunft wenn deren langfristige Pflege gewährleistet ist

- **Autor:** DLR EIFEL, Bitburg
- **Fotos:** ANNE-RUTH WINDSCHEIF, DLR Eifel, Bitburg

NABU Rheinland-Pfalz, Ortsgruppe Daun hat ehrenamtlich die langjährige Pflege der Streuobstwiesen um Daun Waldkönigen übernommen. In dem Entwicklungsschwerpunkt „Ernstberggebiet“ (namengebend ist die höchste Erhebung der Region, der Ernstberg mit 699 m über NN) ist eines der Hauptziele die langfristige Erhaltung und Entwicklung der vielfältigen Kulturlandschaft durch die Aufrechterhaltung bzw. Wiederaufnahme der landwirtschaftlichen Nutzung.



Bedingt durch den stark zersplitterten und ungünstig geformten Grundbesitz wie auch auf Grund der mäßigen bis schlechten Bodenqualität ist die landwirtschaftliche Nutzung immer mehr zurückgegangen. Ungeordnete Anlagen von Wald und von Weihnachtsbaumkulturen, schlechte Verpachtungsmöglichkeiten, großflächige Brachen sowie die daraus resultierende Wertminderung des Eigentums sind die Folgen gewesen. Die landesweite Bedeutung des Ernstberggebietes wird durch das großflächige Vorhandensein eines extensiv landwirtschaftlich genutzten Grünlandmosaiks begründet. Dieses reich strukturierte Offenlandmosaik beherbergt zahlreiche seltene oder sogar in ihrem Bestand bedrohte Pflanzen- und Tierarten. So besitzen die Vogelarten Neuntöter, Raubwürger, Wiesenpieper und Braunkehlchen einen ihrer landesweiten Verbreitungsschwerpunkte im Gebiet.



Foto: Typischer Altbestand an den Hanglagen

Mit der Verlagerung von Ersatzmaßnahmenverpflichtungen durch den Neubauteilabschnitt der überregionalen Verkehrsachse Bundesautobahn A 1 nach Daun Waldkönigen wurde die Chance zur Erhaltung und Entwicklung dieser bedrohten Kulturlandschaft genutzt.

Entsprechend der landschaftspflegerischen Begleitplanung wurden in Abstimmung mit dem Straßen- und Verkehrsamt Trier die A 1-Ersatzmaßnahmenflächen nach Erwerb durch das damalige Kulturredamt Prüm, heute DLR Eifel, im Zuge des laufenden Zusammenlegungsverfahrens Daun Waldkönigen arrondiert.

Die ausgewiesenen Ersatzlebensräume bilden heute einen zusammenhängenden Biotopkomplex, welcher großflächig extensiv bewirtschaftet wird. Einbezogen sind entbuschte Borstgrasrasen, neu angelegte Hecken und Baumreihen sowie der Streuobstlehrpfad.



Der Streuobstlehrpfad in Daun-Waldkönigen soll ein Bild von der Gestalt und der Vielfalt der heimischen teils vergessenen Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Kirscharten vermitteln.

An rund 80 Altbäumen wurden im Auftrag der Straßenbauverwaltung fachgerechte Altbautschnitte durchgeführt. Entstandene Lücken wurden durch Neuanpflanzungen wieder geschlossen sowie im Rahmen der Neuanlage und an Wegen rund 200 regionaltypische Obstbaumhochstämme neu gepflanzt.

Ernteaufträge durch klimatische Einflüsse und jährlich wechselnde Erntemengen einiger Sorten können durch die Sortenvielfalt ausgeglichen werden. Je größer die Sortenvielfalt innerhalb einer Obstart in der Streuobstwiese ist, desto besser kann die Bestäubung der Blüten erfolgen. Wegen der unterschiedlichen Gehalte der einzelnen Sorten an wertbestimmenden Inhaltsstoffen erhöht die Sortenvielfalt zudem bei der Pressung und Abfüllung in der Kelterei die Qualität der Obstsaftes.



Foto: Altbaubestand am Südwesthang der Wacht

Der Streuobstlehrpfad „Auf der Wacht“ in Daun Waldkönigen weist 86 verschiedene zum Teil „alte“ Streuobstsorten auf. Es wurden insgesamt 320 Obstbäume mit einem Sortenschild versehen, welches Auskunft über den Sortennamen und die Verwendungsmöglichkeit gibt. Manche Sorte erkennen Sie bestimmt wieder.

Die Obstbäume benötigen lebenslang einen ihrem Alter entsprechenden, fachgerechten Schnitt. Wenn es gelingt das anfallende Obst dauerhaft sinnvoll zu verwerten, z. B. als Rohkost, Saft, Viez oder edle Schnäpse, hat die Streuobstwiese eine Zukunft. - Dies ist kein einfacher Weg!

Der NABU Rheinland-Pfalz, Ortsgruppe Daun geht ehrenamtlich diesen arbeitsaufwendigen Weg. Jahr für Jahr schneiden und pflegen die Mitglieder der Ortsgruppe Daun die Obstbäume und erst langsam stellen sich die ersten Erträge ein. Unterstützt werden sie hierbei von der FÖNO GbR.

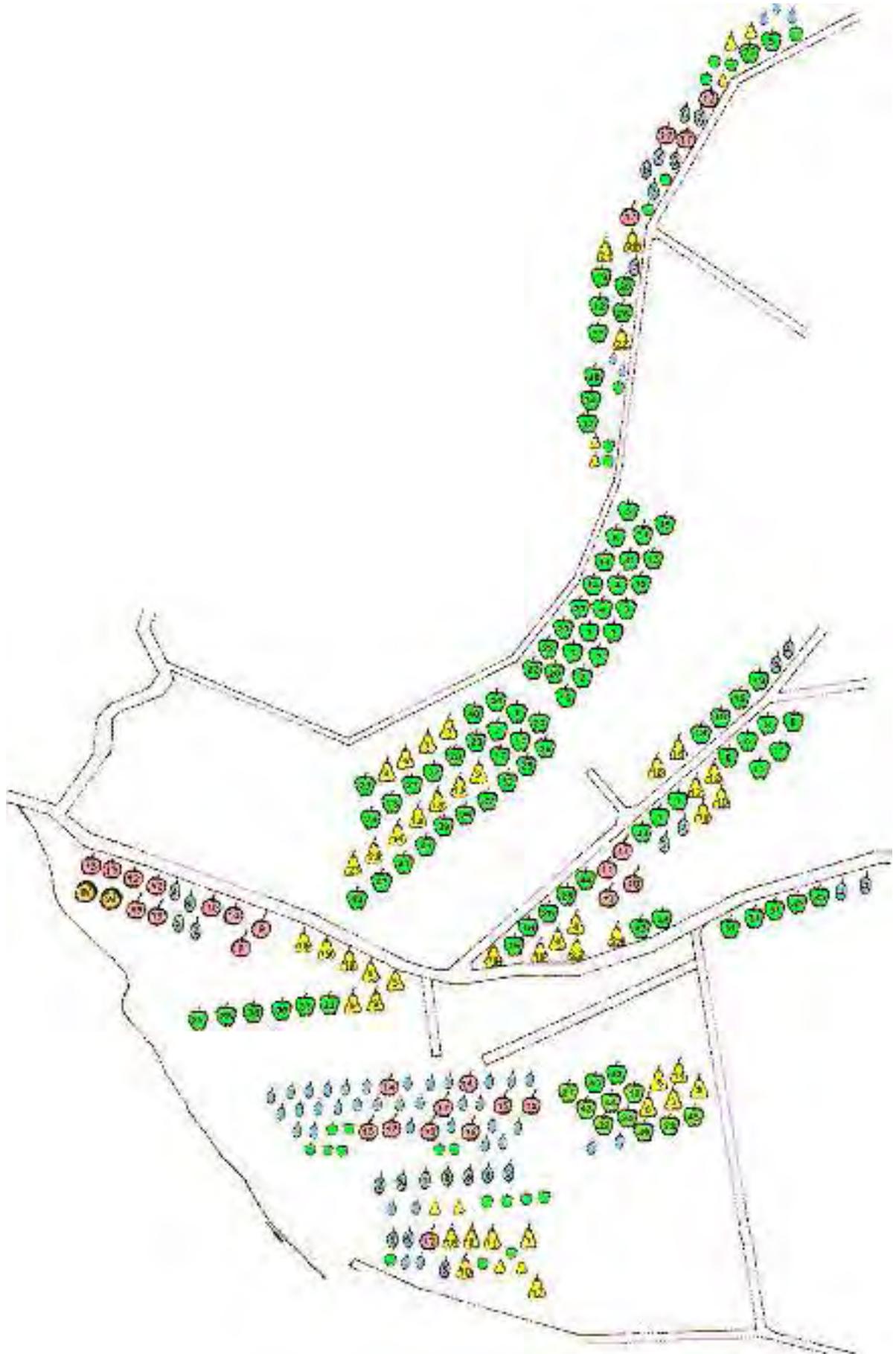


Foto: oben und unten: Altbaumbestand mit Ergänzungspflanzung



9.1.1 Übersicht der einzelnen Obstsorten im Gebiet „Auf der Wacht“

Nachfolgende Grafik kennzeichnet die Standorte der einzelnen Obstarten und –sorten gemäß Tabelle auf Seite 62.





Äpfel	Birnen
1 Goldrenette Freiherr von Berlepsch 2 Biesterfelder Renette 3 Bittenfelder Sämling 4 Goldrenette von Blenheim 5 Boikenapfel 6 Croncels 7 Danziger Kantapfel 8 Dülmener Herbstrosenapfel 9 Eifler Rambour 10 Erbachhofer Mostapfel 11 Gelber Bellefleur 12 Gelber Mostapfel 13 Gewürzluiken 14 Goldparmäne 15 Graue Herbstrenette 16 Hauxapfel 17 Jakob Lebel 18 Kaiser Wilhelm 19 Kardinal Bea 20 Klarapfel 21 Landsberger Renette 22 Luxemburger Renette 23 Maunzenapfel 24 Porzenapfel 25 Kaiser Alexander 26 Purpurroter Cousinot bzw. Eisenapfel 27 Großer Rheinischer Bohnapfel 28 Rheinischer Krummstiel 29 Rheinische Schafsnase 30 Roter Bellefleur bzw. Siebenschläfer 31 Roter Boskoop 32 Roter Eiseraffel 33 Rote Sternrenette 34 Roter Trierer Weinapfel 35 Schöner von Nordhausen 36 Schöner von Wiltshire 37 Siebenschläfer 38 Weißer Trierer 39 Wiesenapfel 40 Rheinischer Winterrambour 41 Winterzitronenapfel 42 Winterbananenapfel 43 Eifler Rambour 44 Zitronenapfel bzw. Gelber Edelapfel 45 Von Zuccalmaglios Renette	<div style="text-align: center;"></div> 1 Alexander Lucas 2 Bunte Julibirne 3 Bosc`s Flaschenbirne 4 Clapps Liebling 5 Conference 6 Gellerts Butterbirne 7 Gräfin von Paris 8 Großer Katzenkopf 9 Gute Graue 10 Gute Luise 11 Josephine von Mecheln 12 Köstliche von Charneux 13 Nägelsches Birne 14 Stuttgarter Geißhirtle 15 Neue Poiteau 16 Oberösterreichischer Weinbirne 17 Orenhofener Williams 18 Pastorenbirne 19 Pleiner Mostbirne 20 Eichbirne 21 Maischbirne 22 Rotbirne 23 Schweizer Wasserbirne <div style="text-align: center;"></div>
	Zwetschgen, Renekloden, Mirabellen
	1 Bühler Frühzwetschge 2 Deutsche Hauszwetschge 3 Ersinger Frühzwetschge 4 Wangenheimer Frühzwetschge 5 The Czar 6 Priesterpflaume 7 Dornzwetschge 8 Viktoria Pflaume 12 Große Grüne Reneklode 13 Graf Althanns Rote Reneklode 14 Mirabelle von Metz 15 Mirabelle von Nancy 16 Sainte Catherine 17 Mirakose
	Kirschen
	9 Große Schwarze Knorpelkirsche 10 Hedelfinger Riesenkirsche 11 Schneiders Späte Knorpelkirsche <div style="text-align: right;"></div>
	Walnuss



10 Streuobst-Krimi!

- **Autoren:** GERD OSTERMANN, Biotopbetreuer Vulkaneifelkreis, bnl, Birgel
SUSANNE VENZ, PAULa-Vertragsnaturschutzberaterin LK BKS-WIL,
bnl, Birgel
- **Fotos:** GERD OSTERMANN

Im Jahr 2000 brachte der NABU Kyllifel diese beiden auf der Modell-Streuobstanlage Berndorf zusammen:

Berndorf – ein kleiner Ort in der Vulkaneifel mit 500 m ü. Meeresspiegel in rauer Höhenlage der Eifel und Michael Preute alias Jacques Berndorf – einen der bekanntesten Krimiautoren Deutschlands.

Preute übernahm die Patenschaft über 60 Obstbäume und 1,3 ha Wiese und wurde zum „Hüter von Blutströpfchen, Neuntöter, schwarzer Teufelskralle und Rheinischer Schafsnase“

Am Ortsrand von Berndorf liegt die Modellanlage Berndorf, die nach der Flurbereinigung in Berndorf mit Unterstützung des LUWG, der Stiftung Natur und Umwelt RLP und des DLR Eifel angelegt wurde. Am 20. Mai 2000 erfolgte die feierliche Eröffnung mit Preute, MdL Astrid Schmitt und Ortsbürgermeister Klaes, einer Krimi-Lesung auf der Obstwiese und einer Verköstigung von FÖNO-Apfelsaft.

Die Modellanlage dient der Erhaltung und Vorführung alter regionaltypischer Obstsorten wie beispielsweise Winterrambour oder Rheinischer Bohnapfel. Sie zeigt, dass mit geeigneten Sorten auch in weniger klimatisch begünstigten Lagen Streuobstbau möglich war und ist. Die Böden sind lehmige Braunerden, die stellenweise recht flachgründig sind mit darunter anstehendem Kalkgestein.

Mit Hilfe der Modellanlage besteht die Möglichkeit, Pflanzung, Schnittmaßnahmen und Strukturvielfalt im Lebensraum Streuobstwiese zu demonstrieren und über viele Jahre zu beobachten.

Auf der nach Südwesten geneigten Fläche wurden vorwiegend Apfelsorten angepflanzt, daneben auch Birnen, Zwetschgen und Süßkirschen. Viele dieser Apfelsorten sind sehr robust und daher besonders geeignet für raue und windige Lagen der Eifel.

Zusätzlich zu den neugepflanzten Hochstamm-Obstbäumen bietet die Modellanlage eine hohe Strukturvielfalt für viele Tier- und Pflanzenarten: arten- und blütenreiches Extensiv-Grünland mit Altgrasbeständen und Säumen, Hangkanten, Gebüschkomplexen, Lesesteinhaufen, Sitzkrücken und Nistpfahl.

Seit der Begründung der Anlage führt der NABU Kyllifel regelmäßig die Pflegearbeiten auf der Fläche durch. Es wurden und werden regelmäßig öffentlich angekündigte Schnittkurse und Obstbaumpflegetage durchgeführt – z.T. auch zusammen mit Schülern der Hauptschule Hillesheim, einer lokalen Arbeitsloseninitiative und Kölner Biologiestudenten. Abgestorbene Bäume wurden ersetzt und Grünlandexkursionen veranstaltet. Die Wiese wird von einem örtlichen Landwirt ein- bis zweimal jährlich gemäht und nicht gedüngt.

Jetzt nach über zehn Jahren Betreuung beginnen die Bäume zunehmend zu tragen. Der NABU ist Mitglied bei der FÖNO und wird in Zukunft seine Erträge darüber vermarkten. Zusätzlich hat der NABU in der Gemeinde Gönnersdorf eine Verkaufsstelle für den FÖNO-Apfelsaft eingerichtet.

Als Hinweis über den Streuobstbau in klimatisch schwierigeren Höhenlagen sei auf folgende Artikel aus den Heimatjahrbüchern des Kreises Vulkaneifel aus den Jahren 1993 und 1994 verwiesen:

- <http://www.jahrbuch-vulkaneifel.de/VT/hjb1993/hjb1993.87.htm>
- <http://www.jahrbuch-vulkaneifel.de/VT/hjb1994/hjb1994.71.htm>



Heinz Bermel aus Birresborn hat dabei sämtliche Streuobstbestände des Kreises erfasst und analysiert.

Ein Vergleich aus den Jahren 1901 (insgesamt 62503 Obstbäume im Kreis Daun) und 1990/91 (insgesamt 18366 Obstbäumen auf 1087 Streuobstwiesen) zeigt den dramatischen Rückgang der Streuobstwiesen. Exemplarisch zu nennen dafür ist der Ort Birgel: Heinz Bermel kartierte im Winter 1990/91 noch 5 Streuobstwiesen. 2011 gibt es noch 3 davon, eine wurde zu Intensivgrünland umgewandelt und die andere musste einer Gartennutzung mit Thujahecke und Rasenfläche weichen.



Foto:
Einweihung der
Modell-Streuobst-
anlage in Berndorf.
V.L.:
Ortsbürgermeister
Klaes,
MdL Astrid Schmitt,
Michael Preute
alias 'Jacques
Berndorf' und
NABU-Vorsitzende
Susanne Venz



Foto: Einweihung der Modell-Streuobstanlage in Berndorf. Lesung von Jacques Berndorf auf der Obstwiese.



11 Pflege von Streuobstbeständen durch Beweidung

- **Autorin:** GERTRUD ELSSEN, NaBu-Ortsgruppe Wittlich
- **Fotos:** GERTRUD ELSSEN

Viele Streuobstwiesen sind hängig oder durch ausladende Äste nicht geeignet für die Heugewinnung, und auch das Mulchen ist sogar mit mittelrahmigen Maschinen sehr schwierig. Der Naturschutzbund, Gruppe Wittlich, betreibt die Pflege dieser biologisch hochwertigen Flächen durch Beweidung. Wo die Flächen groß genug sind, geschieht dies bevorzugt durch Fleischrinder, die mit dem extensiven Bewuchs gut zurecht kommen. Gleichlaufend werden Landschaftspflegeziegen (Kaschmirs aus einem Projekt der Uni Kassel) zum Kleinhalten von Brombeeren, Brennesseln und Disteln eingesetzt. Ein Verbisschutz für junge Bäume ist allerdings unerlässlich. Ältere Bäume sind kaum gefährdet. Selbst in Feuchtbiotopen mit hohem Seggenbestand sind Ziegen inzwischen unverzichtbar. Auch Schafe und Pferde sind mit im Bestand. Dadurch wird die Selektion einzelner Futterpflanzen vermieden. Durch Teilnahme an verschiedenen Paula-Programmen wie „Artenreiches Grünland“ und „Streuobst“ wird eine Überweidung vermieden, und eine Überdüngung ausgeschlossen. Letztendlich gelangen wir auf diese Weise zum Artenreichtum von Flora und Fauna und einer ökologisch vertretbaren Produktion von gesundem Obst.





12 Insektenhotel „Summ Summ“ in Basberg

- **Autorin:** ANNE-RUTH WINDSCHEIF, DLR Eifel, Bitburg
- **Fotos:** ANNE-RUTH WINDSCHEIF

Umgangssprachlich an das äußere hausartige Erscheinungsbild angepasst ist das Insektenhotel eine Ansammlung verschiedener Nisthilfen, die vor allem zahlreichen Insektenarten als Nist- und Überwinterquartier dient. Erste „Wildbienenkästen“ wurden von Privatleuten in England vorwiegend zu Beobachtungszwecken bereits im 19. Jahrhundert gebaut. Für die Inneneinrichtung der einzelnen "Zimmer" wurden verschiedene Materialien verwendet: Stroh, Bambusstäbe, Schilfrohre, morsche Hölzer, angebohrte Baumstämme, Tonziegel, -rohre und -töpfe, Lehmwände, Baumrinde usw. Manche Insektenarten mögen "geschlossene Räume", andere nicht. Unterschiedlich ist auch die bevorzugte Öffnungsgröße und das Material, das zum verschließen dient, genauso wie die Art des Proviant, der eingelagert wird.



Foto: Die fleißigen Gestalter des Insektenhotels

Nicht nur in der freien Natur, auch in Gärten helfen viele „Nützlinge“ wie z. B. Hummeln, Wildbienen, Schlupf-, Falten-, Grab- und Wegwespen, Florfliegen oder Marienkäfer und Ohrwürmer durch Bestäubung und als kostenlose biologische „Schädlingsbekämpfer“, das ökologische Gleichgewicht zu wahren. Zusätzlich sind einige der durch Insektenhotels geförderten Arten selten und stehen zum Teil sogar auf der Roten Liste, so zahlreiche Wildbienen.

Eidechse, Igel, Erdkröte und Gartenrotschwanz finden hier ebenfalls eine Unterkunft.

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde gefördert mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV).



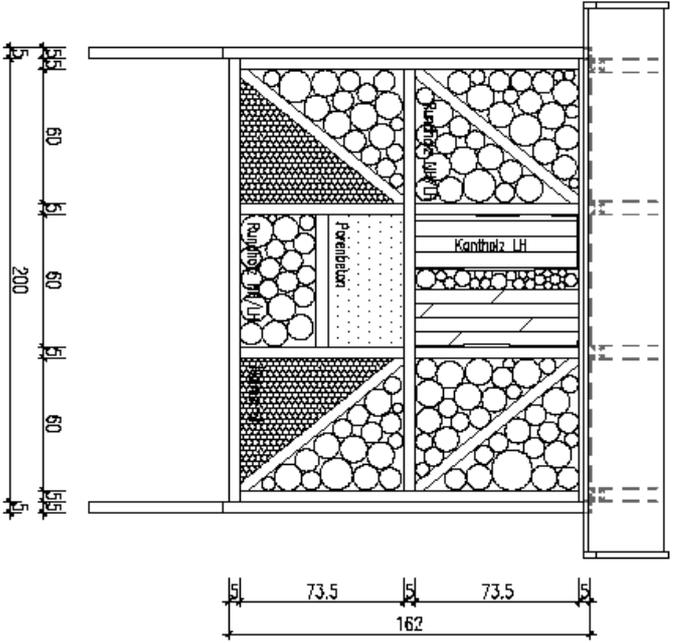
Die Vorlage für das Insektenhotel steht im Kurpark von Prüm; erstellt vom Imkerverein in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Nordeifel.

12.1.1 Literatur

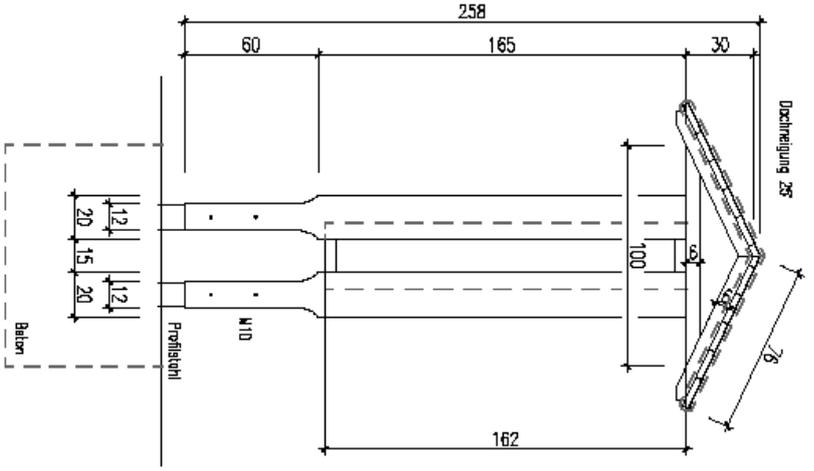
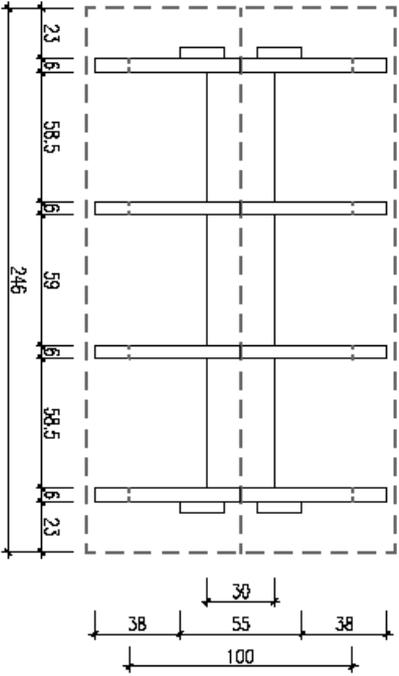
- GÜNZEL, WOLF RICHARD: Das Insektenhotel; pala-Verlag; 2008
- MORAWSKI, EDUARD: Insektenhaus und andere Bruthilfen für Bienen, Hummeln und Wespen Bauplansammlung; NABU
- www.insektenbox.de
- www.schwegler-natur.de



Foto: Insektenhotel

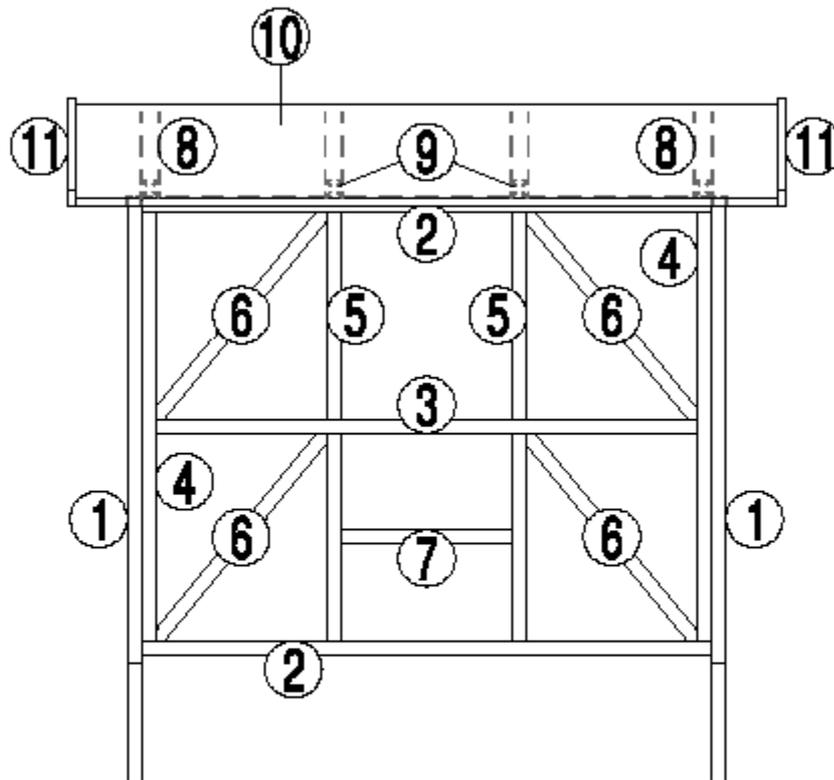


Dachstuhl Holz- oder Bitumenbahndach



„BIENENHOTEL“

DLR Eifel, Abt. Landentwicklung
 Maßstab 1:20



HOLZLISTE
BIENENHOTEL
DLR EIFEL

Bauteil Nr.	Bezeichnung	Querschnitt		Länge m	Stück	Mantelfläche		Volumen	
		Breite cm	Höhe cm			einzel m ²	gesamt m ²	einzel m ³	gesamt m ³
1	Seitenstütze	5	20	2,25	4	1,13	4,50	0,023	0,090
2	Rahmen ob. /unt.	5	30	2,00	2	1,40	2,80	0,030	0,060
3	Rahmen mitte horiz.	5	30	1,90	1	1,33	1,33	0,029	0,029
4	Rahmen seit	5	30	1,52	2	1,08	2,13	0,023	0,046
5	Rahmen mitte vert.	5	30	0,735	4	0,51	2,06	0,011	0,044
6	Rahmen diagon.	5	30	0,95	4	0,67	2,66	0,014	0,057
7	Rahmen mitte horiz.	5	30	0,60	1	0,42	0,42	0,009	0,009
8	Dach Sparren	6	6	0,74	8	0,18	1,42	0,003	0,021
9	Dach Querträger	6	6	1,00	4	0,24	0,96	0,004	0,014
10	Dach Bretter	14	2,8	2,46	12	0,83	9,92	0,010	0,116
11	Dach Ortgangbrett	6	2,8	0,785	4	0,14	0,55	0,001	0,005

Summe

28,75

0,491



13 Hinweise zum Aufhängen von Nisthöhlen

- **Autorin:** ANNE-RUTH WINDSCHEIF, DLR Eifel, Bitburg

Grundsätzlich sollten Nisthöhlen nur an älteren Bäumen angebracht werden. Bei Neupflanzungen und an noch jungen Bäumen kann es zu Schädigungen an der Rinde und am Stammholz kommen. Bei der Befestigung am Stamm sollten Zink- oder besser Alunägeln verwendet werden, da sie nicht rosten und so dem Baum keinen nennenswerten Schaden zufügen. Fledermauskästen dürfen nicht frei hängen, sondern müssen fest an einen Baumstamm genagelt oder an die Hauswand gedübelt werden, da Fledermäuse im Gegensatz zu vielen Vogelarten schwankende Behausungen ablehnen. Achtung: Fledermäuse brauchen eine freie Anflugbahn!

13.1 Optimale Höhe und Richtung des Flugloches

Der Standort sollte vor Wind und Regen geschützt und für Nesträuber wie Katzen unerreichbar sein. Das Einflugloch der Nistkästen sollte nach Osten oder Südosten zeigen. Auch Südwesten ist möglich. Die Nord- und Westseiten sind weniger geeignet. Dort ist es in der Regel feuchter und kälter. Die Mindesthöhe ist etwa 2,50 m. Der Platz für den Nistkasten sollte so ausgewählt werden, dass er 10 Jahre lang günstig und möglich bleibt für den Kasten.

Fledermausnisthöhlen sollten in mindestens 5 m Höhe befestigt werden.

13.2 Zeitpunkt der Aufhängung

Nisthöhlen sollten am besten im Herbst aufgehängt werden, da sie im Winter den Vögeln auch als Nachtquartier dienen und vor der Brutsaison auswittern können. Die Nisthilfen für Fledermäuse dienen als Sommerquartiere. Bitte in der Zeit von Mitte Juni bis Ende Juli die Fledermäuse auf keinen Fall stören, da sie in dieser Zeit die Jungen gebären.

13.3 Die Reinigung der Nisthöhlen

Die Reinigung der Nisthöhlen, d. h. die restlose Entfernung des alten Nestes, kann von Mitte September an erfolgen. Es erfolgt nur eine Reinigung mit Spachtel und harter Bürste, es werden keine scharfen Reinigungsmittel und Chemikalien verwendet. Falls das Nest extrem verschmutzt oder mit Parasiten besetzt war, empfiehlt sich das Ausspülen der Nisthöhlen mit kaltem oder heißem Wasser und etwas Neutralseife.

13.4 Fremdbelegung

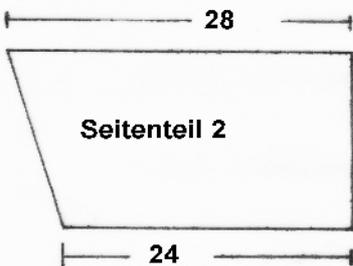
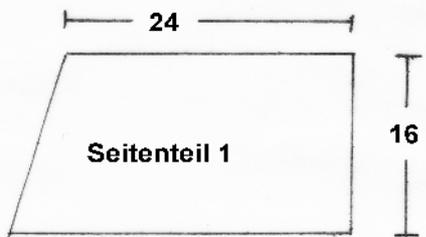
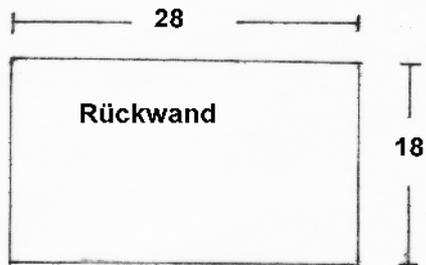
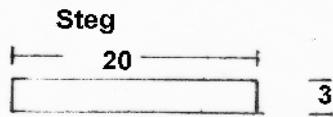
Es kann vorkommen, dass Nisthöhlen von ganz anderen Arten als ursprünglich dafür vorgesehen, besiedelt werden. Beispielsweise können dies folgende Arten sein: Hummeln, Wespen, verwilderte Bienen, Hornissen, Haselmäuse und Bilche, wie etwa der Siebenschläfer. Diese verdienen ebenso Ihren persönlichen Schutz. Bitte lassen Sie diese unbeschadet in den Nisthöhlen.

13.5 Biologische Schädlingsbekämpfung

Einige Vogelarten wie z.B. Blaumeisen tragen zur biologischen Schädlingsbekämpfung in Streuobstwiesen bei. Zur Förderung der Blaumeise sollte eine kleine Fluglochöffnung von 2,8 cm bei der Herstellung von Nisthöhlen gewählt werden.



Entwurf Horst Bürgel, 54578 Kerpen



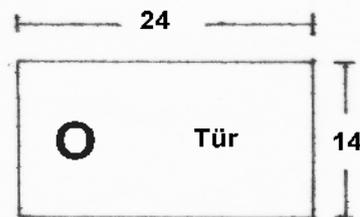
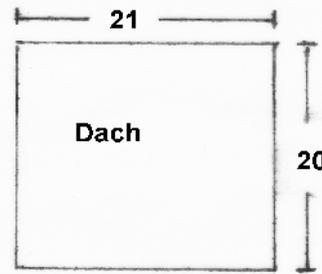
Anleitung zum Bau einer Nisthöhle
Typ Meise

Maßstab 1 : 50

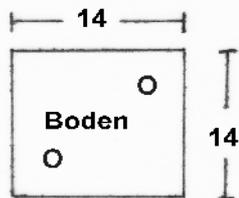
Brettstärke 2 cm

Holzbedarf ohne Verschnitt 0,24 m²

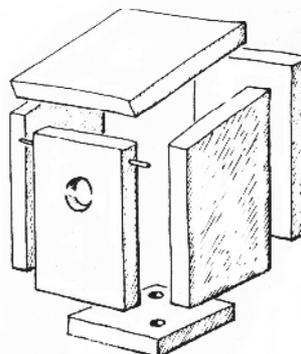
Für die Aufhängung der Nistkästen ist ein ca. 1 m langer ummantelter Spanndraht an den Seiten des Nistkastens mit Hilfe von Krampen zu befestigen.
Die Vögel in hängenden bzw. schwingenden Nistkästen sind weitestgehend vor Mardern und Katzen geschützt.



Flugloch 2,8 bzw. 3,2 cm



Die Grundfläche der Bodenplatte muss mindestens 14 cm x 14 cm betragen, damit die Altvögel auf dem Nestrand stehen können.



13.5.1 Literatur:

LOHMANN, MARTIN: Die Kinderstube der Vögel; blv; 2000
NATURSCHUTZVERBÄNDE



14 Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“

- **Autoren:** DLR EIFEL
- **Foto und Grafik:** ANNE-RUTH WINDSCHEIF



14.1 Was ist die Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“?

Die Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“ wurde 1987 durch das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Forsten ins Leben gerufen. Sie ist eine gemeinschaftliche Aktion der Teilnehmer in einem Bodenordnungsverfahren und wird von dem jeweils zuständigen Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Abt. Landentwicklung / Ländliche Bodenordnung (DLR) betreut. Bei dieser Aktion kann jeder Flurbereinigungsteilnehmer einen freiwilligen Beitrag leisten zur Verbesserung des Naturhaushaltes, zur landschaftsgerechten Einbindung der Ortslagen, zur Bereicherung des Landschaftsbildes, zur Schaffung zusätzlicher Lebensräume für zahlreiche Tierarten sowie zur Erhaltung alter, regionaltypischer Obstsorten.

Für die innerhalb eines Bodenordnungsverfahrens liegenden Grundstücke können auf Antrag heimische Laubbäume und Sträucher, Kletterpflanzen sowie regionaltypische Obstbaumhochstämme einschließlich des dazugehörigen Pflanzmaterials (Baumpfähle, Bindematerial, Verbisschutz) sowie Nisthilfen von den Beteiligten bestellt werden. Hierbei verpflichtet sich jeder Teilnehmer, die Pflanz- und Pflegearbeiten sachgerecht durchzuführen.

Im Einzelnen können die im Rahmen der Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“ gelieferten Gehölze verwendet werden

- zur Anlage von Feldgehölzen, Wild- und Schmitthecken,
- zur Anlage von Streuobstwiesen, Baumreihen und Baumgruppen,
- zur Gestaltung des Hofraumes bzw. des Hausgrundstückes sowie
- zur Fassadenbegrünung.

14.2 Ablauf der Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“

In der Regel ein Jahr nach dem Besitzübergang kann jeder Teilnehmer in einem Flurbereinigungs- bzw. Zusammenlegungsverfahren für sein Grundstück innerhalb des Bodenordnungsgebietes kostenlos von der Teilnehmergeinschaft beantragen:

heimische Laubbäume (z.B. Schwarzerle, Rotbuche, Winterlinde, Traubeneiche, Bergahorn),

heimische Sträucher (z.B. Haselnuss, Hainbuche, Salweide, Weißdorn, Schwarzer Holunder),

Hochstammobstbäume (i. d. R. bewährte Lokalsorten wie Bohnapfel, Pastorenbirne, Heddelfinger Riesenkirsche, Hauszwetschge, Nancy Mirabelle);

Kletterpflanzen (z.B. Kletterhortensie, Geißblatt, Wilder Wein, Kletterrosen);

Baumpfähle (bis zu 3 Stück auf Weideland) sowie Vorrichtungen zum Schutz gegen Wildverbiss; Nisthöhlen und Fledermauskästen.

Ein Rechtsanspruch besteht allerdings nicht.



14.3 Freiwilliger Beitrag der Bürger im Dienstbezirk des DLR Eifel im Rahmen der Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“

Im Dienstbezirk des DLR Eifel konnten seit 1987 für ca. 580.000 Euro rund 300.000 Gehölze und Pflanzmaterialien in rund 75 Bodenordnungsverfahren an die Beteiligten verteilt werden.

Aufgrund der ungünstigen klimatischen Standortbedingungen fällt der Anteil an gepflanzten Obstbaumhochstämmen im Verhältnis zu anderen DLR-Bezirken des Landes gering aus. So wurden im Dienstbezirk des DLR Eifel bis heute rund 27.000 Obstbäume von

den Beteiligten in den Bodenordnungsverfahren gepflanzt. Hiervon sind rund 7.000 im Landkreis Vulkaneifel und rund 20.000 Obstbaumhochstämmen im Eifelkreis Bitburg-Prüm gepflanzt worden.



Vor dem Hintergrund einer schnelllebigen Gesellschaft lässt sich zwar heute schon feststellen, dass wieder vermehrt das eigene Obst im Garten gewünscht wird, aber das Wissen um das Pflanzen und Pflegen nicht mehr ausreichend bekannt ist.

Da die richtige Pflanzung und Pflege der Obstbäume für den Bestand der Streuobstwiesen unerlässlich sind, werden Obstbaumschnittkurse im Zuge der Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“ unter fachmännischer Anleitung durch z. B. die FÖNO GbR durchgeführt.

In dem der Pflanzung folgenden Frühjahr findet i. d. R. der Pflanzschnitt- und im Spätsommer der Sommerschnittkurs für alle Beteiligten in einem Verfahrensgebiet statt.

Foto: Von einem Spezialisten durchgeführter Schnittkurs

14.3.1 Literatur

- MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, VERKEHR, LANDWIRTSCHAFT UND WEINBAU: Aktion „Mehr Grün durch Flurbereinigung“; 2008



15 Naturerlebniszentrum Darscheid

- **Autoren:** LOTHAR BOOS, NEZ, Naturerlebniszentrum Darscheid
- **Fotos:** LOTHAR BOOS, Archiv NEZ,



Bürgerengagement im Naturerlebniszentrum in Darscheid / Vulkaneifel 2011

Unter dem Motto:

**kleinen Tieren und seltenen Pflanzen
eine Stimme geben!**

In Zusammenarbeit mit
Ortsgemeinde, Unterer
Landespflegebehörde,
SGD Nord, Stiftung
Natur & Umwelt RLP,
Umweltministerium RLP

setzen sich Darscheider Bürger traditionell schon seit über 50 Jahren für ihre Landschaft und für den Naturschutz ein. In jedem Jahr leisten die Mitglieder der Vogelschutzgruppe für ihr Dorf mehrere hundert ehrenamtliche Arbeitsstunden um wertvolle Borstgrasrasen, Feucht- und Streubstwiesen oder Teiche und Tümpel so zu pflegen, dass dort selten gewordenen Pflanzen und Tiere einen Lebensraum finden. Seit 1988 entwickeln und betreuen Darscheider Bürger den ersten kommunalen Biotopverbund in Rheinland Pfalz. Dafür gab es schon viele überörtliche Anerkennungen und Preise, zuletzt den ersten Preis im Dorferneuerungswettbewerb in Rheinland Pfalz.



- 1 Naturschutz Lehrpfad Pafenhack
- 2 Baumhessen
- 3 Feuchtbiotop Fischbachtal
- 4 Naturdenkmal Sauerbrunnen
- 5 Kulturdenkmal Notkreuz
- 6 Borstgrasrasen Semersberg
- 7 Waldlehrpfad Rudebuhr
- 8 Feuchtbiotop Alfbachau
- 9 NaturErlebnisZentrum
- 10 Feuchtbiotop Ebarter Kaul und Herrichseifen
- 11 Borstgrasrasen Schelperich
- 12 Kulturdenkmal Jiddeberg

Anmeldung
erforderlich!

Naturschutz - Arbeitseinsätze

sind am **Samstag, 19. März** und am
Samstag, 29. Oktober, jeweils von 13 - 17 Uhr
Zusätzlich gibt es

Exkursionen im Biotopverbund

- in Verbindung mit Arbeitseinsätzen zu den Themen:
- Schmetterlingswiesen
 - Streubstwiesen und Feldhecken - essbare Landschaften
 - Permakulturgarten im NEZ
- Pilzseminare sind am **Sonntag, 18. September** und am
Sonntag, 25. September, jeweils von 14 - 18 Uhr



15.1.1 Woher kommt der Obstbau ?

Die Anfänge des Obstbaus liegen vermutlich in der Bauernkultur der Jungsteinzeit. Die dornenlosen Wildobststämme von Apfel und Birne hielten Einzug in den entstehenden Feld- und Gartenbau. Der Apfelbaum stammt aus Armenien, der Birnbaum aus dem Kaukasus.

Die Methode des Veredelns wird von dem berühmten Arzt der Antike, Hippokrates, beschrieben.

Von Italien aus erfolgte die Ausbreitung des Obstbaumes durch die Römer und die in Europa Handel treibenden Kelten ab dem 2. Jahrhundert n. Chr. nach Norden bis zur Mosel.

Das Moseltal wurde das erste Obstanbaugebiet in Deutschland.

Durch Karl den Großen wurde der Obstbau weiter in ganz Deutschland verbreitet. So ordnete er beispielsweise an, dass jedes Ehepaar 6 Obstbäume zu pflanzen hatte. Die Züchtung widerstandsfähiger Sorten dauerte dann fast Tausend Jahre, ehe der Obstbau auch in rauen Mittelgebirgslagen wie der Eifel, Fuß fassen konnte...

15.1.2 So kam der Obstbau in die Vulkaneifel:

Ab 1860 mit der Gründung des „Deutschen Pomologenvereins“ wurden Wanderlehrer für den Obstbau in die einzelnen deutschen Gebiete ausgeschickt um bei den Bauern für den Anbau von Obst zu werben und dabei zu helfen.

Sehr zögerlich und misstrauisch nahmen die Bauern im Kreis Daun den von der Obrigkeit verordneten Obstbau an. 1880 wurden im Kreis Daun in 95 Gemeinden über 1.800 Obstbäume an Gemeindewegen angepflanzt, nachdem ein Jahr zuvor viele Obstbäume in der Kälte des Winters eingegangen waren.

Obwohl von der Obrigkeit in Trier eine positive Unterstützung für die Entwicklung des Obstbaus im Kreis Daun ausging – man förderte zur Veredlung der Früchte eine Kelter – stellten sich die Kreisgremien in Daun quer. Die Mentalität der Beamten führte traditionell allerlei Bedenken ins Feld und stellte die negativen Seiten besonders heraus mit dem Ergebnis, dass man sich gegen das „Neue“ entschied. So kam es dann auch, dass die Nachbarkreise, dem „Neuen“ aufgeschlossen, den Obstbau entwickelten, die Früchte zu Produkten wie Apfelsaft, Viez und Obstbrand veredelten und diese Tradition bis heute bewahrt haben.

In den anderen Landkreisen rundum wurde das „Brennrecht“ eingerichtet und der Kreis Daun ging leer aus...

Wie sehr sich dennoch hartnäckige Bauern im Kreis Daun für das „Neue“ interessierten zeigen Beispiele:

So kam die Verwaltung 1884 nicht daran vorbei, einen Zuschuss von 30 Pfennigen für die Pflanzung eines Obstbaumes zu gewähren.

1901 erbrachte eine Zählung im Kreisgebiet folgendes Ergebnis: 38.000 Apfelbäume – 12.000 Birnbäume – 10.000 Zwetschgenbäume – 1.500 Kirschbäume...

Im Zuge der Industrialisierung der Landwirtschaft ab etwa 1960 ereilte die Obstbaumkulturen wie fast alle traditionellen Kulturen (Kartoffeln, Kohl, Hafer, Roggen, Buchweizen... das gleiche Schicksal – sie wurden weg rationalisiert!



Engagierte Biolandwirte und Naturschützer pflanzen seit einigen Jahren wieder Obstbäume und geben ihnen eine neue Bedeutung!

15.1.2.1 Quelle:

ERMEL, HEINZ, Birresborn
Heimatjahrbuch Kreis Daun, 1994

15.1.3 Bedeutung der Streuobstwiesen

Streuobstwiesen bestehen traditionell aus hochstämmigen Obstbäumen, die sehr behutsam gepflegt werden.

Meistens haben die Bäume einen großen Abstand voneinander damit sie ihre Kronen voll ausbilden und genug Sonnenlicht einfangen können.

Wegen des kalten Eifelklimas ist es günstig, wenn Streuobstwiesen in Hanglage und nach Süden ausgerichtet sind. Eine umgebende Hecke bricht den Wind, sammelt und hält die Wärme der Sonne fest.

Es finden sich nur alte Apfelsorten, die an unsere Klima- und Bodenverhältnisse angepasst sind. Mit den alten Obstsorten wird ein genetischer Schatz bewahrt der uns noch einmal wertvolle Dienste erweisen wird wenn die derzeitigen Einheitsmassenprodukte und die gentechnischen Experimente mit der Schöpfung „ausgelutscht“ sind.

Mit der Rückbesinnung auf alte Obstsorten entsteht eine Versorgung aus der Region. Nicht zuletzt heben sich die regionalen Obstsorten durch eine breite Geschmacksvielfalt deutlich von den Einheitsgeschmacksrichtungen der industriemäßigen Massenproduktion ab.

Die Äpfel entsprechen oft nicht den Normen die von EU Bürokraten festgelegt worden sind. Dies tut aber dem Geschmack keinen Abbruch und auch die Tierwelt der Streuobstwiesen interessiert sich nicht für die EU Bürokratie.

Bis zu 3000 Tierarten, davon etwa 55 teilweise seltene Vogelarten, benötigen Streuobstwiesen als Brut- Lebens- und Nahrungsraum.

So leben im Wurzelbereich Kleinsäuger wie z.B. Igel und Mäuse. Am Stamm finden sich Käfer, Wespen, Algen und Flechten. Baumhöhlen und Astlöcher in älteren Bäumen sind Nistplatz für Spechte, Käuze, Fledermäuse.

Steinmarder, Garten- und Siebenschläfer jagen im Geäst der Baumkronen. Für Insekten bieten die Blätter Nahrungs- und Lebensraum. Die Blüten liefern Pollen für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge. Früchte, die wir hängen und liegen lassen, dienen Wildtieren als Nahrung.

So ist der Obstbaum ein hervorragender Lebensraum für viele kleine Tiere, die miteinander eine Nahrungskette bilden.

Die traditionelle Bewirtschaftung der Wiese unter den Obstbäumen erfolgte durch Viehhaltung von Rindern und Schafen. Im alten Darscheid hatte fast jeder Haushalt bis in die 1970er Jahre hinein eine kleine Bauernwirtschaft. Aus Gründen der Konsumententwicklung und der finanziellen Rentabilität verschwand diese Lebensform fast vollständig.

Die Pflege der seit 1988 im Rahmen der Entwicklung des Biotopverbundes neu angelegten Streuobstwiesen erfolgt derzeit maschinell durch Mulchen und Abräumen des Schnittgutes. Bei entsprechendem Engagement junger Leute sollte zukünftig wieder eine Viehbeweidung erhofft werden...



15.1.4 Schützen durch Nützen – eine nachhaltige Bewirtschaftung von Streuobstwiesen im Biotopverbund Darscheid

Wir schreiben das Jahr 2025. Am verglimmenden Lagerfeuer der Vogelschutzhütte sitzen bei einer klaren Vollmondnacht im Frühling die letzten Teilnehmer einer Projektwoche einer Schule.

Man hat gemeinsam Lieder gesungen.

Die Menschen haben wieder Freude daran gefunden, sich zu treffen. Geschichten werden erzählt und man hört gerne zu. Man hat wieder Zeit, sich zuzuhören....

Die Menschen haben wieder gelernt, die Zeit langsamer zu machen, nach dem Sinn des Lebens zu suchen, zusammen zu arbeiten und die wichtigen Dinge des Lebens zu leben.

Die Ellenbogengesellschaft der Jahrtausendwende hat besonders viele Menschen an Körper, Geist und Seele krank gemacht und es hat für viele lange gedauert zur Besinnung zu kommen...

Man genießt die klare Luft und die Stille der Nacht die hin und wieder von einem kurzen Geblöke unterbrochen wird. Das sind die Schafe, die auf der benachbarten Streuobstwiese liegen und dem herumschleichenden Fuchs Signal geben „Hau ab“.

Die Lagerküche hat am frühen Abend ein köstliches Abendessen gezaubert.

Hammel am Spieß aus Darscheid auf dem Buchenholzfeuer gedreht und mit Apfelwein gekrustet, dazu ein Salatbuffet mit Produkten vom Biohof.

Krumperewaafele mit dem rauchigen Aroma von Buchenholz, Deppekooche nach dem Originalrezept oder saure Bohnen sind Delikatessen aus der Region die wegen der besonderen Beschaffenheit des Bodens einen einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack haben.

Eine junge Familie hat vor vielen Jahren damit begonnen, nachhaltig und qualitativ in der Region zu wirtschaften. Das war schwer, denn traditionell ist die Mentalität der Eifler pessimistisch. Viele ereiferten sich bis hin zu Aggressivitäten um diesen jungen Leuten klar zu machen, dass sie die Finger von ihrem Plan lassen sollten. Als sie dann jedoch die ersten Erfolge hatten, war das den Pessimisten auch nicht recht und Neid und Missgunst machten ihnen das Leben schwer.

Aber die Ökobauern haben sich durchgesetzt...

Die Schüler stillen ihren Durst mit Apfelsaftschorle von den Darscheider Streuobstwiesen wenn sie ihre Pflege- und Studienprojekte im Biotopverbund mit körperlicher Anstrengung absolvieren. Abends beim Lagerfeuer trinken die Erwachsenen von dem köstlichen Viez. Die einen mögen ihn herb die anderen eher lieblich. Manche trinken auch gerne den Cidre, einen Apfelschaumwein nach Art der nordfranzösischen Bauern. Ein besonderer Genuss sind auch die Liköre aus den Wildfrüchten der Hecken des Biotopverbundes...

Zwischen Wachsein und Traum findet die Gruppe am Lagerfeuer an der Vogelschutzhütte die nachhaltige Entwicklung Anfang des 21sten Jahrhunderts sehr positiv für die Menschen, die Tiere und die Pflanzen unserer Welt...



WAS bedeutet:

Das **„NEZ LEBEN“** im
Verlauf eines Jahres
aktiv **„MIT - ERLEBEN“**



NaturErlebnisZentrum in Darscheid / Vulkaneifel

Kinder und Jugendliche beschäftigen sich mit den Naturkreisläufen und erwerben dabei grundlegendes Wissen über ökologische Zusammenhänge. Sie gehen der Frage nach: **Wie viel Klimaschutz kann jeder durch den Verzehr von Bio-Kartoffeln leisten?** Am praktischen Beispiel des speziellen Naturkreislaufes der „NEZ Klimaschutzkartoffel“ kommt man zu dem Ergebnis: **Eine ganze Menge!**





E Streuobst - Vielfältig genutzt

16 Streuobst – mit Äpfeln & Apfelsaft Gesundheit genießen

- **Autoren:** HEIKE PORT, DLR R-N-H, Bad Kreuznach
- **Foto:** HEIKE PORT

Bereits 800 v. Chr. taucht der Apfel in einer alten babylonischen Schrift als Pflanze eines Heilkräutergartens auf. In unseren Breiten wird der Apfel seit dem Mittelalter heilkundlich erwähnt, z. B. seine abführende Wirkung durch Äpfel mit Schale, der geraspelte Apfel bei Magenschmerzen und Erbrechen oder der gedünstete Apfel zur Stärkung. Das englische Sprichwort „An apple a day keeps the doctor away“ kommt nicht von ungefähr. Bei nur etwa 225 kJ oder 54 kcal auf 100 g, stecken in der gesunden Frucht verschwindend wenig Eiweiß und Fett, dafür aber mehr als 20 Mineralstoffe und Spurenelemente und mehr als 300 weiteren pflanzlichen Stoffe, wie z. B. Fruchtzucker, Vitamine und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe (z.B. Pektin).

In der Natur gibt es etwa 60.000 sekundäre Pflanzenstoffe, aber nur 10.000 sind bisher genauer bekannt. Die Pflanze produziert die Stoffe nicht in ihrem primären Stoffwechsel, sondern im sekundären, der nicht direkt dem Wachstum der Pflanze dient. Daher stammt der Name. Die Stoffe kommen in Pflanzen in nur sehr geringen Mengen vor, weshalb man ihnen lange Zeit kaum Beachtung schenkte. Noch vor einigen Jahren galten sie als giftig. Anfang der 1990er Jahre stellte man allerdings fest, dass sie die Gesundheit fördern können. Inzwischen stehen sie mit den Vitaminen, den Mineralstoffen und den Ballaststoffen auf einer Stufe. Sie wirken anticancerogen, antimikrobiell, antioxidativ, immunmodulierend, antithrombotisch, entzündungshemmend, cholesterinsenkend, blutdruckregulierend und verdauungsfördernd.

Hervorzuheben ist die Fähigkeit, freie Radikale abzufangen (antioxidatives Potenzial). Freie Radikale sind heimtückische Bewohner unseres Organismus. Rund 30 Milliarden freie Radikale entstehen täglich beim Stoffwechselfvorgang während der Atmung. Diese Teilchen sind chemisch völlig außer Rand und Band geraten, verhalten sich unberechenbar und ungemein aggressiv. Der Körper weiß sie für sich als Waffe gegen Bakterien und andere Angreifer zu nutzen. Durch Rauchen, Alkohol, Stress, Sonnenbrände, falsche Ernährung und intensiven Sport kann die Zahl der freien Radikale jedoch überhand nehmen und dann wird es kritisch: das Immunsystem kann Zellschäden nicht mehr reparieren und Organe werden in ihrer Funktion beeinträchtigt. Der Körper läuft Gefahr, an Rheuma, grauem Star, Diabetes, Alzheimer, Arterienverkalkung, Herzinfarkt oder sogar Krebs zu erkranken.

Aufgrund ihrer chemischen bzw. funktionellen Eigenschaften lassen sich die sekundären Pflanzenstoffe in verschiedene Klassen einteilen: Carotinoide, Phytosterine, Saponine, Glucosinolate, Polyphenole (Phenolsäuren, Flavonoide), Protease-Inhibitoren, Monoterpene, Phytoöstrogene und Sulfide. Auch Lektine, Chlorophyll oder Phytinsäure, die sich keiner der Gruppen zuordnen lassen, zählen zu den sekundären Pflanzenstoffen. Diese Stoffe verleihen den Pflanzen Aroma, Duft und Farbe, regulieren ihr Wachstum, schützen sie vor Parasiten und Schädlingen oder vor Umwelteinflüssen wie z. B. die UV-Strahlung.



16.1 Die Beeinflussung des Polyphenolgehalts bei Äpfeln

Bei Äpfeln fällt die Gruppe der antioxidativ wirkenden Polyphenole ins Auge. Der Gesamtphenolgehalt variiert von Apfelsorte zu Apfelsorte. Das Polyphenolmuster des Apfels wird wiederum genetisch kontrolliert und kann je nach Gesundheitszustand, Reife, Sonnentagen, Standort und Witterung stark schwanken. Und auch innerhalb der Apfelparteile schwankt der Gehalt einzelner Polyphenole: Hydroxyzimtsäurederivate befinden sich vor allem im Kerngehäuse und Fruchtfleisch, Flavonole und Anthocyane in der Schale und Chalkone hauptsächlich im Kerngehäuse. Da Anthocyanidine und Flavonolglykoside nur in der Schale der Äpfel vorkommen, werden sie gewöhnlich nicht in den Saft extrahiert und verbleiben im Trester. Die Chlorogensäure hingegen kommt sowohl im Trester als auch im fertigen Saft vor.

In einigen Studien der letzten Jahre wurde ein enger Zusammenhang zwischen dem Polyphenolgehalt im Apfelsaft und der Kultivierungsmethode, der Qualität der Rohware und der industriellen Verarbeitung und Lagerung festgestellt.

16.2 Einfluss der Kultivierungsmethode

Einige Studien zeigten Unterschiede in der Inhaltsstoffzusammensetzung zwischen biologisch und konventionell produzierten Produkten.

Bio-Obst beinhaltet mehr Ascorbinsäure und um 10 – 50 % mehr Anteile an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen als bei vergleichbaren Lebensmitteln aus konventioneller Landwirtschaft.

Bio-Äpfel wiesen in Untersuchungen um 19 % höhere Phenolgehalte als Äpfel aus konventionellem Anbau auf. Diese beruhe darauf, dass die im konventionellen Landbau erlaubten Pestizide die Entwicklung sekundärer Stoffwechselprodukte, die die Pflanzen u. a. vor Schädlingen und Krankheiten schützen, unterdrücken.

16.3 Einfluss der Sortenwahl

Die Wahl der Apfelsorte für die Safterstellung hat die bedeutendste Rolle im Hinblick auf das Ausmaß der antioxidativen Kapazität, wenn sich auch das Polyphenolmuster und der Polyphenolgehalt vom Apfel bei der Saftverarbeitung verändert.

Mostäpfel haben einen fünf bis zehnmal höheren Polyphenolgehalt als marktgängige Tafeläpfel. Während er bei Tafeläpfeln bei 300 – 560 mg Polyphenole/Liter Saft liegt, enthält Saft aus Mostäpfeln 800 – 2500 mg/Polyphenole/l. Demnach können die Werte in sortenreinen Apfelsäften um bis zu 500 % variieren (Garnweidner 2006). Laut Untersuchungen enthält Apfelsaft der Sorte Jonagold durchschnittlich 312 mg/l Gesamtphenole, während der Saft der Sorte Topas 901 mg/l aufweist. Spitzenreiter ist der zu den Mostäpfeln zählende Rheinischer Bohnapfel mit einem Polyphenolgehalt von 1623 mg/l (RECHNER, 2001).

16.4 Einfluss der Verarbeitung und Lagerung

Im Allgemeinen enthält naturtrüber Apfelsaft mehr Bioaktivstoffe als Klarsaft (bis zu 5mal mehr Polyphenole!) und Direktsaft mehr als aus Konzentrat hergestellter Saft. Schließlich kann es auch bei der Lagerung von Äpfeln bzw. dem fertigen Saft zu Verlusten an Polyphenolen kommen. Eine Reduktion der Hydroxyzimtsäuren um 36 % sowie ein Verlust von Quercetin und Phloretin um 50 – 60 % wurde bei der Lagerung von Saftkonzent-



raten über neun Monate bei 25°C beobachtet. Procyanidine gehen oft zur Gänze verloren. Um die im Saft enthaltenen Polyphenole zu stabilisieren, wird empfohlen, den Saft direkt nach der Pressung zu pasteurisieren, um fruchteigene Enzyme, die zur Oxidation der Polyphenole führen, zu aktivieren.

16.5 Praktische Tipps

- Regelmäßig Äpfel essen und Apfelsaft trinken
- Naturtrüben Apfelsaft vorziehen, dieser enthält bis zu 5 mal mehr Polyphenole als Klarsaft
- Apfelsaft aus Mostäpfeln / Streuobstanbau bevorzugen (5 – 10 mal mehr Polyphenole)
- Die Schale möglichst mitverzehren, bis zu 30 % der Polyphenole stecken in der äußeren Haut
- Polyphenole werden durch Kochen oder Backen nicht zerstört
- Reife Äpfel enthalten die meisten gesundheitsfördernden Stoffe
- Direktsaft bevorzugen



Foto: prachtvollere Tafeläpfel

17 Äpfel

- **Autor:** ELISABETH GÖTZ, IRMGARD LÜTTICKEN , DLR Eifel, Bitburg
- **Fotos:** ELISABETH GÖTZ

17.1 Apfel Warenkunde

Der Apfel ist die überwiegende Obstart auf Streuobstwiesen. Es sind vor allem die alten, schmackhaften, oft regionaltypischen Apfelsorten, die man auf Streuobstwiesen findet. Viele Äpfel finden als Mostapfel gute Verwendung, manche sind aber auch zum Direktverzehr geeignet.



Äpfel werden unterteilt in früh reifende Sorten, z.B. der Klarapfel, bis sehr spät reifende Sorten, wie z.B. die Wintersorte Eifeler Winterrambour.

Je nach Süßegrad und Konsistenz eignen sich die verschiedenen Apfelsorten für unterschiedliche Verwendungszwecke. Man unterteilt die Sorten auch nach Verwendungszweck in Tafeläpfel wie Grahams Jubiläumsapfel oder Elstar, Backäpfel z.B. Jakob Leibel, Boskoop, Kochäpfel Boskoop und Mostäpfel z.B. Porzenapfel.

Eine wichtige Rolle spielt der Reifegrad der Äpfel. Unreife Äpfel sind in Farbe, Aroma und Inhaltsstoffen noch nicht fertig ausgebildet und erreichen dies auch nicht in einer Nachreife.

Bei pflückreifen Äpfeln ist die Stärke zu Zucker umgebaut, Aroma und Inhaltsstoffe sind gebildet. Sie erreichen in wenigen Tagen oder Wochen die Genussreife, dann haben sie ein ausgewogenes Säure-Süße Verhältnis, werden knackig, saftig und bilden je nach Sorte eine schützende Wachsschicht. Ist das Fruchtfleisch des Apfels mehlig, trocken, ohne Säure, die Schale runzelig und ohne Glanz ist der Apfel überreif. Reife Äpfel produzieren Ethylen, was für eine Beschleunigung des Reifeprozesses verantwortlich ist.

17.2 Jeden Tag einen Apfel...

Mit der Schale gegessen liefert ein Apfel wichtige Vitamine. Der halbe Tagesbedarf an Vitamin C kann je nach Sorte schon mit zwei Äpfeln gedeckt werden. Am meisten Vitamin C enthält Braeburn mit 35mg pro 100 g Apfel. 100 Gramm Apfel enthalten 54 Kalorien, damit ist er als kalorienarme Zwischenmahlzeit gut geeignet.

Äpfel liefern keinen hohen, beim häufigen Apfelverzehr aber wichtigen Ballaststoffanteil und sind deshalb günstig für die Darmtätigkeit und bei Verstopfung. Ein geriebener Apfel wirkt aber auch bei Durchfall regulierend. Im Apfel enthaltenes Kalium wirkt entwässernd.

Sekundäre Pflanzenstoffe sind die Stars unter den Helfern. Sie sind unsere kleinen Gesundheitspakete. Der in der Schale des Apfels enthaltene Pflanzenfarbstoff Quercetin ist ein Abwehrspezialist gegen freie Radikale und Viren. Quercetin und andere Flavonoide haben eine antioxidative und entzündungshemmende Wirkung, sie helfen bei der Prävention von Dickdarmkrebs und koronarer Herzkrankheit.

Auch das im Apfel enthaltene lösliche Pektin senkt das Darmkrebsrisiko und wirkt Cholesterinspiegel senkend. Es unterstützt die Verdauung und sorgt für ein gutes Sättigungsgefühl, da Pektin stark quellfähig ist.

Aufgrund seines hohen Wasseranteils von 85 Prozent und eines ausgewogenen Verhältnisses von Süße zu Säure ist der Apfel das Saftobst schlechthin.

Der Gehalt an Zitronen- und Apfelsäure sorgt für eine erfrischende Wirkung. Die Fruchtsäuren unterstützen darüber hinaus die Resorption von Calcium aus den Lebensmitteln.

Durch seinen hohen Trauben- und Fruchtzuckergehalt (rund elf Prozent) ist der Apfel ein schneller Energielieferant und ein idealer Muntermacher. Ein natürlicher Muntermacher, das hört sich im ersten Moment ideal an. Warum also nicht täglich drei bis vier Äpfel essen? Der fruchteigene Zucker wird schnell ins Blut aufgenommen und dem Körper wird umgehend Energie zugeführt. Dies führt zu einem schnellen Anstieg der Leistungskurve. Diese Amplitude ist jedoch nur von kurzer Dauer. Sobald der Körper die Energie verbraucht hat, nimmt die Leistungskurve wieder ab. Rasche Müdigkeit, ein Leistungsabbau und ein schnell wiederkehrendes Hungergefühl können die Folge sein.

Somit lässt sich sagen, dass ein bis zwei Äpfel am Tag eine ideale Zwischenmahlzeit sind, insbesondere wenn man sie beispielsweise in Kombination mit Brot oder Joghurt isst. Dem Körper steht für einen längeren Zeitraum ausreichend Energie zur Verfügung.



17.2.1 Quellen:

- DLR Eifel, Ernährungsberatung RLP: Der Apfel, eine ideale Zwischenmahlzeit? <<http://www.ernaehrungsberatung.rlp.de>>
- UNIVEG- Kennzeichnungs-Assistent: Warenkunde Äpfel 10.05.2003 <<http://www.kennzeichnungsrecht.de>>
- aid: Inhaltsstoffe des Apfels- Warum ist der Apfel so gesund? <<http://www.was-wir-essen.de>>
- aid (Hrsg.): Obst, 11. überarb. Aufl, Eigenverlag: Bonn, 1997
- VEBU Verlag GmbH: Lust auf Apfel, Vehling, Berlin. o.J.
- Elmadfa, Ibrahim; Aign, Waltraute; Muskat, Erich; Fritzsche, Doris,: Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle. GU: München. 2003

17.3 Lagerung von Äpfeln

Für den Handel sind Äpfel meist in so genannten CA- Lagern untergebracht. CA steht für kontrollierte Atmosphäre. Der Sauerstoffgehalt der Luft ist reduziert, der Kohlendioxidanteil der Luft ist angehoben, wodurch die Atmung der Früchte und Alterungsprozesse verlangsamt wird. In CA-Lagern bleiben Inhaltsstoffe besser erhalten und die Früchte sind vor Austrocknen geschützt.

Bei Lagerung der eigenen Äpfel ist ebenfalls das Ziel, dass sich die Äpfel lange halten. Zur Lagerung eignen sich nur spät reifende Äpfel. Bei den handelsüblichen Äpfeln sind das Berlepsch, Cox Orange, Gloster, Golden Delicious oder Jonagold. Spätreifende alte Apfelsorten auf heimischen Streuobstwiesen sind z.B. Bismarkapfel, Schöner aus Boskoop, Luxemburger Renette, Eifeler Rambour oder Rote Sternrenette. Die Äpfel müssen frei von Druckstellen oder Wurmstichen sein. Sie werden in flache Holzkisten gelegt, in der die Äpfel nicht übereinander liegen. Praktisch ist es, wenn sich die Kisten stapeln lassen. Gut abgedeckt sind die Äpfel vor Austrocknung geschützt. Um den Alterungsprozess möglichst zu verlangsamen ist eine niedrige Temperatur von 1-5°C optimal. Kühle Keller sind für die Lagerung geeignet, eventuell auch Balkon oder Garage, Hier müssen die Kisten auf jeden Fall gut abgedeckt werden, um die Früchte vor Fraßschäden, aber auch vor Temperaturschwankungen und Frost zu schützen. Äpfel verströmen das Gas Ethylen, das Gemüse und verschiedene andere Obstsorten und auch die Äpfel selbst schneller reifen lässt. Deshalb sollen Äpfel sortenrein und getrennt von anderen Vorräten lagern. Damit sich die Äpfel nicht gegenseitig von Fäulnis anstecken, müssen die Kisten regelmäßig auf faule Äpfel durchgesehen werden.

Eine Lagerung von Äpfeln ist auch in Folienbeuteln aus Polyäthylen möglich, da sich in den Beuteln durch das ausgeatmete Kohlendioxid ein CA- Lagereffekt entwickelt. Dicht verschweißte Beutel müssen nach etwa zwei Wochen Lagerung perforiert werden, um das Gasgemisch zu regulieren (ein bis zwei Stiche pro zwei bis drei Kilogramm Äpfel). Die Beutel sollten nicht mehr als zwei bis maximal fünf Kilogramm Äpfel enthalten.



17.3.1 Literatur:

- aid: Äpfel- Verarbeitung, Lagerung, Verpackung
<<http://www.was-wir-essen.de>>
- aid (Hrsg.): Obst, 11. überarb. Aufl, Eigenverlag: Bonn, 1997
- Eifeler Obstwiesen e.V.: Äpfel A-K, Äpfel L-Z,
<<http://www.renette-online.de/content/bestellung/aepfel-a-k>>,
<<http://www.renette-online.de/content/bestellung/aepfel-l-z>>
- VEBU Verlag GmbH: Lust auf Apfel, Vehling, Berlin. o.J.

17.4 Apfelsaft

Zur Reifezeit der Äpfel fallen bei Streuobstwiesenbesitzern oft große Mengen an Äpfeln an, die möglichst zeitnah verarbeitet werden müssen. Oft ist es ein Anliegen, das Angebot der Äpfel, das über den aktuellen Bedarf hinaus geht, haltbar zu machen. Eine Methode, um die Äpfel vor dem Verderb zu bewahren, ist das Entsaften.

Es besteht die Möglichkeit, die Äpfel selbst zu keltern oder in eine Lohnkelterei zu liefern. Hier werden die Äpfel gegen Saft getauscht oder man bekommt den Saft der eigenen Äpfel zurück.

Äpfel von Streuobstwiesen ergeben einen besonders schmackhaften und aromatischen Saft, da die Äpfel ein ausgeglichenes Säure-Süße Verhältnis aufweisen. Es sind vor allem die alten Apfelsorten auf den Streuobstwiesen, die sich ausgezeichnet zur Mostgewinnung eignen.

Voraussetzung für einen guten Saft sind voll ausgereifte und gesunde Äpfel, frei von Faulstellen und Wurmbefall. Die Äpfel werden zuerst gewaschen, um Schadstoffe aus der Luft und Staub oder Erde zu entfernen. In einer Obstmühle mit zwei gegeneinander laufenden Walzen werden die Äpfel zerkleinert und zu Maische verarbeitet, die anschließend in eine Kelterpresse gefüllt wird. Durch Druck, der entweder von oben (Korbspindelpresse, Packpresse) oder von innen (Wasserdruck- Gummibalgpresse) auf die Maische gegeben wird, kann der Saft nach außen entweichen und in der außen liegenden Saftrinne aufgefangen werden. Um dem Saft Zeit zum Herauslaufen zu geben, darf nicht zu schnell gepresst werden.

Für große Apfelmengen ist ein kontinuierlicher Pressvorgang in der Bandpresse geeignet. Hier wird die Maische durch verschieden dicke Walzen ausgepresst. Die Saftausbeute ist größer und der Pressvorgang muss nicht durch das Entfernen des Tresters unterbrochen werden.

Grobe Trübstoffe wie Schalenreste oder Fruchtfleisch können durch Zentrifugieren entfernt werden. Zur Herstellung von klarem Apfelsaft wird dieser gefiltert.

Der gewonnene Rohsaft wird durch schonendes Erhitzen auf 72°C haltbar gemacht. Dabei werden die Bakterien abgetötet, die Inhaltsstoffe bleiben aber weitestgehend erhalten. Heiß in ausgespülte Flaschen gefüllt ist der Saft über mehrere Monate haltbar.

Vielfach wird der Saft als Direktsaft zur Direktvermarktung angeboten, was für den Verbraucher eine regionale und ausgezeichnete Alternative zu Apfelsaft im Handel darstellt, der häufig aus Apfelsaftkonzentrat bereitet wird.



17.4.1 Apfelsaft selber pressen

Material:

Körbe und Säcke
 Wasserbehälter und Bürste oder Wasserschlauch
 Küchenmesser
 Obstmühle
 Auffanggefäß für zerkleinerte Äpfel
 Presse mit Presssack
 Auffanggefäß für Saft
 Sieb

Äpfel (Die benötigte Apfelmenge ist abhängig von der Größe der Presse. Die Presse sollte gut gefüllt sein. Aus 50 kg Äpfeln gewinnt man etwa 30 Liter Saft, abhängig von der Sorte.)

Zuerst Äpfel sammeln. Zur Safftherstellung eignet sich auch Fallobst. Faule oder schimmelige Äpfel aussortieren. Äpfel waschen und abtropfen lassen. Wurmstichige Stellen herausschneiden. Obstmühle über ein Auffanggefäß legen. Äpfel nach und nach in die Obstmühle geben und zerkleinern. Presssack in die Presse legen, Auffanggefäß unter den Auslauf der Presse stellen. Gemahlene Äpfel in die Apfelpresse füllen bis der Sack $\frac{3}{4}$ voll ist. Den Sack schließen, mit Holzplatten abdecken, Vierkanthölzer versetzt darüber legen. Mit Hilfe des Hebels den Stempel auf die Apfelmasse drücken, bis der erste Saft herausläuft. Pressen immer wieder unterbrechen, um dem Saft Zeit zum herauslaufen zu geben. Der Pressvorgang ist beendet, wenn nur noch tropfenweise Saft herausläuft. Den Presssack entleeren. Der Trester wird als Viehfutter verwendet oder kommt auf den Kompost. Die Presse und die Mühle nach dem Pressen gründlich reinigen. Den Saft entweder frisch innerhalb weniger Tage verbrauchen oder durch Erhitzen und heißes Abfüllen in Flaschen konservieren.



Fotos:
 links: Obstpresse
 oben: Obstmühle



17.4.1.1 Literatur::

- Deutsche Umwelthilfe (Hrsg): Lust auf Natur- Apfel pur. 3 Aufl. Hannover, 2006

17.4.2 Rezepte

17.4.2.1 Apfelpunsch

Zutaten:

- 1 l Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 1 Nelke
- 1 Sternanis

Zubereitung:

Apfelsaft zusammen mit den Gewürzen erwärmen, bis er fast kocht etwas durchziehen lassen, heiß servieren.

17.4.2.2 Quelle:

- Thönges, Heinrich: Fruchtsäfte, Weine, Liköre. Stuttgart: Ulmer, 1990
- aid: Vom Apfel zum Saft
<http://www.was-wir-essen.de/abisz/aepfel_verarbeitung_saft.php>
- Eifeler Obstwiesen e.V.: Äpfel A-K, Äpfel L-Z,
<<http://www.renette-online.de/content/bestellung/aepfel-a-k>>,
<<http://www.renette-online.de/content/bestellung/aepfel-l-z>>

17.4.3 Obstwein oder Viez

Besonders beliebt für die eigene Herstellung ist der Apfelwein, oder Viez.

Die Gärung erfolgt meist in Glasballons unter Einsatz von Reinzuchthefen die ein gutes Ergebnis im Gegensatz zur Spontangärung, die früher üblich war, nicht nur durch Zufall erreichen. Die Gäreigenschaft dieser Hefestämme ist berechenbar, die Gärung verläuft glatt und der Geschmack wird reintoniger. Die Hefen verwandeln den im Most enthaltenen Zucker in Alkohol um, dabei entsteht Kohlendioxid, der durch den aufgesetzten Gäroverschluss entweicht. So kann die Gärung an aufsteigenden Kohlendioxidblasen beobachtet werden. Der Gärprozess soll schnell beginnen, dazu eignen sich Temperaturen um 15°C. Nach etwa einer Woche ist die stürmische Gärung beendet. Durch niedrigere Temperaturen verlängert sich die ruhige Gärphase, was dem Aroma des Weines zugute kommt. Wenn nach etwa drei bis zwölf Wochen kein Kohlendioxid mehr aufsteigt und die Hefe sich am Boden absetzt ist die Gärung beendet. Von der Hefe getrennt, in kleineren Gefäßen und im kühlen Raum setzt sich die Hefe erneut ab und der Obstwein klärt sich. Ist nach dem zweiten Abstich keine Gärung mehr festzustellen, wird der Viez in kleineren Ballons oder in Flaschen zum Verbrauch abgefüllt.

17.4.3.1 Quelle:

- Thönges, Heinrich: Fruchtsäfte, Weine, Liköre. Stuttgart: Ulmer, 1990
- aid (Hrsg): Wein und weinähnliche Getränke
<<http://www.was-wir-essen.de/abisz/wein.php>>



17.4.4 Einmachen

Apfelmus, Kompott oder Gelee, aus eigenen Äpfeln selbst hergestellt, ist immer eine Bereicherung auf dem Tisch und für den Speiseplan.

Besonders geeignet für die Verarbeitung in der Küche sind alte Apfelsorten wie der Bismarkapfel, Schöner aus Boskoop, Rheinischer Bohnapfel, Eifeler Rambour, Luxemburger Renette, Rote Sternrenette oder Grahams Jubiläumsapfel.

17.4.5 Rezepte

17.4.5.1 Apfelmus

Für Apfelmus lässt sich gut Fallobst verwenden, das jedoch keine großen Faulstellen haben sollte.

Die Äpfel werden zunächst gewaschen, dann vom Kerngehäuse befreit und in grobe Stücke geschnitten. Zusammen mit etwas Wasser, damit die Äpfel nicht anbrennen, werden die Apfelstücke in einem Topf zum Kochen gebracht und so lange bei milder Hitze weiter gegart, bis sie weich sind. Anschließend wird die Apfelmasse durch ein grobes Sieb gestrichen, oder durch eine Passiermühle gedreht.

Möglich ist auch die Verarbeitung geschälter Äpfel. Dann wird das Mus nach dem Kochen nur etwas verrührt und bleibt stückiger. Nach dem Kochen, solange das Apfelmus noch heiß ist, kann mit Zucker nach Geschmack gesüßt werden.

Praktisch ist ein Vorrat an fertigem Apfelmus. Abgekühlt kann es in Tüten oder Dosen eingefroren werden. Oder man füllt das kochend heiße Apfelmus in saubere, heiß ausgespülte Gläser, die direkt mit Twist-Off-Deckeln geschlossen werden.

17.4.5.2 Apfelgelee

Eine winterliche Variante des bekannten Apfelgelees **entsteht** durch Zugabe von Rosinen, gerösteten Mandelblättchen und Lebkuchengewürz.

➤ Winterapfelgelee

Zutaten:

- 1 l frischer Apfelsaft
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 4 EL Rosinen
- 4 EL geröstete Mandelblättchen
- 1 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Ein Liter frischer Apfelsaft, selber gepresst oder Direktsaft, wird mit 1 kg Gelierzucker 1:1 verrührt, aufgekocht und wenige Minuten bei milder Hitze gekocht. Je länger der Saft kocht, desto fester wird das Gelee. Mit den Geschmackszutaten Rosinen, geröstete Mandelblättchen und Lebkuchengewürz das Gelee nochmals gut durchkochen. Eine Geleierprobe machen, dazu einen Löffel Gelee auf einen kalten Teller geben und kontrollieren ob das Gelee fest wird, evtl. noch etwas länger kochen. Anschließend heiß in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und direkt mit dem passenden Deckel schließen. Das gleiche Rezept kann man auch mit Gelierzucker 1:2 oder 1:3 zubereiten.



17.4.5.3 Quelle:

- Eifeler Obstwiesen e.V.: Äpfel A-K, Äpfel L-Z,
<<http://www.renette-online.de/content/bestellung/aepfel-a-k>>,
<<http://www.renette-online.de/content/bestellung/aepfel-l-z>>
- VEBU Verlag GmbH: Lust auf Apfel, Vehling, Berlin. o.J.

17.4.6 Dörren von Apfelringen Birnen und Zwetschgen

Das Trocknen von Lebensmitteln gehört zur ältesten Form, Lebensmittel zu konservieren. Die getrockneten Früchte eignen sich sehr gut als Snack für den „kleinen Hunger zwischendurch“. Sie sind eine fruchtige Alternative zu Chips und ähnlichen Knabberereien oder bieten sich als Zutat im Müsli oder Fruchtbrot an.

Äpfel, Birnen oder Zwetschgen können mit geringem Aufwand selber getrocknet werden. Für Apfelringe eignen sich dazu am besten frische, süße, knackige Äpfel. Ein ausgewogenes Säure-Süße Verhältnis haben Rote Sternrenette, Luxemburger Renette oder Goldparmäne. Überreife Äpfel sind ungeeignet. Für getrocknete Birnen sind besonders kleine Sorten, wie die Gute Graue, geeignet, die in Hälften oder Viertel geschnitten und entkernt werden. Zwetschgen trocknen besser, wenn sie halbiert und entsteint sind. Oft werden Apfelringe ohne Schale angeboten. Das Schälen ist jedoch nicht notwendig. Den Apfel einfach waschen und mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien, anschließend wagerecht in 4 mm dicke Scheiben schneiden, die in der Mitte ein Loch haben. Damit die Äpfel hell bleiben, können Sie die Äpfel mit etwas Zitrone bestreichen oder kurz in Zitronenwasser legen.

Zum Trocknen kann man die Apfelringe auf dünne Stäbe aufhängen oder auf das Backofengitter legen.

Zum Trocknen eignet sich der Umluft-Backofen bei 50-60°C und leicht geöffneter Ofentür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Das Trocknen dauert etwa 7 Stunden, variiert aber je nach Dicke der Apfelscheiben. Bei geviertelten Birnen oder bei Zwetschgen verlängert sich die Trockenzeit auf 10 Stunden oder mehr. Bei häufigerem Trocknen empfiehlt sich ein spezielles Dörrgerät, bei dem die Temperatur exakt eingestellt werden kann. Am einfachsten ist das Trocknen über einer Wärmequelle im Raum, beispielsweise über dem Kachelofen, hierfür ist jedoch nur dünn geschnittenes Obst geeignet.

Trocknen bei Raumtemperatur ist weniger zu empfehlen, da Äpfel, Birnen oder Zwetschgen nicht ausreichend trocknen und Schimmel oder Staub und Insektenbefall entstehen kann.

Die Birnen oder Apfelringe sind ausreichend getrocknet, wenn sie sich noch biegen lassen, aber beim Knicken keine Feuchtigkeit mehr austritt. Die getrockneten Früchte halten sich am besten in einem Schraubglas. So sind sie vor Feuchtigkeit geschützt und das Aroma bleibt am besten erhalten.

17.4.6.1 Quelle:

- VEBU Verlag GmbH: Lust auf Apfel, Vehling, Berlin. o.J.
- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum: Trockenfrüchte –Gesunde Nascherei für Zwischendurch
<<http://www.dlr-eifel.rlp.de>>



18 Birnen

18.1 Der Birnbaum (*Pyrus communis*)

- **Autorin:** FELICITAS SCHULZ, Hillesheim
- **Foto:** FELICITAS SCHULZ

18.1.1 Verbreitung:

Der Birnbaum, wie wir ihn kennen, war einst ein kleiner, struppiger Baum und versetzt mit Dornenzweigen. Bereits im Altertum erfuhr er durch die Griechen eine Veredelung. Aus den kleinen, sauren Holzbirnen wurden große, süße Früchte. Die Römer übernahmen diese veredelte Art, kultivierten sie weiter und bereits im 1. Jahrhundert n. Chr. gab es über 40 Birnenarten in ihren Obstgärten. Im 19. Jahrhundert zählte man bereits 156 verschiedene Sorten von Tafelbirnen und weiteren 33 für die Verarbeitung zu Obstweinen. mittlerweile kennt man weltweit über 1000 verschiedene Sorten, von denen nur wenige auf den Markt kommen. Klangvolle Namen wie Gellerts Butterbirne, Williams Christ, Gute Luise, Clapps Liebling wuchsen früher in Gärten und auch ausgewildert im Freiland. Der Wildbirnenbaum wächst heute noch verstreut in den Wäldern Europas.

18.1.2 Blüten:

Von April bis Juni erkennt man auf seinen dunklen Ästen die zwittrigen Birnenblüten. Es sind 5 rein weiße Kronblätter, aus deren Mitte ca. 10 dunkelrote Staubblätter entspringen. Die Blüte ist selbst unfruchtbar und braucht einen geeigneten Pollenspender in ihrer Nähe. Der Duft ist wie bei den Weißdornblüten durch das enthaltene Trimethylamin leicht fischartig. Birnen blühen noch vor den Äpfeln und sind in der Blüte frostgefährdet.

18.1.3 Wuchs:

Der Birnbaum gehört zur Familie der Rosengewächse. Die Birne ist eine Scheinfrucht in der typischen, sich nach oben verjüngenden Form. Die ovalen Blätter sind am Rand fein eingesägt und erscheinen erst am Ende der Blütezeit. Die Borke ist grau-braun und würfelartig eingeschnitten. In sonnigen Lagen in einem nährstoffreichen, tiefgründigen Boden gedeihen die Birnbäume besonders gut. Die wärmeliebende Birne wird gern als Spalierbaum gezogen. Reifezeit: August- Oktober

18.1.4 Sonstiges:

Das Birnenholz ist ein begehrtes, harmonisch gemasertes Möbelholz. Es ist sehr hart und besitzt eine seidig schimmernde Oberfläche. Ein gefragter Werkstoff im Kunsthandwerk wie auch für Zeichenbedarf von Reißbrett, Linealen, Teigformen.

18.1.5 Heilkunde:

Die frischen Blätter enthalten Aburtin, das antibakteriell wirkt und bei Nieren- und Blasenentzündungen eingesetzt wird. Die Früchte enthalten u. a. Flavonide, Tannine, Pektin, organische Säuren, Mineralsalze und Vitamin C. Hildegard von Bingen bezeichnete Birnen als schwer verdaulich. Sie empfahl ein mit Gewürzen zubereitetes gekochtes Mus als sehr hilfreich bei "schlechten Säften im Körper und bei Migräne" Mittelalterliche Ärzte bezeichneten Birnen gar als Gift: " Auch mit den Birnen sei auf der Hut! Man muss sie begießen. Roh die Birne vom Stamm, ohne Wein zu essen ist giftig. Sind die Birnen ein Gift, sei dem Birnbaum geflucht. Gegengift sind Birnen gekocht, doch



meide die rohen. Solche beschweren den Magen, gekochte hingegen erleichtern. Wer aber Birnen genießt, er heile es wieder mit Trinken"

18.1.6 Verwendung:

Trotz ihres sauren Geschmacks hat man für die Holzbirnen stets eine Verwendung gefunden. Um einen guten Obstwein zu bekommen, wurden einige Holzbirnen unter die veredelten Birnen gemischt. Für einen würzigen Geschmack an Marmeladen und Gelees ließ man paar Holzbirnen mit kochen. Aus 25 Pfund Birnenkerne konnten in Notzeiten 3 Pfund Öl gepresst werden.

Birnenbutter, Dörren von Birnen und gebackenes Hutzelbrot sind auch heute beliebte Leckerbissen.

- Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland, ein Birnbaum in seinem Garten stand und kam die goldne Herbsteszeit und die Birnen leuchteten weit und breit...
- Pflanze dir Obstbäume, dann kannst du heiraten, hieß es noch im 18. Jahrhundert in etlichen Ortschaften.
- Im 18. Jahrhundert erhielt man vielerorts die Heiraterlaubnis erst dann, wenn man eine gewisse Anzahl an neu gepflanzten, grünenden " Heiratsbäumen" vorweisen konnte.
- Bäume zu pflanzen ist zukunftsweisend, was Generationenlang spätestens seit der Karolinger-Zeit üblich war.
- Im Jahre 1806 bezeichnete Johann Peter Hebel in seinem "Schatzkästlein" des rheinischen Hausfreundes Obstbäume als eine Zins abwerfende Sparkasse.

18.1.7 Historisches

Albert Oehmen aus Walsdorf, weiß aus Erzählungen seiner Mutter, dass der Birnenbaum auf ihrem Grundstück, wie auch ein weiterer im Garten des Nachbarn, auf Geheiß von Kaiser Napoleon Anfang des 19. Jahrhunderts gepflanzt wurde. Die Ulmer Butterbirne, im Volksmund auch Broobirne genannt, sollte die Nahrung der Bevölkerung bereichern.

18.1.8 Literatur:

- LAUDERT, DORIS: Mythos Baum - Was Bäume uns Menschen bedeuten: Geschichte, Brauchtum; Verlag BLV München, Wein Zürich
- FISCHER, SUSANNE: Blätter von Bäumen - Legenden, Mythen, Heilanwendung & Betrachtung von einheimischen Bäumen; Verlag Heinrich Hugendubel Irisiana

18.1.9 Birnensaft

Birnensaft kann genau wie Apfelsaft hergestellt werden. Dieser schmeckt jedoch durch die fehlende Säure süß und oft fade.

Auf Streuobstwiesen finden sich oft auch die steinfleischigen, harten Mostbirnen. Der hohe Gerbstoffanteil der Birnen bewirkt beim Zusatz zu Äpfeln eine Klärung des Apfelsaftes, und ist eine Bereicherung für den Geschmack. Mostbirnen alleine gepresst wirken jedoch zusammenziehend auf die Mundschleimhaut.



Foto: Ulmer Butterbirne, Napoleonsbirne, im Volksmund auch Broobirne



18.2 Birnen Warenkunde

- **Autorinnen:** ELISABETH GÖTZ, IRMGARD LÜTTICKEN, DLR Eifel, Bitburg

Birnen sind weniger verbreitet und werden in geringerem Maße verzehrt als Äpfel. Das liegt an der kurzen Zeit der Genussreife und an der geringen Lagerfähigkeit der Birnen. Die Birnen werden in hartreifem Zustand geerntet. Bei Kauf sollten Birnen noch grün sein. Nach zwei bis drei Tagen sind die Birnen genussreif. Diese Nachreife erfolgt schneller als bei Äpfeln, darum sind Birnen auch nicht lange lagerfähig. In reifem Zustand sind Birnen sehr druckempfindlich. Birnen mit eingedrückten Stellen faulen schnell und müssen direkt verbraucht werden. Einige Wintersorten z.B. Alexander Lukas oder Gräfin von Paris reifen erst spät, unter guten Bedingungen sind sie mehrere Monate lagerfähig.

Die Nährstoffzusammensetzung der Birnen entspricht etwa der von Äpfeln. Sie schmecken süßer, da sie weniger Säure haben. Der Kaloriengehalt ist jedoch etwa gleich. Der Ballaststoffgehalt von Birne ist für Obst verhältnismäßig hoch. Birnen wirken günstig gegen Verstopfung und durch den Kaliumgehalt entwässernd. Sekundäre Pflanzenstoffe wie die Flavonoide finden wir bei den Birnen in und direkt unter der Schale. Sie wirken gegen Arteriosklerose und stärken das Immunsystem. Birnen sollte man am besten mit der Schale essen, denn beim Schälen würden sehr viele der wertvollen Inhaltsstoffe verloren gehen.

Frische Birnen eignen sich sehr gut zum direkten Verzehr als Pausensnack oder als Ergänzung zu Käse, Brot oder Salat. Gedünstet, als Kompott oder Mus sind Birnen auch feine Beilagen zu süßen oder herzhaften Gerichten wie Milchreis, Pfannkuchen oder Wildgerichte und in diesem Zustand auch für einen empfindliche Magen leicht bekömmlich.

Damit die Birnen über die kurze Lagerzeit hinaus verzehrt werden können, ist die Herstellung von eingemachten Birnen, Trockenobst, Kompott, Birnenmus oder Saft von Bedeutung. Alte Birnensorten von Streuobstwiesen finden häufig in Brennereien Verwendung.

18.2.1 Literatur:

- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum: Birnen-Genuss mit zartem Schmelz <<http://www.dlr-eifel.rlp.de>>
- Eifeler Obstwiesen e.V.: Birnen 13.02.2005
- <<http://www.renette-online.de/content/bestellung/birnen>>
- Elmadfa, Ibrahim; Aign, Waltraute; Muskat, Erich; Fritzsche, Doris,: Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle. GU: München. 2003
- UNIVEG- Kennzeichnungs-Assistent: Warenkunde Birnen 11.05.2003 <<http://www.kennzeichnungsrecht.de>>
- Weck, J (Hrsg.): Weck-Einkochbuch, 2. Aufl. Weck: Wehr-Öfflingen, 1988



18.2.2 Rezepte

18.2.2.1 Birnenkonfitüre

Zur Herstellung von Birnenkonfitüre sind die Birnensorten sehr gut geeignet, die sich auf den Streuobstwiesen in der Eifel finden. Das sind beispielsweise Sorten wie Gute Graue, Josephine von Mecheln, Neue Poiteau, oder Köstliche aus Charneaux.

Zutaten:

(für 4 Gläser à 500 g)
 1 kg gewürfelte Birnen
 1 kg Gelierzucker 1:1
 ½ cm Ingwerwurzel
 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse heraus schneiden und die Birnen in Würfel schneiden. Zu den Birnen einen Teil des Zuckers geben und Saft ziehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Birnenstücke mit dem Saft in einen Topf geben, den restlichen Zucker unterrühren. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zugeben. Ingwer schälen und fein reiben, ebenfalls zu den Birnen geben. Alles zusammen aufkochen, pürieren und anschließend 3 Minuten kochen lassen, evtl. Schaum abschöpfen. Die fertige Konfitüre mit einem Trichter in heiß ausgespülte Gläser füllen und zudrehen.

18.2.2.2 Quelle:

- Aus: Norddeutsche Zucker GmbH (Hrsg.) Handbuch für die Früchtezeit. Eigenverlag (o.J.)

18.2.2.3 Birnen einkochen

Zum Einkochen sind Birnen von Eifeler Streuobstwiesen z.B. die Köstliche aus Charneaux, Doppelte Philippsbirne, Gute Graue, Katzenkopf oder Petersbirne geeignet.

Die Birnen unterscheiden sich stark in Festigkeit und Süße. Feste saure Birnen benötigen mehr Zucker und eine längere Garzeit als reife, süße Birnen. Unreif und hart oder überreif und im Inneren teigig darf die zu verarbeitende Ware nicht sein. Früchte mit Faulstellen müssen aussortiert werden, sie können im Glas verderben. Der Inhalt im Glas sollte von einer Sorte stammen, da weiche und harte Birnen nicht zusammen eingekocht werden dürfen.

Zunächst müssen die Birnen gut gewaschen werden. Kleine Birnen können im Ganzen, geschält oder mit Schale in das Glas kommen. Größere Birnen sollte man schälen, halbieren oder vierteln.

Die vorbereiteten Birnen schichtet man bis 3 cm unter den Rand in ausgespülte Gläser. Je nach Süße der Früchte wird eine Zuckerlösung aus 1 Liter Wasser und 250-400g Zucker zubereitet. Das Wasser wird mit dem Zucker aufgekocht und anschließend wieder abgekühlt. Mit der Lösung werden die Gläser aufgefüllt, bis die Birnen bedeckt sind. Der Rand der Gläser muss dabei sauber bleiben.

Die Zugabe von einem Stück Zimtstange gibt zusätzlichen Geschmack. Eine Scheibe unbehandelte Zitrone auf den Birnen verhindert das Braunwerden der Früchte.



18.2.2.4 Das Einkochen im Einkochtopf

Die Gläser werden entweder mit einem Schraubdeckel versehen, oder bei Einmachgläsern mit Gummiring, Glasdeckel und Federklammer.

Die Gläser können im Einkochtopf auch übereinander gestapelt werden, jedoch so, dass sie nicht ineinandergezwängt sind. Das Wasser, dessen Temperatur der im Glas entspricht, wird so hoch aufgefüllt, dass das oberste Glas zu $\frac{3}{4}$ im Wasser steht. Tiefer stehende Gläser können auch ganz im Wasser stehen. Der Einkochvorgang beginnt erst, wenn das Wasser die vorgeschriebene Temperatur hat. Diese wird anhand des Einkochthermometers überprüft. Birnen werden 30 Minuten bei 90°C eingekocht.

Nach der vorgeschriebenen Einkochzeit wird das Gargut aus dem heißen Topf entnommen um ein Nachgaren zu verhindern. Zum Abkühlen die Gläser auf ein Tuch stellen. Nach dem Abkühlen kann bei Einmachgläsern die Federklammer entfernt werden. Der Deckel muss jetzt durch den entstandenen Unterdruck im Glas dicht sein. Deckel mit Drehverschluss sollten sich beim Abkühlen einziehen.

Die Gläser lagern bis zum Verbrauch am besten kühl und dunkel.

Das Einkochen gelingt auch im Backofen. Die Gläser müssen in der mit Wasser gefüllten Fettpfanne stehen. Auf der untersten Schiene im Backofen bei 150-160°C werden die Früchte eingekocht. Die Gläser bleiben nach der vorgegebenen Einkochzeit noch für 30 Minuten im Ofen.

In Gläser eingekochte Birnen lassen sich wie Konserven verwenden. Sie eignen sich als Beilage zu süßen Hauptgerichten, Wild, als Kuchenbelag oder Bestandteil von Desserts.

18.2.2.5 Quelle:

- Weck, J (Hrsg.): Weck-Einkochbuch, 2. Aufl. Weck: Wehr-Öfflingen, 1988
- aid: Erhitzen von Lebensmitteln bei 75 bis 100 Grad Celsius -Was ist beim Einkochen zu beachten?
<<http://www.was-wir-essen.de>

18.2.2.6 Birnenkaltschale - Eine kalte Suppe für heiße Tage

Aus Birnen wie Clapps Liebling, Frühe aus Trevoux oder Williams Christ Birne, die schon im August reifen, kann man eine Kaltschale zubereiten. Kaltschalen eignen sich sehr gut an heißen Tagen als erfrischende Vorspeise oder als leichtes Abendessen.

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 1 l Birnensaft
- 500 g Birnen
- 1 EL Speisestärke
- 3 EL Wasser
- 2 EL Zucker
- $\frac{1}{2}$ Zimtstange
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birnensaft erhitzen, Birnenwürfel und Zimtstange zugeben und je nach Reife der Birnen 5-10 Minuten auf kleiner Hitze kochen, bis sie weich sind, jedoch noch nicht zerfallen. Zimtstange herausnehmen, dann die Früchte pürieren. Speisestärke mit Wasser anrühren, unter das kochende Fruchtpüree geben und eine Minute sprudelnd kochen lassen. Zucker zugeben, in eine



Schüssel umfüllen und kalt stellen. Nach vollständigem Erkalten der Suppe Zitronensaft zugeben.

Tipp:

- Vor dem Pürieren 1/3 der Fruchtstücke herausnehmen und nur den Rest pürieren. Die Fruchtstücke kommen nach dem Erkalten wieder zur Suppe.
- Zur Zubereitung einer Kaltschale sind auch andere Früchte wie Kirschen oder Pflaumen geeignet.

18.2.2.7 Quelle:

- Polenz, Anke: Kochen und Backen - gewusst wie, München: Zabert Sandmann, 2005

18.2.2.8 Verwendung getrockneter Birnen

Getrocknete Birnen auch Kletzen oder Hutzeln genannt, sind Grundzutaten für klassische oder alte Gerichte.

18.2.2.9 Hefekuchen mit Birnenmus (Bunnes) – eine Eifeler Spezialität

Der Bunnes, ein Hefekuchen mit Birnenmus aus getrockneten, wieder weich gekochten Birnen ist ein in der Eifel bekanntes Gebäck.

Zutaten:

- 300 g getrocknete Birnen
- 1 Msp. Anis
- Apfelsaft
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 250 g Mehl
- 20 g frische Hefe
- 35 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die getrockneten Birnen knapp mit Wasser bedecken und 12 Stunden einweichen. Die eingeweichten Birnen mit dem restlichen Einweichwasser aufkochen und so lange weiterkochen, bis die Birnen weich sind. Die Birnen anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Ist das Mus zu steif kann etwas Apfelsaft zugegeben werden. Zum Schluss mit einer Messerspitze gemahlenem Anis und 1 EL Zuckerrübensirup abschmecken.

Für den Hefeteig die Milch auf 40°C erwärmen, die Butter darin schmelzen. Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker mischen, die lauwarme Milch zugeben und die Hefe darin auflösen. Nach und nach Mehl zugeben und zu einem elastischen Hefeteig verkneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals durchkneten, auf die Größe eines runden Backbleches ausrollen, auf das gefettete Blech legen, einen kleinen Rand formen und das Birnenmus auf den Hefeteig streichen. Mit einer Gabel ein Gittermuster in das Mus drücken. Den Hefeteig nochmals etwas gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Kuchen in den heißen Backofen stellen und 25 Minuten backen.



18.2.2.10 Hutzelbrot

In Süddeutschland ist das Hutzel- oder Kletzenbrot bekannt, das besonders in der Weihnachtszeit gebacken wird. Es ist ein Früchtebrot, mit einem großen Anteil getrockneter Birnen.

19 Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Renekloden

- **Autorinnen:** ELISABETH GÖTZ, IRMGARD LÜTTICKEN, DLR Eifel, Bitburg

19.1 Warenkunde

Typischerweise finden sich auf einer Streuobstwiese verschiedene alte, robuste Obstsorten. Neben Apfel- und Birnbäumen sind auch Kirsch- und Pflaumenbäume ein wichtiger Bestandteil.

Die Familie der Pflaumen ist vielfältig. Dazu zählen die früh reifenden, wasserreichen Sommerpflaumen und Eierpflaumen, die festeren, süßen, vielseitig zu verwendenden Zwetschgen, die kirschgroßen, grün- bis orangegelben Mirabellen und die etwas größeren, kugeligen Renekloden.

Pflaumen und Zwetschgen lassen sich nicht immer eindeutig unterscheiden, da viele Kreuzungen die Vielfalt stark erhöht haben. Meist reifen Zwetschgen später, haben eine längliche Form aber keine Fruchtnaht, wie die Pflaume.

Die Farbe der Früchte ist kein eindeutiger Hinweis auf die Reife. Pflaumen oder Zwetschgen dürfen im Fruchtfleisch keine Grünfärbung mehr haben, da sich dies an gräsigem oder bitterem Geschmack bemerkbar macht. Auch bei Mirabellen ist die Färbung kein Hinweis auf die Reife. Sie werden immer in unreifem Zustand geerntet, da sie zur Verarbeitung nicht weich sein dürfen, sondern beim Drücken noch Widerstand leisten sollen. Renekloden haben auch bei vollständiger Reife noch grünes Fruchtfleisch, sie sollen aber zum Einmachen wie die Mirabellen noch fest sein.

Pflaumen und Zwetschgen eignen sich, so lange die Saison dauert, besonders zum Frischverzehr. Pflaumen und Zwetschgen lassen sich bei ca. 1°C zwei Wochen lagern. Mirabellen und Renekloden müssen schon nach drei Tagen verarbeitet werden. Verschiedene Verarbeitungsmöglichkeiten bieten sich für die Steinfrüchte an.

Pflaumen und Zwetschgen schmecken in Kuchen und Nachspeisen oder als Kompott mit Zimt und Nelken gewürzt, zu Mehlspeisen. Vorräte wie Pflaumenmus, eingekochte ganze Zwetschgen oder getrocknete Zwetschgen verlängern den Genuss der Herbstfrüchte. Zum Verarbeiten sind Zwetschgen besser geeignet als Pflaumen. Sie haben mehr Aroma, festeres Fruchtfleisch und lassen sich leichter vom Kern lösen. Renekloden sind typische Kompottfrüchte. Aus Mirabellen wird neben Kompott auch Marmelade zubereitet. Ebenso sind die goldgelben Früchte in Gläsern eingekocht sehr schmackhaft.

Außer den Vitaminen A und C enthält die blaue Kugel sämtliche B- Vitamine, Stoffwechsel, Nerven und Leistungskraft profitieren davon. Damit sind Pflaumen und Co. wertvoller Bestandteil einer Obst- und gemüsereichen Ernährung, so wie es die Gesundheitskampagne „5 am Tag“ empfiehlt.

Seit alters her bekannt ist die Darmtätigkeit fördernde Wirkung der Pflaumen. Diese Wirkung üben auch getrocknete Früchte aus. Als flottes Abführmittel bei Verstopfungen sind



Dörr- oder Backpflaumen bekannt. Beim Trocknen werden 80 Prozent ihres Wassergehaltes entzogen. Einige Vitamine gehen dabei ebenfalls verloren, Mineralstoffe, Trauben- und Fruchtzucker bleiben in konzentrierter Form erhalten, sie besitzen fast viermal so viele Kalorien wie frische Pflaumen.

Sekundäre Pflanzenstoffe in der Pflaume können das Krebsrisiko senken, sind günstig für das Immunsystem, schützen vor Bakterien und Viren und können das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen reduzieren.

19.1.1 Quelle:

- Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau, Rheinland-Pfalz (MWVLW), WASGAU (Hrsg.): Die Pflaumen sind reif...02.09.2003
- <<http://www.dlr-eifel.rlp.de>
- UNIVEG- Kennzeichnungs-Assistent: Warenkunde Pflaumen 14.10.2001
<<http://www.kennzeichnungsrecht.de/pseudoanzeige2.html?pflaumen.htm?wkpflaume.html>> 10.12.2010
- REWE- Zentral AG (Hrsg): Gut eingekauft- Ein Wegweiser durch die Welt der Lebensmittel. 4. überarb. Aufl. Köln: REWE- Verlag, 1997
- DGE: Gemüse und Obst - Multitalente in Sachen Gesundheitsschutz- Sekundäre Pflanzenstoffe haben es in sich 07.06.2005
- <<http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=499>>
Zugriff: 13.12.1
- Elmadfa, Ibrahim; Aign, Waltraute; Muskat, Erich; Fritzsche, Doris,: Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle. GU: München. 2003

19.1.2 Rezepte

19.1.2.1 Pflaumenmus

Zutaten:

5 kg Pflaumen oder Zwetschgen
1 kg Zucker (oder 500 g Zucker und 500 g brauner Kandiszucker)
2 Zimtstangen
5 Nelken
2 Sternanis

Zubereitung:

Die Pflaumen oder Zwetschgen waschen, entsteinen und mit 500 g Zucker vermischt über Nacht durchziehen lassen. Dann den braunen Kandis oder Zucker und die Gewürze zufügen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. zwei Stunden ohne Deckel dick einkochen lassen. Heiß in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.



Aus einer kleineren Menge Pflaumen (2,5 kg) kann das Mus auch im Backofen zubereitet werden. Dazu die Pflaumen oder Zwetschgen nach dem Entsteinen durch den Fleischwolf drehen oder in sehr kleine Stücke schneiden. Mit Zucker und Gewürzen vermischen und in die Fettpfanne des Backofens füllen. Bei 175°C im Backofen 1-1 ½ Stunden bei leicht geöffneter Backofentür eindünsten lassen. Eine Gelierprobe machen, dazu etwas Pflaumenmus auf einen kalten Teller geben und kontrollieren, ob das Mus fest wird, evtl. noch etwas länger einkochen. Wenn das Mus fest genug ist, heiß in vorbereitete Gläser füllen und fest verschließen. Bei größeren Pflaumenmengen muss das Mus länger eingekocht werden.

19.1.2.2 Gewürzpflaumen

Zutaten:

2,5 kg Pflaumen oder Zwetschgen
 500 g Zucker
 450 ml Rotwein
 250 ml Wasser
 1 unbehandelte Orange in Scheiben
 1 unbehandelte Zitrone in Scheiben
 2 Zimtstangen
 2 Nelken

Zubereitung:

Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in saubere, heiß ausgespülte Einmachgläser bis 3 cm unter dem Rand einfüllen. Zucker, Wasser, Wein und Gewürze aufkochen, über die eingefüllten Pflaumen gießen bis die Pflaumen bedeckt sind. Gläser mit Gummiring, Glasdeckel und Federklammer oder mit Schraubdeckel verschließen. Die Gläser im Einkochtopf bei 75°C 30 Minuten sterilisieren. Die eingelegten Pflaumen eignen sich als Kompott oder zu Desserts.

19.1.2.3 Quelle:

- Ostmann Zimtstangen

19.1.2.4 Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen oder Renekloden einkochen

Zutaten:

(für 4 Gläser mit 1 Liter Inhalt)
 4 kg Pflaumen oder Zwetschgen
 oder 3 kg Mirabellen oder Renekloden
 300-400 g Zucker
 1 Liter Wasser
 oder für Pflaumen $\frac{3}{4}$ l Wasser und $\frac{1}{4}$ l Wein

Zubereitung:

Die reifen aber nicht überreifen Früchte waschen, abtropfen lassen, Pflaumen und Zwetschgen entstielen und dicht in Gläser schichten.

Wasser und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen, über die Früchte gießen, dass diese bedeckt sind. Gläser verschließen und im Einkochtopf bei 75°C 30 Minuten sterilisieren.



19.1.2.5 Konfitüre aus Pflaumen, Mirabellen oder Renekloden

Zutaten:

- 1 kg vorbereitete Zwetschgen, Mirabellen oder Renekloden
- 1 kg Gelierzucker
- 1 Zitrone
- ½ Vanillestange

Zubereitung:

Die Früchte waschen, entsteinen, große Früchte in Spalten schneiden, mit dem Gelierzucker mischen und zugedeckt 24 Stunden durchziehen lassen. Zitrone auspressen, Saft zugeben. Vanilleschote auskratzen, das Vanillemark zugeben, die Früchte aufkochen, pürieren und 4 Minuten sprudelnd kochen. Die fertige Konfitüre in Gläser füllen und verschließen.

19.1.2.6 Quelle:

- Norddeutsche Zucker GmbH (Hrsg.) Handbuch für die Früchtezeit. Eigenverlag (o.J.)

20 Kirschen

- Autorinnen: ELISABETH GÖTZ, IRMGARD LÜTTICKEN, DLR Eifel, Bitburg

20.1 Kirschen Warenkunde

Süßkirschen werden unterschieden in Herzkirschen mit weicherem und Knorpelkirschen mit festerem Fruchtfleisch. Bei den Sauerkirschen gibt es die echten Sauerkirschen mit rotem färbendem Saft und die Marillen mit nicht färbendem Saft.

Kirschen sollen nur voll ausgereift geerntet werden, da sie nicht nachreifen. Zudem sollte die Ernte nicht unmittelbar nach Regen stattfinden, da solche Früchte leicht platzen. Verletzungen beim Pflücken durch abgetrennte Stiele sind zu vermeiden, da eindringende Bakterien und Pilze die Haltbarkeit verkürzen. Ebenso dürfen Kirschen nicht allzu viel gedrückt werden. Eingedrückte Stellen an der Kirsche beeinträchtigen die Haltbarkeit und lassen die Kirsche schnell faulen.

Kirschen können etwa zwei Tage im Kühlschrank gelagert werden. Durch den hohen Zuckergehalt in der Kirsche entsteht dabei kein Aroma- oder Geschmacksverlust. Größerer Temperaturwechsel führt zur Bildung von Kondenswasser, das die Bildung von Schimmel begünstigt und die Kirschen unbrauchbar macht.

20.1.1 Quelle:

- U +NIVEG- Kennzeichnungs-Assistent Warenkunde Kirschen 22.02.2004
- <www.kennzeichnungsrecht.de/wkkirsche.html>

20.2 Kirschen Verwendung

Kirschen eignen sich zum frischen Verzehr, als Beigabe zu süßen Hauptgerichten oder für Kuchen. Auch die Zubereitung verschiedener Desserts aus Kirschen ist möglich.



20.2.1 Kirschen einmachen

Das Einkochen bietet sich im Sommer an, wenn die Früchte reichlich auf heimischen Streuobstwiesen und Gärten geerntet werden. Frisch sind sie nur über einen kurzen Zeitraum zu verwenden. Deshalb sind Möglichkeiten des Haltbarmachens sehr wichtig. Neben dem Einkochen in Gläser ist auch die Herstellung von Kirschkompott, Marmelade oder Saft möglich. Ebenso können Kirschen frisch oder verarbeitet eingefroren werden.

20.2.2 Einfrieren

Zur späteren Verwendung der Kirschen ist auch das Einfrieren geeignet. Gewaschen, abgetropft und entsteint die Kirschen zum Vorfrieren nebeneinander auf ein Tablett legen. So können sie später lose in Gefrierdosen umgefüllt und einzeln entnommen werden.

20.2.3 Rezepte

20.2.3.1 Kirschen süß einkochen

Zuckerzugabe für Süßkirschen: 200-300 g Zucker pro Liter Wasser.
Zuckerzugabe für Sauerkirschen: 300-500 g Zucker pro Liter Wasser.

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und von Stielen befreien. Sauerkirschen je nach späterer Verwendung entsteinen. Anschließend die Kirschen möglichst dicht in vorbereitete Gläser füllen. Zum Auffüllen wird eine Zuckerlösung vorbereitet. Dazu das Wasser mit der entsprechenden Zuckermenge aufkochen, damit sich der Zucker löst. Der Bedarf an Flüssigkeit richtet sich nach der Kirschenmenge.

Das abgekühlte Zuckerwasser in die vorbereiteten Gläser geben, bis die Kirschen fast bedeckt sind. Gläser verschließen und 30 Minuten bei 80°C einkochen.

20.2.3.2 Kirschen einkochen mit Gewürzen

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und von Stielen befreien, nach Belieben entsteinen. Anschließend die Kirschen möglichst dicht in vorbereitete Gläser füllen.

Zum Auffüllen eine Lösung aus 500 ml Wasser und 500 ml Rot- oder Weißwein, 2 Sternanis, 1 Zimtstange, 200 g Zucker, 100 g Honig kochen. Der Bedarf an Flüssigkeit richtet sich nach der Kirschenmenge.

Die abgekühlte Lösung mit den Gewürzen in die vorbereiteten Gläser geben, bis die Kirschen fast bedeckt sind. Gläser verschließen und 30 Minuten bei 80°C einkochen.

20.2.3.3 Kirschkompott

Zutaten:

1 kg vorbereitete Kirschen
100 g Zucker

Zubereitung:

Zur Kompottherstellung können aufgeplatzte und überreife Kirschen, jedoch keine faulen Kirschen verarbeitet werden. Zunächst die Kirschen entsteinen, von den Stielen befreien und putzen. Zusammen mit dem Zucker die Kirschen zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen im Topf erkalten lassen. In vorbereitete Gläser füllen, der Rand muss sauber bleiben. Mit Deckel verschließen und bei 80°C im Einkochtopf 30 Minuten einkochen. Das fertige Kompott ist als Beilage zu Milchreis oder Mehlspeisen geeignet.



20.2.3.4 Sauerkirschkonfitüre

Zutaten:

(für etwa 4 Gläser à 500 g)
 1 kg Sauerkirschen
 1 kg Gelierzucker
 Saft von zwei Zitronen

Zubereitung:

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Mit Gelierzucker verrühren und zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen. Die Kirschen aufkochen lassen, und zusammen mit dem Zitronensaft 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Konfitüre in ausgespülte Gläser füllen.

20.2.3.5 Quelle:

- Norddeutsche Zucker GmbH (Hrsg.) Handbuch für die Früchtezeit. Eigenverlag (o.J.)
- Weck, J (Hrsg.): Weck-Einkochbuch, 2. Aufl. Weck: Wehr-Öfflingen, 1988

21 Walnüsse

- Autorinnen: ELISABETH GÖTZ, IRMGARD LÜTTICKEN, DLR Eifel, Bitburg

21.1 Walnüsse Warenkunde

Überwiegend in den USA und in südlichen Ländern aber auch auf Streuobstwiesen in wärmeren Regionen Deutschlands sind Walnussbäume in verschiedenen Sorten zu finden.

Sie reifen im Herbst. Der Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn sich die Walnuss mit der harten Innenschale von der grünen Außenschale löst. Die Nüsse werden geschüttelt oder fallen vom Baum. Sie müssen regelmäßig aufgesammelt und evtl. von der grünen Schale befreit werden. Der Samenkern ist noch frisch und die Samenhaut lässt sich abziehen. Jetzt müssen die Nüsse getrocknet werden, damit durch die vorhandene Feuchtigkeit kein Schimmel entstehen kann. Von Schimmel befallene Nüsse müssen weggeworfen werden. Ein warmer, trockener Ort, an dem die Nüsse gut ausgebreitet werden können, eignet sich am besten zum Trocknen. Trocken gelagert halten sich Walnüsse ein Jahr. Frisch geknackte Walnüsse sind besonders im Winter sehr beliebt. Sie können vielfältig zum Einsatz kommen: in Müsli und Studentenfutter, in herzhaften Gerichten, in Waldorff- und Feldsalat, zu Käse, in Kuchen, Plätzchen oder Nachspeisen. In Brot und Gebäck gibt der Walnussgeschmack ein markantes Aroma. Kalt gepresstes Walnussöl verleiht Salaten eine nussige Note. Man rechnet im Rahmen der Empfehlung „5 am Tag“, dass der Verzehr einer Handvoll Nüsse (25g) vier Mal pro Woche jeweils eine Portion Obst ersetzen kann.

Walnüsse sind kalorienreich. Sie enthalten viel Fett. Walnüsse enthalten jedoch einen hohen Anteil an ungesättigte Fettsäuren, unter anderem auch Omega-3-Fettsäuren, die günstige Auswirkungen auf den Cholesterinspiegel haben und dem Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen entgegen wirken. Darüber hinaus liefern Walnüsse viele B-



Vitamine und Folsäure, Magnesium, Kalium und Flour. Sie enthalten Phytosterole, die cholesterinsenkend wirken und das Krebsrisiko reduzieren.

In diesem Sinne: Essen Sie des öfteren in der Woche vier bis fünf Walnüsse – für den Genuss und die Gesundheit.

21.1.1 Quelle:

- Nucis e.V.: Walnüsse 10.08.2004 <<http://www.nucis.de/PDF/walnuss.zip>> Zugriff 10.12.2010
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Knack die Nuss - Nüsse sind besser als ihr Ruf 26.11.2002 <<http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=168>>

21.2 Walnüsse - Verwendung

Da sich Walnüsse ohne Konservierung lange halten, sind die Nüsse am besten geeignet zum frischen knacken, jedoch nicht nur im Winter. Wie sich die knackigen Kerne auch in anderen Jahreszeiten zu appetitlichen Gerichten verarbeiten lassen, soll das folgende Beispiel verdeutlichen.

21.2.1 Rezepte

21.2.1.1 Walnussbrötchen

Zutaten:

200 g Weizenvollkornmehl
 75 g Roggenmehl
 75 g Haferflocken
 ½ Würfel frische Hefe (20 g)
 125 ml lauwarme Buttermilch
 1 TI Salz
 125 ml Sprudel
 50 g Walnuskerne

Zubereitung:

1. Hefe in der Buttermilch auflösen.
2. Mehlsorten mischen und mit dem Sprudel und Salz verrühren, den Teig 10 Minuten kneten, anschließend eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Die Walnüsse grob hacken und unter den Teig kneten. Den Teig in 15 gleich große Stücke teilen, zu Brötchen formen und auf ein gefettetes Backblech setzen. 15 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200°C vorheizen, die Brötchen mit Wasser bestreichen, einmal einschneiden und im Ofen 10 Minuten bei 200°C, dann auf 180°C zurückschalten und noch 15 Minuten weiterbacken.

21.2.1.2 Quelle:

- Kieslich, Sabine (Hrsg.): Brot backen. Niedernhausen: Falken, 1994



22 Gedicht

Christkind im Walde

*Christkind kam in den Winterwald,
der Schnee war weiß, der Schnee war kalt.*

*Doch als das heil'ge Kind erschien,
fieng's an, im Winterwald zu blühn.*

*Christkindlein trat zum Apfelbaum,
erweckt ihn aus dem Wintertraum.*

*"Schenk Äpfel süß, schenk Äpfel zart,
schenk Äpfel mir von aller Art!"*

*Der Apfelbaum, er rüttelt sich,
der Apfelbaum, er schüttelt sich.*

*Da regnet's Äpfel ringsumher;
Christkindlein's Taschen wurden schwer.*

*Die süßen Früchte alle nahm's,
und so zu den Menschen kam's.*

*Nun, holde Mäulchen, kommt, verzehrt,
was euch Christkindlein hat beschert!*

(Ernst von Wildenbruch (1845 – 1909))



23 Förderprogramme zum Streuobstbau

Anlage und Pflege von Streuobstwiesen und –bäumen werden in Rheinland-Pfalz im Rahmen der Vertragsnaturschutzprogramme (PAULa) gefördert. Informationen zu den einzelnen Programmteilen und Antragsformularen sowie Antragszeiträumen bieten die Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR, s. u. aufgeführte Internetadressen) sowie die jeweils zuständigen Kreisverwaltungen mit den unteren Landwirtschaftsbehörden. Darüber hinaus gibt es für jeden Landkreis eine / einen Vertragsnaturschutz- oder PAULa – Beraterin / Berater, die / der alle Interessenten vor Ort berät. Die Kontaktdaten der Beraterinnen / Berater sind ebenfalls über die oben genannten Institutionen bzw. im Internet zu beziehen.

- <http://www.pflanzenbau.rlp.de> (PAULa-FUL; Grundsätze)
- <http://www.bernkastel-wittlich.de> (Kreisverwaltung; Fachbereiche; Landwirtschaft und Weinbau) (Fachbereich 51)
- <http://www.vulkaneifel.de> (Veterinärwesen und Landwirtschaft; PAULa)
- <http://www.cochem-zell.de>

24 Autoren

BAUER, ALFRED

Geschäftsstelle der LAG Vulkaneifel, Kreisverwaltung Vulkaneifel
Mainzerstr. 25
54550 Daun
Alfred.Bauer@vulkaneifel.de

BECKER, CHRISTEL

Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich, Untere Naturschutzbehörde
Kurfürstenstr. 16
54516 Wittlich
Christel.Becker@bernkastel-wittlich.de

BOOS, LOTHAR

Naturerlebniszentrum (NEZ) Darscheid
54552 Darscheid
vorstand@vogelschutzgruppe.net

ELSEN, GERTRUD

NaBu-Ortsgruppe Wittlich
Herderstr. 11
54516 Wittlich
Gertrud@dornraedchen.de

FREIN-OYEN, IRMGARD

Kreisverwaltung Vulkaneifel, Abteilung Bauen Umwelt Schulen u. Kultur
Mainzerstr. 25
54550 Daun
Irmgard.Frein-Oyen@vulkaneifel.de



FROMME, BRUNO

Abt em. OCis,
Abtei Himmerod
54534 Großlittgen
Abt_bruno_himmerod@yahoo.de

GERKE, URSULA

Kompetenznetzwerk Streuobstwiesen in der Nord-Eifel
Biologische Station im Kreis Euskirchen e.V.
Steinfelder Str. 10
53947 Nettersheim
u.gerke@biostationeuskirchen.de

GÖTZ, ELISABETH

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Eifel
Westpark 11
54634 Bitburg
Elisabeth.Goetz@dlr.rlp.de

LENGERT, THOMAS

Fachagrarwirt für Baumpflege und Baumsanierung
Hauptstraße 20a, 55608 Bergen
Niederweilerweg 21, 55487 Laufersweiler
seminare@obstwiesen.de

LÜTTICKEN, IRMGARD

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Eifel
Westpark 11
54634 Bitburg
Irmgard.Luetticken@dlr.rlp.de

OSTERMANN, GERD

bnl GbR, Biotopbetreuer Kreis Vulkaneifel
Bahnhostr. 20
54587 Birgel
G.Ostermann.bnl@t-online.de

PORT, HEIKE

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Rüdesheimer Str. 68
55545 Bad Kreuznach
Heike.Port@ dlr.rlp.de

ROSLEFF-SÖRENSEN, ELKE

Biotopbetreuerin und PAULa-Beraterin im Eifelkreis Bitburg-Prüm
Am Schneidersberg 13
54311 Trierweiler
info@derparadiesgarten-rlp.de

SCHIERENBECK, JOHANN

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Rüdesheimer Str. 68
55545 Bad Kreuznach
Johann.Schierenbeck@dlr.rlp.de



SCHULZ, FELICITAS

Josefstr. 4
54576 Hillesheim
feschulz@online.de

VENZ, SUSANNE

bnl GbR, PAULa-Vertragsnaturschutzberaterin im Landkreis Berncastel-Wittlich
Bahnhofstr. 20
54587 Birgel
sus.venz.bnl@t-online.de

WEILER, KARL

Ortsbürgermeister Meerfeld
Vulkanweg
54531 Meerfeld
Karl-Weiler@t-online.de

WINDSCHEIF, ANNE-RUTH

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Eifel
Westpark 11
54634 Bitburg
Anne-Ruth.Windscheif@dlr.rlp.de

ZENS, DR. KARL-WILHELM

Fördergemeinschaft naturnaher Obstwiesen und –weiden (FÖNO GbR)
Lochstr. 24
53909 Zülpich-Geich
info@foeno.de

Fachliche Begleitung und Layout:

FÜHR, BIRGER

Arbeitskreis Streuobst der Lokalen Aktionsgruppe Vulkaneifel
Visenda GmbH, Biotopbetreuer im Landkreis Berncastel-Wittlich-Nord
Am Bendersbach 19
54518 Heckenmünster
visenda@visenda.net

Schlussbemerkung:

Die Beiträge wurden von verschiedenen Autoren und aus diversen Projekten zusammengetragen. Die Artikel wurden lediglich formal angeglichen aber inhaltlich nicht verändert. Für die Inhalte zeichnen die Autoren allein verantwortlich. Hierdurch kann es vorkommen, dass einzelne Themen doppelt oder mehrfach angesprochen werden, eventuelle Widersprüche sind ebenfalls diesem Umstand geschuldet.