

Apfelsaft aus Streuobst

Ulfried Miller

Zusammenfassung

Streuobstbestände sind seit Jahrzehnten aufgrund ihrer Artenvielfalt im Fokus der Naturschützer. Sie sind Teil einer traditionellen Kulturlandschaft und erlebten ihre größte Verbreitung in Mitteleuropa im 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts. Bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts waren sie die wichtigste Obstkultur und wurden dann zunehmend durch Plantagen ersetzt. Ihr Rückgang ist seitdem anhaltend, da sich ihre Bewirtschaftung ohne Förderung oder deutlich bessere Mostobst-Preise nicht rechnet. Außerdem ist der Konsum von Apfelsaft, Most und Cidre rückläufig. Noch wird die regionale Wertschöpfung und ihre Möglichkeiten durch Streuobst unterschätzt



und viel zu wenig bewusst genutzt. Gerade in der Verknüpfung von Tourismus, Gastronomie und Landwirtschaft liegen Potentiale für eine nachhaltige Regionalentwicklung. Ein Ausbau gelingt nur durch mutige Partner in Verarbeitung, Handel und Dienstleistung und ein engagiertes Regionalmanagement, das Netzwerke knüpft und Fördermittel in die Region holt. Inzwischen liegen umfangreiche Erfahrungen in der Streuobst-Vermarktung vor. Klare Trends zeichnen sich ab, die es konsequent zu nutzen gilt.

Lebensraum und Verbreitung Streuobst

Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Über 5.000 verschiedene Tier- und Pflanzenarten und mehr als 3.000 Apfel-, Birnen-, und Steinfrucht-Sorten wurden allein in Deutschlands Streuobstbeständen nachgewiesen (RÖSLER 2010). Wiesen und Äcker mit verstreut stehenden Hochstamm-Obstbäumen stellen damit einen Genpool von beachtlichem wirtschaftlichem Wert dar. Im Albvorland südlich von Stuttgart wurde ein europaweit bedeutendes Vogelschutzgebiet ausgewiesen und damit der ökologische Wert von Streuobstbeständen am Rande der Schwäbischen Alb unterstrichen. In Hochstamm-Obstwiesen Oberschwabens sind in den neunziger Jahren zahlreiche Tierarten neu entdeckt und weltweit erstmalig beschrieben worden. Eine Trauermücken-Art trägt nun den Namen ihres Fundortes: „*Bradysia ravensburgis*“.



Abb. 1: Blühende Streuobstwiese im Emmelhofer Moos bei Ravensburg
Foto: U. Miller

Streuobstbestände sind europaweit verbreitet. In Deutschland sind die Bundesländer Baden-Württemberg (Produkte: Apfelsaft, Destillate und Most), Hessen (Produkte: Apfelsaft und Äpfelwoi) und Rheinland-Pfalz (Produkte: Apfelsaft und „Viez“) Hochburgen des Streuobstanbaus. Baden-Württemberg nimmt mit seinen 9–10 Millionen Bäumen auf ca. 110.000 Hektar ein Drittel der bundesweiten Streuobstfläche ein. In Österreich ist vor allem das Mostviertel bekannt für seine Birnen- und Produktvielfalt. In Frankreich und England ist die Cidre- bzw. Cider-Produktion eng mit dem Streuobstanbau verknüpft. Allerdings ist überall ein Rückgang der Streuobstbestände feststellbar. Allein in Baden-Württemberg hat sich die Fläche trotz aller Schutzbemühungen seit 1965 halbiert (SCHMIEDER & KÜPFER 2010; RÖSLER 2010).

Ernährung und Streuobst

Das Verschwinden der Streuobstbestände hängt signifikant mit dem Rückgang des Saft- und Mostkonsums, mit den zunehmenden Billigimporten und den unwirtschaftlichen Erzeugerpreisen zusammen.

Derzeit werden in Deutschland jährlich 750 Millionen Apfelsaft getrunken. Das entspricht einem aktuellen Pro-Kopf-Verbrauch von 9 Litern pro Jahr (RÖSLER 2009). 85 % der Äpfel für diesen Saft stammen aus Import- (China, Osteuropa) oder Plantagen-Obst, nur 15 % kommen aus heimischem Streuobst (ELLINGER 2010).

Die jährliche Streuobsternte in Deutschland liegt bei durchschnittlich 560.000 Tonnen. 400.000 Tonnen gehen in die Safftherstellung. Davon wird der größte Teil für den Eigenbedarf gekeltert. Etwa 80.000 bis 110.000 Tonnen werden für Destillate und 50.000 bis 80.000 Tonnen zu Apfelwein und Most vergoren (ELLINGER 2010, DIETRICH 2007).

Untersuchungen eines Forschungsverbundes der Universitäten Kaiserslautern, Heidelberg, Dresden und Jena haben in den letzten Jahren neue Erkenntnisse zur Bedeutung alter Streuobstsorten für die Gesundheit erbracht. So enthält vor allem naturtrüber Apfelsaft aus Streuobst nicht nur besonders viel Vitamine, sondern auch Ballaststoffe und Polyphenole (sekundäre Pflanzenstoffe mit krankheitsvorbeugender Wirkung). Polyphenole und Ballaststoffe schützen vor Darmkrebs. Hohe Gehalte wurden vor allem in den alten Apfelsorten Bretbacher, Boskoop und Bittenfelder nachgewiesen. Täglicher Genuß von naturtrübem Streuobst-Apfelsaft ist neben regelmäßigen Konsum von Obst und Gemüse eine wichtige Krebsvorsorge. Naturtrüber Apfelsaft enthält mindestens 30 Prozent mehr Polyphenole als klarer Saft. In punkto Gesundheitsschutz ist mancher Streuobstsaft – etwa von den Sorten Bittenfelder und Bohnapfel – dem Rotwein überlegen! (DIETRICH 2007; STIFTUNG WARENTEST 2007)

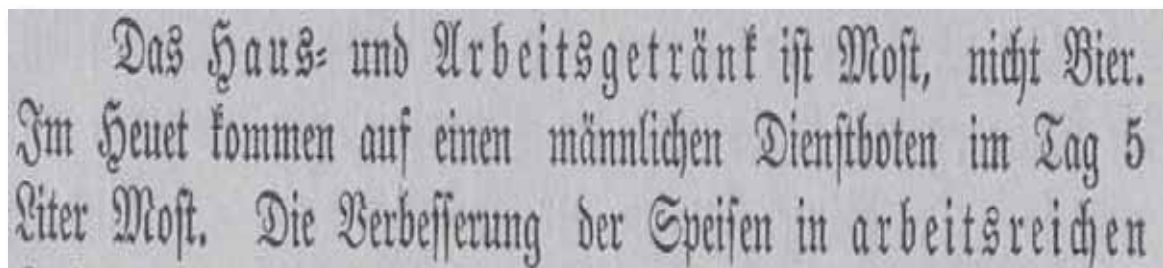


Abb. 2: Im 19. Jahrhundert hat ein Knecht bei der Heuernte 5 Liter Most pro Tag getrunken (BOHNENBERGER 1915)

Wirtschaftlichkeit von Streuobst

Die landwirtschaftlichen Deckungsbeiträge pro Hektar sind beim Streuobstbau stark abhängig vom Obst- und Grünlandertrag und der Erntetechnik. Sie sind deutlich geringer als bei Ackerbau und Grünlandwirtschaft ohne Bäumen.

In der Regel liegen die erzielbaren Stundenlöhne bei den aktuellen Mostobst-Marktpreisen unter 5 €. Akzeptable Preise sind nur bei der Bio- und Aufpreisvermarktung möglich. Wirtschaftlich ist auch der Eigenkonsum und die Direktvermarktung von Saft durch den Obsterzeuger. Verbesserungen sind nur möglich durch Aufpreise auf hochwertiges Streuobst, durch Senkung der Erntekosten durch den überbetrieblichen Einsatz von Auflesemaschinen, die Lohnverarbeitung mit anschließender Direktvermarktung des Saftes und eine höhere Flächenförderung über Agrarumweltprogramme.

Wirtschaftlichkeitsberechnungen gehen davon aus, dass sich der Streuobstbau erst ab Mostobstpreisen von 17,50 € bis 20 €/Dezitonne rechnet (MIR 2004). Deshalb versuchen seit Ende der achtziger Jahre Naturschutzverbände, über sogenannte Aufpreisvermarktungsprojekte den Landwirten hö-

here Erzeugerpreise für ihr Streuobst zu garantieren. Alleine in Baden-Württemberg gibt es über 50 solche regionale Initiativen, die von Naturschutzgruppen, Kreis- und Stadtverwaltungen und Landschaftspflegeverbänden und -vereinen getragen werden. Partner sind immer örtliche Fruchtsaftkellereien, der Handel und die Gastronomie. Eines der ältesten und größten Apfelsaftprojekte hat sich nördlich vom Bodensee etabliert.

Regionale Wertschöpfung von Streuobst

Viel zu wenig werden die regionalwirtschaftlichen Aspekte des Streuobstbaus betrachtet. Mit Anbau, Ernte, Verarbeitung und Handel sind zahlreiche Arbeitsplätze verbunden – von der Baumschule über den Landwirt bis zur Kellerei und dem Getränkefachhandel. Auch der Tourismus profitiert von blühenden Obstbäumen.

Dabei erfolgt die Verwertung der Äpfel im Streuobstbau in Deutschland regional sehr unterschiedlich.

Im Kreis Ravensburg kaufen die Kellereien jährlich 15.000 bis 20.000 Tonnen Streuobst für über 1 Million Euro. 8.000 bis 10.000 Tonnen werden durch die ca. 800 Kleinbrenner verarbeitet. 40 bis 50



Abb. 3 und 4: Die Streuobsternte erfolgt in der Regel von Hand – durch Auflesen vom Boden

Fotos: U. Miller

Gastronomiebetriebe schenken Streuobst-Apfelsaft aus. In jeder Gemeinde führen Getränkemarkt Streuobstsäfte, die es im Supermarkt nicht zu kaufen gibt.

Vorbildlich gelingt die Einbeziehung des Streuobstbaus in den Tourismus im Biosphärengebiet Rhön (www.rhoen.de) und im Mostviertel (www.moststrasse.at) in Österreich. Hier werden nicht nur Urlaub am Bauernhof und Streuobstprodukte angeboten, sondern Veranstaltungen wie Verkostungsaktionen, Mostseminare, Sensenmähkurse, Obstblütenfeste, Besuche im MostBirnhaus, Most-Rad- und Wandertouren. Die Vermarktung wird über Internetplattformen, durch Messeauftritte und Fernsehportraits professionell betrieben.



Abb. 5: Vier Fruchtsaftkeltereien, BUND und NABU garantieren 200 Vertrags-Landwirten 17,90 €/Dezitonne Streuobst-Äpfel – statt der marktüblichen 6 bis 7 €. Damit sind 25.000 Hochstämme auf 360 Hektar gesichert. Jährlich werden 600.000 Liter Apfelsaft verkauft.

del. Aus den Aktivitäten der letzten Jahre zeichnen sich klare Tendenzen und Chancen ab.

Ausblick – Perspektiven für Streuobstprodukte

Um Streuobstbestände dauerhaft sichern zu können, müssen die Produkte besser vermarktet werden. Dazu gehören auch faire Preise und Gewinnmöglichkeiten für Landwirte, Verarbeiter und Han-

Trends beim Saft

- Verbraucher kaufen ihre Getränke zunehmend im Supermarkt statt im Fachhandel. Streuobst-Produkte müssen deshalb ähnlich wie Bio-Produkte auch im Supermarkt angeboten werden.

	Deutschland	Kreis Ravensburg
Eigenkonsum & Lohnverarbeitung	30–40 %	30–40 %
Destillate	5–10 %	25–30 %
Verkauf an Keltereien zum Marktpreis	40–50 %	20–30 %
Aufpreis- und Biovermarktung	5 % ?	10–20 %
Dörr- und Tafelobst, Apfelmus, Gelee	10–15 %	5–10 %
Keine Ernte	10–15 %	5–10 %

Abb. 6: Verwertung der Streuobsternte am Beispiel des Landkreises Ravensburg (RÖSLER 2009, eigene Schätzungen)



Abb. 7: Europas größtes Streuobstgebiet wirbt mit diesem Alleinstellungsmerkmal

- Verbraucher akzeptieren höhere Produktpreise, wenn damit für sie ein klarer Zusatznutzen erkennbar ist. Regionalität allein reicht nicht aus. Wichtig sind umweltfreundlicher Anbau ohne chemisch-synthetische Pestizide und Agro-Gentechnik und mit glaubwürdigen Kontrollen. Das kann vor allem der Bio-Anbau gewährleisten. Streuobstprodukte tragen deshalb immer öfter ein Biosiegel (EU-Bioverordnung, Bio-Anbauverbände) oder entstehen in Zusammenarbeit mit Naturschutzverbänden.
- Schorle sind bessere und kalorienärmere Durstlöcher als reiner Saft. Verbraucher, Gastronomen und Kantinen wünschen auch fertig gemischte Schorle in kleinen Flaschen.
- Säfte in der praktischen „Bag in Box“-Abfüllung halten Einzug in Privathaushalte, Kantinen und Gastronomie. Beim Eigenkonsum und bei (mobilen) Kleinmostereien spielt diese Verpackung inzwischen eine tragende Rolle.
- Saft-Mix mit Beerenobst ist seit Jahren klar im Trend. Mischungen mit Wild- und Beerenfrüchten (Holunder, Johan-

nisbeere, Heidelbeere) und Tropenfrüchten aus fairem Handel (Mango) erfreuen sich großer Beliebtheit und sind oft Alleinstellungsmerkmale von Streuobstinitiativen, mittelständischen Keltereien und Getränkefachhändlern.

- Neue Produkte entstehen vor allem im Premium-Segment. Seit kurzem bietet die Waldburger „Vom Faß AG“ einen in Eichenfässern gereiften Apfel-Essigbalsam an, der von der gehobenen Gastronomie stark nachgefragt wird (www.vomfaß.de).

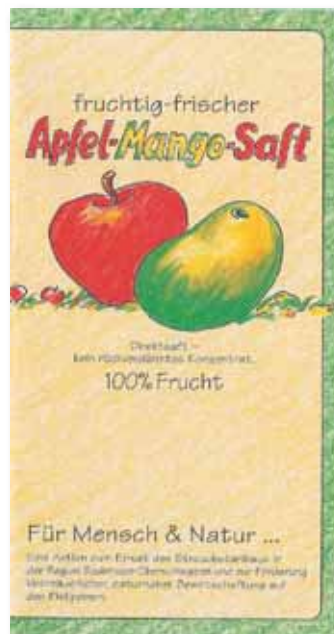


Abb. 8: Das Fairhandelsunternehmen „dritte welt partner Ravensburg“ hatte 2002 die Idee für diesen oberschwäbisch-philippinischen Saftmix.



Abb. 9: Vergorenes und Destillate aus Streuobstbirnen sind die besten Möglichkeiten, hochstämmige Birnenbäume in der Landschaft zu erhalten.

Trends bei Most und Vergorenem

- Kleine Manufakturen und mittelständische Kellereien entwickeln in den letzten Jahren leckere Schaumweine und Cidre aus Streuobst. In Schlatt bei Bad Boll (Landkreis Esslingen) bietet die Manufaktur Geiger sogar einen Internetversand an (www.manufaktur-joerg-geiger.de). Jürgen Krenzer in der Rhön überrascht seine Gäste seit Jahren mit neuen Kreationen rund ums Streuobst (www.rhoenerlebnis.de und www.rhoenapfel.de).
- Apfel-Radler nennen sich Bier-Streuobstapfelsaft-Mischungen aus der Rhön und aus der Region Allgäu-Oberschwaben. Dieses neue Geschmackserlebnis überzeugte in Baden-Württemberg auch eine Jury, die diesen Mix mit dem „Regio-Schmecker-Preis“ der Naturschutzinitiative des Landes „PLENUM Allgäu-Oberschwaben“ auszeichnete.
- Destillate aus Streuobst sichern in manchen Gemeinden ein Drittel der Streuobstbestände und bieten vor allem für Mostbirnen eine lukrative Verwertungsmöglichkeit an. Ein Streuobstler schmeckt fruchtig und hat bei Verkostungen oft die Nase vorn. Leider gibt es bei den Destillaten noch kaum getrennte Vermarktungswege von Plantagenobst (Williams!) und Streuobst-Produkten.

Internet

www.bund-ravensburg.de

www.streuobst-ravensburg.de

Literatur

BIRNBAUM, G. (2004): Aktuelle Trends und Entwicklungen in der Getränke-Nachfrage. Vortrag beim Streuobst-Vernetzungstreffen am 7.12.2004 in Freudenstadt.

BOHNENBERGER (1915): Beschreibung des Oberamts Tettang. Herausgegeben vom K. Statistischen Landesamt, 2. Bearbeitung, Stuttgart, Kohlhammer (1915). Kapitel „Sitte und Brauch“, S. 442.

DIETRICH, H. (2007): Alte Mostapfelsorten und deren Wirkung auf die Gesundheit. Vortrag bei einer Streuobst-Fachtagung im Rahmen der Europomm 2007 in Luxemburg.

ELLINGER, W. (2010): Die Bedeutung des Streuobstbaus für den Obst- und Getränkemarkt. Vortrag bei der Streuobsttagung am 18.3.2010, Universität Hohenheim.

MINISTERIUM LÄNDLICHER RAUM BA-WÜ (2004): Antwort auf große Anfrage der Fraktion GRÜNE zu Situation und Perspektiven des Streuobstbaus in Baden-Württemberg. Landtagsdrucksache 13/3517.

RÖSLER, M. (2009): VDF und NABU: Streuobstapfelernte 2009 nur ca. 500.000 Tonnen. NABU-Streuobstrundbrief 3/2009; S. 1+5.

RÖSLER, M. (2010): Streuobstbau in Europa. Vortrag bei der Streuobsttagung am 18.3.2010, Universität Hohenheim.

SCHMIEDER, K. & KÜPPER, C. (2010): Automatisierte Erfassung von Streuobstbäumen aus Lidar-Daten. Vortrag bei der Streuobsttagung am 18.3.2010, Universität Hohenheim.

STIFTUNG WARENTEST (2007): Apfelsaft – Vorteil für Naturtrüb. Heft 9/2007, S. 18.

WELLER, F. (2006): Streuobstwiesen. In: Konold, W., Böcker, R.; Hampicke, U. (Hrsg.): Handbuch Naturschutz und Landschaftspflege. Kapitel XI-2.11. – Landsberg. ■