

Eine besonders fruchtige Note



Eva I.

Der Obstanbau ist ausgeprägt und vielseitig

Fuji, Braeburn oder Boskoop – die Namen mögen darüber hinwegtäuschen, dass die Römer einst den Obstanbau in die Region gebracht haben. Die heutige Vorherrschaft des Weinbaus lässt nicht ahnen, dass Obstbäume lange das Landschaftsbild geprägt haben. Schließlich ist das Klima ist für den Anbau von Äpfeln, Birnen oder Kirschen ideal. Auch exotische Sorten wie Mandeln beispielsweise gedeihen dort gut. Generell gilt: Ausgewählte Sorten und eine ideenreiche Vermarktung kommen an.

das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland Pfalz. Ein Verhältnis, das auf die Urlaubsregion Freinsheim durchaus übertragen werden kann. Selbst wenn der Obstanbau im Laufe der Jahrzehnte vielerorts dem Weinbau gewichen ist, so gibt es noch immer eine Reihe von Familienbetrieben, die ihr Obst über die Erzeugergemeinschaft in Weisenheim am Sand oder direkt ab Hof verkaufen.

Das milde Klima mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 10 Grad Celsius, sandige Böden, die die Wärme speichern und bis zu 1700 Sonnenstunden pro Jahr bieten die ideale Voraussetzung dafür, dass das Obst in der Region nicht nur besonders früh reift, sondern auch besonders aromatisch schmeckt. Der Hauptanteil liegt dabei auf dem Anbau von Äpfeln. Die Bandbreite ist enorm und reicht vom geläufigen Elstar, Boskoop und Golden Delicious bis hin zu weniger bekannten Sorten wie Freiherr von Berlepsch oder Mutzu. Ob man einem süßen knackigen Spätsommerapfel wie dem Delbarestivale, der Wintervariante Fuji oder doch eher dem festen, frisksäuerlichen Pinova den Vorzug gibt, hängt vom persönlichen Geschmack ab, aber auch davon, wie lange man den Apfel lagern und wie man ihn verzehren möchte. Wie beim Winzer auch, können die Kunden in den Hofläden in der Region probieren, um dann genau das zu kaufen, was ihnen am besten geschmeckt hat.

Oft wählen sie dann die Apfelsorte Topaz. „Der selbst für Allergiker geeignete Topaz ist momentan eine stark nachgefragte Sorte“, sagt Emil Hilberth. Seit 1980 führt er mit Frau Reingard in Erpolzheim einen Apfelhof. Seine Äpfel hängen an bis zu 28.000 Bäumen auf einer Fläche von etwa

Eva de Winter, 19
Weinprinzessin Weisenheim/Berg,
Abiturientin

„Meine persönlichen Frühlingsboten sind die Mandelblüten. Und mit der Reife der ersten Äpfel beginnt meine Lieblingsjahreszeit, der Herbst. In unserem Garten haben wir einige Apfelbäume, aber drei Bäume sind etwas ganz Besonderes: Mein Vater hat einen für jede seiner Töchter gepflanzt. Das sind die besten Äpfel der Welt!“

zwölf Hektar. Die Sorten, die er verkauft, hat er schon lange im Sortiment. Was nicht entsprechend nachgefragt wird, lässt er sein. „Alte Sorten sind schwerer zu vermarkten, auch Exotensorten bleiben immer ein Nischenprodukt“, sagt Hilberth. Der Vorteil alter Sorten allerdings liege darin, dass sie frei zu kaufen seien. Denn gerade neue Trendsorten müssen laut Hilberth als Lizenzsorten meist teuer eingekauft werden. Hinsichtlich Pflege und Anfälligkeit unterscheiden sich die Sorten sehr. Dennoch setzen die Obstbauern in der Regel auf Vielfalt. Wenn nicht alle Bäume zur selben Zeit blühen und die Früchte reif sind, werden die Obstbauern ein Stück weit unabhängiger vom Wetter. Bleibt dies doch stets der größte Unsicherheitsfaktor in der Landwirtschaft. So können kurze Kälte- oder Trockenperioden zwar die Ernte schmälern, zu einem kompletten Ausfall kommt es aber nicht.

Ganz anders beim Mandelhof in Freinsheim. Dort fiel 2012 die komplette Mandelernte aus. „Der Frost im April hat die

Kräftig-aromatisch, der Geruch leicht säuerlich, ein Hauch von Zitrusfrucht auf der Zunge – das gängige Wein-Vokabular lässt sich mühelos auf andere für die Urlaubsregion Freinsheim typische Produkte anwenden. Denn auch wenn der Weinbau inzwischen klar dominiert, so reifen dort mindestens ebenso viele Apfel- wie Traubensorten. Auf knapp 540 Hektar werden in der Pfalz Äpfel angebaut, gefolgt von Zwetschgen (193 Hektar), Erdbeeren (101 Hektar) und Birnen (92 Hektar), informiert





Blüte zerstört“, bringt Jürgen Oberholz die Misere auf den Punkt.

Im Jahr davor lag der Ertrag bei rund 300 bis 400

Kilogramm. Und die Bäume, die auf etwa einem guten halben Hektar wachsen, kämen eigentlich erst jetzt so richtig in Ernte, sagt Oberholz.

Die zartrosa Mandelblüte ist ein hübscher Anblick. Als Oberholz 1998 in Kalifornien eine solch blühende Nussplantage gesehen hat, war klar: „Das geht in der Pfalz allemal.“ Ein Mandelbaum, den der Opa, ein alter Freinsheimer Obstbauer, aus Italien mitgebracht hatte, war der Ursprung des heutigen Mandelhofs. Die ersten Bäume wurden aus den Kernen gezogen, dann veredelt und Reihe für Reihe erweitert. Heute stehen die Bäume an drei Standorten in Freinsheim. Die Böden sind sehr unterschiedlich, mal leicht und sandig, mal schwerer. „Sie gedeihen überall sehr gut“, so die Erfahrung von Oberholz.

Und so erobert sich die Mandel neben Weintrauben und Äpfeln ihren Platz unter den typischen Obstsorten und Produkten der Region. Bei Oberholz, dem inzigsten Mandelhof in der Urlaubsregion, ist das die „Freinsheimer Fruchmandel Palatia“, eine aromatische und leicht zu knackende Sorte. Dies sei wichtig, denn die Leute möchten laut Oberholz die Mandeln am liebsten geknackt. Und so verkauft er seine Mandeln nicht nur als ganze Frucht, sondern auch gehackt oder gemahlen.

In der Urlaubsregion Freinsheim findet jeder das, was ihm schmeckt. Und wenn es ein dunkler, säuerlich-bitter schmeckender Saft ist, der beim Trinken die Zunge

für einen Moment pelzig werden lässt. „Aroniasaft ist stark im Kommen“, sagt Matthias Stockinger. Obwohl die Büsche mit den kleinen blauen Beeren an vielen Wegesrändern in der Region wachsen, wissen nur wenige, dass man aus den Früchten Saft gewinnen kann. „Aronia hat einen hohen Anteil an Eisen und gilt als sehr gesund“, sagt der Gärtner mit der Fachrichtung Obstbau. Bei uns sei das kaum bekannt, in den östlichen Bundesländern dagegen weit verbreitet. Dorthin verkaufe er daher auch etwa 90 Prozent des Aroniasaftes. Sei es als reiner Saft oder gemischt mit Apfelsaft.

Um Mischsäfte, wie beispielsweise Apfel- und Kirschsäfte oder Apfel- und Holundersaft, herzustellen, wird das Obst zunächst getrennt nach Sorte gekeltet. Genau dann, wenn es reif ist. Spezielle Fruchtpressen kommen dafür zum Einsatz. Keine Obstsorte ist wie die andere. Das gilt für den Reifegrad wie für die Verarbeitung. Nach dem Kelttern wird der sortenreine Saft abgefüllt und gelagert und erst später gemischt. So landet jeder Saft, der im Obsthof in Kallstadt ausgepresst und erhitzt wurde, in einem 200 Liter fassenden Kunststoffbeutel. Für die Kunden werden die Säfte dann in handlichen, meist drei oder fünf Liter fassenden Beuteln verkauft.

Die Beutel werden in einen Karton eingelegt und sind dann leicht zu transportieren,

hinterher zu entsorgen und Pfand fällt auch keines an. Doch der größte Vorteil der sogenannten Bag-in-box-Verpackung liegt in der langen Haltbarkeit. „Bis zu drei Monaten“, sagt Stockinger. Denn Sauerstoff kann nicht hinein, über einen kleinen Zapfhahn **wird nur die** Menge abgefüllt, die man benötigt.

2010 hat Matthias Stockinger eher aus der Not heraus begonnen, die Fruchtsaftproduktion zum regulären Obstanbau hinzuzunehmen. Hagel hatte seine Äpfel so zermackt, dass er sie nicht mehr im Hofladen verkaufen konnte. Wegwerfen wollte er die Äpfel auch nicht. Die Idee der Kellerei war geboren. Seine Säfte verkauft er im Hofladen und vermehrt übers Internet. Die praktische Saft-Box lässt sich gut verschicken. Ein Konzept, das ungewöhnlich scheint, doch ankommt. Und so werden in ganz Deutschland Kunden nun auf die Urlaubsregion Freinsheim und ihre Produkte aufmerksam.

Info

Hier stehen Infos vom i-Punkt zu Fakten oder Angeboten rund um Obst.

