

Streuobst- wiesen

Für den Erhalt der
Biodiversität und Obstsortenvielfalt





Inhalt

Streuobstwiesen – ein wertvoller Erholungsort für Mensch und Umwelt. Sie liefern uns eine Vielfalt an leckeren Obstsorten zum Direktverzehr, für Saft oder als Zutat für Apfelwein, Kompott oder Kuchen.

1. Streuobstwiesen
2. Bedeutung für den Menschen
3. Lokale und regionale Obstsorten
4. Von der Ernte bis zum Saft
5. Rezeptideen
6. Die mobile Apfelsaftpresse

Streuobstwiesen



Die Streuobstwiese ist die traditionelle Form des Obstanbaus – in Unterscheidung zur Obstplantage. Auf Streuobstwiesen stehen hochstämmige Obstbäume unterschiedlichen Alters, Art und Sorte. Im Gegensatz zu niederstämmigen Plantagenobstanlagen stehen die Bäume verstreut in der Landschaft. Das Streuobst wird nicht mit künstlichen Düngemitteln und Pestiziden behandelt.

Kriterien: hochstämmige Bäume auf Wiesen gepflanzt mit Baumabständen von 10 – 15 m (1 ha Streuobstwiese = 60 Obstbäume)

Arten: Äpfel, Kirschen, Birnen, Quitte, Pflaumen, Zwetschgen, Walnüsse uvm.

Funktion: Erhalt der Artenvielfalt, Lebensraum für Tier- und Pflanzenarten, einzigartige Kulturlandschaft sowie Natur- und Kulturerbe (Erhalt alter Sorten), Schutz vor Bodenerosion, Schattenspende und ausgleichend für das örtliche Klima, Lieferung von gesunden und regionalen Obstsorten

Verbreitung: Nach Schätzungen gibt es heute ca. 300.000 ha Streuobstfläche in Deutschland und 1,5 Mio. ha in Europa. Zugleich sind Streuobstwiesen mit über 5.000 Tier- und Pflanzenarten und über 3.000 Obstsorten Hotspots der biologischen Artenvielfalt.



Bedeutung für den Menschen

Äpfel sind nicht nur lecker sondern auch gesund. Sie enthalten viele Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe. Da Äpfel zu 85 % aus Wasser bestehen, sind sie zudem kalorienarm. Was viele jedoch nicht wissen: etwa vier Millionen Menschen in Deutschland (also fast jede zwanzigste Person) reagieren allergisch – insbesondere auf Äpfel aus dem konventionellen Lebensmittelhandel. Alte Sorten vertragen Allergiker hingegen gut.

Konventionelle Supermarktäpfel: Golden Delicious, Pink Lady, Jonagold, Granny Smith

Alte Sorten: Goldrenette, Berlepsch, Finkenwerder Herbstprinz, Holsteiner Cox, Gravensteiner, RubINETTE, weißer Klarapfel, Wintergoldparmäne uvm.

Hintergrund: Besonders alte Sorten werden als gut verträglich eingestuft, da diese einen hohen Polyphenolgehalt haben. Polyphenole führen dazu, dass Äpfel nicht immer eine perfekte Form haben und sich das Fruchtfleisch beim Anschneiden schneller braun verfärbt. Äpfel aus dem Supermarkt – neu gezüchtete Sorten – enthalten weniger Polyphenole, da solche Makel nicht erwünscht sind.



Lokale und regionale Obstsorten

Vor etwa 100 Jahren gab es alleine in Deutschland über 1.000 in der Literatur dokumentierte Apfelsorten. Heute sind im modernen Plantagenobstbau nur noch wenige Sorten vertreten und stammen fast ausschließlich von einer der sechs Ahnensorten ab. Beispielsweise ist die Sorte Golden Delicious Bestandteil an etwa 60 % aller Apfelzüchtungen – die genetische Vielfalt nimmt ab.

Sie können sich unter „Gelbe Schafsnase“ nichts vorstellen und beim Klang des Namens läuft Ihnen nicht das Wasser im Munde zusammen? So geht es den meisten Menschen, daher stellen wir vor: Die **Gelbe Schafsnase** ist eine typische Streuobstwiesensorte von hoher Vitalität und guten Erträgen.

Gelbe Schafsnase:

- **Verbreitung:** Euskirchen, Ahrweiler, Rhein-Sieg-Kreis, Solingen, Aachen
- **Ernte:** pflückreif Anfang bis Mitte Oktober
- **Optik:** große gelbe Frucht, hochgebaut, glockenförmig
- **Geschmack:** süß-säuerlich, weißes festes Fruchtfleisch
- **Verwendung:** Apfelkompott, Saftverarbeitung, Tafelapfel





Von der Ernte bis zum Saft

Damit aus Äpfeln hochwertiger Apfelsaft wird, müssen Äpfel besondere Qualitätsanforderungen erfüllen. Weder die Streuobstbäume noch der Unterwuchs werden mit Pestiziden behandelt. Wer also Streuobstwiesensapfelsaft trinkt, sorgt gleichzeitig für den Erhalt alter Apfelsorten sowie für die Bewahrung natürlicher Lebensräume von Tieren und Pflanzen.

1. **Waschen:** Die von Hand gesammelten Äpfel (oder andere Obstsorten wie Birnen oder Quitten) werden über ein Förderband in eine „Waschstraße“ befördert. Wasser spült unter Hochdruck äußerliche Verunreinigungen ab.
2. **Zerkleinern:** In der Mühle wird das Obst in kleine Stückchen, die Maische, zerkleinert und fällt in einen Sammelbehälter.
3. **Pressen:** Eine Pumpe befördert die Maische zur Packpresse und dort in Presstücher, die mit Hilfe von Holzplatten gestapelt werden. Hier presst eine hydraulische Presse mit einem Druck von ca. 40 Tonnen den Saft aus der Maische.
4. **Erhitzen:** Der aus der Presse laufende Fruchtsaft wird gefiltert. In einem Pasteur wird der Saft auf 78,5 °C erhitzt und damit haltbar gemacht.
5. **Abfüllung:** Der heiße Fruchtsaft fließt in die Abfüllanlage und wird in luftdichte Beutel gefüllt.






Weißer Glühwein

Ob Apfel, Birne oder Quitte – für jedes Obst gilt: Die wichtigsten Vitamine des Kernobstes liegen direkt unter der Schale. Daher sollte das Obst am besten ungeschält genossen werden.

Zutaten:

500 ml Apfelsaft
½ Apfel
1 Stück Ingwer, daumengroß
3 Gewürznelken
2 Sternanise
1 Zimtstange
1-2 EL Zucker (wahlweise Vanillezucker)
1 l Weißwein, trocken

Fakten:

 ca. 10 min
 4 Portionen
 leicht

Den Apfel und das Ingwerstück in grobe Scheiben schneiden. Den Apfelsaft mit den Gewürzen, dem Zucker und den Apfel- und Ingwerscheiben 5 min leicht köcheln lassen. Den Weißwein dazugeben und erhitzen – jedoch nicht kochen. Den Glühwein durch ein Sieb gießen und heiß genießen.

Kleiner Tipp: Das Rezept lässt sich natürlich problemlos auch mit Birnen- oder Quittensaft sowie alkoholfrei umsetzen.





Quittengelee

Die Quitte gerät immer mehr in Vergessenheit, dabei ist sie sehr gesund und liefert viele Nährstoffe und Vitamine. Sie enthält viel Vitamin C, Pektin, Kalium und Eisen.

Zutaten:

- 1 kg Quitten
- 2 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- Wasser
- 1 kg Gelierzucker je Liter Quittensaft

Fakten:

-  ca. 120 min
-  10 kl. Marmeladengläser
-  mittel

Die Quitten waschen, mit einem feuchten Tuch abreiben, von Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Das Obst in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, mit den Gewürzen etwa 2 Stunden köcheln und danach über Nacht durchziehen lassen. Das Quittenmus durch ein Tuch pressen und den Saft auffangen. Je Liter Quittensaft ein Kilogramm Gelierzucker in einen Topf geben, zusammen aufkochen, in sterilisierte Gläser füllen und verschließen.

Kleiner Tipp: Der Flaum auf der Quitte enthält ätherische Öle, die für ein leicht bitteres Aroma und eine pelzige Zunge. Die Quitte vor der Verarbeitung einfach mit einem feuchten Tuch abreiben.

meinapfel 🍏 meinsaft

Hanne Bernardy

Schulstraße 8
Kirchstraße / Holzhalle
54579 Üxheim

+49 2696 3410164
Hanneb1967@t-online.de

Seit 10 Jahren betreiben Hanne Bernardy und Marco Petry das kleine Familienunternehmen die Saftpresse „MeinApfel-meinSaft“ aus Leidenschaft – aus und für die Region. Mit der Vielfalt des Streuobsts und dem Umgang mit der Natur haben Hanne und Marco ihre Berufung gefunden.

„Das Schönste an unserem Job ist, zu wissen, dass wir ein gesundes, echtes, ehrliches und vor allem leckeres Lebensmittel herstellen – ohne Zusatzstoffe, stattdessen mit ganz viel Liebe.“

