

Streuobst – Naturschutz mit Geschmack

Streuobst = Fallobst?

»Streuobst« – hinter diesem Begriff vermuten viele das unter Obstbäumen verstreut liegende Fallobst. Tatsächlich ist damit jedoch Obst gemeint, das von traditionell und Naturschonend bewirtschafteten Obstwiesen stammt. Der Name »Streuobst« rührt daher, dass die Bäume auf diesen Wiesen in unregelmäßigen Abständen locker über die Fläche »verstreut« stehen. Charakteristisch für Streuobstbestände sind ihre großkronigen Bäume mit hohem Stamm, die Vielfalt der Obstsorten und die bunten Wiesen mit ihrem großen Reichtum an Tieren und Pflanzen.

Das Gegenteil einer Streuobstwiese sind Obstplantagen: Hier stehen niedrige Bäumchen schnurgerade aneinander gereiht wie auf einem Maisacker. Die Plantagenbäumchen werden intensiv gedüngt und mit Spritzmitteln behandelt. In Folge dessen fehlen hier sowohl die landschaftliche Attraktivität als auch die Artenvielfalt der Streuobstwiesen.

Arche des guten Geschmacks

Äpfel, Birnen, Kirschen oder Zwetschgen aus Streuobstbeständen bieten ein Geschmackserlebnis der besonderen Art: Kräftig, von seltener Fülle und Ausgewogenheit und je nach Sorte mit ganz eigener Geschmacksnote. Egal ob beim Biss in frisch geerntetes Obst oder bei einem Schluck aus der Saftflasche.



Quitten-Likör

Zutaten:

1 kg Quitten

500 g Zucker

2 Zitronen

1 1/2 l Dornkaat

Zubereitung: abreiben, vierteln, Gehäuse und Stielansätze entfernen.

Früchte raspeln, mit Zucker vermischt über Nacht stehen lassen. In weithalsige Saftflaschen füllen, mit Zitronensaft und Dornkaat aufgießen. An sonnigem Platz einen Monat reifen lassen – öfters schütteln. Durch Haarsieb und Kaffeefilter abgießen. In Flaschen füllen, 3 – 5 Wochen an kühlem Platz nachreifen lassen.



Hier fühlen sich Siebenschläfer und Wiedehopf wohl. Streuobstwiesen sind für viele seltene Tiere eine letzte Heimat.

Streuobstbestände sind Genreservoir für die vielen, über Jahrhunderte gezüchteten Lokalsorten. Allein bei den Äpfeln gibt es über tausend Sorten. Im Supermarkt sucht man die aber vergeblich. Hierher gelangt nur Obst aus Plantagenanbau, in dem meist nur sechs oder sieben Standardsorten produziert werden.



Mehr als Birnen, Schnaps und Kuchen

Die optimale Standortanpassung vieler bewährter Lokalsorten macht sie wenig krankheitsanfällig. Der Einsatz von Spritzmitteln und Intensivdünger ist deshalb überflüssig. Das schont die Natur und verhilft dem Verbraucher zu gesundem Genuss. Nebeneffekt: Unser Trinkwasser bleibt unbelastet und rein.

Nicht zuletzt bereichern Streuobstbestände unsere Landschaft: Wie ein schmückender Kragen umgeben Streuobstwiesen Dörfer und Gehöfte. Die Fränkische Schweiz und das Alte Land beispielsweise sind deshalb gerade zur Blütezeit Ziel vieler Ausflügler und Urlauber. Obstwiesen mildern Nachtfröste, dienen als Wind- und Regenschutz und spenden Schatten. Sie verhindern Bodenerosion wie kaum eine andere Kulturform und liefern uns Frischluft.

Naturparadies Streuobstwiese

Für viele selten gewordene Tiere und Pflanzen sind Streuobstbestände wahre Paradiese. Mehr als 1000 Käfer, Schmetterlinge und Fliegen kann hier ein einziger Apfelbaum beherbergen. In den bunt blühenden Wiesen sind es dank des Verzichts auf Spritzmittel und Mineraldünger sowie der seltenen Mahd mindestens 5000 bis 6000 verschiedenen Arten.

Die einmalige Mischung aus »Baum« und »Wiese« ermöglicht es Tierarten des Waldes und der Wiesen, in Streuobstbeständen gleichzeitig vorzukommen. Allen voran profitieren davon Vogelarten, die auf Nisthöhlen und auf Insekten als Nahrungsgrundlage angewiesen sind. Mehr als 40 verschiedene Vogelarten können es in einer Streuobstwiese sein. Für Wiedehopf und Ortolan, Steinkauz und Wendehals, Bechsteinfledermaus und Abendsegler ebenso wie für Orchideen- und Enzianarten, Misteln und Baumflechten wurden die Wiesen vielfach zu unersetzlichen Refugien.



Kulturerbe in Gefahr

Kaiser, Mönche und Gourmets

Klöster, ja sogar Kaiser und Fürsten haben seit dem Mittelalter den Obstanbau gezielt gefördert. Genutzt wurden Wegränder und Ackerraine, Obstbaumgürtel umsäumten Dörfer und Städte, selbst auf Äckern und Wiesen konnten großkronige Obstbäume gepflanzt werden. Damit war der Eigenbedarf an Frischobst, Most, Saft, Marmelade, Dörrobst und Honig (Bienenweide) gesichert, auf dem Markt brachte der Obstverkauf willkommenen Nebenverdienst.

Vor allem Lehrer, Pfarrer und Apotheker züchteten über Jahrhunderte weit mehr als 1000 verschiedene Sorten: für jeden Boden und jedes



Klima, für jeden Geschmack und jeden Verwendungszweck den passenden Baum. Klangvolle Namen zeugen noch heute

von der Wertschätzung vieler Generationen:

Ob »Kaiser Wilhelm«, »Paradiesapfel«, »Champagnerrenette« oder »Pastorenbirne« – eine echte Zukunftschance hat dieses kostbare Kulturerbe nur in den Streuobstwiesen.

Spekulant und Bürokraten

Seit den 50er Jahren hat der Plantagenobstbau den Jahrhunderte lang bewährten Streuobstanbau immer mehr ins Abseits gedrängt. Millionen Obstbäume sind über Jahrzehnte den Flurbereinigungsverfahren zum Opfer gefallen – nicht selten gegen den Willen ihrer bisherigen Eigentümer.

Heute sind die letzten ortsnahen Streuobstwiesen vor allem durch die oft überzogene Ausweisung neuer Bau- und Gewerbegebiete



sowie den Bau von Umgehungsstraßen bedroht. Fehlt das Interesse an der Nutzung solcher Bestände, haben Baugesellschaften und kurz-sichtige Bürgermeister leichtes Spiel.

Flurbereinigung und Rodung sind aber lange nicht die einzige Bedrohung für den Fortbestand der Streuobstbestände: Obst ist zum Industrieprodukt geworden, das strenge EU-Handelsklassenvorschriften erfüllen muss, um in die Supermärkte zu gelangen. Hier zählen nicht Geschmack und ökologische oder kulturelle Bedeutung, sondern vielmehr die äußere »Schönheit« des Obstes. So müssen zum Beispiel Äpfel im Durchmesser größer als 55 mm sein und dürfen nicht mehr als 1 cm² Schorf-flecken aufweisen. Gleichmäßige Form und Größe, Lager- und Transportfähigkeit, geeignet für Sortiermaschinen und in riesigen Mengen lieferbar – an diesen Kriterien wird der moderne Supermarktapfel gemessen.

Deshalb kann Streuobst vielfach nur zu Dumpingpreisen als Mostobst für die Saffherstellung verkauft werden. Auch ist vielen Verbrauchern der Aufwand zu groß, das Streuobst direkt beim Landwirt kaufen zu müssen; sie greifen lieber zum Plantagenobst oder den exotischen Früchten aus dem Supermarktregal. Der Streuobstbau wird damit unrentabel, die Sortenvielfalt unseres Obstes geht verloren – zum Schaden für Mensch und Natur.

Viele Streuobstwiesen fallen auch heute noch der Axt zum Opfer. Mit ihnen gehen Geschmack und Sortenvielfalt unseres Obstes verloren.



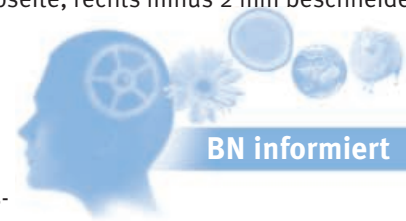
Kirschenmännla

Zutaten:

8 alte Semmeln
etwa 3/4 l Milch
1 Brise Salz
1 Zitrone
60 – 80 g Zucker
3 Eier
3/4 – 1 kg dunkle Kir-schen (geht auch mit Äpfeln oder Zwetschgen) zum Backen 30 g Butter
Zubereitung:

Milch, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Eier gut verschlagen, über geschnittene Semmeln geben, durchziehen lassen. Kirschen waschen, entsteinen. In gefettete Auflaufform Semmelmasse mit Obst gemischt einfüllen. Rest der Eiermilch darüber gießen, mit Butterflocken belegen. In vorgeheizter Backröhre 40–45 min bei 200 °C backen. Warm servieren. Dazu Vanillesoße reichen.





Damit Sie auch morgen noch reinbeißen können

Lichtblicke fürs Streuobst

Natur und Mensch profitieren gleichermaßen von Erhalt und Pflege der Streuobstwiesen. Wäre es da nicht ungerecht, die Kosten für den zusätzlichen Pflegeaufwand alleine den Landwirten aufzubürden?

Nicht zuletzt durch den erfolgreichen Einsatz des Bundes Naturschutz existieren deshalb seit etlichen Jahren staatliche Förderprogramme für Streuobst. Besitzer von Streuobstwiesen können finanzielle Unterstützung für den Erhalt der Bestände ebenso wie für Neupflanzungen und Pflegemaßnahmen erhalten. Infos zu den aktuellen Fördersätzen und Vertragsbestimmungen gibt es zum Vertragsnaturschutzprogramm bei den Landratsämtern (Untere Naturschutzbehörde) und zum Kulturlandschaftsprogramm bei den Ämtern für Landwirtschaft.

Viele Kreis- und Ortsgruppen des Bundes Naturschutz organisieren darüber hinaus die Pflege überalterter Bestände, vermitteln Obstbaumpatenschaften und ermöglichen über »Streuobstbörsen« die Direktvermarktung.

Auch viele Gemeinden haben Schönheit und Nutzen von Streuobstwiesen wieder entdeckt. Sie stellen Flächen für das Anpflanzen von Obstwiesen zur Verfügung, schaffen damit besondere landschaftliche Reize und setzen so auf Vorteile bei der Tourismuswerbung.



Fördern und fordern

Damit Streuobstwiesen eine echte Zukunftschance haben, müssen Staat, Gemeinden, Landwirte, Naturfreunde und gesundheitsbewusste Verbraucher gemeinsam aktiv werden:

► Der **Staat** muss Erzeugergemeinschaften und Vermarktungsinitiativen gezielt unterstützen und bei der EU darauf drängen, dass Streuobst auch als Tafelobst verkauft werden darf. Bei staatlichen Planungen, zum Beispiel im Straßenbau, sind Streuobstbestände unbedingt zu erhalten.

► Die **Gemeinden** dürfen in den letzten ortsnahen Streuobstbeständen keine Bau- oder Gewerbegebiete mehr ausweisen. Statt dessen sollten sie neue Obstwiesen pflanzen, die Pflege vernachlässigter Bäume übernehmen und die Obstverwertung durch das Anschaffen mobiler Obstpressen fördern.

► **Landwirte** können als Besitzer von Streuobstwiesen den Verbrauchern den Obsteinkauf erleichtern, etwa durch eine Kooperation mit Naturschutzverbänden in »Obstbörsen« oder indem sie für ihre Kunden das Obst im Winter einlagern.

► **Naturfreunde und gesundheitsbewusste Genießer** können gezielt Obst und Säfte aus Streuobstbeständen einkaufen. Mit unserem Einkaufsverhalten entscheiden wir, ob die Streuobstwiesen und somit ein Stück Heimat für Menschen, Tiere und Pflanzen erhalten bleibt.

Infos und Adressen zu erfolgreichen Streuobstinitiativen finden Sie umseitig!



Apfelbauerntopf

Zutaten:

2 Schweinelenden
(ca. 400 g)
2 Zwiebeln
je 1/8 Liter Apfelwein
und Apfelsaft
1/4 Liter süße Sahne
2 Äpfel
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Schweinelenden in Streifen schneiden, würzen und anbraten. Zwiebeln würfeln und mitbraten, mit Mehl bestäuben. Mit Apfelwein und -saft auffüllen und mitkochen. Äpfel schälen, würfeln und mit der Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Beilagentipp: Mit Semmelbröseln abgeschmelzte Nudeln.

Reiche Ernte, gemeinsam eingebracht: Ziehen neben gesundheitsbewussten Verbrauchern auch Behörden und Landwirte mit, haben die »Paradiese aus Menschenhand« eine Zukunft.



Mit Saft und Kraft: erfolgreiche Streuobstinitiativen



Der »Grünspecht« in der Flasche

Der Förderkreis Regionaler Streuobstbau (FÖS) in der Region Frankenhöhe wirbt für den dort erzeugten Apfelsaft mit dem Grünspecht, dem Symbolvogel für die Artenvielfalt der Streuobstwiesen. Hinter dem Förderkreis steht eine der ältesten, vom Bund Naturschutz mit gegründeten, »Aufpreisinitiativen« Deutschlands. Die Landwirte des Förderkreises verpflichten sich, nur ungespritztes Obst von Streuobstwiesen der Region zu liefern, sie akzeptieren Frucht- und Blattproben sowie Rückstandskontrollen beim Saft. Die Leistungen der Landwirte für Umwelt und Gesundheit honorieren die Verbraucher mit einem geringen Aufpreis. Die Bund Naturschutz-Kreisgruppe Ansbach organisiert die örtlichen Obstnahmestellen und wirbt mit einem attraktiven Faltblatt für den Grünspecht-Apfelsaft als Premiumprodukt.

▷ Kontakt: BN-Kreisgruppe Ansbach, Tel. 09 81-1 42 13, E-Mail bn-ansbach@t-online.de



Streuobstlehrpfad Schnaittach

Ein Musterbeispiel eines Lehrpfades zum Thema Streuobst hat im Herbst 2002 die Ortsgruppe Schnaittach in der von ihr betreuten Streuobstwiese am Rothenberg geschaffen. Entlang eines viel besuchten Wanderweges wird auf sechs Schautafeln mit knappen Texten und überzeugenden Bildern über den ökologischen Wert der heimischen Streuobstwiesen informiert. Die Tafeln behandeln außerdem Geschichte sowie Vermarktung, und machen Lust auf Produkte aus Streuobst.

▷ Kontakt: BN-Ortsgruppe Schnaittach, Horst Crome, E-Mail hcrome@yahoo.de



Naturschutz mit Genuss: Das BN-Flaschenetikett

Der Bund Naturschutz hat ein eigenes Etikett für Streuobstsäfte geschaffen. Das BN-Etikett kommt zusätzlich zum dem des Herstellers auf die Rückseite der Flasche. Damit können BN-Kreis- und Ortsgruppen dem Käufer verdeutlichen, dass er mit dem Erwerb dieses Saftes aktiven Natur- und Landschaftsschutz betreibt – auf genussvolle Art.

▷ Nähere Informationen erhalten Sie auf Anfrage beim Bund Naturschutz, Helmut Schultheiß, Tel. 09 11-8 18 78 13

Mit uns ist gut Kirschen essen

Im Bereich der Kalchreuther Höhe, mitten im ältesten und größten Süßkirschenanbaugebiet Deutschlands, drohte die Rodung zahlreicher Kirsch-Streuobstbestände. Nach intensiver Überzeugungsarbeit konnte der Bund Naturschutz Gemeinden und Behörden, den Landschaftspflegeverband Mittelfranken und Kirschbauern als Partner gewinnen, um die Bäume zu erhalten. Mit Baumpflanzaktionen wird die Nachpflanzung widerstandsfähiger Sorten unterstützt. Für die Kirschbauern gibt es eine gezielte Beratung bei der Nutzung staatlicher Förderprogramme. Ein Faltblatt wirbt für die regionale Direktvermarktung.

▷ Kontakt: BN-Kreisgruppe Erlangen, Tel. 09 313-2 36 68, E-Mail bn-erlangen@fen-net.de



Streuobstbörse Bamberg

Die BN-Kreisgruppe Bamberg vertreibt kostenlos eine Broschüre mit den Adressen und verfügbaren Obstsorten einzelner Anbieter von Streuobst. So kann sich jeder »seinen« Obstbauern aussuchen, seine Lieblingsorten direkt beim Erzeuger einkaufen und weite Anfahrtswege vermeiden. Außerdem gibt die Broschüre Auskunft, wo Privatpersonen Obst pressen und Saft abfüllen können, wo es tragbare Pressen zum Ausleihen gibt, und wie man die staatlichen Förderprogramme nutzt.

▷ Kontakt: BN-Kreisgruppe Bamberg, Tel. 09 51-5 19 06 11, E-Mail bamberg@bund-naturschutz.de



Lindauer Apfelsaftprojekt

Für ihr Apfelsaftprojekt konnten die BN-Kreisgruppe Lindau und eine regionale Fruchtsaftkellerei seit Herbst 2001 15 Landwirte mit insgesamt 624 Bäumen als Vertragspartner gewinnen. Dank strenger Vertragsklauseln für Pflege, Neuanpflanzung, Dünge- und Spritzmitteleinsatz schenkt der besondere Saft Feinschmeckern ein einmaliges Geschmackserlebnis.

▷ Kontakt: BN-Kreisgruppe Lindau, Tel. 0 83 82-88 75 64



Ihre Freundschaft trägt Früchte!

Obstbäume brauchen Freunde. Als Verbraucher liegt die Zukunft des Naturparadieses »Streuobstwiese« vor allem in unserer Hand. Je mehr Obst und Obstprodukte wir aus Streuobstbeständen kaufen, um so mehr dieser Genusslandschaften bleiben erhalten – als Gaumenfreude, Augenweide und Heimat für viele Tiere und Pflanzen.

► Entscheiden Sie sich beim Einkauf von Obst und Obstprodukten, zum Beispiel Säften, bewusst für Erzeugnisse aus Streuobstwiesen. Fragen Sie auf dem Wochenmarkt, im Bioladen und auch in Ihrem Supermarkt gezielt nach Streuobst(produkten).

► Kaufen Sie Obst möglichst direkt beim Besitzer von Streuobstwiesen. Die Adressen der entsprechenden Landwirte in Ihrer Umgebung können Sie häufig bei Ihrer BN-Orts- oder Kreisgruppe erfragen.

► Legen Sie sich einen Obstvorrat für den Winter an. Das hilft Ihnen, unnötige Einkaufsfahrten für kleine Mengen zu vermeiden. Das Einlagern des Obstes ist auch in modernen Kellern kein unlösbares Problem mehr. Teilweise übernehmen das Einlagern auch die Landwirte. Der Einkauf eines Obstvorrates für den Winter ermöglicht es dem Landwirt, die notwendigen Mengen abzusetzen, um rentabel zu wirtschaften. Nur dann bleiben die Streuobstbestände auch erhalten.

► Verwenden Sie möglichst regional erzeugtes Obst entsprechend dem saisonalen Angebot. Das ist ein wirksamer Beitrag zur Energieeinsparung (Flug- und LKW-Verkehr).

► Entdecken Sie die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von einheimischem Obst in der Küche wieder! Ob Apfelkuchen, Dörrobst oder Birnenmost, ob Marmelade, Apfelessig, Früchte-Topf oder Bratapfel – die Geschmacksvielfalt der Streuobstsorten macht's möglich!

► Warum nicht eine Obstwiese pachten oder »Baumpate« werden? Oft sind ältere Besitzer froh, wenn sich jemand um ihre Bäume kümmert. Versuchen Sie es mit einer Annonce in der Zeitung, fragen Sie bei Ihrer Gemeinde, bei Naturschutzverbänden oder Obst- und Gartenbauvereinen. Dort können Sie auch den fachgerechten Baumschnitt lernen. Ihr Vorteil: Als Baumpate wissen Sie immer genau, woher Ihr Obst kommt!

► Bitten Sie Ihren Bürgermeister, dass sich die Gemeinde um vernachlässigte Obstbäume kümmert, keine Bäume rodet, neue Bäume pflanzt und vielleicht sogar eine mobile Obstpresse anschafft.

► Pflanzen Sie in Ihrem Hausgarten wieder heimische Obstsorten als Hoch- oder Halbstämme. Ein Obstbaum eignet sich besonders gut als Hochzeits-, Tauf- oder Geburtstagsgeschenk, das viele Jahrzehnte Freude macht.



Edelpilz-Birnen-Toast

Zutaten:

2 reife Birnen
125 g Edelpilzkäse
1 Ecke Sahne-Schmelzkäse
Petersilie
Kümmel
Rosenpaprika oder Cayennepfeffer
evtl. Sherry oder Weinbrand
4 Scheiben Toastbrot
Salatblätter

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren und entkernen, Edelpilzkäse und Schmelzkäse zerkleinern und mischen. Gehackte Petersilie, Kümmel, ganz wenig Rosenpaprika oder Cayennepfeffer und nach Wunsch Sherry oder Weinbrand untermischen. Toastbrot rösten, mit Birnen belegen und der Käsemischung bedecken. Bei 225 °C überbacken. Mit Salatblättern anrichten.



Herausgeber

Bund Naturschutz in Bayern e. V. (BN)
Dr.-Johann-Maier-Str. 4
93049 Regensburg
Tel. 09 41-2 97 20-0
Fax 09 41-2 97 20-30
E-Mail info@bund-naturschutz.de

Text

Helmut Schultheiß

Redaktion

Holger Lieber

V.i.S.d.P.

Manfred Gößwald

Fotos

Schultheiß, BN-Archiv

Satz und Gestaltung

Waltraud Hofbauer, München
Janda & Roscher, Regensburg

Verlag

BN Service GmbH
Spitalstraße 21
91207 Lauf a. d. Pegnitz
Tel. 0 91 23-999 57 20
Fax 0 91 23-999 57 99
E-Mail info@service.
bund-naturschutz.de
Internet www.service.
bund-naturschutz.de

1. Auflage (1 – 10 000)
Oktober 2003

Spendenkonto des Bundes Naturschutz
Bank für Sozialwirtschaft
BLZ 700 205 00
Kto. 88 44 000



Bund
Naturschutz
in Bayern e.V.

BN informiert



Streuobstwiesen – Paradiese aus Menschenhand

***Von ungeahnten Gaumenfreuden,
gefährdeten Kostbarkeiten
und Naturschutz mit dem Einkaufskorb***

Im Paradies hatte Eva leichtes Spiel, ihren Adam mit einem frisch gepflückten Apfel zu verführen. Heute hätte sie wohl Schwierigkeiten: Der herz hafte Biss in einen perfekt geformten Apfel aus dem Supermarkt endet allzu oft in einer wässrig-faden Enttäuschung. Dabei ist »Liebe auf den ersten Biss« noch immer möglich: Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und Nüsse von Streuobstwiesen bieten Geschmackserlebnisse von besonderer Fülle und Vielfalt. Das Paradies ist inbegriffen: Streuobstwiesen sind nicht nur etwas fürs Auge, sie bieten auch vielen seltenen Tieren und Pflanzen eine Heimat. Gegen Plantagenobstbau haben die Natur schonend bewirtschafteten Obstwiesen aber kaum eine Chance, zu groß ist der Preisdruck. Der Erhalt der Streuobstwiesen, unserer Paradiese aus Menschenhand, lässt sich jedoch auf ebenso einfache wie angenehme Weise fördern: durch den gesunden Genuss von Streuobst.

Landesverband Bayern
des Bundes für Umwelt
und Naturschutz
Deutschland e.V.

Landesgeschäftsstelle
Dr.-Johann-Maier-Str. 4
93049 Regensburg
Tel. 09 41/2 97 20-0
Fax 09 41/2 97 20-30

info@bund-naturschutz.de
www.bund-naturschutz.de