



Artenreiche, ökologisch wertvolle Lebensräume: die Rhöner Streuobstwiesen.



Lehrreich: Streuobstlehrpfad Hausen.



Unverfälscht: Rhöner Apfel.



Apfel-Vielfalt: Über 500 Sorten gibt es in der Rhön.

Zusammen wachsen: Nachzucht und Baumschulen

Über die Hälfte der Rhöner Obstbestände sind überaltert und werden vermutlich in den nächsten 10 Jahren absterben. Der Erhalt der Sortenvielfalt der Rhöner Äpfel ist das zentrale Anliegen der Rhöner Apfelinitiative.

Dies unterstützt der NABU Dreienberg, der einen eigenen Sortengarten für alle heimischen Obstbäume angelegt und bislang weit über 3.000 Obstbäume nachgezogen hat. Ebenso haben ortsansässige Baumschulen wieder eine Vielzahl robuster Rhöner Sorten im Sortiment. Welche Partnerbaumschulen mit der Rhöner Apfelinitiative zusammen arbeiten, finden Interessierte unter www.rhoenapfel.de/Baumschulen

Alte Äste: Ein Apfelbaum braucht Pflege

In der Rhön gibt es viele alte Obstbäume, die seit Jahrzehnten nicht mehr gepflegt werden und kaum noch Erträge bringen. Ein großes Potential, das nun genutzt werden soll. Ein erster wichtiger Schritt war 2005 eine Erfassung von Streuobstbeständen im hessischen und bayerischen Teil des Biosphärenreservats.

Seither werden viele Obstbaumschnitt- und Pflegekurse angeboten, die allesamt gut besucht werden.

Die Rhöner Apfelinitiative bündelt als Netzwerkpartner die Kurse im Veranstaltungskalender auf ihrer Homepage www.rhoenapfel.de.

Alles Bio – Oder was?

Weil der Bio-Apfelsaft aus der Rhön so gerne getrunken wird, suchen die beiden großen Partnerkellereien noch neue Bio-Lieferanten. Wie die Gruppenzertifizierung über die Rhöner Apfelinitiative funktioniert, kann man unter www.rhoenapfel.de/nachlesen. Den Fragebogen finden Interessierte dort zum Download.

Die Sortenliste: Für eine gute Ernte

Die Experten der Rhöner Apfelinitiative haben eine Liste der Apfelsorten zusammengestellt, die mit dem rauen Klima und dem Boden der Rhön gut zurecht kommen. Weitere Kriterien sind Mosttauglichkeit sowie geringer Pflegeaufwand. Allen, die gerne Apfelbäume pflanzen möchten, sei diese Liste ans Herz gelegt:



Rhöner Sorten:

Seebaer Borsdorfer (Bereich Seeba/Meiningen)
Reders Goldrenette (Mellrichstadt und Umgebung)
Pflankenapfel (Fladungen)
Münnerstädter Apfel (Bad Neustadt/Münnerstadt)
Roter Ausbacher (Kuppenrhön)
Streifapfel
Schafsnase (Rhöner Schafsnase)

Hauptsorten

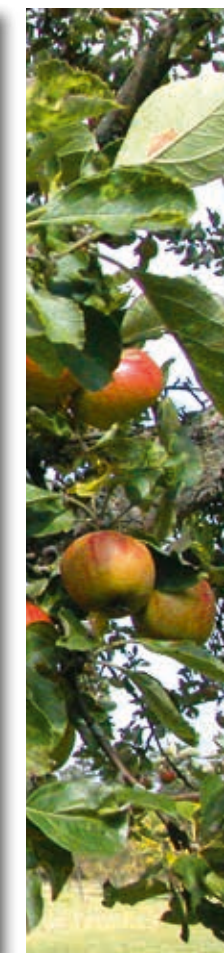
Kaiser Wilhelm (Apfel des Jahres 2007)
Goldparmäne (Pollenspender)
Landsberger Renette (Pollenspender)
Ontario (vitaminreich!)
Rheinischer Bohnapfel (Mostapfel)
Brettacher (Mostapfel)
Baumanns Renette (Massenträger)
Weißer Klarapfel (Sommerapfel)
Jakob Fischer (Sommerapfel)
Winterrambour
Schöner von Boskoop
Goldrenette von Blenheim (lecker!)
Lohrer Rambour
Dülmener Herbstrosenapfel (vielseitig)
Boikenapfel
Riesenboiken

Croncels

Rote Sternrenette („Weihnachtsapfel“)
Danziger Kantapfel
Prinzenapfel
Jakob Lebel

Ergänzungsorten

Harberts Renette („Lederapfel“)
Roter Trierer Weinapfel (Mostapfel)
Bulcher
Charlamowsky
Geflammt Kardinal
Grüner Stettiner
Langer Grüner Gulderling
Zabergäurennette
Biesterfelder Renette
Erbachshofer Weinapfel
Schöner von Nordhausen
Graue Herbstrenette
Prinz Albrecht von Preußen
Kasseler Renette
Coulons Renette
Rote Walze
Jochusapfel
Aderslebener Kalvill
Weißer Winterglockenapfel
Geheimrat von Breuhan
Minister Hammerstein
Königlicher Kurzstiel



Apfelaktuell:

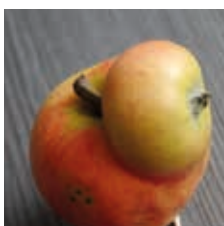
Der Veranstaltungskalender der Rhöner Apfelinitiative im Internet unter: www.rhoenapfel.de

Weitere Infos auch unter: www.biosphaerenreservat-rhoen.de



Impressum:
Rhöner Apfelinitiative e.V.
Eisenacher Straße 24
D-36115 Ehrenberg-Seiferts/Rhön
Tel.: 0 66 83 - 96 340
Fax: 0 66 83 - 14 82
Mail: info@rhoenapfel.de
www.rhoenapfel.de

2. überarbeitete Auflage:
Text: Textstudio Reinhold Jordan, Astrid Schäfer
Fotos: Archiv Rhöner Apfelinitiative
Grafik-Design: Ulrike Kuborn
Druck: Druckerei Mack GmbH & Co. KG
Papier: Recycled und
FSC zertifiziert



Rhöner Apfelvisionen

Die Erfolgsgeschichte der Rhöner Apfelinitiative



Biosphärenreservat
Rhön



Volle Ladung: Rhöner Apfel in der Kelterei.



Apfel-kultig: die Rhöner Schaukelterei.

Wenn „Apfel-Visionen“ Wirklichkeit werden



Prämiert und edel: Rhöner Apfelscherry.

„Tauschen zwei Menschen einen Apfel, hat jeder einen Apfel. Tauschen zwei Menschen eine Idee, hat jeder zwei Ideen.“

Was geschieht, wenn viele Menschen eine Fülle an Ideen und Äpfel miteinander tauschen, das zeigt die Rhöner Apfelinitiative – Deutschlands größte bio-zertifizierte Vermarktungsinitiative für heimisches Streuobst! Sie ist die Dachorganisation und Plattform für alle Rhöner Apfelfreunde, von Hobby-Obstbauern bis zum professionellen Betrieb. Als Ideengeber und Koordinator hat sie schon viele „Apfel-Visionen“ Wirklichkeit werden lassen.

Eine fruchtbare Entwicklung: Schutz durch Nutzung

Dank des Netzwerkes, das die Rhöner Apfelinitiative aufgebaut hat, werden in der Rhön wieder mit wachsender Begeisterung Äpfel zu Apfelsäften und Apfelweinen verarbeitet, dieser zu Apfelscherry, Apfelschaumwein und anderen kreativen Produkten. Streuobstwiesen und Keltereien werden zu Ausflugszielen. Neue Streuobstwiesen

werden angelegt und gepflegt. Äpfel aus der Rhön feiern Renaissance! Rhöner Obstbauern, Kelterer, Gastronomen und Naturschützer haben sich zusammen getan, um die ökologisch wertvollen Streuobstwiesen wieder zu Ehren kommen zu lassen und neue Erwerbsquellen zu schaffen.

Um all diese „Früchte“ hat sich die Rhöner Apfelinitiative verdient gemacht. 1995 wurde sie als Verein gegründet und griff damit eine Projektidee des Biosphärenreservats Rhön auf, die sie zu einem beispiellosen Erfolg führte. Großes Engagement, einfallsreiche Ideen und viel Fantasie tragen schmackhafte Früchte und viele bunte Blüten. Entdecken Sie das „Apfelfeld Rhön“ – ein Schlaraffenland für Apfelfreunde und Apfelfans.

Ob groß, ob mittel, ob klein – Rhöner Apfelbauern und Veredlungsbetriebe ziehen an einem Strang und haben mit der Apfelinitiative ein Netzwerk gegründet, um sich gemeinsam für die Vermarktung von Rhöner Apfelprodukten stark zu machen.

Apfelkreativ: Neue Rhöner Apfelprodukte
Neben den bekannten traditionellen Rhöner Erzeugnissen wie Apfelwein und Apfelbrand, entstanden viele neue kreative und originelle Rhöner Apfelprodukte: Apfelflips, Apfelsenf, Apfelscherry, die Streuobst-Bionade, Apfelgelees und Marmeladen. Dazu sortenreine Apfelweine und der Kultapfel. In der Gastronomie haben sich neue Gerichte etabliert wie die Rhöner Apfelbratwurst oder sowie einfallsreiche Apfel-Desserts.

Apfelkultig: Die individuellen Kelterer

Die Rhöner Schau-Kelterei eröffnete Jürgen H. Krenzer 1997 in Ehrenberg-Seifers. Sie ist die apfelkultigste, denn hier kann man live miterleben, wie aus Rhöner Streuobst erst Apfelsaft und dann Apfelwein und Apfelscherry entstehen. Und der Apfel-Clou: Das R.A.S.T., das Rhöner-Apfel-Scherry-Theater. Krenzers rhön ist eine Ideen-schmiede und einzigartige Manufaktur mit genussvollen Führungen rund um das Rhöner Streuobst. Hier entstand auch der hoch prämierte Rhöner Apfelscherry. Mehr finden Interessierte unter www.rhoenerlebnis.de.

Eine besondere Art der Abfüllung bieten verschiedene Keltereien an. Seit einigen Jahren gibt es die Möglichkeit, Apfelsaft aus eigenen Äpfeln herstellen zu lassen. Beim sogenannten „Bag-in-Box-System“ bekommt jeder Erzeuger Apfelsaft genau aus den Äpfeln, die er selbst mitgebracht hat. Einige Anbieter kelteren an ihrem Produktionsstandort. Andere sind im wahren Sinn des Wortes „entgegenkommend“. Sie kommen als „Kelterei on Tour“ mit einem Keltereimobil an vorher festgelegte Orte in der Rhön. Saft aus den eigenen Äpfeln, praktisch abgefüllt in 5 und 10 Liter Boxen, schmeckt den ganzen Winter. Für den sinnvollen Einsatz ist jedoch eine Mindestmenge an Obst notwendig.

Apfelsaftig: die großen Partnerkeltereien

In Flieden, zwischen Rhön und Vogelsberg gelegen, produziert die Biomanufaktur Elm eine große Vielfalt an Fruchtsäften, vornehmlich in BIO-Qualität und mit Äpfeln aus der Rhön und den östlichen Ausläufern des Vogelsberges. Um möglichst viele Äpfel aus der Region zu verarbeiten, hat die Biomanufaktur Elm ein flächendeckendes Netz von Apfelannahmestellen geschaffen,



Knackig-gesunder Snack: Apfel-Chips.

wo Apfelbauern ihre Äpfel zu fairen Preisen vergütet bekommen. Einen Überblick über die Annahmepartner hat die Kelterei auf ihrer Homepage www.biomanufaktur-elm.de zusammen gestellt. Dort finden Interessenten die Kontaktdaten von Kelterpartnern in ihrer Nähe.



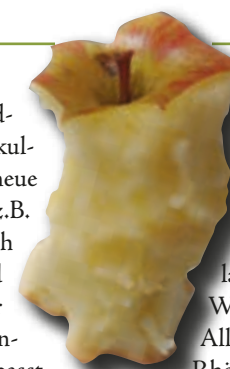
Die können was: Rhöner Keltereien

Die schicke Kelterei Söder in der Bayerischen Rhön ist die wohl am schönsten gelegene in ganz Deutschland. Schon seit Generationen wird hier sonnengereiftes Streuobst der Region zu natürlichen, schmackhaften Fruchtsäften aber auch handwerklich hergestellten Obstbränden verarbeitet. Hier können Erzeuger ihre Äpfel abgeben oder noch besser im Lohnmosttauschverfahren leckere Produkte zu attraktiven Preisen erwerben.

Von Anfang an sind beide Keltereien bei der Rhöner Apfelinitiative dabei und veredeln Rhöner Äpfel zu vielfältigen Fruchtsäften. Die wertvollen Naturprodukte sind besonders schonend gekeltert und garantieren höchsten Genuss und ökologischen Nutzen.

Vorgeschichte „mit Grips“ . . .

Schon seit jeher gab es in der Rhön eine Fülle unterschiedlichster Apfelsorten, die von den Römern eingeführt und kultiviert wurden. Aus ihnen züchteten unsere Vorfahren neue Sorten ganz nach Geschmack und Bedarf. Es entstanden z.B. typische Koch- und Backäpfel, spezielle Sorten, die sich durch Süß- und Gärmostbereitung für Apfelweine und -säfte eigneten und solche, die lange haltbar waren und für den täglichen Verzehr gedacht waren. Viele waren besonders gut an die rauen Klimaverhältnisse der Rhön angepasst. Die große Vielfalt der über 500 Sorten, die in der Rhön wachsen, macht deutlich, was Artenvielfalt in der Kulturlandschaft bedeutet.



. . . und „ohne Grips“

Schmerzhaft Einschnitte erfuhr die Vielfalt der Rhöner Äpfel in den 60er und 70er Jahren des letzten Jahrhunderts. Immer mehr neue Baugebiete vernichteten in vielen Orten die sie umgebenden Streuobstwiesen, hinzu kamen die Abholzprämien der EU, die intensivere landwirtschaftliche Nutzung sowie die generell mangelnde Wertschätzung von heimischem Obst. All diese Fehlentwicklungen führten fast zum Niedergang der Rhöner Streuobstbestände und damit auch zum Verlust von Lebensräumen für seltene Tierarten wie Steinkauz, Baumläufer, Wiedehopf und Siebenschläfer.



Schon 1996 beeindruckend: kreative Produktvielfalt aus Rhöner Äpfeln.

Handgemacht: Apfelsaft aus eigener Kraft

Wer einmal selbst erproben will, wieviel Kraft nötig ist, damit aus Äpfeln Saft wird, kann das mit einer klassischen Handkelter herausfinden. Das Obst wird gewaschen und grob zerkleinert. Die so vorbereiteten Äpfel werden anschließend mit dem Obstbrecher zur Maische und schließlich in der Kelter ausgepresst.



Vielfältig: Getränke aus Rhöner Äpfeln

Dieses Angebot gibt es für Schulen und Kindergärten in Zusammenarbeit mit dem Biosphärenreservat Rhön (www.biosphaerenreservat-rhoen.de/apfelsaft-aus-eigenerkraft). Erwachsene können dieses Erlebnisangebot in verschiedenen Museen der Rhön für sich entdecken.

Ein Highlight: Rhöner Apfelbier vor Rother Bräu

Die Rhöner Familienbrauerei, die sich seit langem einen guten Namen in Sachen Öko-Bier gemacht hat, setzte die Apfelinitiativen-Idee des Apfelbieres marktreif um. Ein Mischgetränk aus naturtrübem Öko-Apfelsaft und Ökobier. Wie sich zeigte: eine geniale Apfel-Idee, welche sich inzwischen zu einer beliebten Radler-Alternative entwickelte und im Gegensatz zu den vielen neuen Mix-Getränken mit ihren Süßstoffen und künstlichen Aromen auch geschmacklich ein echter Renner ist.

Apfel-Teamwork: Die Rhöner Mineralbrunnen

Wichtige Partner der Rhöner Apfelinitiative sind die beiden großen Rhöner Mineralbrunnen Unternehmen Förstina und RhönSprudel. Mit ihren innovativen Apfelgetränken haben sie Rhöner Äpfel weit über die Grenzen der Region bekannt gemacht und zugleich dafür gesorgt, dass die regionale Wertschöpfung erhalten bleibt.

Des „Apfels Kern“: Apfelsforschung in der Rhön

Was die „Apfel-Welt“ im Innersten zusammenhält, das erforschen so genannte Pomologen (Obstbaumkundler). Ihr Hauptgebiet ist die Bestimmung der Sorten. In der Rhön wurde systematisch geforscht mit einem überraschenden Ergebnis: 500 unterschiedliche Apfelsorten wurden wieder entdeckt!

Auf „Apfel-Pfaden“: der Streuobstlehrpfad Hausen

„Fruchtige Schritte auf erlebnisreichen Pfaden“ kann der Apfel-Interessierte auf dem Streuobstlehrpfad in Hausen in der Fränkischen Rhön unternehmen. In dem noch intakten Streuobstgürtel der Gemeinde wurden ein informativer Lehrpfad sowie ein Sortengarten mit vielen seltenen Obstsorten angelegt. Bei der jährlich im Frühling stattfindenden Edelreiserbörse können hier Reisler dieser seltenen und alten Sorten erworben werden. Auch der Apfelmarkt im Streuobstdorf Hausen ist ein Mekka für Apfelfans und findet jedes Jahr am 3. Sonntag im Oktober statt.

