



Rhöner Apfelvielfalt

Schutz durch Nutzung

Das UNESCO Biosphärenreservat Rhön trägt Früchte: Äpfel werden zu Apfelsaft, Apfelwein, dieser zu Apfelscherry und Apfelschaumwein. Streuobstwiesen und Keltereien werden zu Ausflugszielen. Neue Streuobstwiesen werden angelegt und über 400 Apfelsorten machen deutlich, was Artenvielfalt in der Kulturlandschaft bedeutet.

Um all diese „Früchte“ hat sich die **Rhöner Apfelinitiative** verdient gemacht. 1995 wurde der Verein gegründet mit dem Ziel, Obstbauern, Kelterer, Gastronomen und Naturschützer zu vereinen, um die ökologisch wertvolle Streuobstwiese wieder zu Ehren kommen zu lassen und damit neue Erwerbsquellen zu schaffen. Die Rhöner Apfelinitiative griff damit ein Projekt des Biosphärenreservats Rhön auf und führte es zu einem beispiellosen Erfolg.



Ausgangssituation

In den 80-er Jahren des vergangenen Jahrhunderts hatte die Wertschätzung für heimisches Streuobst einen Tiefpunkt erreicht. Durch immer neue Baugebiete verschwanden die Streuobstwiesengürtel der Orte. Abholzprämien der EU, intensivere landwirtschaftliche Nutzungsformen und die mangelnde Wertschätzung von heimischem Obst führten zum Niedergang der Streuobstbestände. Damit verloren aber auch Steinkauz, Baumläufer und Siebenschläfer immer mehr ihre Rückzugsgebiete. Dabei hatte die Rhön wenige Jahrzehnte zuvor eine noch unüberschaubare Fülle an heimischen Sorten zu bieten. Obstbauern züchteten u. a. aus Wildlingen der Rhöner Wälder ganz nach eigenem Geschmack und Verwendungszweck. Da gab es Koch- und Backäpfel, Sorten zur Süß- und Gärmostbereitung, und natürlich Sorten, die gut an die rauen Klimaverhältnisse der Rhön angepasst waren.

Apfelvisionen werden zur Realität



Mit der **Rhöner Apfelinitiative** entstand eine Dachorganisation, die zum Ideengeber und Koordinator der Rhöner Apfelfreunde wurde. Dabei geht es nicht nur um das Hobby, sondern auch um den Aufbau marktwirtschaftlicher Strukturen.

Die Erfolge sprechen für sich:

- Rhöner Schau-Kelterei

1997 entstand in Ehrenberg-Seifers eine Schau-Kelterei. Hier sind Gäste live dabei, wenn aus Rhöner Streuobst erst Apfelsaft und dann Apfelwein wird. Besucher sind eingeladen, aktiv Hand anzulegen. Eine Vielzahl von Fortbildungsseminaren rund um den heimischen Apfel wird angeboten. Hier entstand auch das Kult-Produkt „Rhöner Apfelscherry“.



- Streuobstlehrpfad Hausen

„Fruchtige Schritte auf erlebnisreichen Pfaden“ bietet der Streuobstlehrpfad in Hausen in der Fränkischen Rhön. In dem noch intakten Streuobstwiesengürtel des Ortes wurde 1999 ein Streuobstlehrpfad eröffnet sowie ein Sortengarten angelegt.

- Kelterei Ausbacher Roter

Das Dorf Ausbach in der Kuppenrhön hat seine eigene Apfelsorte: der „Ausbacher Rote“. Diesen Namen übernahm auch die seit 1995 betriebene Kuppenrhöner Kelterei „Ausbacher Roter“. Zuerst diente sie als Lohnmostenerei, bei der die Kunden den Saft ihrer eigenen Äpfel mitnehmen konnten. Heute wird darüber hinaus pasteurisiert, in Flaschen abgefüllt sowie eigener Apfelsaft und Wein angeboten. Der hochprozentige Apfelschnaps „Ausbacher Roter“, sortenrein gebrannt, ist das Spitzenprodukt der Kelterei.

- Kelterei Elm, Flieden

Leistungsfähiger Partner der Rhöner Apfelinitiative ist die Firma Elm. Jährlich werden bei guter Ernte rd. 1.000 Tonnen heimische Äpfel verarbeitet. In Zusammenarbeit mit der Rhöner Apfelinitiative entwickelte sie Öko-Apfelsäfte, den Rhöner Apfelscherry oder auch den Apfelschaumwein. Die Kelterei gewährt eine Abnahmegarantie und zahlt überdurchschnittlich. Gemeinsam mit der Kelterei Elm ist es auch gelungen, Rhöner Apfelprodukte bis in die Feinkostläden Berlins zu exportieren. Längst sind die Premiumprodukte von Elm in den Super- und Getränkemärkten etabliert.

- Rhöner Apfelbier von Rother Bräu

Da Zitronen in der rauen Rhön bekanntlich nicht gut wachsen, hatte man bei der kleinen Rhöner Familienbrauerei, die sich seit langem einen guten Namen in Sachen Ökobier gemacht hatte, eine geniale Idee: Man kreierte das Rhöner Apfelbier, ein Mischgetränk aus naturtrübem Öko-Apfelsaft und Ökobier. Ein Getränk, das sich inzwischen zu einer beliebten Radler-Alternative mauserte.

- Fuldaer Apfel-Lokal „Rhöner Apfelrips“ am Rosenbad

In Fuldas erstem Apfelweinlokal in der Johannisstr. 7 sucht der Gast Cola und Jägerschnitzel vergebens. Verarbeitet werden ausschließlich Rhöner Produkte und meist ist auch der Apfel mit dabei. Da gibt es zum Beispiel den „(rhön-) schäfer Apfeltoast“ mit Lammsalami und Apfelscheiben oder geräucherte Bachforellenfilets mit Apfelmeerrettich. Auch bei den Getränken dreht sich alles um die Rhön und vieles um den Apfel.

- neue Apfelprodukte

Neben den in der Rhön bekannten traditionellen Apfelprodukten wie Apfelwein und Apfelbrand wurden neue faszinierende Rhöner Apfelprodukte geschaffen: **Apfelscherry, Apfelchips, Apfelsenf, Apfelgelees**. In der Gastronomie haben sich neue Gerichte etabliert wie die **Rhöner Pfannepizza** mit Apfel oder **Schnitzel, in Apfeltrester** paniert.

- Biosiegel Rhön



Seit 2005 zeichnet auch das Biosiegel Rhön viele heimische Apfelprodukte aus. Das bundeseinheitliche Biosiegel wurde um den Schriftzug Rhön ergänzt und verleiht damit den Ökoprodukten

der Apfelinitiative einen deutlich höheren Stellenwert. Auf der Biofach-Messe 2005 in Nürnberg wurde das neue Biosiegel erstmals offiziell präsentiert. Vorreiter war wieder einmal die Kelterei Elm mit ihrer Produktpalette „Öko-Produkte ... aus der Rhön!“.

- „Apfelforschung“

Systematisch wurde geforscht: Pomologen (Apfelforscher) haben über **400 Rhöner Apfelsorten** wieder entdeckt.

- Nachzucht heimischer Obstsorten

Der NABU Dreienberg hat einen eigenen Sortengarten für alte heimische Obstbäume angelegt. Inzwischen wurden weit über 3.000 Obstbäume nachgezogen, oftmals gewonnen von Reisern abgängiger alter Bäume.

- Kooperation mit Baumschulen

Auch die kommerziellen Baumschulen haben die Renaissance des Rhöner Streuobstes erkannt und haben wieder eine Vielzahl robuster Rhöner Sorten im Sorti-

ment. Partner der Apfelinitiative sind die Baumschule Georg Leinweber in Niederkalbach und die Baumschule Schlereth in Hammelburg.

- Apfelmessen als Kommunikationsdrehscheibe „rund um den Rhöner Apfel“.

Ein wichtiges Forum für alle Apfelfreunde der Rhön sind die Rhöner Apfelmessen. Länderübergreifend organisiert sind sie alle 2 Jahre ein Publikumsmagnet.

- Veranstaltungskalender „Rhöner Apfelbörse“

Längst hat die Rhöner Apfelinitiative rund um ihre Aktivitäten einen eigenen Veranstaltungskalender entwickelt, der länderübergreifend auf Veranstaltungen hinweist. So findet der Interessierte hier Angebote vom Apfelwiesenspicknick über Sortenbestimmungen, Apfelerlebnistage, Apfelwein-Seminare, Obstbaumschnittkurse, Apfel-Fastenwochen bis hin zum Apfelwein-Kaminabend.



- Annahmestellen für Äpfel

Um es Obstbauern einfach zu machen, hat die Rhöner Apfelinitiative ein Netz von Annahmestellen geschaffen, welches kurze Wege ermöglicht. 11 Annahmestellen in der bayerischen, hessischen und thüringischen Rhön stehen zur Verfügung. Hier können die Lieferanten auch im „Lohnmosttausch-System“ für ihre Äpfel bis zu 50 Produkte in Öko- oder konventioneller Qualität eintauschen.

- Buch „Rhöner Apfelträume“

Ein Bestseller wurde auch das vom Verlag Parzeller gedruckte Buch „Rhöner Apfelträume“, welches mittlerweile in der 3. Auflage vorliegt.

Bei all dem wird deutlich, dass aus einer ursprünglich belächelten Idee durch Kreativität, Fleiß und Kooperation ein Projekt entstanden ist, welches längst eine erhebliche wirtschaftliche Bedeutung für die Region hat. Ein Projekt, bei dem Ökologie, Ökonomie und der wichtige soziale Aspekt der Arbeitsplatzsicherung Hand in Hand gehen.

Apfelbäume brauchen Pflege

Unzählige Obstbaumschnittkurse und Pflegekurse, allesamt gut besucht, wurden in den letzten Jahren angeboten. Dennoch ist ein Problem unübersehbar: Vielen Obstbäumen fehlt es an Pflege. Die alten Bäume sind oftmals seit Jahrzehnten nicht mehr gepflegt worden und bringen kaum noch Erträge. Häufig sind die Eigentümer altersbedingt nicht mehr in der Lage, die Bäume auszuschneiden. Hier sucht man gemeinsam mit dem Biosphärenreservat nach Möglichkeiten, auch solche Bestände effektiv zu pflegen. Ein wichtiger Schritt in diese Richtung war die 2005 durchgeführte Erfassung von Streuobstbeständen. Im hessischen und bayerischen Teil des Biosphärenreservates Rhön erledigten dies Mitarbeiter der Biosphärenreservatsverwaltungen, in der thüringischen Rhön Mitarbeiter des Landschaftspflegeverbandes Thüringische Rhön.



Neu: Projekt 1000 Apfelbäume

Eine Analyse der Rhöner Streuobstbestände brachte es an den Tag: Nach Schätzungen der Rhöner Apfelinitiative sind weite Teile der Rhöner Obstbestände überaltert. Man geht davon aus, dass in den nächsten 10 Jahren etwa 50 – 60 % des heutigen Bestandes absterben werden. Daher ist es von vitalem Interesse, Neupflanzungen anzuregen. Das ehrgeizige Ziel der Rhöner Apfelinitiative: Jährliche Neuanpflanzung von 1.000 Apfelbäumen.

Um dieses Ziel Wirklichkeit werden zu lassen, haben die Rhöner Apfelinitiative e.V., die Kelterei Elm und die Baumschulen Schlereth und Leinweber ein Vertragswerk entworfen, mit dem der Kauf und die Anpflanzung von robusten heimischen Apfelbäumen gefördert werden. Obstbauern, die sich im Rahmen des Vertrages bereit erklären, künftig ihr Obst an die Kelterei Elm zu liefern und Obst aus ökologischem Anbau zu produzieren, erhalten Bäume zum Sonderpreis von 15 €. Obstbauern erhalten eine Abnahmegarantie für ihr Obst und einen garantierten Mindestpreis von 13,50 €/100kg.



Auf die Sorte kommt es an!

Die Experten der Rhöner Apfelinitiative haben eine Liste der Apfelsorten zusammengestellt, die mit dem rauen Klima und der Bodenbeschaffenheit der Rhön gut zu recht kommen. Ausgewählt wurde auch nach den Kriterien Mosttauglichkeit sowie möglichst geringem Pflegeaufwand.

Allen, die gerne Apfelbäume auf ihrem Grund und Boden pflanzen möchten, sei diese Liste ans Herz gelegt:

Hochstammsorten

Kaiser Wilhelm (Apfel des Jahres 2007)	Harberts Renette („Lederapfel“)
Goldparmäne (Pollenspender)	Roter Trierer Weinapfel (Mostapfel)
Landsberger Renette (Pollenspender)	Bulcher
Ontario (vitaminreich!)	Charlamowsky
Rheinischer Bohnapfel (Mostapfel)	Geflammtter Kardinal
Brettacher (Mostapfel)	Grüner Stettiner
Baumanns Renette (Massenträger)	Langer Grüner Gulderling
Weißer Klarapfel (Sommerapfel)	Zabergäurenette
Jakob Fischer (Sommerapfel)	Biesterfelder Renette
Winterrambour	Erbachshofer Weinapfel
Schöner von Boskoop	Schöner von Nordhausen
Goldrenette von Blenheim (lecker!)	Graue Herbstrenette
Lohrer Rambour	Prinz Albrecht von Preußen
Dülmener Herbstrosenapfel (vielseitig)	Kasseler Renette
Boikenapfel	Coulons Renette
Riesenboiken	Rote Walze
Croncels	Jochusapfel
Rote Sternrenette („Weihnachtsapfel“)	Aderslebener Kalvill
Danziger Kantapfel	Weißer Winterglockenapfel
Prinzenapfel	Geheimrat von Breuhan
Jakob Lebel	Minister Hammerstein
	Königlicher Kurzstiel

Weitere Informationen:

Rhöner Apfelinitiative e.V., Eisenacher Str. 24,
36115 Ehrenberg-Seiferts
Tel. 06683-9634-0, Fax – 1482
E-Mail: apfelbuero@rhoenerlebnis.de
www.rhoenapfel.de, www.rhoenerlebnis.de

Impressum

Herausgeber: Landkreis Fulda – Der Landrat-
Abt. Natur- u. Landschaft
Groenhoff-Haus, Wasserkuppe 8
36129 Gersfeld
Tel. 06654-9612-0 / Fax - 9612-20
E-Mail: vwst@biosphaerenreservat-rhoen.de
www.biosphaerenreservat-rhoen.de

2. Auflage: 20.000 Exemplare; 2008

Text: Martin Kremer

Fotos: Joachim Jenrich,
Archiv Biosphärenreservat

Druck: Heinelt, Service + Druck, Nüsttal
www.heinelt-druck.de