

Reutlinger General-Anzeiger

Donnerstag, 14. Juli 2011

NECKAR + ERMS

14.07.2011 - 06:55 Uhr

NATUR - Glemser Streuobstwiesenbesitzer wollen den Most salonfähig machen. Qualität und Marketing im Blick

Auf dem Weg zum Nationalgetränk

Von Andreas Fink

METZINGEN-GLEMS. Most. Mooscht. Muss man mögen. Oder auch nicht. Das schwäbische Nationalgetränk spaltet Geschmäcker und Gemüter. Dabei ist das Gold von der Streuobstweise nicht nur eine feine Sache, sondern auch eine gute: Mosttrinker sind Umweltschützer. Landschaftspfleger. Streuobstwiesenerhalter. Äbbelwoi, Cidre, Cider: In anderen Regionen und Ländern wird Apfelwein als Nationalgetränk gepflegt und geschätzt.



Bei der Mostprobe des Fördervereins Obstbaumuseums Glems kamen einige edle Moste auf den Tisch.

FOTO: Irmgard Walderich

Wer in der Normandie seinen Apfelbäume hegt und pflegt, tut's nicht aus Idealismus wie die meisten Obstbauern in der Region Neckar-Alb, sondern weil die Äpfel Geld bringen. Dahin wollen die Obstbauern aus dem Ermstal zurück.

Rassig statt räb

Es wird ein weiter, kurviger und steiniger Weg, wissen die Obstbauern, die sich jetzt im Obstbaumuseum Glems zum 3. Workshop des Projekts »Unsere Glemser Streuobstwiesen« getroffen haben. Da sind auf der einen Seite jene feinen, raffinierten Apfelweine, wie sie etwa Stefan Reusch keltert. Zweitausend Liter hat er in seinem Keller, der Nachwuchs-Obstler aus Glems kann aus 14 verschiedenen Sorten wählen, eine leckerer als die andere. Auf der anderen Seite gibt's immer noch räbe, muffige Gesöffe, die den Keller am besten nie verlassen sollten. »Ich habe schon Zeugs trinken müssen, mit dem könnte man den Kalk im Schüttstein ablösen«, sagt Rolf Schäfer, der Vorsitzende des Arbeitskreises Obstbau und Baumwarte e. V. Reutlingen, der den Haus- und Gartenmarkt in Neuhausen leitet.

Most hat eine Renaissance vor sich, ist Dietmar Bez, der Vorsitzende des Kreisobstbauverbandes, überzeugt. Weil sich das Bewusstsein zu drehen begonnen hat. Weil klar wird, dass es bei den Streuobstwiesen »eher fünf nach als fünf vor zwölf« ist, wie sich Bez ausdrückt. Auch wenn er überzeugt ist, dass zumindest ein Teil der Streuobstwiesen mit ihren Besitzern sterben: Es gibt Meldungen, die optimistisch stimmen. Die Bag-in-Box-Anlage in Glems etwa. Die läuft und läuft und läuft. In wenigen Wochen kann sie doppelt so viel Apfelsaft in Kartons mit Zapfhahn abfüllen. Die Schnittkurse (manche nur für Frauen), die ruckzuck ausgebucht sind. Und jetzt das Glemser Mostprojekt. Begleitet wird es von Professor Christian Küpfer von der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt (Nürtingen-Geislingen). »Der Streuobst-Papst«, wie Bez sagt.

Wichtigste Erkenntnis: Ohne Qualität ist alles nichts. Wer also sein unreifes Obst von den Bäumen schüttelt, sein überreifes aufliest, wer es falsch lagert, und wer zu wenig Birnen im Most hat, braucht sich nicht zu wundern, wenn die gelbe Brühe hinterher niemand trinken will. »Über Qualität spricht man nicht - man hat sie«, sagt Martin Schadenberger, Weinerlebnisführer von der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen.

Schadenberger weiß, wie schwer es ist, gegen Vorurteile anzukämpfen. Die gab's (und gibt's) auch gegenüber dem Metzinger und Neuhäuser Wein. Kriegt man die Verbraucher erst mal dazu, den Wein - oder den Edel-Most - zu probieren, hat man meistens schon gewonnen, weiß er. Dazu braucht's nicht nur besten Stoff, sondern auch viel Werbung. »Der Wein ist uns in Sachen Marketing um Jahrzehnte voraus«, gibt Klaus-Dieter Lipp vom Förderverein Obstbaumuseum Glems zu bedenken. Ein Grund mehr, beim Most-Projekt jetzt Gas zu geben, sind sich die Workshop-Teilnehmer einig.

Das Ermstal ist zu klein, Glems erst recht. Das weiß Rolf Schäfer, der mitgeholfen hat, den »Ebbes guats«-Apfelsaft auf den Weg zu bringen. »Wir brauchen längerfristig einen Partner, der unseren Most in einer Gegend absetzt, wo's ihn nicht gibt.« Dass für viele Stuttgarter das Ermstal zur Alb gehört, damit kann er gut leben - Hauptsache, sie schätzen das schwäbische Gold. »In unserer Region werden wir uns mit der Vermarktung eher schwer tun«, sagt Schäfer, »weil jeder alles hat.«

Autofahrer- und Frauenmost

Wobei Most nicht gleich Most ist. Stefan Reusch präsentierte beim Workshop Apfelweine, die sich fast so stark unterscheiden wie ein Trollinger von einem Bordeaux. Dabei auch ein eher lieblicher »Prickler« - ein Most, der im Druckfass entstanden ist und nur 1,3 bis 1,5 Prozent auf die Waage bringt. »Ein idealer Autofahrer- und Frauenmost«, sagt Klaus-Dieter Lipp, »da können die Leute zulangen - und sie tun's auch.«

Auch wenn der Begriff »Genossenschaft« nicht das beste Image hat: »Die Idee ist toll, wenn man sie noch nicht hätte, man müsste sie erfinden«, sagt Professor Christian Küpfer. »Wir sollten über die Gründung einer Streuobstbau-Genossenschaft Glems nachdenken«, sagt der Wissenschaftler. Die Wengerter vom Hang gegenüber könnten durchaus als Vorbild dienen. »Jeder arbeitet an seinem Stück, man hält sich aber an die gemeinsamen Regeln - und man hilft sich bei Bedarf«, so Klüpfer.

Oder man investiert gemeinsam, etwa in einen Hochentaster, eine Art Motorsäge am Stil, mit der sich die Bäume gefahrlos von Boden aus schneiden lassen. Nicht ganz die klassischer Lehre vom Baumschnitt, aber besser als die Bäume verkommen zu lassen, wie Rolf Schäfer betont. Ein Profi-Gerät kostet um die tausend Euro - eine Investition die nur wenige allein stemmen wollen. Eine Most-Genossenschaft könnte gemeinsam ein Gerät kaufen und warten. Bei der Gläsernen Produktion im September soll ein Gerät vorgestellt werden.

Um die Leute auf den Geschmack des schwäbischen Goldes zu bringen, wollen die Glemser in einem ersten Schritt fünftausend Liter besten Mostes produzieren. Otto Harter, Wirt vom »Waldhorn« hat schon mal ein 2 500-Liter-Fass zur Verfügung gestellt, ein zweites wird noch gesucht. (GEA)

