

# Ein kantiger Apfel in einer runden Flasche

## Wiederbelebung der Obstweinproduktion im Reinstädter Grund

### ● Alexander Pilling

Seit im 19. Jahrhundert die Reblaus den Wein im Mittleren Saaletal befallen und damit den Weinbau unmöglich gemacht hat, wurden die Weinberge vor allem mit Obstbäumen bepflanzt. Obst war damals ein wichtiger Ernährungsfaktor. Es bot bis ins nächste Frühjahr hinein eine lagerfähige und vitaminreiche Nahrungsgrundlage. Äpfel, Birnen, Kirschen und Zwetschen wurden als Tafelobst vermarktet. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts gewannen besonders Zwetschen und Birnen als Dörrobst an Bedeutung. Zu DDR-Zeiten erzielte Tafelobst durch staatliche Stützung noch gute Preise. Der extensive Obstbau wurde jedoch landesweit in Pflege und Anbau vernachlässigt.

### Unterschiedliche Wege zur Nutzung und Erhaltung der regionalen Streuobstbestände

Heute finden wir eine immer noch beeindruckende Artenvielfalt und überalterte Bestände vor. Erfahrung in der Verarbeitung und Veredlung von Streuobst liegt, bis auf wenige Ausnahmen, nicht vor. Das ist die „kantige“ Situation, mit der der GRUND GENUG e.V. 1995 im Reinstädter Grund angefangen hat das Feld zu bearbeiten. Dazu fand sich eine kleine Gruppe von interessierten Menschen zusammen. Durch Probieren, Experimentieren und die Schaffung eines Marktes wurde im Zeitraum von 5 Jahren u.a. das Produkt Apfelwein von der häuslichen Liebhaberei mit stark schwankenden Qualitäten und geringsten Mengen zu einem wahrnehmbaren Nebenerwerb mit höchsten Qualitätsansprüchen entwickelt. Ebenso gelang es der Reinstädter Mosterei mit Obstsäften, die separiert abgefüllt werden, einen ansehnlichen Absatz zu finden. Die Idee liegt darin begründet, dass derjenige, der Obst zur Mosterei bringt, den Saft von seinem eigenen Obst zurückbekommt. Diese Besonderheit steigert die Motivation und die Qualität.

**Was unternimmt der Mensch nicht alles, um dem guten Geschmack zu fröhnen...**

„Wie kommt ein kantiger Apfel - die Anspielung auf die Apfelsorte Danziger Kantapfel - in eine runde Flasche?“, so fragte, mit Schalk hinter den großen Ohren, ein österreichischer Obstweinbauer anlässlich der diesjährigen Mostbarkeiten-Messe im österreichischen St. Paul. Überraschenderweise erfuhren dort alle unsere Obstweinprodukte eine Prämierung durch die Fachjury. In der Frage liegt schon das Bild einer gewissen Anstrengung und Mühe, aber auch das der nötigen Zuversicht und Intuition.

Üben und probieren, rechnen, reden und kontrollieren, so lautet die Formel. Im Rahmen von handlungsorientierten Schülerwerkstätten wurde der Anbau und die Pflege von Streuobst, die Verarbeitungsstufe Saft und die Sensibilisierung des Marktes probiert und „geübt“. Um den bislang spärlichen Reichtum von Wissen um alte Obstsorten zu mehren, wurde die Sortenschau in mehrfacher Auflage und unter fachkundiger, pomologischer Anleitung organisiert.

Aus unserer Sicht hängen Streuobstanbau und -vermarktung mindestens so eng zusammen wie Streuobstanbau und Naturschutz. Solange Kulturstreuobst nicht

*Alexander Pilling ist aktiv an den GRUND GENUG - Streuobstprojekten im Reinstädter Grund und an der Entwicklung des Reinstädter Landmarktes beteiligt. Im Nebenerwerb betreibt er den „Röttelmischer Obstweinkeller“ und belebt damit eine Tradition, die seit drei Generationen in der Familie überliefert ist.*



Auf der Mostbarkeiten-Messe im österreichischen St. Paul im Mai 2001.

auch einen ökonomischen Kreislauf findet, kann es nicht dauerhaft erhalten werden. Der ökonomische Kreislauf ist aus heutiger Sicht nur durch Verarbeitung und Veredelung zu schließen. Das dazu nötige sensorische und technische Know How haben wir in Österreich gefunden. Über die Auseinandersetzung mit diesem Thema ist dort nicht nur Kompetenz gewachsen, sondern es sind auch gute Bekanntschaften und Freundschaften entstanden.

Im Ökonomiestudium wird gelehrt, dass zur erfolgreichen Gründung einer Firma der erzielte Gewinn gehört. Das Bereiten von Saft und von Obstwein hat uns gelehrt, dass ein wirklicher GEWINN NUR MIT GUTEM GESCHMACK möglich ist.

### **„Vom guten Geschmack“ - eine himmlische, aber wahre Geschichte**

Wir sitzen zu dritt in der Küche. Der Tisch erzählt in warmen Tönen die Geschichte von Generationen. Die Weingläser kommen auf den Tisch. Gläser, die weder blind noch in anderer Form von der Spülmaschine gezeichnet sind. Ein Genuß durch Licht und Form. Der Wein wird dazugestellt. Die gediegene Gestalt der hellen, durchsichtigen Weinflaschen bedeutet als Form eine Umkehrung zu den Gläsern auf dem Tisch. Es gibt mehrere Flaschen Apfelwein zur Auswahl. Doch sie sind ganz verschieden. Der jeweilige Charakter lässt sich beschreiben, genauso wie man es von guten Traubenweinen her gewöhnt ist. Die sortenreinen Apfelweine tragen die Namen ihrer hochstämmigen, jahrzehntealten Mütter- und Väterbäume: Die Gold-Parmäne, der Danziger Kantapfel und die Kanada-Renette. Sie lassen sich durch Aussehen, Geruch, Geschmack und Harmonie beschreiben. Unsere Weine sind wunderbar klar.

Im Aussehen variiert ein warmer Honigton von Raps bis Wiesenblüte. Im Geschmack versprechen die Apfelsorten Gold-Parmäne nussig und leicht holzig, der Danziger Kantapfel leicht, von schmaler Süße und reintönig, und die Kanada-Renette authentisch fruchtig, harmonisch und rund zu sein. Wir entscheiden uns für letztere Sorte. Das Etikett gibt den Namen in gewundenen Buchstaben wieder. Das

Bild auf dem Etikett zeigt einen geheimnisvollen, historischen Ort. Geheimnisvoll wie der Wein selbst. Die Verschlusskappe wird vom Hals entfernt. Nun tritt der Naturkorken zum Vorschein. Die Farbe des Korkens passend zur Farbe des Weines. Man spürt durch den hellen Hals die Spannung, die den Korken im Flaschenhals gefangen hält. Der Korkenzieher, ein würdiges Modell seiner Art, wird ohne zu zerschneiden und zu durchbohren langsam in den Korken gedreht. Durch einen Hebelmechanismus gleitet der Korken zur guten Hälfte aus dem Flaschenhals. Ein kurzes Nachfassen und mit wenig Mühe entgleitet er gänzlich und klangvoll.

Unser Apfelwein ist kühl, aber nicht zu kalt. Die Gläser werden zu einem Drittel gefüllt. Jeder der Tischgenossen schwenkt sein Glas und schaut mit gespanntem Blick. Der Wein verströmt sein Aroma im Kelch des Glases und beglückt damit unsere Nasen. Es ist wie eine gespannte Vorfreude. Der Mund wird feucht. Die Gläser klingen. Das Gespräch verstummt. Der Geschmack beginnt. Eine Welt, die jeder für sich, inwendig, erlebt. Wie der Geruch verhieß, beglückt uns nun der leichte Alkohol als Träger der göttlichen Welt des Geschmacks. Die Zunge ertastet auf ihrer Fläche die Breite und Tiefe der geschmacklichen Wahrnehmung. Es ist, als ob sich für kurze Zeit ein Nebel hinweg hebt, der eine ganze Welt offenbart. Fruchtig, harmonisch, rund und mit langem Abgang, wie Experten zu sagen pflegen. Dieses geschmackliche Erlebnis drängt nach Austausch. Es ist ein glücklicher Abend, dem keine Stunde schlägt, ein wirklicher GEWINN MIT GUTEM GESCHMACK.

In diesem Sinn begrüßen wir Sie herzlich zu den Verkostungen auf dem Reinstädter Landmarkt! ■

#### **Kontaktadresse:**

Grund Genug e.V.  
c/o Alexander Pilling  
Nr. 23  
07768 Röttelmisch  
Tel./ Fax: (036422) 2 24 98