12/26/22, 1:30 PM Artikel Druckansicht

Vom Apfelmost zum "Kayh-Pirinha"

VON DANIEL ZABOTA

Kayh/Mönchberg: Tausende Besucher kommen zum Streuobstaktionstag des Landkreises an den Schönbuchrand, genießen lokale Produkte aus Äpfeln und lernen viel über ein Naturparadies.



Ein buntes Programm rund ums Streuobst gab es in Kayh und Mönchberg. Der Aktionstag war gut besucht. GB-Foto: Schmidt

Das Wesentliche rinnt golden und etwas trüb in einen Zinkeimer: Apfelsaft. Wobei es die Schwaben eher Süßmost nennen. "Das ist jetzt die fünfte Presse", sagt Christian Maier aus Kayh, der beim Streuobstaktionstag ein Live-Mosten veranstaltet. Der Apfel steht im Mittelpunkt des Streuobsttages im Landkreis Böblingen, der

gestern in und um die

Herrenberger Ortsteile

Kayh und Mönchberg stattfand. Rund 15000 Leute sind da und holen sich an 60 Ständen Produkte rund um den Apfel und Informationen über das Streuobstparadies.

Es gibt Äpfel in Kilotüten, den süßen Saft in der Fünf-Liter-Box oder das vergorene Produkt im 0,3-Liter-"Mostfläsche". Sehr beliebt sind allerlei Spirituosen aus Äpfeln, Birnen und Zwetschgen, so der "Apfelbrand aus Streuobstbeständen im Eichenfass gereift", die "Wilde Eierbirne" oder ein "Drilling im Zwetschgenfass gereift". Es gibt getrocknete Apfelringe, Birnenessig und Apfelmarmelade. Wer Durst hat, kann einen "Schwäbischen Hugo" genießen, mit Holundersirup, Birnensecco, Sprudel und – ganz wichtig – mit einem Melissenblättchen. Einen "Kayh-Pirinha" bieten Lisa und Ute Tallafuss an, die Zutaten sind Betriebsgeheimnis. Und da der Mensch bekanntlich nicht vom Apfelschnitz allein lebt, gibt es Pommes, Würste, Linsensalat, Steaks und vieles mehr.

Viele lernen beim Streuobsttag, dass es eine unglaubliche Vielfalt von Apfelsorten gibt. Die Fachwartvereinigung des Kreisverbands Böblingen der Obst- und Gartenbauvereine präsentiert im Hof der Grundschule Kayh verschiedene Sorten. "83 Sorten Äpfel und 18 Sorten Birnen sind es", erzählt Helmut Schmalz, der Vorsitzende der Vereinigung. Klar, Braeburn und Granny Smith aus Neuseeland sind ziemlich bekannt – aber wer kennt den Sonnenwirtsapfel, Kronprinz Rudolf, den Wettringer Traubenapfel oder gar den Seestermüher Zitronenapfel?

Es kommen Leute und öffnen ihre Taschen mit den Worten: "Ich habe Äpfel dabei". Normalerweise würde jetzt der Pomologe Thomas Bosch die Sorte bestimmen. Doch der hat Corona. Die alte Weisheit "An apple a day keeps the doctor away" war da wohl nicht hilfreich. Also tüteten die Leute ihre Äpfel ein, der Experte bekommt sie geschickt und teilt das Ergebnis per E-Mail mit. Weiter unten im Schulhof hat sich unterdessen Nora, sechs Jahre alt, einen Apfel ausgesucht, der jetzt in einen Spiralschäler kommt. Miriam Hoss von den Streuobst-pädagogen zeigt, wie es geht. Nora kurbelt und schon gibt es eine lange "Schalenschlange" und einen Apfel in Scheiben.

12/26/22, 1:30 PM Artikel Druckansicht

Gleich nebenan steht Martina Schwarzburger, Kräuter- und Streuobstpädagogin aus Wildberg, an einem Tischchen mit vielen, vielen Wiesenblumen. Sie erklärt, dass man den Apfel und den Baum nicht isoliert betrachten darf. Streuobstwiesen sind Lebensräume, wo alles zueinander passen muss: "Wir zeigen die Lebensgemeinschaft auf den Wiesen – da braucht man keinen Golfrasen." Es soll blühen, dann gibt es Bienen, die wiederum die Obstbäume bestäuben.

So eine Streuobstwiese macht allerdings Arbeit. Das Mähen gehört dazu. Früher haben die Obstbauern alles mit der Sense gemäht, heute höchstens noch kleinere Flächen um die Bäume herum. Daher wissen immer weniger Leute, wie mit einer Sense umzugehen ist: Mähen und vor allem Dengeln. Horst Widmayer aus Kuppingen sitzt unter einem Pavillon, in der Hand einen seltsamen Hammer, mit dem man gewiss keinen Nagel einschlagen könnte, und vor sich eine Sense. Widmayer dengelt, er schlägt mit dem Hammer auf die Schneide der Sense, damit das Blech schön dünn und gerade wird. Dann kann man es mit dem Wetzstein richtig scharf machen.

Und weil die Pflege der Streuobstwiesen so viel Arbeit macht, muss man einiges tun, damit sie erhalten bleiben. In Mönchberg haben das Netzwerk Streuobsterlebnis Herrenberg und die Nabu-Gruppe Gärtringen-Herrenberg-Nufringen ihre Stände. Zwischen den beiden Ortschaften, auf einer schönen, sonnenbeschienenen Obstwiese am Wasserhochbehälter hat der Verein Schwäbisches Streuobstparadies seinen Stand. Da ist Eugen Schuker vom Obst- und Gartenbauverein Herrenberg am Werk. Er nennt sich "Paradiesbotschafter" dieser Landschaft, die in sechs Landkreisen von Göppingen bis Balingen Europas schönste und größte Streuobstlandschaft bietet – Mönchberg und Kayh sind mittendrin. "Wir unterstützen dieses Streuobstparadies mit Produkt- und Tourismusmarketing", erläutert Schuker. Kindern erklärt er, wie der "Rollblitz" funktioniert, ein Gerät, mit dem man Äpfel und Nüsse auflesen kann. Er hat ein paar Bücher und Broschüren im Angebot. "Aber wissen Sie, was der Renner ist?", fragt er und zeigt gleich auf eine Stofftasche mit dem Vereinslogo. Außerdem steht da: "(obschdwieslesreddrdasch)."

Er erklärt: Die Streuobstwiesen sind gefährdet, man müsse sie retten. Eine Aktion wie dieser Streuobsttag kann dazu viel beitragen.