

Handwerk lebt

Teil 7 unserer Reihe über alte und neue Berufe



Die goldene Zeit des Obstbauern

Als Andreas Schneider vor über 30 Jahren den Hof von seinen Eltern übernahm, fackelte er nicht lange und wandelte ihn zu einem Biobetrieb um. Eine Entscheidung, die er nie bereut hat.

Text: Sabine Maurer, Fotos: Wolfram Ziltz

Der Kaiser Wilhelm hat es Andreas Schneider besonders angetan. „Ein toller Tafelapfel mit hervorragendem, süß-säuerlichem Geschmack und schön abknackendem Fruchtfleisch“, schwärmt der Obstbauer und zeigt auf einen Baum, an dem unzählige Äpfel hängen. Dabei wollte er ursprünglich mit dieser Apfelsorte gar nichts zu tun haben, denn der Kaiser Wilhelm gilt als ertragsschwacher Baum und damit als ungeeignet für jemanden, der vom Obstanbau leben muss. Doch der Kaiser ist gleichzeitig eine sehr seltene und alte Sorte aus dem 19. Jahrhundert – und solche Bäume liebt Schneider einfach ganz besonders. Kaiser Wilhelm dankt es ihm und beschenkt den Obstbauern auch

dieses Jahr mit reichlich Ernte. 70 Bäume dieser Sorte hat Schneider vor zehn Jahren gepflanzt: „Heute wünschte ich, es wären mehr gewesen.“

Reif sind diese Äpfel dieses Jahr Anfang September noch nicht, der Kaiser lässt warten. „Man kann einen Apfel essen, wenn seine Grundfarbe langsam von Grün in Gelb umschlägt“, erklärt der Fachmann und plaudert dann weiter über den Kaiser. Dieser käme gerade erst aus der Pubertät, verrät er. Denn auch Bäume machen im Laufe ihres Lebens hormonelle Veränderungen durch. In einigen Ländern wie etwa China würden sie sogar hormonell behandelt, um früher ernten zu können.



Handwerk lebt



„Davon sind wir als Ökobetrieb Licht-jahre entfernt“, sagt Schneider. So stellt er sogar seinen Dünger selbst her, indem er Apfeltrester mit Pferdemist von umliegenden Höfen mixt. Nach zwei bis drei Jahren entstehe so „schwarzes Gold“. Ganz wichtig sei zudem der passende Standort für die Bäume. So pflanzte er auch mal Pfirsiche, beendete diesen Versuch aber rasch. „Man muss wissen, wo die Grenzen sind und diese akzeptieren“, erklärt er. Stattdessen baut er zu seinen Äpfeln etwa Birnen und Zwetschgen an – das passt. 125 überwiegend historische und teilweise vom Aussterben bedrohte Apfelsorten sind auf seinem Hof vertreten, das Alter der Apfel- und Birnensorten reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Insgesamt stehen auf dem 16 Hektar großen Anwesen

Während der Ausbildung zum Gärtner entdeckte Andreas Schneider sein Faible für die viel aromatischer schmeckenden historischen Apfelsorten.

9000 Obstbäume, Schneider scheint jeden Baum persönlich zu kennen.

„Das hier ist Wanja“, zeigt er während des Rundgangs über seinen Hof etwa auf eine weitere Baumreihe, pflückt einen Apfel und lässt kosten. Das Fruchtfleisch ist saftig, es verbreitet sich ein säuerlich-süßlicher Geschmack voller Aromen im Mund. Erst 2020 hat Schneider diese Bäume gepflanzt, diese Apfelsorte ist noch jung – ganz im Gegensatz zur Goldrenette von Blenheim, die ganz in der Nähe wächst. Bereits 1740 wurde sie entdeckt, ihre Äpfel sind riesig und sehen im wahren Wortsinn zum Anbeißen aus. Ebenso wie Joachim Gauck, eine Neuzüchtung aus dem Jahr 2017. Die Äpfel mit dem Namen des früheren Bundespräsidenten sind schon geerntet und werden im hofeigenen Laden verkauft.

Vor 60 Jahren wurde der Obsthof am Steinberg von Schneiders Eltern gegründet. Ihr Sohn lernte nach seiner Schulzeit auf einem Hof im nahen Kriftel Gärtner mit Fachrichtung Obstbau – und entdeckte dabei sein Faible für historische Apfelsorten. „Sie schmecken viel aromatischer“, erklärt er. Im Jahr 1994 übernahm er den Familienbetrieb und wandelte diesen zum Entsetzen seines Vaters in einen Biohof um. „Das war ein mutiger Schritt“, blickt der 55-Jährige zurück. Es hätte auch schiefgehen können. Schließlich wusste damals keiner, wie sich die Nachfrage nach



Bio-Produkten entwickeln würde – zumal einige Stammkunden fernblieben. Doch es kamen viele neue Kunden dazu, die Qualität sprach sich rasch herum.

Mittlerweile hat der Obsthof mehrere Standbeine. So wird das Obst etwa im Hofladen verkauft, dazu gehören auch sortenreine und damit besonders aromatische

Illustration: Adobe Stock/Pawelipi Design

Apfelweine sowie leckere Säfte. Wer möchte, kann sich die Äpfel für drei Euro pro Kilogramm selbst pflücken. Schneider beliefert zudem Händler, die sein Obst auf den Wochenmärkten in Frankfurt etwa in Bornheim oder auf dem Friedberger Platz verkaufen. Seine Schoppenwirtschaft – natürlich nur mit Bio-Speisen regionaler Herkunft – ist sehr gefragt, wer möchte,



Der kleine Hofladen ist beliebt, verkauft werden wird natürlich vor allem Obst.



kann hier zudem feiern. Jedes Jahr wird außerdem zu mehreren Veranstaltungen geladen, wie etwa am 3. Oktober zum Apfelfest oder am 25. Oktober zur Eröffnung der Raclette-Saison.

Zur Erntezeit ist viel zu tun auf dem Obsthof, langweilig wird es aber auch zu anderen Jahreszeiten nicht. „Jede Zeit hat ihren Reiz“, erklärt Schneider. Im Winter ist es vergleichsweise ruhig, im Frühjahr bieten die Apfelblüten einen traumhaften Anblick, bevor im Sommer die ersten Früchte gepflückt werden. „Der Herbst ist dann unsere goldene Zeit, die ganzen Mühen werden mit der Ernte belohnt“, so der Obsthofbauer. Auf jeden Fall meistens, denn es gab auch einige bittere Jahre. So verlor er im Dürrejahr 2018 eintausend Bäume, 2005 sorgte ein Unwetter innerhalb einer Viertelstunde für eine Null-Ernte. Das trifft Schneider natürlich, persönlich und finanziell – doch unterkriegen lässt er sich davon nicht. „Mit der Zeit wird man resilient“, sagt er.

Obsthof am Steinberg, Am Steinberg 24, www.obsthof-am-steinberg.de

Der Beruf des Gärtners

Der Beruf des Gärtners ist uralte. So wurden die ersten Gärten vermutlich bereits in der Steinzeit angelegt. Wahrscheinlich gab es im Mittelalter die ersten Gärtner, die ihr Obst und Gemüse verkauften. Eine große Bedeutung für den Gartenbau hatten damals zudem die Klöster, sie bauten Gemüse an und kultivierten Heilkräuter, die sie als Arznei verwendeten. Viel Wert auf Schönheit wurde dagegen in den herrschaftlichen Ziergärten der Adligen gelegt, sie dienten dem ruhigen Flanieren inmitten der Pflanzenpracht – und sollten den Reichtum ihrer Besitzer präsentieren. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte der Gartenbau einen rasanten Aufschwung. Etliche, zum Teil große Gärtnereien wurden gegründet. Die Anforderungen an den Beruf stiegen, zunehmend wurden Spezialisten benötigt. Das hat sich bis heute nicht verändert: Wer Gärtner werden möchte, kann aus sieben verschiedenen Fachrichtungen wählen, von der Baumschule über den Garten- und Landschaftsbau bis zum Obstbauer.

