



Baden-Württemberg.de

📅 22.07.2020

BIODIVERSITÄT

Botschafter-Produkte für die Schwäbische Kultur



📷 © dpa

Unter dem Motto „Sommer, Sonne, Cider“ unterstützt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Streuobstbestände im Land. Besonders der schwäbische WiesenObst-Cider, ein Apfelwein, ist ein Botschafter-Produkt für Schwäbische Kultur.

„Das Land Baden-Württemberg verfügt über die größten zusammenhängenden **Streuobstbestände** in ganz Europa. Ihre Biodiversität ist enorm, sie bieten Lebensraum für rund 5.000 Tier- und Pflanzenarten sowie etwa 3.000 verschiedene Obstsorten. Das Thema **Biodiversität und Landschaftspflege** unserer Kulturlandschaft ist nicht nur Thema im Landtag, sondern insgesamt für die Landesregierung in Baden-Württemberg. Aus diesem Grund unterstützen wir Projekte, die die Artenvielfalt befördern und unsere herrliche Kulturlandschaft schützen“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz,

Peter Hauk. Gemeinsam mit dem Verein Schwäbisches WiesenObst e.V. eröffnete der Minister die neue Kampagne „Sommer, Sonne, Cider“ im Landtag.

19.000 Bäume für Schwäbisches WiesenObst zertifiziert

Der Verein Schwäbisches WiesenObst e.V. setzt bei der Inwertsetzung des Obstes an – durch die Aufpreiszahlung für Obst soll der Stolz der Bauern und Gütlesbesitzer auf diese extensive jahrhundertealte Anbauform wieder gestärkt werden. Über 19.000 Bäume sind bereits für Schwäbisches WiesenObst zertifiziert und mehr als 250 Obstanbauer aus den Landkreisen Göppingen, Esslingen, Rems-Murr und Böblingen sind Mitglied im Verein WiesenObst e.V. geworden.

„Streuobstwiesen haben für den Erhalt der Artenvielfalt einen unschätzbaren Wert, der uns durch die zunehmende Nichtbewirtschaftung der Bestände verloren geht“, so der Minister. Die Anbauform auf tief verwurzelten, großkronigen Bäumen sei nicht nur landschaftsprägend und ökologisch wertvoll, insbesondere das Geschmackspotential der Früchte durch die Versorgung über ein ausgeprägtes Wurzelsystem ist einzigartig.

Land unterstützt Botschafter-Produkte

„Daher unterstützt und fördert das Land Baden-Württemberg auch das Entwicklungsprojekt Schwäbisches WiesenObst beim Aufbau einer Datenbank, der Qualitätssicherung durch die Etablierung eines Kontrollsystems und der Förderung der eingetragenen Kollektivmarke ‚Schwäbisches WiesenObst‘“, betonte Hauk.

Neben Apfelsäften und Spezialitäten der Kelterei Stolz aus Bad Boll findet der Hauptteil der Ernte bisher in den PriSecco's der Manufaktur Jörg Geiger hochveredelt bundesweit seine Liebhaber. Nun wurde von der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat mit dem Schwäbischen WiesenObst-Cider ein echtes Botschafter-Produkt für eine breite Verwurzelung in der Region geschaffen. „Ein Produkt stellvertretend für die Vereinbarkeit von Tradition und Zeitgeist, handwerklicher Produktion und doch im Trend“, lobte der Minister.

Rezepturen aus dem 19. Jahrhundert

Der Schwäbische „WiesenObst-Cider“ beruhe auf den Rezepturen des 19. Jahrhunderts. Bereits 1854 wurde von dem Pomologen Lucas die Obstweibereitung in Württemberg, die Herstellung von hessischem Apfelwein, Cidre aus Frankreich, und dem Cider aus England beschrieben. Württemberg mit wärmerem Klima bot schon zu dieser Zeit eine üppige Vielfalt an herben gerbstoffbetonten Birnen. So ist es nicht verwunderlich, dass die Eleganz und Finesse der Birne die sonst üblichen bitteren Apfelsorten bei Schwäbischer Cider ersetzt. Daher hat auch heute noch „der Apfel was mit der Birne“ beim Schwäbischen WiesenObst-Cider.

„Wer alte Sorten erhalten will – muss verstehen für welche Verwendung diese vor über 150 Jahren gepflanzt wurden. Die Herstellung von Apfelsaft war es jedenfalls nicht, denn die Bäume sind älter als die Erfindung der Pasteurisation, ebenso waren zu dieser Zeit meist die feinen Tafelobstsorten, die

schmelzigen Birnen dem Anbau in Gärten auf kleineren Baumformen vorbehalten. Für den extensiven Obstanbau auf dem Acker oder der Wiese waren robustere Sorten und starkwachsende Anbauformen notwendig und formten ein einzigartiges Landschaftsbild. In den Rezepturen zur Obstverwertung des 19. Jahrhunderts wurde die Verarbeitung in aller Vielfalt für Obstweine angepriesen, vom einfachen Schwäbischen Most mit Wasser gemischt als einfacher Trunk zur Arbeit, über die Finesse des lieblich und zugleich herb prickelnden Schwäbischer Cider bis hin zu sortenreinen edlen Schaumweinen für besondere Anlässe wie der Champagner Bratbirne“, sagte Jörg Geiger, Vorsitzender des Vereins Schwäbisches WiesenObst e.V..

WiesenObst-Cider schließt Lücke zwischen Bier und Wein

„Unser Ziel mit Schwäbischer Cider aus WiesenObst ist, ein Botschafterprodukt einem breiten Verbraucherkreis zeitgemäß, locker und ungezwungen nahe zu bringen. WiesenObst-Cider schließt eine Lücke zwischen Bier und Wein. Ebenso gilt es die Tradition unserer Region zu bewahren – nämlich die Verwendung von sauren Äpfeln und herben Weinbirnen, um so geschmacklich unverwechselbar zu bleiben. Gleichmaßen auch, die einzigartige Art der naturnahen Erzeugung als WiesenObst, nämlich ausschließlich auf starkwachsenden Baumriesen ins Bewusstsein der Verbraucher zu rücken. Denn den Unterschied kann man eben auch schmecken“, betonte Geiger.

Produkte aus echtem Wiesenobst sind Klimaschutz, sind Pflege unserer Kulturlandschaft, sind Artenvielfalt, sind regionale Förderung. Unsere stark wachsenden Baumunterlagen sind keine Konkurrenz zum konventionellen Obstbau, sondern ein klares Bekenntnis an den Genuss und den Geschmack und immer auch ein Versprechen an die nächste Generation. Nur der Erhalt der alten Bäume und die Nachzucht von neuen Bäumen mit langen Wachstumszeiten sind ein Versprechen an die Zukunft.

Obstwiesen qualifizieren

Nur wer sich zur Einhaltung höherer Anforderungen verpflichtet, kann seine Obstwiesen durch eine Eintragung im WiesenObst-Register qualifizieren. Die Einhaltung der Mehrwerte wird durch eine externe Kontrollstelle geprüft. Wir wollen mehr Umwelt-, Natur und Kulturlandschaftsschutz. WiesenObst, das heute geerntet wird, verdanken wir dem Schaffen unserer Großväter und Urgroßväter. Sie haben starkwachsende Bäume gepflanzt, gepflegt und Jahrzehnte das Wachsen begleitet. Die Bäume sind auf stattliche Größen von acht bis 15 Meter emporgekommen und mit den Pfahlwurzeln tief im Untergrund verankert.

Die Hauptnährstoffaufnahme findet in den oberen belüfteten Bodenschichten statt, Wasser und darin gelöst die Mineralien, können unsere Baumriesen aus tieferen Schichten aufnehmen – dies erklärt den ausgeprägten Geschmack, geprägt vom Terroir. Deshalb ist die starkwachsende Unterlage verbindlich und wir pflanzen auch heute Bäume, denen wir 20 Jahre Zeit zum Wachsen geben, bevor wir Früchte erwarten, um auch der nächsten Generation geschmacklich einzigartiges WiesenObst zu überlassen.

[Schwäbisches WiesenObst](#)

[Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Streuobstwiesen](#)

