



Auf dieser Streuobstwiese blühen verschiedene alte Apfelsorten: roter Boskop, Goldparmäne, Rheinischer Bohnapfel und Gravensteiner



Fotos: Obsparadies Staufen (4), Gabriele Hennicke (2)

Im milden Klima Staufens gedeihen neben verschiedenen Pfirsichen auch Aprikosen, Mandeln, Kiwis und Feigen



Sonnenblumen, aber auch Wiesenblumen, Lavendel und Wildrosen bieten den verschiedenen Insekten Nahrung



Im Beerenfeld wachsen neben Stachelbeeren noch Beeren-Klassiker wie Jostabeeren, Maibeeren und Vierbeeren

Ein Paradies für alte Obstsorten

Was bringt einen dazu, mehr als 1 400 Bäume auf eine riesige Wiese zu pflanzen? Die Liebe zum Kulturgut Obst, sagt Martin Geng. Und die Sehnsucht nach Schönheit



Martin Geng mit einem der neu gepflanzten Bäume. Jeder braucht einige Jahre Pflege, bis er es mit köstlichen Früchten dankt. Zwischen den Bäumen wurden Wiesenblumen gesät



Neue Ernte: Aus den verschiedenen Wildpflaumensorten werden leckere Fruchtaufstriche, Liköre, Sirup und Trockenobst hergestellt

Das Paradies liegt in der Vorbergzone des Südschwarzwalds, in der Nähe der Burg des mittelalterlichen Städtchens Staufen. Man hat von hier einen herrlichen Blick auf Kaiserstuhl, Rheinebene und Vogesen. Unzählige Obstbäume stehen locker verteilt auf den blühenden, von Bienen und Insekten bevölkerten Blumenwiesen. An jedem Baum hängt ein roter Blumentopf, auf dem der Sortenname steht und in dem „Ohrenkneifer“ (wie die Gemeinen Ohrwürmer hier in der Region heißen) nisten können. Diese ernähren sich nämlich von Blattläusen und Insekten und dienen damit dem biologischen Pflanzenschutz.

Mehr als 550 Obst- und Beerenarten

Mehr als 1 400 Bäume haben Martin (50) und Susanne (46) Geng mit ihrem Sohn Johannes (25) seit Herbst 2009 hier gesetzt. Auf einer Fläche von insgesamt acht Hektar kultivieren sie jetzt 68 Obstarten, Kultur- und Wildobst wie Äpfel, Zwetschgen und Holunder. Der Schwerpunkt liegt auf

alten Sorten. Die Gengs pflegen etwa 600 alte Obstbäume, die meisten davon Hochstämme. Damit gibt es in ihrem Obstparadies mehr als 550 Obst- und Beerenarten.

Wie um alles in der Welt kommt man dazu, so viele Bäume zu pflanzen? Und sich dabei eine solche überbordende Vielfalt zu schaffen, wo man doch jede einzelne Sorte erst einmal kennenlernen muss, um zu wissen, wie man am besten mit ihr umgeht?

Die alten Sorten sind weniger anfällig

Martin Geng hat da seine eigenen Ansichten: „Die Artenvielfalt ist mir sehr wichtig. Alte Sorten sind ein Kulturgut. Es geht um eine Vielfalt an Geschmack, Aussehen und Verwendungsmöglichkeiten“, sagt er. „Das Wissen um die Kultivierung dieser Sorten geht zunehmend verloren.“ Das will er verhindern, deswegen wachsen bei ihm insgesamt 240 Apfelsorten, 70 Birnensorten und mehr als 40 Pflaumen- und Zwetschgensorten, dazu Kirschen, Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen, Kiwis und Feigen.

Bitte umblättern

Und was ist sein Lieblingsapfel? „Der Gravensteiner“, antwortet er, ohne zu zögern. „Weil er süß und gleichzeitig würzig schmeckt. Mit den Äpfeln ist es wie mit dem Wein, es gibt ein großes Geschmacksspektrum: süß, süßsauer, sauer, herb, weinsäuerlich, zimtig und eine ganz unterschiedliche Ausprägung der Fruchtsäuren, der Festigkeit und der Saftigkeit. Das Fruchtfleisch hat verschiedene Farben, von weiß über gelblich, rötlich bis grünlich“, weiß Martin Geng. Alte Sorten seien zudem weniger anfällig bei Klima- und Wetterkapriolen. Sie kapseln etwa Hagelschäden gut ab und



Cocktailrezept „Paradiesapfel“

Zutaten für 2 Gläser

1 Apfel, 125 ml Apfelsaft (am besten den Saft aus der leicht säuerlichen Sorte Bohnapfel), 75 ml Orangensaft, 6 cl Apfellikör, Crushed Ice,

Deko: Apfelscheibe, Rohrzuckerrand und Trinkhalm

Zubereitung

Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden. In ein Glas geben und zusammen mit dem Saft pürieren. Dann im Shaker oder Mixer mit Orangensaft und Likör mischen. Zwei Serviergläser in Wasser tauchen und den Rand in Rohrzucker drücken. Gläser zu einem Drittel mit Crushed Eis füllen, mit dem gemixten Drink auffüllen. Mit je 1 Apfelscheibe dekorieren und mit 1 Trinkhalm servieren.

wachsen weiter, während manche moderne Sorten innerhalb weniger Tage faulen. Auch Trockenheit überstehen die Bäume besser. Sie sind weniger anfällig für Schädlingsbefall, und ihre Früchte lassen sich länger im Naturkeller ohne energieintensive Kühlung lagern.

Was Martin Geng anpackt, das macht er gründlich. Der gelernte Zimmermann und Bautechniker hatte mehrere erfolgreiche Unternehmen aufgebaut. „Ein Zeckenbiss und eine sich anschließende Borreliose mit chronischer Gelenkentzündung warfen mich dann vor einigen Jahren völlig aus der Bahn“, erzählt er. Viele Stunden am Schreibtisch waren anschließend nicht mehr drin. Deshalb stand eine komplette Neuorientierung an. Zwei Aspekte kamen bei der Entscheidung für den Aufbau des Obstparadieses zusammen: Familie Geng hatte schon immer Obst zum Eigenverbrauch getrocknet. Häufig verschenkten sie von diesem Trockenobst an Freunde. Und genauso häufig wurden sie gefragt, ob man das auch kaufen könne. Martin Geng machte zudem bei der Arbeit im Garten die Erfahrung, dass sie ihm trotz seiner körperlichen Einschränkungen gut tat. So kam eins zum anderen, und die neue Geschäftsidee war geboren.

Hecken aus mehr als 140 Rosensorten

Bevor sie mit dem Obstanbau begannen, kauften die Gengs erst einmal mehr als 300 Bücher – über Sorten, Obstanbau, Pflanzenschutz und Verarbeitung. Für Letzteres ist Susanne Geng in erster Linie zuständig. Der größte Teil des Obstes wird getrocknet, pro Trockengang 50 bis 80 Kilogramm Frischware. Eine besondere Spezialität sind getrocknete Früchte in Schokolade getunkt, die „Fruchtschokies“. „Wenn man einmal anfängt, kommen immer mehr Verwendungsideen“, weiß Susanne Geng. So gibt es inzwischen bereits 52 Sorten Likör, außerdem Fruchtaufstriche, die mit Bio-Rohrzucker und Apfelpektin zubereitet werden.

Doch es geht nicht nur um Produktion und Wachstum. An den Rändern ihrer Wiesen haben die Gengs Wild- und Duftrosenhecken aus über 140 Rosensorten gepflanzt, ebenso Fliederhecken. Wildobstarten wie Mehlbeere, Eberesche, Speierling, Sanddorn und Zibarte bieten Vögeln Schutz und Nahrung. Ihre Blüten und Beeren werden für Fruchtaufstriche, Gelees und Liköre verwendet. Steinhaufen und Totholzansammlungen sind Lebensraum für Wiesel, Eidechsen, Erdkröten und Insekten. Auf dem Gelände verteilt, sorgen 14 Bienenvölker für die Bestäubung der Blüten. Und entlang eines Baches wurde ein 3000 Quadratmeter großes Beerenfeld angelegt. Neben Klassikern wie Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren wachsen dort exotische Arten wie Honigbeeren, Apfelbeere und Goji-Beere. Bewässert wird das Gelände mit eigens angelegten Teichbiotopen, die durch Oberflächenwasser gespeist werden. Hier tummeln sich im Sommer Libellen und allerhand Wassergetier – wie im Paradies.

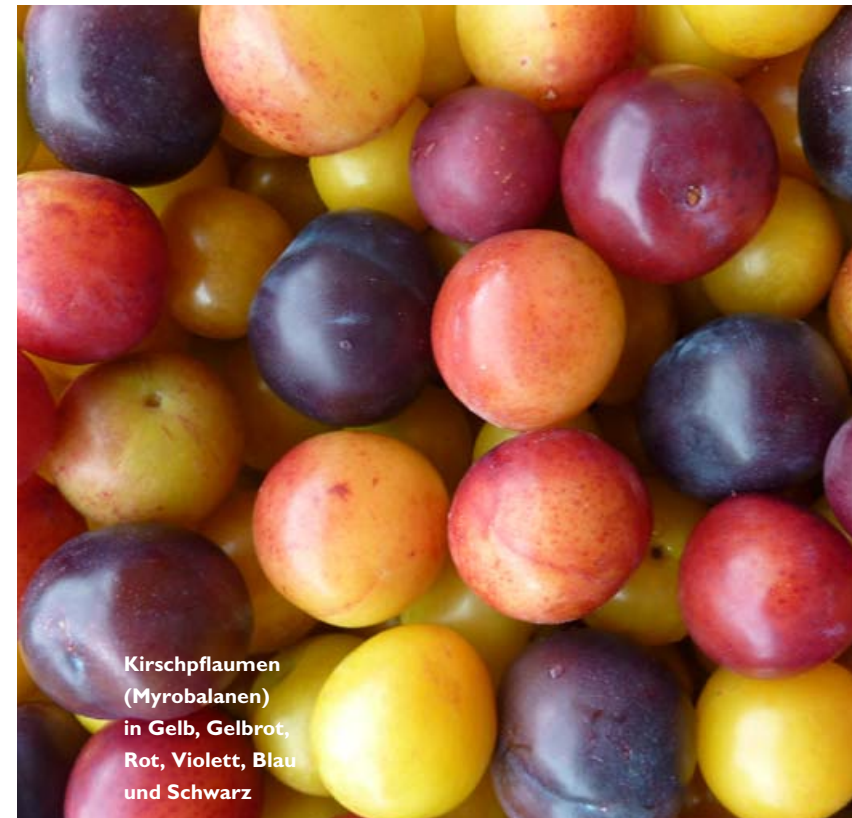
Gabriele Hennicke

Info Obstparadies Staufen, Gewerbestr. 19, 79219 Staufen, Tel.: 076 33/98073 40, www.obstparadies-manufaktur.de, Hofverkauf mit Kasse: Mo.-Fr. von 9 bis 18 Uhr; Ladenverkauf: Sa. 10 bis 16 Uhr. Im Sommerhalbjahr finden **Führungen mit Verkostung** in den Obstwiesen statt. Die nächsten Termine: 6. April und 4. Mai 2013. Gruppentermine auf Anfrage.

Fotos: Obstparadies Staufen (6), Gabriele Hennicke (2)



52 verschiedene Liköre, alle aus eigenem Obst und eigener Herstellung, können in der kleinen Manufaktur probiert werden



Kirschpflaumen (Myrobalanen) in Gelb, Gelbrot, Rot, Violett, Blau und Schwarz



Während der Obstblüte haben vor allem die 14 Bienenvölker einiges zu tun. Sie bestäuben die Blüten und sorgen für einen leckeren Honig



Wer die Bäume nicht spritzt, kann auf der Wiese darunter noch ernten. Zum Beispiel Rotklee oder Ackerdistel als Grundlage für Liköre



Verschiedene Blumen sorgen für Abwechslung im Obstparadies



Tausende Marienkäfer leben auf dem Gelände. Es sind Nützlinge im Kampf gegen die Läuse