

Osterholz bei Langenstein Warum ein Mediziner Obst anbaut

Von Andreas Bürkner |  22.06.16, 15:31 Uhr

[EMAIL](#)

[FACEBOOK](#)

[TWITTER](#)



Matthias Bosse erklärt Carola Schmidt vom Harzer Tourismusverband, worauf es bei der Pflege der Obstbäume ankommt.
Foto: Chris Wohlfeld

Ein Mediziner als Chef von Obstplantagen ist schon eine Seltenheit. „Dabei liegen die Ziele von vernünftiger Ernährung und gesunder Lebensweise eng beieinander“, betont Allgemein- und Sportarzt Matthias Bosse, der mit seiner Frau Annika die Firma „Dr. Bosse Traditionsobst“ betreibt, die kürzlich mit dem Label „Typisch Harz“ ausgezeichnet wurde. Die Marke ist sogar beim Münchner Patentamt registriert.

Begonnen hat alles 2010 mit dem Erwerb der fünf Hektar großen Streuobstwiese „Alter Jakob“. Am sonnigen Hügel im Osterholz an der B81 zwischen Langenstein und Blankenburg standen schon immer Obstbäume, hätten die Alten im Dorf gesagt.

Der lockere, mineralische Boden und die zum Teil südliche Lage der Hänge schaffe vorteilhafte Wuchs- und Reifebedingungen. „Äpfel mögen eher die Senken mit mehr Feuchtigkeit“, weiß Bosse, während Kirschen weiter oben stehen würden.

Die Plantage mit rund 250 Obstbäumen - darunter fast schon vergessene Sorten - haben Bosses mit privaten Mitteln rekultiviert und mit rund 380 von ausgewählten Sorten der Region nachgepflanzt.

Sie betonen: „Unser Ziel ist die Bewahrung eines selten gewordenen Lebensraums mit der Möglichkeit, natürliche Vielfalt zu erhalten und gleichsam Besonderes zu genießen.“

Streuobstwiese als besonderer Lebensraum

Schon als Kind erlebte der 53-Jährige die Schönheiten der Natur rund um die Wassermühle der Großeltern bei Ströbeck. Zudem beförderten tägliche Erkenntnisse als Arzt, dass industriell produzierte Nahrungsmittel Krankheiten verursachen können, das Ziel, gesundes Obst auf natürliche Art zu erzeugen. Matthias Bosse: „Der Lebensraum Streuobstwiese besitzt nur durch die Symbiose von Natur und Mensch eine langfristige Perspektive.“

Älteren wird angesichts des Kaufhallenangebots bei solch alten Apfelsorten, wie Goldparmäne, Klarapfel, Boskoop, Cox Orange, Halberstädter Jungfernapfel, Gravensteiner oder Adamsapfel, ebenso das Wasser im Mund zusammenlaufen wie bei den Birnensorten Nordhäuser Winterforelle, Gellerts Butterbirne und William Christ oder Hedelfinger Riesenkirschen, Blankenburger Schwarze, Knorpelkirsche und Schattenmorelle.

Bosses bewirtschaften und pflegen ihr Gelände nach Naturschutzrichtlinien, wie sie sagen. Ihnen liegt die Umwelt und die Artenvielfalt am Herzen. Sie verzichten auf chemische Dünge- und Hilfsmittel.

1 Warum ein Mediziner Obst anbaut

2 Vögel gegen Schädlinge, Schafe als Rasenmäher

Vögel gegen Schädlinge, Schafe als Rasenmäher



Auch ein Imker wurde als Partner gewonnen.

Foto: Wohlfeld

Oft reichen einfache Hausmittel und Nistkästen für Vögel, um Baumschädlinge zu vertreiben. „Von Alkohol lassen sich besonders weibliche Insekten beeindrucken“, berichtet der Chef. Ein Magdeburger Labor hat den Produkten 2015 Schadstofffreiheit attestiert. Statt Rasenmäher grast zweimal im Jahr eine Merino-Herde des Schäferhofs Langenstein unter den Obstbäumen.

Auch Imker André Koppelin aus Hüttenrode wurde als Partner gewonnen, der in diesem Jahr erstmals seine Bienen in der Plantage platziert hat.

2015 erfolgte erstmals die Ernte der Früchte zur Verarbeitung. „Aus rund vier Tonnen, darunter 2,5 Tonnen Äpfel und eine Tonne Birnen, sind vor allem Säfte, aber in Kooperation mit dem Café Wiecker in Wernigerode auch leckere Fruchtaufstriche entstanden“, zieht die 39-jährige Annika Bosse, die im Kleingarten der Großeltern im Speckgürtel von Berlin ihre Naturliebe entdeckte, eine Bilanz.

„Dank zahlreicher Partner vorwiegend im Harz haben wir die gesamte Ernte veräußert“, freut sich das Paar. Zu den Abnehmern zählen Bio- und Supermärkte, Internate und öffentliche Einrichtungen, die mit frischem Obst versorgt wurden. „Kommen wir mit unseren Säften zu Feiern, sind sie im Nu das begehrteste Getränk“, haben sie beobachtet.

„Mit diesen Voraussetzungen konnten wir die Produkte, verschiedene Früchte sowie zwei Mostsorten, als mit dem Label „Typisch Harz“ zertifizieren“, betonte Carola Schmidt, Geschäftsführerin des Harzer Tourismusverbands, dem Träger der Regionalmarke.



Die Bienen werden auf der Plantage platziert.

Foto: Wohlfeld

Im Vorjahr haben Matthias und Annika Bosse im „Sautal“ und am „Graseberge“ bei Heimburg zwei weitere Plantagen erworben, die sie in den nächsten Jahren aufarbeiten werden. In dem von Matthias und Annika Bosse bisher fast nur privat finanzierten Modellprojekt finden neben drei geringfügig beschäftigten Mitarbeitern auch suchtkranke Menschen eine sinnvolle Beschäftigung.

Erst vor einem halben Jahr haben die Firmenchefs einen Vorarbeiter in Vollzeit eingestellt. Sie bemängeln aber: „Nur die spärliche Förderung und aufwendige Bürokratie stehen im Widerspruch zu umweltpolitischen Aussagen der Politiker.“ (mz)

<file:///C:/Users/Dr.%20Bosse/Pictures/Traditionsobst%20Presse/Links/Typisch%20Harz%20Alte%20Obstsorten%20erleben%20neue%20BI%3%BCte%20%20Mitteldeutsche%20Zeitung.htm> vom 03.10.2016