

Selbstversorgung“, erzählt er. Dass er sein Herz mit 47 Jahren ausgerechnet an ein paar vergessene Bäume verloren hat, findet er gar nicht so seltsam. „In der Mitte des Lebens sucht man seine Ursprünge und man wird von Sentimentalität heimgesucht“, sagt er lächelnd.

Zum Glück zeigte ihm seine Frau Annika – eigentlich durch und durch Stadtkind – nicht den Vogel. Sie stapft hochschwanger in Gummistiefeln und kurzem Sommerkleid mit ihm über das Gelände. „Als wir die Wiese vor sechs Jahren gekauft haben, gab es hier nur noch einen Restbestand an Obstbäumen. Wir sind nun dabei, sie Stück für Stück mit ausgewählten heimischen Obstsorten aufzuforsten. Deshalb gibt es so viele kleine Bäume, die noch kaum Früchte tragen“, sagt sie. Das Gelände musste entbuscht, das Todholz zum Großteil beseitigt werden. „Wir haben viel Lehrgeld bezahlt. Im ersten Winter sind 30 Bäume erfroren, im Sommer dann die nächsten 30 vertrocknet“, sagt Matthias Bosse.

Trotz aller Unwägbarkeiten und der hohen Investitionskosten – gerade ließ er zum Beispiel einen Brunnen bohren – ist er zuversichtlich, dass „Dr. Bosses Traditionsobst“ in drei oder vier Jahren einen Gewinn abwirft. „Wir sehen einen Markt für die wertvollen, alten Sorten, die wir als Nischenprodukt anbieten“, sagt Matthias Bosse. Als Arzt weiß er, dass industriell produzierte Nahrungsmittel Krankheiten verursachen können und schafft mit seiner gesunden Art der Obstproduk-

tion ein natürliches Gegengewicht. Auf Berliner Biomärkten würden „Halberstädter Jungfernapfel“ und „Gravensteiner“ sicherlich ebenso auf Resonanz stoßen wie die „Gräfin von Paris“ oder „Blankenburger Schwarze“. Bislang aber ist das Zukunftsmusik. Die Ernte geht an Großküchen, Krankenhäuser und Kindereinrichtungen in und um Wernigerode.

Inzwischen haben die Bosses neben der Streuobstwiese im Osterholz noch weitere Flächen in Langenstein und Heimbürg hinzu gekauft. Auf ihren fünf Grundstücken wachsen insgesamt rund 1000 Bäume Obstbäume – neben Äpfeln und Birnen auch Aprikosen, Zwetschgen und Kirschen. Dazu kommen Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren. Hin und wieder klettern die Bosses auf die Leiter, aber die gesamte Ernte können sie nicht nach Sprechstunden-Ende selbst pflücken. Ein engagierter Vorarbeiter in Vollzeit, zwei geringfügig Beschäftigte und einige Erntehelfer sind auf den Wiesen im Einsatz. „Während der Erntezeit bieten wir auch suchtkranken Menschen eine sinnvolle Beschäftigung. Das ist sozusagen unser privat finanziertes Modellprojekt“, sagt Matthias Bosse.

Jahr für Jahr wachsen er und seine Frau mehr ins Obstgeschäft hinein. Ihnen ist es wichtig, ihre Flächen nach Naturschutzrichtlinien zu bewirtschaften. Sie verzichten auf chemische Düngemittel und setzen auf biologische Schädlingsbekämpfung, das Obst soll frei von Schadstoffen sein.

Stell ein Rasenmähers grasen die Merinoschafe aus Langenstein unter den Obstbäumen im Osterholz. Und ein Imker aus Hüttenrode platziert seine Bienenvölker auf dem Gelände. „Alles soll so naturnah wie möglich geschehen, aber ich finde, dass sich traditioneller Streuobstanbau und moderne Technik nicht ausschließen“, erklärt Matthias Bosse. Er denkt gerade über ein Bewässerungssystem für den nächsten Sommer nach und träumt von der GPS-Kartografierung der Bäume

„Dieses Jahr ist ein gutes Obstjahr“, freuen sich die Bosses, die gerade eine Ladung Birnen zur Mostung in eine Bio-Mosterei gegeben haben und parallel auch mit der Apfelechte beschäftigt sind. Nach ihrer Liebessorte gefragt, gerät Annika Bosse sofort ins Schwärmen: „Gellerts Butterbirne! Wenn man in die hineinbeißt, läuft einem der Saft die Arme hinunter.“

Dana Toschner

INFO

Ab Oktober sind die Säfte der Firma „Dr. Bosse Traditionsobst“ wieder erhältlich. Man kann sie – ebenso wie die Fruchtaufstriche – im Café Wieker in Wernigerode kaufen oder direkt bei Bosses bestellen. Nähere Infos zu Preisen, Sorten und Lieferbedingungen findet man unter www.traditionsobst.de.