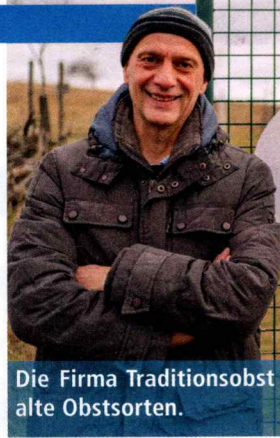


Streuobstanbau ist keine Spinnerei



DR. BOSSE®
Traditionsobst
www.traditionsobst.de

Die Firma Traditionsobst Dr. Bosse erhält am Harzrand hunderte alte Obstsorten. Foto: Frank Drechsler

Raus aus dem Arztkittel und ab in den Blaumann: Nach seinem Dienst tauscht Dr. med. Matthias Bosse aus Wernigerode die Praxis mit der Streuobstwiese: Seit Jahren hat sich der Allgemein- und Sportmediziner dem Erhalt alter Obstsorten verschrieben. Mit seiner Landwirtschaft im Nebenerwerb pflegt er den Obstbau wie zu Großvaters Zeiten. Nachhaltig, versteht sich.

Schön sei es damals gewesen. Richtig schön. Die Zeit bei den Großeltern in Mahndorf. Die hatten dort, gleich vor den Toren Halberstadts, eine Wassermühle betrieben. Und eine kleine Landwirtschaft im Nebenerwerb. Was die abwarf, landete entweder gleich auf dem Teller, wurde eingeweckt oder eingelagert. Maschinen, Pestizide, Kunstdünger? Fehlanzeige. Was wuchs, wuchs. Was nicht, eben nicht. Äpfel, Birnen, Pflaumen und Co seien auf der Streuobstwiese immer von Hand geerntet worden. Leiter anstellen und los. Wie das früher nun mal so gewesen sei. Anstrengend sei es gewesen, na klar. Rückblickend aber doch auch irgendwie gemütlich. Vor allem aber eins: nachhaltig. Das habe bei ihm einen tiefen Eindruck hinterlassen, sei ir-

gendwie hängengeblieben, so Bosse. „Mit 50 wollte ich dann noch mal irgendetwas anderes machen. Das mit dem Obstbau meiner Großeltern, das war mir damals wieder in den Sinn gekommen. Das wäre doch was für dich, hatte ich mir so gedacht, mit meiner Frau eine Ausbildung zum Obstbaufachwart in Niedersachsen absolviert und angefangen. Ich hab's nicht einen Tag bereut“, betont der heute 57-Jährige. Gesagt, getan.

2011 war das. Da hatte Bosse erste Flächen von der Treuhandnachfolgerin BVVG gekauft. Zuerst das Gelände am „Jakob“, in der Mitte zwischen Blankenburg und Halberstadt und direkt im Harzvorland gelegen. „Jakob“ ist ein sonniger Hügel. Die etwa fünf Hektar große Streuobstwiese

wurde samt ihrer Restbestände an Obstbäumen erworben und wird seitdem mit privaten Mitteln rekultiviert. Prächtige Bäume stehen hier. Hochstämmige Apfelbäume, gewaltige Süßkirschen, Birnen, Pflaumen und vieles andere mehr. Gerade erst haben Bosse und seine Mitarbeiter wieder zahlreiche Bäume in die Erde gebracht. Neben den jungen Pflanzen recken sich die vielen alten, knorrigen Bäume in den Himmel, denen man ihre Jahre ansieht. Ein Traum.

„Einige hier dürften 70 bis 80 Jahre alt sein. So was findet man nur noch an alten Chausseen oder nicht mehr genutzten Streuobstwiesen. In heutigen, konventionellen- und Bioobstplantagen stehen die Bäume meist im Spalier, um besser bewirtschaftet werden

zu können. Und sind auf Ertrag getrimmt. Wir produzieren extensiv und bieten zusätzliche Ökosystemleistungen an.“

Bosse zeigt, was er damit meint und wie er den „Jakob“ danach behutsam gestaltet. Er hat die Gesamtheit dieses kleinen Ökosystems im Blick. Nicht nur seine Obstbäume, sondern auch die hier lebenden Tier- und Wildpflanzenarten stehen im Mittelpunkt. Was an Baumschnitt anfällt, wird nicht geschreddert. Es wird aufgeschichtet und bietet allerhand Kleingetier Schutz. Überall auf dem Gelände sind aufgeschichtete Holz- und Steinhäufen zu sehen. Darüber hinaus hängen in vielen Bäumen Nistkästen, die von Piepmätzen gern angenommen werden. Damit Waschbären deren Brut nicht vorzeitig fressen, hat

Das Gelände am „Jakob“ hat Bosse von der Treuhandnachfolgerin BVVG gekauft. Es liegt genau in der Mitte zwischen Blankenburg und Halberstadt und direkt im Harzvorland.

Foto: F. Drechsler

Bosse diese Bäume gegen den gefräßigen Räuber geschützt. Die putzig wirkenden Räuber, die keine natürlichen Feinde haben, werden durch Barrieren am Hochklettern gehindert. Für Greife hat er Sitzstangen aufgestellt. Auch, damit die Vögel von dort aus „seine“ Wühlmäuse im Zaum halten können. Die würden gern mal die jungen Wurzeln auffressen und machten ihm aus diesem Grund sehr zu schaffen, so Bosse.

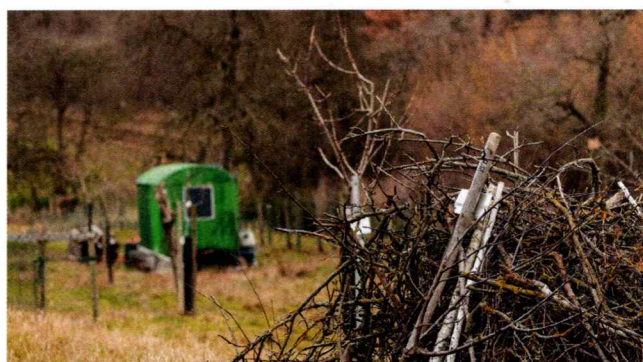
„Hügel Jakob“ ist natürlich längst nicht mehr das einzige Gebiet, wo Matthias Bosse alte Sorten pflegt, anbaut und erhält. In den Jahren hat er nach und nach benachbarte, meist brachliegende Streuobstsplitterflächen angekauft, zusammengeführt und liebevoll in traditionelle Hochstamplantagen verwandelt. Nunmehr finden auf rund 13 Hektar ausgewählte einheimische Obstsorten ihren Platz. Diese werden entsprechend der Naturschutzrichtlinien beweidet, bewirtschaftet und gepflegt. Was hier wächst, ist kaum zu glauben. 220 (!) alte Apfelsorten, 20 verschiedene Süßkirschen, 40 Birnen-, sowie jeweils 20 verschiedene Pflaumen- und Sauerkirschsorten sind es zurzeit. Ergänzend Quitten und Wildobst wie Speierling, Maulbeere und Kornelkirsche. Dazu nützliche Helfer wie Walnuss oder Esskastanien. Diese, mit einem breiten Blätterdach wachsenden Sorten werden aus gutem Grund direkt zwischen die Obstgehölze gepflanzt. Niederschlag und Wind spielen hier auf einem Hügel eine besondere Rolle. Fehlen Niederschläge, wird auf zusätzliches Wasser aus dem Brunnen zurückgegriffen. Die zwischen die Obstgehölze gepflanzten Bäume sollen mit ihrem Blätterwerk zudem

für noch mehr Verschattung sorgen und der Verdunstung entgegenwirken.“

Bosse: „Es ist fatal, Streuobstwiesen ausschließlich als Ökomuseum zu sehen. Schutz schließt wirtschaftliche Nutzung nicht aus. Streuobstanbau ist keine Spinnerei. Es gibt klar definierte Zielgruppen für unsere Produkte. Das ist einigen Verantwortlichen im sachsen-anhaltinischen Landwirtschaftsministerium leider noch nicht klar. Ein Blick in andere Bundesländer könnte helfen.“ Bosse experimentiert mit Klimafolgern wie Aprikose, Pfirsich und Feige. Es gibt Kooperationen mit Imkern und der Merino-Schafzucht in Langenstein. Und er betreibt eine kleine Baumschule zum Sortenerhalt. Allein kann Bosse das natürlich nicht stemmen. Auch wenn ihm seine Ehefrau Annika als Betriebswirtschaftlerin zur Seite stehe.

Denn die Schnittstelle zwischen Naturschutz und Obstproduktion sei nicht nur romantisch. Das Vorschriften-dickicht in der Landwirtschaft erfordert enorme Geduld mit Zahlen und Paragraphen. Bosse: „Nachhaltigkeit konsequent umzusetzen, das erfordert einen langen Atem. Die Kinderstube unserer Bäume dauert 8-15 Jahre. Da kann viel passieren.“

Drei Mitarbeiter gehören mittlerweile zum Unternehmen „Dr. Bosse – Traditionsobst“. Sie pflanzen, pflegen und bekommen in der Erntezeit zusätzlich Hilfe von Saisonkräften. Riesige Mengen werden hier nicht produziert. Klein aber fein lautet die Devise. Im letzten Jahr wurden rund sechs Tonnen Äpfel und sechs Tonnen Birnen geerntet. Dazu 200 Kilogramm Sauerkirschen,



Was auf den Streuobstwiesen an Baumschnitt anfällt, wird nicht geschreddert. Es wird aufgeschichtet und bietet allerrhand Kleingetier Schutz. Überall auf dem Gelände sind aufgeschichtete Holz- und Steinhaufen zu sehen.

Foto: F. Drechsler

500 Kilogramm Süßkirschen und 400 kg Pflaumen. Daraus entstehen verschiedene Säfte und Aufstriche. Einigen Produkten in dem biozertifizierten Betrieb wurde das Label „Typisch Harz“ verliehen. Bosse wirbt mit absolutem Behandlungsverzicht seiner Früchte. Auch keine Schwefel- und Kupferspritzmittel. Zu den Abnehmern gehören natürlich Biomärkte in Wernigerode, der

Einzelhandel, aber auch andere Institutionen wie Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser und Internate sowie Hotels, Gaststätten, Brennereien oder Bäckereien. Der leckere Saft wird in biozertifizierten Mostereien gepresst. In Kürze will Bosse eine eigene mobile Mosterei erwerben.

Text: Frank Drechsler

Der Biene zuliebe:
ERLEBNIS- UND WANDERIMKEREI
Enrico Kretschmar

Seit 1946 betreibt meine Mutter, Margarete Kretschmar, unsere Erlebnis- und Wanderimkerei. Mit einer alten Bienenbeute und einem Bienenschwarm hat vor 74 Jahren alles angefangen. Meine Mutter ist mit 88 Jahren von Beginn an den Bienen als Imkern verbunden. Seit ich laufen kann, kenne und liebe auch ich die Bienen. Es gibt für mich nichts schöneres als mit unseren Bienen in der Natur zu arbeiten.

Unser Honig ist naturbelassen und wird von Hand geschleudert. Wir achten auf Sortenvielfalt je nach Saison. Im Frühjahr beginnt die Honigernte mit Obstblüten- und Löwenzahnhonig. Es folgen Weißdorn, Akazie und Linde. Zum Ende der Bienenjahreszeit ernten wir unseren Premium-Honig, die Spätsommertracht.

Genießen Sie unseren Honig! Er ist nicht nur besonders feinschmeckend, er ist auch sehr gesund.

Enrico Kretschmar

Erlebnis- und Wanderimkerei, Enrico Kretschmar
 Hagenstraße 2, 38835 Hessen, www.harzhonig.de
 Mobil: 0175 52 23 028

Der Biene zuliebe
HARZ
 honig

RADWERK

E-BIKE » MTB » ROAD » CITY » KIDS » SERVICE

38855 Wernigerode, Steingrube 2a » 039 43-62 68 444
www.radwerk-wernigerode.de

Die Sonne lockt mit milden Strahlen,
 der Frühling blüht und kracht und ächzt.
 Und alle können ganz viel sparen,

im RADWERK: **-15%** auf alle „alten“ Pedelecs!
 „alt“ = MY 2019 und älter; Einzelstücke E-Bikes und Fahrräder bis zu - 35%!