

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 Sauerkirschen 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 allerhand Kleingetier Schutz. Überall auf dem Gelände sind aufgeschichtete Holz- und Steinhäufen 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 86 Jahren von Beginn an den Bienen als Imkerin 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 Bienen Saison ernten wir unseren Premium-Honig, die Spätsommertracht.

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

Enrico Kretschmar

Der Biene zuliebe
HARZ
honig

Erlebnis- und Wanderimkerei, Enrico Kretschmar
Hagenstraße 2, 38835 Hessen, www.harzhonig.de
Mobil: 0175 52 23 228

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%!