

Obstboretum Olderdissen in Bielefeld:

Apfelsorten-Vielfalt – als Tafelobst vermarktet

Das ‚Obstboretum Olderdissen‘ ist eine rd. 350 Apfelsorten umfassende Sammlung traditioneller Apfelsorten in Bielefeld, angelegt in den Jahren 1995-2000. Seit 2015 gibt es dort direkt an der am Rande des Teutoburger Waldes gelegenen Sortenpflanzung auch einen Hofladen, in dem die Vielfalt traditioneller Sorten auch als Tafelobst verkauft wird.



Die Pflanzung wird biologisch bewirtschaftet, wobei – anders als bei den meisten Obstbetrieben des Biologischen Anbaus – auf die Verwendung von Schwefel und Kupfer gegen Apfelschorf und andere pilzliche Krankheiten verzichtet wird. Einzige Pflanzenschutzmaßnahme ist die aktive Bekämpfung des Apfelwicklers durch die im Biologischen Obstbau üblichen Methoden (Verwirrung sowie Spritzung mit Granulosevirus).

Dabei hat sich herausgestellt, dass die heutigen Marktsorten wie z.B. Jonagold, Elstar, Gala etc. unter solchen Bedingungen nicht anbaubar sind (weil sie zu empfindlich sind gegenüber Krankheiten wie Apfelschorf oder Mehltau), wohl aber zahlreiche traditionelle Sorte sowie auch Sorten, die der traditionellen Züchtung aus der Zeit vor 1930 entsprungen sind (wie z.B. Holsteiner Cox, Discovery oder Alkmene).

Übers Jahr werden im Hofladen des Arboretums jetzt mindestens 80-100 Apfelsorten als Tafelobst verkauft; die übrigen Äpfel landen in den hauseigenen Säften (Apfel, Apfel-Birne, Apfel-Quitte). Der Hofladen hat ganzjährig jeden Freitag von 12-19 Uhr geöffnet. In den eher apfelarmen Monaten Juni/Juli bietet Betreiber Hans-Joachim Bannier Süßkirschen, Pflaumen, Beerenobst und Aprikosen an, bis dann ab Anfang August wieder die ersten Äpfel der neuen Ernte beginnen.



Zu dem Betrieb gehören neben der eigentlichen Sortenpflanzung noch zwei in den 1990er Jahren gepflanzte hochstämmige Obstwiesen (2 ha), die jetzt im Ertrag stehen, sowie zwei ältere Streuobstwiesen.



Zu den „Hauptsorten“ des Betriebes, die auch in etwas größerem Umfang als Tafelobst verkauft werden, gehören neben den o.g. Sorten Discovery, Alkmene und Holsteiner Cox die

alten Sorten Jakob Fischer, Westfälischer Frühapfel, Gravensteiner, Biesterfeler Renette, Dülmener Rose, Graue Herbstrenette, Finkenwerder Prinzenapfel, Boskoop, Wöbers Rambur und Glockenapfel. Gleich am Eingangsschild erfährt der Kunde, was den Betrieb von anderen unterscheidet und warum er hier keinen Elstar, Braeburn, Gala oder Pink Lady kaufen kann.

Alle Sorten dürfen vor dem Kauf auch probiert werden – das ist unverzichtbar, weil ein Großteil der hier angebotenen Sorten den meisten Kunden nicht mehr bekannt ist. Eine gewissenhafte Sortierung der angebotenen Äpfel ist, wie Mitarbeiter Simon Avenwedde betont, ebenso wichtig wie eine flexible Preisgestaltung, die die geschmackliche Qualität der jeweiligen Sorte ebenso berücksichtigt wie ihre optische Beschaffenheit. Bewusst bieten sie hin und wieder auch Sorten mit leicht schorf- oder regenfleckigen Früchten an – manchmal auch in der ‚1-Euro-Kiste‘ mit ‚3.Wahl-Äpfeln‘ für Apfelmus oder Müsli. „Wir wollen den Kunden ein realitätsnahes Bild des Apfels zeigen und auch die Probleme im Apfelanbau nicht verbergen“.



Über einen Newsletter (Anmeldung unter alte-obstsorten@web.de) werden die Kunden nicht nur über Angebote im Hofladen und Veranstaltungen im Obst-Arboretum informiert, sondern erhalten auch Infos über traditionelle Sorten sowie Tipps zu Sortenwahl, Pflege und Ernte von Obstbäumen.

Als die Vermarktung noch ausschließlich über andere Bio- und Hofläden lief, waren die Betreiber des Obstarboretums immer wieder konfrontiert mit den Aussagen der Ladenbesitzer darüber, was „der Kunde will“ – und der wollte angeblich nur harte, knackige, süße Äpfel von makellosem Aussehen – und eben die Sorten, die er schon kennt. Da hatte es die Vielfalt traditioneller Sorten, die meist nur saisonal verfügbar sind, nicht eben leicht.

Zum Hofladen des Obst-Arboretums kommen jetzt Kunden, denen ganz andere Dinge wichtig sind. „Wir sind immer wieder überrascht davon, wie vielfältig die Geschmackswünsche der Kunden sein können. Wir haben auch Kunden, die gezielt nach sauren Äpfeln fragen, nach grünen Äpfeln, nach kleinen Äpfeln oder auch mal nach mürben Äpfeln. Dank unserer Apfelvielfalt können wir (fast) alle Sonderwünsche befriedigen.“

Geöffnet hat der Hofladen nur einen Tag die Woche (freitags 12-19 Uhr). Für alle diejenigen, die sich diesen Termin nicht einrichten können, gibt es seit letztem Jahr eine ‚Obst-Haltestelle‘, in dem ein kleines Angebot vorab portionierter Äpfel (sowie auch die diversen Säfte) in Selbstbedienung erworben werden können. Bislang funktioniert es mit der ‚Kasse des Vertrauens‘ nach Angaben der Betreiber gut.



Im vierten Jahr seines Bestehens werden im Hofladen ca. 6-8 Tonnen Tafeläpfel umgesetzt, mit steigender Tendenz. Zu den Kunden des Ladens gehören nicht nur Bio-Kunden, die sich über die regionale Vielfalt unbehandelter Äpfel freuen, sondern auch viele Apfel-Allergiker, die die meisten der alten Sorten gut vertragen – letztere nehmen auch schon mal weitere Fahrtwege in Kauf.

Kontakt: Obstarboretum Olderdissen, Dornberger Str.197, 33619 Bielefeld, 0521-121635
Mail: alte-obstsorten@web.de

Alle Fotos: Hans-J. Bannier