



Streuobst-Initiative Calw–Enzkreis–Freudenstadt e.V.

Die Streuobst-Initiative wird seit 2004 als gemeinnütziger Verein geführt und agiert kreisübergreifend. Ziel des Vereins ist vor allem die Förderung des Streuobstanbaus und damit der Erhalt und die Pflege der Kulturlandschaft.

Mit der Trocknung von Streuobstfrüchten soll ein weiteres attraktives regionales Produkt von der Streuobstwiese hergestellt und regional vertrieben werden. Hierfür wurde beim Unteren Berghof in Wildberg-Effringen, ein Raum mit einem Trockenschrank, Spüle mit Handbrause sowie weiteres nötiges Zubehör wie Schneidmaschine, Entsteiner, Eimer und Transportkisten beschafft.



Abb. 1 und 2 Trockenschrank mit Wärmepumpe

Hier wurde für die Streuobstinitiative Calw-Enzkreis-Freudenstadt sowohl Kern- wie Steinobst von der Streuobstwiese angenommen und verarbeitet. Es können bis zu 50 kg Früchte in einem Trocknungsgang verarbeitet werden. 2024 wurde ca. 400 kg Äpfel, Birnen und Zwetschgen zu 60 kg Trockenobst verarbeitet. Es werden geförderte Arbeitsplätze genutzt, die Dorfgemeinschaft Tennental hat 500 „Streuobstpäckle“ für die Streuobstinitiative abgepackt.



Abb. 3 und 4. Entsteinen der Zwetschgen und Befüllen des Trockenschrankes



Abb. 6 Schneidmaschine



Abb. 5 Vakuumierte Zwetschgen



Abb. 7 Apfelringe Auf Rost



Abb. 8-12 Arbeitsschritte Birne trocknen

Inbesondere können Streuobstwiesenbesitzer dort ihr eigenes Obst verarbeiten und trocknen gegen Entrichtung der Stromkosten und einer kleinen Aufwandpauschale. Dies wurde 2024 bereits 16-mal genutzt.

Die Pflege von Streuobstwiesen ist sehr aufwändig und wenig rentabel. Auf die Nutzung des Obstes ist heutzutage niemand mehr angewiesen. Nur eine Wertschätzung und eine gewisse Wertschöpfung kann Streuobstwiesen-Besitzer dauerhaft dazu motivieren ihre Bäume zu pflegen und diese durch Neupflanzungen zu verjüngen.

Mit diesem Projekt soll ein weiterer Anreiz geschaffen werden, die landschaftsprägenden Streuobstwiesen zu erhalten und zu pflegen, nach dem Motto „Schützen durch Nützen“.

Im Calwer Heckengäu getrocknete Streuobstfrüchte gibt es bisher noch nicht auf dem Markt. Es wird nur für den Eigenverbrauch im Backofen oder in kleinen Haushalts-Dörrgeräten getrocknet. Durch die Beschaffung eines energieeffizienten Trockenschrankes (Wärmepumpe oder Wärmetauscher) ist das Trocknen von Früchten weniger energieaufwändig als im heimischen Backofen oder handelsüblichen Kleingeräten.

Die Streuobstwiesen können nur durch eine Vielzahl von Einzelmaßnahmen und eine gute Vernetzung und Zusammenarbeit von Streuobstinitiative, Landratsamt, Vereinen, Streuobstwiesenbesitzer und Privatpersonen erhalten und vor allem gepflegt werden. Hierfür sind eine höhere Wertschätzung und Wertschöpfung der Streuobstwiesen erforderlich, hierzu soll dieses Projekt beitragen.

Elfriede Mösle-Reisch