

Streuobstinitiative Kreis Calw

Das Obst kommt jetzt in den Ofen

Die **regionale Streuobstinitiative** kennt man meistens von flüssigen Lebensmitteln. Nun versuchen sie auf einem anderen Sektor Erfolg zu haben.

Drei Landkreise haben sich einst zu einer gemeinsamen Streuobstinitiative zusammen geschlossen. Die bekannteste Marke der Initiative aus den Kreisen Enz, Einst begann alles mit dem heimischen Apfelsaft, dann kam der Apfel-Mango-Saft und der Apfel-Zwetschgen-Saft dazu. Dann wurde es alkoholisch – mit dem Cidre und dem Cidre rosé und dem Aperitif. Gemeinsam mit der Streuobstinitiative aus den Karlsruher Kreisen kam dann noch die Bio-Bande – ein Apfelschorle – hinzu. **Calw und Freudenstadt** ist „**Schneewittchen**“ – ergänzt mit dem Marketing-Spruch „Besser als im Märchen“.

Je hochwertiger die Frucht, desto besser das Dörrobst

Nach all den Getränken hat sich die Initiative aus dem Nordschwarzwald einer anderen Möglichkeit zugewandt, das heimische Obst zu verarbeiten und auf den Markt zu bringen: dem Dörren.

Eine traditionelle Methode, um Früchte haltbar zu machen, ist es, ihnen das Wasser zu entziehen und zu trocknen. Heute nutzt man zum Dörren den Backofen oder spezielle Dörrgeräte und Trockenschränke. Je hochwertiger die Ausgangsfrucht (Äpfel mit einem ausgewogenen Zucker/Säure-Verhältnis, Äpfel

ohne Lagerschäden), desto höher ist auch die Qualität der getrockneten Ware.

Weniger energieaufwendig als im heimischen Backofen

Die Streuobstinitiative hat nun **mit Förderung des Programms LEADER Heckengäu** einen Raum beim Unteren Berghof in **Wildberg-Effringen** zur Trocknung von Streuobstfrüchten eingerichtet. dabei achtet die Initiative auch auf den umweltgerechten Betrieb des Ofens: „Durch die Nutzung eines energieeffizienten Trockenschranks mit Wärmepumpe ist das Trocknen von Früchten weniger energieaufwendig als im heimischen Backofen oder in handelsüblichen Kleingeräten“, erzählt **Andreas Kubesch, Vorsitzender der Streuobstinitiative**, gemeinsam mit **Geschäftsstellenleiterin Elfriede Möslle-Reisch** bei der Präsentation auf dem Hof von Sophie Kraul.

Der Trockenschrank kann zur Herstellung eigener Trockenfrüchte oder auch anderer Trockenprodukte (Gemüse, Kräuter....) gegen Bezahlung der Stromkosten und einer kleinen Aufwandsentschädigung genutzt werden. Neben einem Trockenschrank steht

auch eine Schneidmaschine (Apfelrinne) sowie ein Entsteiner zur Verfügung. In einem Trockengang können bis zu 50 Kilo Obst getrocknet werden.

„Alte Birnensorten verschwinden immer mehr“

Daraus entstehen dann etwa acht Kilo Dörrobst. Dauern tut das Ganze gut einen Tag.

Ein besonderer Blick geht dabei in Richtung Birne: „Viele alte Birnensorten, so genannte Dörrbirnen, verschwinden immer mehr, da sie für andere Verarbeitungsformen ungeeignet sind“, erzählt Elfriede Möslle-Reisch.

„Auch von anderen Annahmestellen werden sie zur Safftherstellung nur eher selten angenommen“, ergänzt sie. Das Dörren sei deshalb eine äußerst sinnvolle Methode, um die Früchte zu verwerten und sie möglicherweise auch zu verkaufen.

Die Streuobstinitiative hat bereits im Herbst 2024 erste Äpfel, Birnen und Zwetschgen von der Streuobstwiese getrocknet. Die Früchte wurden von der Hofgemeinschaft Tennental verpackt.