

## **Das Streuobstparadies in Staufen bekommt die Eduard-Lucas-Medaille**

Nach der Fehlernte im letzten Jahr, bedingt durch den Spätfrost, hängen in diesem Jahr die Bäume im ganzen Land voller Früchte und biegen sich unter dieser Last. Teilweise biegen sich die Äste bis zum Boden. Man müsste sich über diesen Segen freuen aber das Gegenteil ist der Fall.. Die Obstpreise sind so niedrig, dass sich das Auflesen nicht mehr lohnt. In manchen Regionen werden Birnen sogar schon gar nicht mehr angenommen. Unter den Streuobstbesitzern kommt Frust auf und der Segen wird damit zum Fluch, denn die Pflege der bedrohten Streuobstbestände wird weiter abnehmen. Was lässt sich dagegen unternehmen?

Einen möglichen Weg zeigt die Familie Geng mit dem Streuobstparadies in Staufen/ Breisgau. Sie zeigt, dass ein ökologischer Hochstammanbau mit alten Sorten doch wirtschaftlich sein kann. Dies geht vor allem über die Verwertung und durch die Entwicklung neuer, interessanter Produkte. Für diesen Weg wurde die Familie Geng am 3. Oktober auf dem landwirtschaftlichen Hauptfest in Stuttgart vor großem Publikum in Halle 1 von Minister Hauck mit der Eduard Lucas- Medaille ausgezeichnet. Diese Medaille wird alljährlich vom Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten und dem Ministerium für ländlichen Raum an Betriebe oder Personen vergeben, die sich vorbildlich um die Erhaltung alter Sorten und des Streuobstbaus kümmern.

Martin Geng, Jahrgang 1962, hat sich mit dem Streuobstparadies einen Jugendtraum erfüllt. Doch zuerst kam alles anders, er wurde Zimmerermeister und Bautechniker und gründete dann seine erste Firma. Als Unternehmer hatte er verschiedene Firmen gegründet und diese, wenn sie gut liefen, wieder verkauft. Insgesamt waren es acht Firmen, die letzte hatte mehr als 100 Angestellte. Sein Lebensziel war es aber seinem Hobby, dem Streuobstbau und den alten Sorten nachzugehen. Eine Änderung trat früher ein als geplant und zwar nach einem Befall mit Borreliose, die eine Änderung der Lebensweise erforderte. Er verkaufte den Betrieb und hatte die finanziellen Möglichkeiten Land zu kaufen aber auch junge Hochstämme zu pflanzen. Im Jahr 2009 begann es mit 3 ha, heute hat er 15 ha neu bepflanzt mit einheimischen Obstarten, aber auch mit exotischen, wie Feige, Kiwi , Khaki oder Indianerbanane. Dazu kommen noch zahlreiche Wildarten. Insgesamt hat der Betrieb heute über 70 Obstarten mit zum Teil zahlreichen Sorten im Anbau. Bei den einheimischen Obstarten hat er vor allem ältere Sorten gepflanzt.

Heute stehen auf seinem Betrieb mehr als 280 verschiedene Apfelsorten, 70 Birnensorten und 40 Pflaumen- und Zwetschgensorten. Dazu kommen noch 20 Walnusssorten , zahlreiche Wildrosensorten, 15 Fliedersorten und vieles mehr . Neben den Traubenkirschen sind Felsenbirnen, Kornelkirschen und Misteln sowie Weißdorn, Sanddorn, Zibarten und Kriechle und auch zahlreiche Holundersorten aufgepflanzt.

Wie der Name des Betriebes schon sagt, geht es hier längst nicht mehr nur um Wachstum und Produktion. Martin Geng: „Die Artenvielfalt ist mir sehr wichtig, alte Sorten sind ein Kulturgut, es geht um eine Vielfalt von Geschmack, Aussehen und Verwertungsmöglichkeiten“. Er hält Streuobstwiesen für besonders wertvoll und setzt sich mit ganzer Kraft für die bedrohten Biotope ein. So entstand hier in Staufen ein kleines Paradies, denn neben den Hochstämmen sieht man Büsche mit den Wildpflanzen, welche den Insekten Nahrung bieten und auch kleine Teiche. Martin Geng, der den Betrieb mit seiner Frau Susanne und Sohn Johannes betreibt, bewirtschaftet den Betrieb ökologisch. Wir spritzen nicht, erklärte der umtriebige Obstbauer bei Führungen, die er anbietet. Es gibt neben den Vögeln auch noch andere Schädlingsvertilger wie Florfliegen, Marienkäfer und Ohrzwicker welche zum Beispiel die Läuse vertilgen. Wir müssen einfach wieder die Kreisläufe der Natur verstehen erklärt er und den Lebewesen eine gesunde und natürliche Umgebung bieten. So hat er auf seinen Flächen über 120 Nistkästen aufgehängt und an jedem

Baum hängen Tontöpfchen die mit Stroh gefüllt sind, ein idealer Platz für Marienkäfer und Ohrenzwicker.

Beim Pflanzenschutz gibt es nach Martin Geng kein "sowohl als auch". Er empfiehlt deshalb entweder richtig konventionell oder richtig biologisch zu arbeiten. Das Obstparadies das Obstparadies wird nach ganzheitlichen Gesichtspunkten bewirtschaftet. Das bedeutet kein Einsatz von Herbiziden und keine synthetische Spritzmittel oder Dünger. Bewässert wird das Gelände durch acht angelegte Teiche. Sie sind der Lebensraum für zahlreiche Wassertiere. Natursteinanhäufungen und Totholzhaufen an den Rändern der Obstwiesen sind für Wiesel, Eidechsen, Kröten Igel usw. ein idealer Unterschlupf. Für die Bestäubung der Obstbäume sorgen neben den 19 Bienenvölker auch Wildbienen, für die extra Wildbienenhotels geschaffen wurden. Wichtig ist es diesen das ganze Jahr über Nahrung zu bieten, dafür sorgen Blütenmischungen im Wiesengras, Heckenpflanzen sowie das parzellenweise Mähen der Wiesen.

Martin Geng ist bewusst, dass bei dieser natürlichen und nachhaltigen Anbaumethode die Erträge an Tafelobst begrenzt sind und sich auf höchstens 20 % belaufen. Der Rest wird zu Saft, Trockenobst Marmelade, Fruchtsirup und verschiedenen anderen Produkten im eigenen Betrieb verarbeitet. Martin Geng: „Die Kunst ist es Biotopvielfalt und Obstproduktion so unter einen Hut zu bringen, dass wir auch noch davon leben können“. Der Verkauf von Frischobst läuft sehr gut, vor allem auch deshalb, weil die Verbraucher es sehr schätzen, dass sie hier vollreife Früchte bekommen. Entscheidend für die Wirtschaftlichkeit des Betriebes ist aber die Verwertung der Früchte und die Entwicklung bestimmter neuer Produkte.

Für die Verarbeitung zuständig ist Sohn Johannes, der auch Neues probiert, so stellt er neben sortenreinen und gemischten Säften auch Brotaufstriche, Sirup und Trockenobst auch Fruchtseccos und hervorragende Liköre her. Besonders interessant der Paradies-Prickler, ein alkoholfreier Durstlöcher, der stark nachgefragt ist. Es gibt ihn mittlerweile in verschiedenen Varianten wie Apfel- Kirsche, Apfel-Rose oder Apfel-Wildpflaumen. Besonders gut verkaufen sich auch verschiedene Liköre, von denen er in der Zwischenzeit über 50 Sorten anbietet. Besonders interessant: ein Likör aus der Mispel oder auch aus anderen Wildfrüchten. Entscheidend bei all diesen Produkten sind dabei die Qualität und der Geschmack, der sie aus der Masse der angebotenen Produkte heraushebt. Das alles wird im eigenen Hofladen verkauft, Susanne Geng unterstützt dabei ihren Sohn bei der Herstellung und beim Verkauf. Das Problem im heutigen Streuobstanbau ist, dass die Preise zu niedrig sind. Mostobstpreise unter 15 € sind nicht kostendeckend. In obstreichen Jahren liegen die Preise aber meist unter zehn Euro. Es ist deshalb kein Wunder, dass die Streuobstwiesen von Jahr zu Jahr weniger gepflegt werden und zusehends verkommen. Das Streuobstparadies in Staufen von zeigt, dass durch die Produktion und den Verkauf von neuen Produkten ein kostendeckender Preis erzielt werden kann. Für diese zukunftsweisende Entwicklung auf dem Gebiet der Erhaltung der natürlichen Umwelt bekam der Betrieb schon 2014 den Landesnaturschutzpreis.

Der Betrieb strebt an sich zu erweitern, auch hier geht er neue Wege, so sollen mehrere Hektar Betriebsfläche dazu kommen durch die Pacht von ökologischen Ausgleichsflächen der umliegenden Gemeinden auf die Dauer von 25 Jahren.

