

## **Eine ganz ungewöhnliche Streuobstwiese in Moritzburg, nach alter Väter Sitte!**

Untertitel: Streuobst wird zu edlem Schnaps

August der Starke wird sehr zufrieden gewesen sein, als er 1729 von Dresden herauf in seine Jagdresidenz Moritzburg reiste: 1000 Kastanien standen ihm Spalier. Sie waren entlang einer von ihm selbst entworfenen und von seinem Architekten Pöppelmann umgesetzten Allee gepflanzt worden, die heute Teil der Deutschen Alleenstraße ist. Die erste Generation der Kastanien wurde Mitte des 19. Jahrhunderts ausgetauscht und unmittelbar vor Moritzburg durch Linden ersetzt; die riesigen Kastanien versperrten den Moritzburgern zu sehr die Sicht aufs Schloss.

Nun werden auch sie großteils in Frage gestellt. Die Gemeinde Moritzburg beauftragte 2002 die Planungsgemeinschaft des Landschaftsgestalters Michael Simonsen und Verkehrsplaners Dirk Ohm (IVAS), die Allee grundlegend zu erneuern. Seine Untersuchung ergab: 167 Linden werden die Folgen des verkehrstechnischen Ausbaus nicht überstehen. Sie müssen ersetzt werden.

Der Gesetzgeber verlangt in diesen Fällen einen Ausgleich der Öko-Bilanz, die im Falle von Moritzburg auch nicht mit der Pflanzung von 239 neuen Linden ausgeglichen werden konnte. "So haben wir der Gemeinde vorgeschlagen, eine Streuobstwiese anzulegen", sagt Simonsen. "Hier werden nicht nur die Bäume berechnet, sondern auch die Wiese, auf der sie stehen." Konkret: auf 5500 qm - größer als ein Fußballfeld - werden 75 Obstbäume gepflanzt, 21 Sorten Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und eine Eberesche, genauer: ein Speierling (*sorbus domestica*). Es sind alles alte Obstsorten, die auf dem normalen und auf wenige Sorten reduzierten Massenmarkt keinen Platz mehr haben.

In Deutschland gibt es rund 400.000 Hektar Streuobstwiese, schätzt der NABU. Allerdings sehr unterschiedlicher Qualität und Nutzung: sie reichen von reinen Albiwiesen, die allein der Öko-Rechnung genügen sollen, bis hin zu intensiv gepflegten und wirtschaftlich effektiv genutzten Flächen. Eine Letztgenannte wird die Moritzburger Wiese: gemeinsam mit der Gemeinde fand man einen Pächter, und der hat in Georg Schenk bereits jetzt einen Abnehmer für die Früchte gefunden. Schenk ist Destillateur, Bauunternehmer und Slowfood-Mitglied, jener weltweit agierenden Vereinigung, die sich um qualitativ hochwertige Nahrungsmittel und regional Typisches, um vielfältigen Geschmack und hohen Genuss kümmert. Der Schweizer, der in Dresden heimisch geworden ist, kümmert sich um alte Obstsorten. "Herbst für Herbst suche ich rings um Dresden nach ‚Exoten‘. Nicht um sie in rote Listen aufnehmen zu lassen, sondern um sie zu verwerten: nur die Nutzung, die Verwertung kann sie vor dem Vergessen und Aussterben retten. Das ist mein Beitrag für das Arche-Projekt von Slowfood Deutschland, Altes für die Gegenwart zu bewahren und für die Zukunft zu sichern." 26 Sorten hat er bislang in Nutzung, 40 sollen es bereits im kommenden Jahr sein.

Seine Art der Nutzung ist vor allem die Destillation: Schenk betreibt seit 2001 die "Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex", stellt erlesene Brände (40 % Vol.) aus fast vergessenen Früchten her. Diese handwerklichen Destillate haben natürlich ihren Preis: in der Regel 20 Euro sind auf den Tisch zu legen - für ein schlankes 350 ml-Fläschchen. "Es ist die Tragik des deutschen Einigungsvertrages.", sagt Schenk. "In Ostdeutschland wurden alle nicht aktiven Brennrechte

gelöscht. Wer also eine Brennerei neu aufbauen wollte, durfte nicht mehr als 400 Liter Alkohol im Jahr produzieren, oder hatte den dreifachen Preis für eine Destillieranlage und die doppelte Alkoholsteuer zu zahlen. Also habe ich nach einem Weg gesucht, der den Preis rechtfertigt: höchste Qualität aus erlesenen Früchten. „Nil nisi optimorum“ - nur vom Besten ist unser Motto.“

Seine Idee hatte Erfolg. In der kleinen, aber hochmodernen Brennerei in Dresden-Klotzsche hängen zahlreiche Urkunden: Er erhielt 20 Medaillen binnen eines Jahres und belegt damit den 2. Platz unter den deutschen Klein- und Obstbrennern. Für den "Danziger Kantapfel", der seit 1760 in Deutschland angebaut wird und nach Rosen duftet, erhielt er in Wien eine Goldmedaille. Seine Suche nach geeigneten Sorten (die wenigsten der rund 2000 Apfelsorten sind geschmacklich geeignet) hat dahin geführt, dass ihm die Früchte inzwischen angeboten werden und er für die Kunden brennt. Jede achte Flasche Obstbrand ist inzwischen ein sogenannter Lohnbrand. Die hochwertigen Früchte bietet er während der Erntezeit auch zum Kauf an, wie andere regionale Produkte aus ökologischem Anbau auch.

Für Schenk wird durch die Moritzburger Streuobstwiese der Bezug alter Obstsorten berechenbarer - und breiter. Von den 21 Sorten, die vom Landschaftsbau Kohout südlich von Kamenz geliefert und derzeit gesetzt werden, hat er bislang ein Drittel als Destillat im Angebot. Beraten ließ er sich von erfahrenen Pomologen (Obstbauforschern). Viele von ihnen haben einst im Obstbauinstitut Pillnitz gearbeitet oder - im Falle des Jenenser Pomologen-Nestor Werner Schuricht - an einer Universität geforscht. So wird auch ein Apfel der Sorte "Edelborsdorfer" gepflanzt. "Er gehört zu den ältesten Züchtungen", erfuhr Georg Schenk, "wurde wahrscheinlich von den Mönchen des Klosters Pforta bei Naumburg gezogen. Allerdings wurde er von Napoleon fast vollständig ausgerottet: der Kaiser brauchte jede Menge Gewehrkolben, die er aus dem harten Holz fertigen ließ." Hart (und leuchtend rot) ist auch der Apfel, der früher zum Füllen von Gänsebraten verwendet wurde. Im Gegensatz zu heutigen Äpfeln, die leicht zu Mus zerfallen, blieb der Edelborsdorfer als Apfel erhalten.

Fünf Bäume dieser Sorte werden in Moritzburg gepflanzt. Allerdings erst im Herbst: es hat lange gedauert ihn zu bekommen. Was für ein Apfel dieser Edelborsdorfer ist, wird erst in zwei bis drei Jahren zu schmecken sein. Erst dann werden die jetzt etwa vier Meter hohen Jungbäume Früchte tragen. "Sollte sich herausstellen, dass er oder andere Bäume nicht der Sortenbeschreibung entsprechen, werden neue Bäume gepflanzt", sagt Michael Simonsen. "so was kommt hin und wieder vor, weil die Mutterpflanze fehlbestimmt wurde." Man kann also gespannt sein, was von der Moritzburger Streuobstwiese in Zukunft kommen wird - an Früchten und Schnäpsen.