

Mauerham – eine Führung rund um´s Streuobstdorf

Gut 20 Teilnehmer mit einigen Kindern folgten der Einladung des Landschaftspflegeverbands Traunstein und der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel zum Obstwiesenspaziergang rund um Mauerham, darunter auch Bürgermeisterin Stefanie Lang. Was heute noch für den Tachinger Ortsteil Mauerham gilt, die landschaftliche Prägung durch einen Ring aus Obstwiesen, galt bis vor wenigen Jahrzehnten als selbstverständlich für jedes Dorf im Rupertiwinkel, denn eigenes Obst füllte ganzjährig die Speisekammern und sicherte die Versorgung. Jürgen Sandner, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Traunstein, erläuterte den Teilnehmern die große Bedeutung von Streuobstwiesen aus naturschutzfachlicher Sicht und zeigte anhand früherer Luftbilder, dass selbst in Mauerham, das seinen Obstgürtel vorbildlich erhält und pflegt, inzwischen einige Obstwiesenflächen fehlen. Auch die ausgedehnten schattenspendenden Obstbaumalleen entlang der Straßen sind aus Verkehrssicherheitsgründen mittlerweile fast vollständig verschwunden.

Streuobstwiesen seien Kulturlandschaften, das heißt, sie seien durch aktive Nutzung des Menschen entstanden – ohne Nutzungsinteresse und fachgerechter Pflege wären sie nicht dauerhaft zu erhalten, das betonte der LPV-Fachmann. Franz Gramminger Junior, an dessen Hof der Spaziergang startete und der einen Obstanger mit über 50 Bäumen bewirtschaftet, stellte unterwegs verschiedene Obstsorten vor. Welch vielfältiger Nutzen wie nebenbei auf dem Obstanger für die Tierwelt entsteht, das zeigte Sandner anhand von Vogelstimmen und -sichtungen auf, die im kräftigen Frühlingsregen allerdings etwas zurückhaltender ausfielen als an sonnigen Tagen.

Ein Glück nicht nur für Mauerham sei es deshalb, dass mit der biozertifizierten Kleinbrennerei Gramminger ein aktiver Abnehmer für das aufgesammelte Streuobst zur Verfügung stehe. Franz Gramminger nahm sich Zeit, um den Teilnehmern nach dem Obstwiesenrundgang den Brennvorgang mit Einmaischen des Obstes und Vergären sowie das Brennen mit Vor- und Nachlaufphase ausführlich zu erklären. Das Brennen habe sich aus der Notwendigkeit entwickelt, Obstüberschüsse auf den bäuerlichen Höfen für die obstfreie Zeit zu konservieren – ein guter Brand spiegle die jeweiligen Obstaromen intensiv wider.

Überrascht waren die Zuhörer von der Rechtslage, dass den echten Obstbränden in Deutschland kein Zucker oder weitere Zusätze zugesetzt werden dürfen, es sei denn, man bezeichnet die daraus hergestellten Produkte als Spirituose. Unterhaltsam erklärte der Juniorchef die Qualitätsansprüche kleiner Brennereien, die zum Erhalt der Streuobstwiesen beitragen, und die nicht wenig komplizierten Formalien rund um das Brennrecht. Seit 2018 stellt sein Kleinbetrieb auch eine Obstbrandlinie aus biozertifizierten Obstsorten her, den „Waginger See Schnaps“, der sich in die Biospezialitäten vom Waginger See einreicht. Im Verkostungsraum der Brennerei, auf dem Gelände des ehemaligen Milchviehstalls, hatten die Zuhörer Gelegenheit, einige der hausgemachten Spezialitäten zu verkosten.

Wer Interesse am Pflanzen einer Obstwiese in der Ökomodellregion hat, sollte sich auch heuer wieder bald melden, sei es im Büro der ÖMR unter 08681/ 4005-37 (Mo bis Do), Mail oekomodellregion@waging.de, oder direkt beim LPV Traunstein, um Fördermöglichkeiten zu klären.