

Von der Bio-Birne zum Bio-Schnaps

Obstwiesenführung und Brennereibesichtigung in Mauerham mit vielen Teilnehmern

Von Anneliese Caruso



Waging am See

Tengling

Misslungener Bankraub

Tengling. Bisher unbekannt Täter sind am Sonntagabend in die SB-Filiale einer Bank in Tengling, Weinbergstraße 7, über ein Fenster eingedrungen und haben versucht, gewaltsam einen Geldautomaten zu öffnen. Das Vorhaben misslang, übrig blieb ein „erheblicher Schaden am Gebäude und Geldautomaten“, wie das Polizeipräsidium Oberbayern Süd gestern mitteilte. Die Kriminalpolizeiinspektion Traunstein übernahm die Ermittlungen und bittet um Zeughinweise. Der Vorfall soll sich zwischen 19.45 und 22 Uhr abgespielt haben. Wer in diesem Zeitraum verdächtige Personen oder Fahrzeuge festgestellt oder ungewöhnliche Geräusche gehört hat, soll sich an die Kriminalpolizei Traunstein, Telefon 0861/98730, oder an jede andere Polizeidienststelle wenden. – red

Wonneberg

Ausflug zum Moyerhof

Wonneberg. Die Frauengemeinschaft Wonneberg fährt am Freitag, 19. November, zum Moyerhof nach Aschau am Inn. Abfahrt mit dem Bus ist um 14 Uhr am Gemeindehaus in St. Leon-

Taching am See. Streuobstwiesen sind ein großer Gewinn für die Wertschöpfung vor Ort, für regionale Strukturen und für die Artenvielfalt im Land. Denn sie gehören mit mehreren tausend dort lebenden Tier- und Pflanzenarten zu den artenreichsten Lebensräumen. Eine Chance, die verloren gegangene Wertschätzung für diese Form der Kulturlandschaft zurückzugewinnen, bot ein Lehrausflug in die Obstgärten der Familie Stief in Mauerham.

Organisiert wurde sie von der Traunsteiner Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege, dem Landschaftspflegeverband Traunstein und der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel. Diese Chancen nutzten 40 Personen, darunter auch viele sogenannte Baumpaten, einen Nachmittag lang. Dabei wurden ihnen die Geschichte und die kulturelle Bedeutung der Streuobstwiesen im Landkreis erklärt: „Die Erzeugung von Obst und Getreide waren früher Schwerpunkte unserer Landwirtschaft im Rupertwinkel und hatten eine größere Bedeutung als die Milchwirtschaft, denn die großen Molkereien gab es damals noch nicht“, erklärte Biolandwirt Anton Stief in seiner Einführung zur Historie.

Auslichtungsschnitt im Angebot des LBV

Zudem ging es um die Ökologie, Pflege und Nutzung von Streuobstwiesen, wobei deren Beweidung und Ernte genauer erläutert wurden. Was aus den Äpfeln, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Walnüssen oder Mirabellen – den zentralen Ernteprodukten, die die Wiesen bieten – so alles gemacht werden kann, erfuhren die Teilnehmer bei einer Betriebsbesichtigung der Schnapsbrennerei von Franz Gramminger. Dort gab es auch Gelegenheit, die Destillate zu probieren.

Carsten Voigt vom Landschaftspflegeverband (LPV) in Traunstein ließ unter anderem wissen, dass der Verband auch den ökologischen Auslichtungsschnitt zum



Im Kreis stehen die Teilnehmer der Obstwiesenführung und hören Biobauer Anton Stief zu. – Foto: Caruso

Erhalt alter Obstbäume anbietet. Dessen Ziel sei es, das Ausbrechen von Ästen zu verhindern, um die für die Artenvielfalt besonders wertvollen Baumveteranen möglichst lange zu erhalten.

Sie bilden Rückzugs- und Nahrungsräume für seltene Vogel-, Fledermaus- oder Insektenarten, beispielsweise Grünspecht, Mopsfledermaus und Hornisse. Ein weiterer Baustein, den der LPV seit 2018 offeriere, sei die Biozertifizierung größerer Streuobstwiesen im Landkreis. „Hintergrund ist der deutlich höhere Preis, zu dem Bio-Obst an Kellereien und Brennereien verkauft werden kann, der mit einer deutlich höheren Wertschätzung für die heimische Obstbaumpflege einhergeht.“ Ein Beispiel dafür sei die Brennerei von Franz Gramminger in Mauerham, die seit zwei Jahren heimisches Bio-Obst annehme und heuer ihren ersten Bio-Brand verkaufe. „Weil die meisten Streuobstwiesen auch in konventionellen Betrieben ohnehin biologisch bewirtschaftet werden, ist die Biozertifizierung über den LPV relativ unkompliziert möglich.“ Kreisfachberater Mar-

kus Breier hob hervor, dass „ein hochstämmiger Obstbaum aus mindestens zwei, eher drei Teilen besteht: der gewünschten Edelsorte, häufig einem Stammbildner und der Wuchskräfte bestimmenden Unterlage“. Die Verbindungsstellen dieser Teile seien an den alten Bäumen aus den 1950er Jahren gut erkennbar.

Auch die Grunderziehung mit drei bis vier Leitästen sei noch offenkundig, obwohl die Bäume längst extensiv gepflegt und geschnitten werden. Anders als früher stehe nun die Ökologie im Vordergrund. So böten Höhlen etlichen Vögeln ein Zuhause und abgestorbene Äste vielen Insekten Unterschlupf. Trotzdem trügen die alten Bäume noch viele Früchte. „Zu achten ist jetzt eher auf Auslichtungsschnitte, damit die Bäume unter großer Fruchtlast nicht auseinanderbrechen.“ „Bei uns dürfen auch die alten Bäume noch stehen bleiben, die keinen guten Ertrag mehr haben. Sie blühen nämlich im Frühjahr noch wunderbar“, ergänzte Toni Stief.

Damit neue Obstbäume ein hohes Alter erreichen, ist der Aufbau eines stabilen Kronengerüsts

wichtig. Das demonstrierten Voigt und Breier in zwei kleineren Gruppen an Bäumen, die vor zwei Jahren gepflanzt worden waren. „Die ersten zehn bis 15 Jahre sollte ein Obstbaum konsequent jährlich erzogen werden, dann ist zeitlich ein stabiles Grundgerüst vorhanden.“

Neben den örtlichen Gartenbauvereinen böten auch die Kreisfachberatung und der Kreisverband einen Schnittkurs an. Dabei handle es sich um einen umfangreichen Vier-Tageskurs Anfang März. „Auch der Nährstoffbedarf des jungen Baums darf nicht vergessen werden, weil bei hochstämmigen Obstbäumen zuerst das starke Wachstum im Fokus steht und erst dann der Fruchttrag. Dafür ernten von diesen Bäumen dann mindestens drei Generationen“, sagte Breier, bevor es in kleinen Teilnehmergruppen weiterging zum Anwesen der Familie Gramminger in Mauerham, wo eine Brennereiführung mit Verkostung stattfand.

Dabei unterstrich Franz Gramminger jun., wie sehr sein Betrieb auf regionales Obst angewiesen ist. Nur ein Teil davon wachse im

eigenen Obstanger, den Rest beziehe er aus der Umgebung. „Rund 90 Prozent des Obstes, der Nüsse oder Kräuter, die wir verwenden, stammt aus der Region“, ließ Franz Gramminger wissen, ehe er seine Destillate zum Probieren einschenkte. Zur Wahl standen 40 Brände, Geiste und Liköre. „Im Gegensatz zu Großbrennereien verzichten wir Kleinbrenner auf den Zusatz von Zucker. Da muss die Qualität der Früchte von Haus aus gut sein.“

Seit zwei Jahren sind sowohl der Obstanger wie auch die Brennerei biozertifiziert. Auf dem Anwesen wurde vor kurzem ein neues Gebäude errichtet, das nun den Platz des früheren Milchviehstalls einnimmt. Die Führung bot auch Einblicke in das Haus, in ein Haus wie aus dem Bilderbuch: Erstellt aus regionalen Baustoffen und in alter Gewölbebautechnik mit Kreuz- und Tonnengewölbe beherbergt es nicht nur den Hofladen und einen neuen kupfernen Brennessel, sondern auch einen gemütlich wirkenden Raum zum Probieren der köstlichen Kreationen von Gramminger.

Erster Brenner, der Bio-Brände herstellt

Marlene Berger-Stöckl, die Projektmanagerin der Ökomodellregion, freut sich: „Nun gibt es mit der Familie Gramminger den ersten Brenner, der Bio-Brände und Liköre aus der Region herstellt.“ Ein gemeinsames Ziel sei die künftige Herstellung sortenreiner Brände, für die aber genügend Obst gleicher Sorte binnen zwei Wochen verfügbar sein müsse. „Daran wollen wir weiterarbeiten.“ Gemeinsam mit dem LPV unterstütze die Ökomodellregion das Nachpflanzen und die Neuanlage von Obstangern in der Gegend und vermittele auch Obstpaten für die Pflege der Bäume. „Das Interesse an Patenschaften ist erfreulicherweise ungebrochen. Wer bei der Pflege seines Obstangers mit Paten zusammenarbeiten möchte, der soll sich bitte bei der Ökomodellregion melden“, so Berger-Stöckl. Erreichbar ist sie unter Telefon 08681/4005 37 oder per E-Mail an oekomodellregion@waging.de.