



Artenreiche, ökologisch wertvolle Lebensräume: die Rhöner Streuobstwiesen.



Lehrreich: Streuobstlehrpfad Hausen.



Unverfälscht: Rhöner Äpfel.



Apfel-Vielfalt: Über 500 Sorten gibt es in der Rhön.

Zusammen wachsen:
Nachzucht und Baumschulen
Der Erhalt der Sortenvielfalt der Rhöner Äpfel ist das zentrale Anliegen der Rhöner Apfelinitiative. Dies unterstützt der NABU Dreienberg, der einen eigenen Sortengarten für alte heimische Obstbäume angelegt und bislang weit über 3.000 Obstbäume nachgezogen hat.

Ebenso haben ortsansässige Baumschulen wieder eine Vielzahl robuster Rhöner Sorten im Sortiment. Partner der Apfelinitiative sind die Baumschule Georg Leinweber (Niederkalbach), die Baumschule Schlereth (Hammerburg) und die Baumschule Kerner (Erbenhausen).

Alte Äste: Ein Apfelbaum braucht Pflege
In der Rhön gibt es viele alte Obstbäume, die seit Jahrzehnten nicht mehr gepflegt werden und kaum noch Erträge bringen. Ein großes

Potential, das nun genutzt werden soll. Ein erster wichtiger Schritt war 2005 eine Erfassung von Streuobstbeständen im hessischen und bayerischen Teil des Biosphärenreservats.

Seither werden viele Obstbaumschnitt- und Pflegekurse angeboten, die allesamt gut besucht werden.

Junge Triebe: 1000 Apfelbäume
Über die Hälfte der Rhöner Obstbestände sind überaltert und werden vermutlich in den nächsten 10 Jahren absterben. Dieser Entwicklung entgegen zu wirken, ist das Ziel des Projektes „1000 Apfelbäume“ bei dem jedes Jahr 1000 Apfelbäume in der Rhön neu angepflanzt werden sollen. Jeder Obstbauer, der bei diesem Projekt teilnimmt und robuste Rhöner Apfelbäume anpflanzt, wird von der Rhöner Apfelinitiative gefördert.

Seine Bäume erhält er zum halben Preis, die anderen 50% übernimmt die Apfelinitiative und für sein Obst bekommt er eine Abnahmegarantie sowie einen garantierten Mindestpreis von den Mitglieds-Keltereien. Einzige Bedingungen: das Obst muss ökologisch erzeugt werden.

Apfelwertig: Einmalige Preise
Nirgendwo in Deutschland erhalten Apfel-freunde mehr für ihre gesammelten Äpfel als bei den Annahmestellen der Rhöner Apfelinitiative. 14,50 Euro für 100 kg (Stand 2011). Ein klares und faires Zeichen für die Wertschätzung der Arbeit der Obstbauern, die durch ihren Einsatz die wertvollen Streuobstwiesen erhalten. Möglich wird dies durch die Abnahmegarantie der Kelterei Elm!

Die Annahmestellen: Ganz in der Nähe
Um es Obstbauern einfach zu machen, hat die Rhöner Apfelinitiative ein Netz von Annahmestellen geschaffen, welches kurze Wege ermöglicht. 11 Annahmestellen in der Baye-

rischen, Hessischen und Thüringischen Rhön stehen bereit.

Apfeltausch: 1 x abgeben – 365 Tage genießen.
Um die Apfelinitiative zu unterstützen, sind alle Obstbauern aufgerufen, sich beim so genannten „Lohnmosttausch-System“ zu beteiligen. 2010 wurde dieses innovative System gestartet. Lieferanten bekommen eine Chipkarte und können darauf ihre eingetauschten Äpfel gut schreiben lassen.

Dieses Guthaben kann dann das ganze Jahr über in ausgewählten Märkten, zum Beispiel bei tegut... gute Lebensmittel, eingelöst werden. Die Obstlieferanten können dabei aus 50 Produkten in Öko- oder konventioneller Qualität auswählen.



Apfelaktuell:
Der Veranstaltungskalender der Rhöner Apfelinitiative im Internet unter: www.rhoenapfel.de.
Weitere Infos auch unter: www.biosphaerenreservat-rhoen.de

Die Sortenliste: Für eine gute Ernte

Die Experten der Rhöner Apfelinitiative haben eine Liste der Apfelsorten zusammengestellt, die mit dem rauen Klima und dem Boden der Rhön gut zurecht kommen. Weitere Kriterien sind Mosttauglichkeit sowie geringer Pflegeaufwand. Allen, die gerne Apfelbäume pflanzen möchten, sei diese Liste ans Herz gelegt:



Rhöner Sorten:
Seebaer Borsdorfer (Bereich Seeba/Meiningen)
Reders Goldrenette (Mellrichstadt und Umgebung)
Pflankenapfel (Fladungen)
Münnerstädter Apfel (Bad Neustadt/Münnerstadt)
Roter Ausbacher (Kuppenrhön)
Streifapfel
Schafsnase (Rhöner Schafsnase)

Hauptsorten
Kaiser Wilhelm (Apfel des Jahres 2007)
Goldparmäne (Pollenspender)
Landsberger Renette (Pollenspender)
Ontario (vitaminreich!)
Rheinischer Bohnapfel (Mostapfel)
Brettacher (Mostapfel)
Baumanns Renette (Massenträger)
Weißer Klarapfel (Sommerapfel)
Jakob Fischer (Sommerapfel)
Winterrambour
Schöner von Boskoop
Goldrenette von Blenheim (lecker!)
Lohrer Rambour
Dülmener Herbstrosenapfel (vielseitig)
Boikenapfel
Riesenboiken

Croncels
Rote Sternrenette („Weihnachtsapfel“)
Danziger Kantapfel
Prinzenapfel
Jakob Lebel

Ergänzungsorten
Harberts Renette („Lederapfel“)
Roter Trierer Weinapfel (Mostapfel)
Bulcher
Charlamowsky
Geflammt Kardinal
Grüner Stettiner
Langer Grüner Gulderling
Zabergäurenrenette
Biesterfelder Renette
Erbachshofer Weinapfel
Schöner von Nordhausen
Graue Herbstrenette
Prinz Albrecht von Preußen
Kasseler Renette
Coulons Renette
Rote Walze
Jochusapfel
Aderslebener Kalvill
Weißer Winterglockenapfel
Geheimrat von Breuhan
Minister Hammerstein
Königlicher Kurzstiel



Volle Ladung: Rhöner Äpfel in der Kelterei.



Rhöner Apfelvisionen

Die Erfolgsgeschichte der Rhöner Apfelinitiative



Biosphärenreservat Rhön



Impressum:
Rhöner Apfelinitiative e.V.
Eisenacher Straße 24
D-36115 Ehrenberg-Seifers/Rhön
Tel.: 0 66 83 - 96 340
Fax: 0 66 83 - 14 82
Mail: info@rhoenapfel.de
www.rhoenapfel.de

Herausgeber: Landkreis Fulda
Hessische Verwaltungsstelle
des Biosphärenreservates Rhön
Groenhoff-Haus Wasserkuppe
D-36129 Gersfeld
Tel.: 0 66 54 - 96 12-0
Fax: 0 66 54 - 96 12-20
Mail: vwst@brrhoen.de
www.biosphaerenreservat-rhoen.de

1. Auflage:
Text: Textstudio Reinhold Jordan
Fotos: Archiv Rhöner Apfelinitiative
Grafik-Design: Ulrike Kuborn
Druck: Druckerei Richard Mack GmbH & Co. KG
Papier: Recycled und FSC zertifiziert

klimaneutral
naturOffice.com | 06-205-284026
gedruckt



Apfel-kultig: die Rhöner Schaukellerei.

Wenn „Apfel-Visionen“ Wirklichkeit werden



Prämiert und edel: Rhöner Apfelscherry.

„Tauschen zwei Menschen einen Apfel, hat jeder einen Apfel. Tauschen zwei Menschen eine Idee, hat jeder zwei Ideen.“

Was geschieht, wenn viele Menschen eine Fülle an Ideen und Äpfel miteinander tauschen, das zeigt die Rhöner Apfelinitiative – Deutschlands größte bio-zertifizierte Vermarktungsinitiative für heimisches Streuobst! Sie ist die Dachorganisation und Plattform für alle Rhöner Apfelfreunde, von Hobby-Obstbauern bis zum professionellen Betrieb. Als Ideengeber und Koordinator hat sie schon viele „Apfel-Visionen“ Wirklichkeit werden lassen.

Eine fruchtbare Entwicklung: Schutz durch Nutzung

Spätestens seit 1995 werden in der Rhön wieder mit wachsender Begeisterung Äpfel zu Apfelscherry, Apfelschamwein und anderen kreativen Produkten. Streuobstwiesen und Kellereien werden zu Ausflugszielen. Neue Streuobstwiesen werden angelegt und bepflanzt. Äpfel aus der Rhön feiern Re-

naissance! Rhöner Obstbauern, Kelterer, Gastronomen und Naturschützer haben sich zusammen getan, um die ökologisch wertvollen Streuobstwiesen wieder zu Ehren kommen zu lassen und neue Erwerbsquellen zu schaffen.

Um all diese „Früchte“ hat sich die Rhöner Apfelinitiative verdient gemacht. 1995 wurde sie als Verein gegründet und griff damit eine Projektidee des Biosphärenreservats Rhön auf, die sie zu einem beispiellosen Erfolg führte. Großes Engagement, einfallreiche Ideen und viel Fantasie tragen schmackhafte Früchte und viele bunte Blüten. Entdecken Sie das „Apfelland Rhön“ – ein Schlaraffenland für Apfelfreunde und Apfelfans.

Ob groß, ob mittel, ob klein – Unternehmer der Rhön und 3.000 Rhöner Apfelbauern ziehen an einem Strang und haben sich in der Apfelinitiative zusammen getan, um sich gemeinsam für die Vermarktung von Rhöner Apfelprodukten stark zu machen.

Apfelkultig: Die Rhöner Schau-Kellerei
1997 eröffnete Jürgen H. Krenzer in Ehrenberg-Seiferts die Rhöner Schau-Kellerei. Hier sind die Gäste eingeladen, live mit zu erleben und selbst mitzumachen, wenn aus Rhöner Streuobst erst Apfelsaft und dann Apfelwein und Apfelscherry entstehen. Eine Ideenschmiede und einzigartige Manufaktur mit genussvollen Seminaren rund um das Rhöner Streuobst. Hier entstand auch der kultige, hoch prämierte Rhöner Apfelscherry. Neuster Apfel-Clou: Das R.A.S.T., das Rhöner-Apfel-Sherry-Theater.

Apfelsaftig: Kellerei Söder
Diese schmucke Kellerei in der Bayerischen Rhön ist die wohl am schönsten gelegene in ganz Deutschland. Schon in dritter Generation wird hier sonnengereiftes Streuobst der Region zu natürlichen schmackhaften Fruchtsäften verarbeitet.

Die wertvollen Naturprodukte sind besonders schonend gekellert und garantieren höchsten Genuss und ökologischen Nutzen.



Beliebt und gesund: Rhöner Öko-Apfelsaft.

Von Anfang an bei der Rhöner Apfelinitiative dabei, beteiligt sie sich auch am Bio-Streuobstsystem.

Apfelstark: Kellerei Elm, Fliesen
In diesem leistungsfähigen Betrieb werden bei guter Ernte jährlich rund 1.000 Tonnen heimischer Äpfel verarbeitet. In Zusammenarbeit mit der Rhöner Apfelinitiative wurden Öko-Apfelsäfte, der Rhöner Apfelcidre und der Rhöner Apfelschamwein entwickelt - Premium-Produkte, die sich in ausgewählten Märkten längst etabliert haben. Gemeinsam mit der Kellerei Elm ist es auch gelungen, Rhöner Apfelprodukte bis in die Feinkostläden Berlins zu exportieren. In den letzten 15 Jahren entwickelte sich die Kellerei von einem 3-Mann-Betrieb zu einem Unternehmen mit 80 Beschäftigten. Unser heimisches Streuobst ist ein starker Wirtschaftsfaktor!

Apfelkreativ: Neue Rhöner Apfelprodukte
Neben den bekannten traditionellen Rhöner Erzeugnissen wie Apfelwein und Apfelbrand, entstanden viele neue kreative und originelle Rhöner Apfelprodukte: Apfelscherry, Apfelchips, Apfelsenf, Apfelgelees, Apfelscherry-Trüffel. Dazu sortenreine Apfelweine und der Kultapfel, ein Premium-Apfelwein vom Feinsten. In der Gastronomie haben sich neue Gerichte etabliert wie die Rhöner Apfelbratwurst oder Schnitzel in Apfelrestler paniert sowie einfallsreiche Apfel-Desserts.

Ein Highlight: Rhöner Apfelbier von Rother Bräu
Die Rhöner Familienbrauerei, die sich seit langem einen guten Namen in Sachen Ökobier gemacht hat, setzte die Apfelinitiative-Idee des Apfelbieres marktreif um. Ein Mischgetränk aus naturtrübem Öko-Apfelsaft und Ökobier. Wie sich zeigte: eine geniale Apfel-Idee, welche sich inzwischen zu einer beliebten Radler-Alternative entwickelte



Knackig-gesunder Snack: Apfel-Chips.

und im Gegensatz zu den vielen neuen Mix-Getränken mit ihren Süßstoffen und künstlichen Aromen auch geschmacklich ein echter Renner ist.

Apfel-Teamwork: Die Rhöner Mineralbrunnen
Wichtige Partner der Rhöner Apfelinitiative sind die beiden großen Rhöner Mineralbrunnen Unternehmen Förstina und RhönSprudel. Mit ihren innovativen Apfelgetränken haben sie Rhöner Äpfel weit über die Grenzen der Region bekannt gemacht und zugleich dafür gesorgt, dass die regionale Wertschöpfung erhalten bleibt.

Des „Apfels Kern“: Apfelscherry in der Rhön
Was die „Apfel-Welt“ im Innersten zusammenhält, dass erforschen so genannte Pomologen (Apfelforscher). Ihr Hauptgebiet ist die

Vorgeschichte „mit Grips“ ...

Schon seit jeher gab es in der Rhön eine Fülle unterschiedlichster Apfelsorten, die von den Römern eingeführt und kultiviert wurden. Aus ihnen züchteten unsere Vorfahren neue Sorten ganz nach Geschmack und Bedarf. Es entstanden z.B. typische Koch- und Backäpfel, spezielle Sorten, die sich durch Süß- und Gärmostbereitung für Apfelweine und -säfte eigneten und solche, die lange haltbar waren und für den täglichen Verzehr gedacht waren. Viele waren besonders gut an die rauen Klimaverhältnisse der Rhön angepasst. Die große Vielfalt der über 500 Sorten, die in der Rhön wachsen, macht deutlich, was Artenvielfalt in der Kulturlandschaft bedeutet.



... und „ohne Grips“

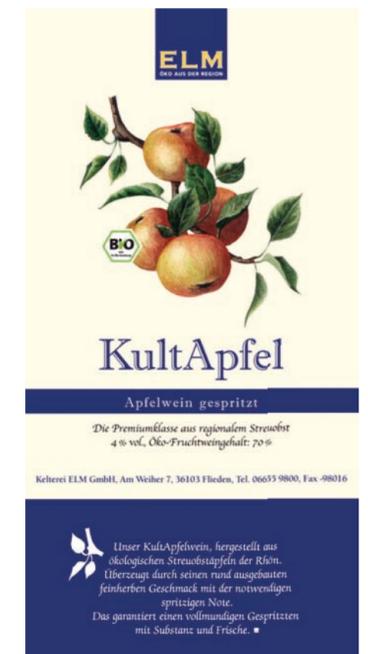
Schmerzhafte Einschnitte erfuhr die Vielfalt der Rhöner Äpfel in den 60er und 70er Jahren des letzten Jahrhunderts. Immer mehr neue Baugebiete vernichteten in vielen Orten die sie umgebenden Streuobstwiesen, hinzu kamen die Abholprämien der EU, die intensivere landwirtschaftliche Nutzung sowie die generell mangelnde Wertschätzung von heimischem Obst. All diese Fehlentwicklungen führten fast zum Niedergang der Rhöner Streuobstbestände und damit auch zum Verlust von Lebensräumen für seltene Tierarten wie Steinkauz, Baumläufer, Wiedehopf und Siebenschläfer.



Schon 1996 beeindruckend: kreative Produktvielfalt aus Rhöner Äpfeln.

Bestimmung der Sorten. In der Rhön wurde systematisch geforscht mit einem überraschenden Ergebnis: 500 unterschiedliche Apfelsorten wurden wieder entdeckt!

Auf „Apfel-Pfaden“: der Streuobstlehrpfad Hausen
„Fruchtbare Schritte auf erlebnisreichen Pfaden“ kann der Apfel-Interessierte auf dem Streuobstlehrpfad in Hausen in der Fränkischen Rhön unternehmen. In dem noch intakten Streuobstgürtel der Gemeinde wurden ein informativer Lehrpfad sowie ein Sortengarten mit vielen seltenen Obstsorten angelegt. Bei der jährlich im Frühling stattfindenden Edelreiserbörse können hier Reisende dieser seltenen und alten Sorten erworben werden. Auch der Apfelmarkt im Streuobstdorf Hausen ist ein Mekka für Apfelfans und findet jedes Jahr am 3. Sonntag im Oktober statt.



Apfel-scharfe Ideen.

Apfelbewegt: die Mobile Kellerei
Die mobile Kellerei von Alfred Will aus Schmalnau ermöglicht eine effektive und mühelose Obstverwertung direkt vor der eigenen Haustüre. Denn alles ist besser, als das wertvolle Obst verfaulen zu lassen. Saft aus den eigenen Äpfeln, praktisch abgefüllt in 5 und 10 Liter Boxen, schmeckt den ganzen Winter. Für den sinnvollen Einsatz ist jedoch eine Mindestmenge an Obst notwendig.



Biosiegel Rhön

Die Dachmarke Rhön unterstützt und vernetzt engagierte Rhöner Betriebe bei der Vermarktung von Produkten, die nach strengen Kriterien des Biosphärenreservats regional und nachhaltig hergestellt werden.

Das Siegel gibt es für verschiedene Branchen, wobei zwischen konventioneller und biologischer Produktionsweise unterschieden wird. Viele Produkte der Rhöner Apfelinitiative sind mit dem Biosiegel Rhön ausgezeichnet, was ihnen durch die Verbindung „bio“ und „regional“ einen deutlich höheren Stellenwert verleiht. Erstmals präsentiert wurde es auf der Biofach-Messe 2005 in Nürnberg. Vorreiter war die Kellerei Elm mit ihrer Produktpalette „Öko-Produkte ... aus der Rhön!“.