

Dem Geschmack von tausend Kulturen auf der Spur

Beim Tag der offenen Tür präsentiert sich Obstversuchsgut Heuchlingen auf 34 Hektar – Neuer Verkaufsautomat 24 Stunden geöffnet

Von unserem Redakteur
Wolfgang Müller

BAD FRIEDRICHSHALL Markus Zehnder ist sich sicher. „Das ist ein Elstar.“ Den nächsten Apfel dreht der Pomologe ein, zwei Mal um die eigene Achse. „Ich bin am Linsenhofer dran. Aber der Geschmack passt nicht.“ Beim Tag der offenen Tür auf dem Obstversuchsgut Heuchlingen hat Zehnder keinen leichten Job. Der Kreisobstfachberater aus Balingen bestimmt alte Sorten, die ihm Besucher mitbringen.

Gesunder Test Ein Schnitz von jedem Apfel kostet der Experte, unter anderem, um den Säuregehalt zu schmecken. „Da kommen heute schon ein paar Kilogramm Äpfel zusammen“, sagt Zehnder. An der frischen Luft und jeder Menge Obst um sich herum, ist Zehnder in seinem Element. „Es ist nicht leicht, macht aber Spaß. Und es ist gesund“, sagt Zehnder und lacht.

Temperaturen deutlich unter 20 Grad. Es geht ein böiger Wind. Die

Besucher schreckt das nicht. Scharnweise folgen sie der Einladung der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau (LVWO) Weinsberg auf das rund 34 Hektar große Gelände zwischen Kochendorf und Untergriesheim. Auf dem rund 1,2 Kilometer langen Rundweg informieren sie sich an zwölf betreuten Stationen darüber, welches Obst in Deutschland wächst. „Wir bauen hier mehr als 1000 verschiedene Obstkulturen

an“, sagt Betriebsleiter Burghard Hein. Und natürlich entwickelt die Einrichtung auch neue Sorten.

Eine der Neuheiten ist der Apfel „Barbarossa“. Der ist auf dem Markt noch nicht zu haben. Auf dem Obstversuchsgut hängt er für die Besucher aber schon in Reih' und Glied zum Pflücken bereit. Ingo Feddersen aus Oedheim scheint er zu schmecken. „Ein bisschen wässrig, aber sonst ganz gut. Man kann ihn essen“, sagt der Oedheimer, der we-

gen einer Allergie zunächst sehr vorsichtig in den Apfel beißt. Einen Garten habe er nicht. „Aber es interessiert mich, das alles zu sehen.“

Denn die Palette reicht vom ökologischen Anbau über die Präsentation von Maschinen bis hin zum Backhäusle in Aktion und Informationen über Walnüsse, Zwetschgen, Himbeeren und Brombeeren. Im Hof erklären die Gärtnermeister Wolfgang Gebert und Klaus Weißmann, wie man seinen Obstbaum

veredelt. „Zweige ausreißen statt abschneiden“, gibt Gebert der Menschentraube vor ihm als wichtigen Tipp mit. „In der Botanik arbeitet man wieder archaischer.“ Warum? Weil durch den Schnitt neben dem sogenannten Hauptauge zwei Nebenaugen freigelegt würden. Und die, so Gebert, würden ja dann mit ziemlicher Sicherheit neue Blüten treiben. Und genau das sollen sie bei der Veredelung ja nicht.

Praktisch Betriebsleiter Hein erklärt den Besuchern am Eingangsbereich eine Neuheit im Obstversuchsgut. Dort haben die Heuchlinger nämlich einen Obstautomaten aufgestellt. Etwa so groß wie eine Garage. Im Sommer klimatisiert. Im Winter beheizt. Ausgestattet mit den Früchten der Saison kann hier über Geldeinwurf 24 Stunden am Tag frisches Obst eingekauft werden. „Das ist gerade für Berufstätige sehr praktisch“, sagt Hein.



Viele Gäste beim Tag der offenen Tür des Obstversuchsguts Heuchlingen interessieren sich für neue und alte Apfelsorten, für Veredelungstechniken und Möglichkeiten, sich gegen die Kirschessigfliege zu wappnen.

Foto: Dennis Mugler

@ Bildergalerie
www.stimme.de