

# Alles Apfel, oder was?



Im Bornimer Erntegarten von Gerhard Neumann kann man die Powerfrucht selbst ernten.

**ÄPFEL, BIRNEN, PFLAUMEN ...** die Jahreszeit ist reich an leckeren heimischen Obstsorten. Und der Potsdamer Gerhard Neumann hat sie (fast) alle: Unter anderem 28 Sorten Kirschen, 26 Sorten Pflaumen, mehrere Sorten rote und schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Herbsthimbeeren. Und natürlich Äpfel! In Neumanns Erntegarten mit Hofladen vor den Toren der Stadt kann man sie kaufen beziehungsweise selbst ernten. Wie das funktioniert? „Die Leute kommen hierher, werden kurz eingewiesen, bekommen leere Gefäße oder haben welche dabei und gehen dann in unsere Plantage. Anschließend wird das Obst gewogen und bezahlt“, erklärt der Chef. Frischer gehe es nicht und sei zudem rund 40 Prozent günstiger als im Supermarkt. Wer nicht selbst ernten will oder kann, greift so zu. „Frisches Obst, das wir bis zum Abend nicht verkaufen, wird bei uns zu Säften, Mus und Konfitüre verarbeitet. Konfitüre, die keine Konfitüre ist“, fügt er schmunzelnd hinzu und erklärt: „Weil wir dafür weniger Zucker nehmen, dürfen wir diesen Namen nicht verwenden.“

**Gerhard Neumann wurde vor 80 Jahren** in Babelsberg geboren. Nach der Wende stand der gelernte Gärtner, studierte Landwirt und Gartenbauingenieur mit Spezialisierung auf Pflanzenschutz plötzlich vor dem Aus. „Arbeitslos mit Anfang 50. Damals, als die

LPG verschwand“, sagt er. Da hat er sich selbstständig gemacht, hat das Gelände, einst eine Schweinemastanlage, von der Stadt gepachtet und im April 1992 hier seine ersten Obstbäume gepflanzt. Sein Konzept der Selbsternte ging von Anfang an auf. „Die Nachfrage war sofort da, weil wir hier Natur pur anbieten.“



Frischer geht's nicht. Und eine schlechte Stelle kann man auch mal ausschneiden.

Der Kunde könne dem Obst sozusagen beim Wachsen zugucken. „Wir produzieren ökologisch integriert, aber nicht mit Biosiegel“, erklärt Neumann. „Denn wir düngen auch. So viel wie notwendig, so wenig wie



Er ist der Chef ... von seinen Hühnern.



Steht bei Neumanns hoch im Kurs: Bauernpflaumen frisch vom Baum.

möglich und am liebsten gar nicht.“ Ganz ohne gäbe es allerdings zu viele Früchte mit Maden. „Und das mögen die Kunden ja auch nicht.“

**Heute bietet der Erntegarten an der B273** noch rund 20 Sorten Äpfel an. „Oft höre ich meine Kunden von alten Apfelsorten schwärmen, die sie aber gar nicht kaufen“, erzählt der Chef. Am meisten würde bei Sorten zugegriffen, deren Namen aus dem Supermarkt bekannt seien. „Denn: Was der Bauer nicht kennt ... na Sie wissen schon.“ Aber es gäbe auch Kunden, die über 100 Kilometer fahren, um hier selten gewordene Sorten wie die Goldparmäne oder den Berlepsch zu bekommen.

**Neumanns Geheimtipp** und gleichzeitig Favorit seiner Frau: der Ontario. „Süß, säuerlich, saftig. Einfach phantastisch“, schwärmt der Apfelliebhaber. Unter seiner harten Schale – die einzige, die Neumann abschält – verberge sich ein zartes Fruchtfleisch. Sehr gern mögen die beiden auch Pflaumen – gleichfalls echte



Kost und Logis frei. Willkommen im Insektenhotel.

Powerfrüchte, die frisch vom Baum am besten schmecken. „In diesem Jahr bieten wir sozialen Einrichtungen deren kostenfreie Ernte an“, sagt Neumann.

**Der erste reife Apfel des Jahres** auf seiner Plantage ist der James Grieve. Erntestichtag sei normalerweise der 15. August. In diesem Jahr fiel der Startschuss aber bereits am 28. Juli. „Wir lassen unsere Äpfel voll am Baum ausreifen, erst dann werden sie geerntet.“ Das könne – je nach Witterung – mal eher, mal etwas später sein. Übrigens: Im Laden finden Besucher eine Übersicht, wann welche Äpfel pflückreif sind und wie lange sie sich lagern lassen.

**Und dann gäbe es noch** dieses Phänomen rund um den Apfel, bei dem es der Kernfrucht wie manchem Menschen gehe: Mit Modelmaßen verkauft er sich besser! Und die sehen so aus: Durchmesser 72 Millimeter. Fruchtgewicht 140 Gramm. Glatte Schale, leicht glänzend. Zu starkes Glänzen lässt künstliches Wachsen vermuten! Die Form: hochkant oval bisschen. Die Farbe: zwei Drittel rot gefärbt, ein Drittel



Säfte, Obstweine und vieles mehr aus der Region findet sich im Hofladen.

grüngelb. Ganz wichtig: die rote Farbe streifig, nicht flächig! Ja, das sei der Idealapfel der Deutschen. Den könne man genießen. Genau der liege auch im Supermarktregal. „Und ist 22 Mal gespritzt. Kommt er aus China, dann sogar 26 Mal. Aber danach fragt der Kunde nicht“, sagt Neumann mit bitterer Ironie. „Schauen Sie sich doch mal um und beobachten Sie: Da beißt jemand in einen Apfel und findet dort einen Wurm – diese Frucht wird weggeworfen. Anstatt ein Messer zu nehmen und die betroffene Stelle auszuschneiden.“ Lebensmittel wegwerfen nennt Neumann eine Sünde. „Erst recht, wenn es um gesundes Obst und Gemüse geht.“

## Apfelwissen



**Rund 17 Kilogramm Äpfel** verzehrt jeder Deutsche jährlich.

Damit ist das runde Kraftpaket mit seiner Sortenvielfalt und dem köstlichen Geschmack das meist konsumierte Obst hierzulande! Äpfel sind reich an Vitaminen und Ballaststoffen und somit sozusagen ein Muss für den gesunden Herbstspeisezettel. Roh verzehrt entfalten Äpfel ihre positive Wirkung am besten. Am liebsten beißen die Deutschen übrigens in den aromatisch-saftigen Elstar, gefolgt vom süß-säuerlichen Braeburn und dem feinsäuerlichen Jonagold.