



GENIEßSEN

DER RIESLING VON DER STREUOBSTWIESE

TEXT: Christiane Staltenhoff

MIT SEINEN **APFELSÄFTEN** EROBERT EIN FAMILIENBETRIEB VOM NIEDERRHEIN DERZEIT **DEUTSCHLANDS GOURMETTEMPEL** UND BETREIBT GLEICHZEITIG AKTIVEN LANDSCHAFTSCHUTZ, DENN EIN GUTTEIL DER VERARBEITETEN ÄPFEL STAMMT VON **STREUOBSTWIASEN AUS DER UNMITTELBAREN NACHBARSCHAFT**. IN ENGER ZUSAMMENARBEIT MIT DEM NABU SETZEN SICH DIE GOURMETSAPFT-ERZEUGER FÜR DEN ERHALT UND AUSBAU DIESER TRADITIONELLEN FORM DES OBSTBAUS EIN UND ZEIGEN EINDRUCKSVOLL, DASS LANDSCHAFTSGERECHTE OBSTERZEUGUNG UND WIRTSCHAFTLICHER ERFOLG HAND IN HAND GEHEN KÖNNEN.



Hamminkeln liegt am äußersten Zipfel Nordrhein-Westfalens. Hier am Niederrhein ist die Landschaft flach und irgendwie grüner als andernorts. Wiesen und Felder, so weit das Auge reicht, dazwischen ein paar Schwarzbunte, Windmühlen, Höfe aus Klinker, Pappelreihen. Und immer wieder Streuobstwiesen. Sie liefern mit ihren teils 80, 90 Jahre alten Apfelbäumen den Rohstoff für den Erfolg der Saftkelterei van Nahmen. Denn mit den Produkten des Familienbetriebes ist der Name Hamminkeln in letzter Zeit verstärkt auf der Landkarte von Deutschlands Gourmets aufgetaucht. Dabei existiert die Kelterei bereits in der vierten Generation. Grundstein für den Siegeszug der niederrheinischen Säfte sind die konsequente Entscheidung der Familie van Nahmen für Natürlichkeit und Nachhaltigkeit, ein gutes Vermarktungskonzept sowie ihr Schulterschluss mit dem NABU.

Ziel dieser Zusammenarbeit ist, Streuobstwiesen mit den für sie typischen Apfelsorten zu erhalten sowie ihren Bestand zu sichern und auszubauen. Denn auch wenn rund um Hamminkeln alles nach ländlicher Idylle aussieht und so, als habe sich in den vergangenen Jahrzehnten kaum etwas verändert, hatte auch hier nach dem Zweiten Weltkrieg der Strukturwandel Einzug gehalten. „Die klassischen Streuobstwiesen, die früher jeder Hof hier hatte, verschwanden nach und nach“, schildert Franz-Wilhelm Ingenhorst. Der Diplom-Agraringenieur koordiniert beim NABU in Wesel die Landschaftspflegemaßnahmen.

Die Gründe dafür, dass diese traditionelle Art des Obstbaus immer mehr verschwand, sind laut Ingenhorst vielfältig: Von der veränderten

Familien- und Erwerbsstruktur auf den Höfen über die Mechanisierung und Globalisierung bis hin zu den ästhetischen Ansprüchen der Verbraucher, die eine Vermarktung unregelmäßiger Äpfel über Jahrzehnte fast unmöglich machten, reicht das Spektrum. Erst als Vogelkundler in den 1970er Jahren feststellten, dass das Verschwinden der Streuobstwiesen auch zu einem Wandel der Vogelpopulation führte, rückten die Wiesen allmählich wieder ins Bewusstsein. „Entscheidend für Erhalt und Pflege der Wiesen ist es, den Besitzern auch eine wirtschaftliche Perspektive zu geben“, unterstreicht Peter van Nahmen, Geschäftsführer der Hamminkeler Saftkelterei. Im Schulterschluss mit dem NABU bietet er Streuobstwiesenbesitzern ein so genanntes Aufpreismodell, das heißt, für Streuobstwiesenäpfel zahlt er deutlich mehr als für Plantagenobst.

Dieses Rohmaterial veredelt er dann in seiner Kelterei zu den derzeit so angesagten Gourmetsäften. Das Geheimnis des Erfolges liegt im Mut, auf die Nische in einem Massenmarkt zu setzen. Denn bei van Nahmen kommt alles andere als Mainstream in die Flasche; das liegt schon daran, dass auf Streuobstwiesen einfach ganz andere Apfelsorten wachsen als in den Plantagen. Und um das Modell des Nischenanbieters noch auf die Spitze zu treiben, bietet van Nahmen einige dieser mittlerweile seltenen Apfelsorten auch noch als sortenreine Säfte an. Damit übertragen die Niederreiner das Prinzip, das für Wein ganz selbstverständlich ist, auf die Apfelsaftproduktion: Jede Sorte hat ihre eigene geschmackliche Charakteristik; und in der Tat: Während Rubinette mit einem süßlichen Aroma aufwartet, empfiehlt sich Kaiser Wilhelm durch eine himbeerige Note, Schöner von Boskoop liefert eine angenehme Säure und Topaz ein



Wieder sehr gefragt: Früchte von Streuobstwiesen, wo noch von Hand geerntet wird



Familie van Nahmen
 «DER VEGETATIONSVERLAUF DES JAHRES IST GANZ ENTSCHEIDEND FÜR DEN GESCHMACK»

würziges Säurespiel mit kräftigem Aroma. Ein Sommelier adelte den van Nahmen'schen Boskoop sogar einmal als „den Riesling vom Niederrhein“. Auch die Abfüllung in edle Burgunderflaschen zeigt die Nähe zur Weinerzeugung; und wie beim Tropfen aus der Traube tragen auch die sortenreinen Apfelsäfte eine Jahrgangsbezeichnung, „weil der Vegetationsverlauf des jeweiligen Jahres ganz entscheidend für den Geschmack ist“, so Peter van Nahmen. Das bestätigt auch NABU-Mitarbeiter Ingenhorst: „Die Rote Sternrenette von 2006 ist mein persönlicher Favorit. In dem Jahr hat einfach alles gestimmt.“ Die Vorliebe für die Rote Sternrenette teilt Ingenhorst übrigens mit einigen von Deutschlands besten Köchen. Denn mit diesem, aber auch anderen Säften hat es van Nahmen auf die Getränkekarten gleich mehrerer Sternerestaurants geschafft. ☞

