



RETTET DER RENETTE

Wenn Horst Köhler im Schloss Bellevue einen Saft ausgibt, greift er zu einem Most aus Hamminkeln. Dort verarbeitet Peter van Nahmen alte Apfelsorten.

Peter van Nahmen muss nicht lange überlegen. „Und wenn morgen die Welt unterginge, so würde ich heute noch ein Apfelbäumchen pflanzen“, zitiert er, auf die Frage nach seiner Lieblingsapfelweisheit, Martin Luther. Denn Apfelbäumchen pflanzen und bewirtschaften, das macht die Familie van Nahmen bereits in dritter Generation. Und in hübsche Flaschen gepresst, haben die Früchte es jetzt vom niederrheinischen Hamminkeln bis in die Speisekammer des Bundespräsidialamtes geschafft: Wenn ein Staatsgast auf alkoholische Getränke verzichten will, bekommt er in Horst Köhlers Auftrag einen der sortenreinen, vielfach preisgekrönten Säfte der Privatkelterei van Nahmen eingesehen. Sie tragen klangvolle Namen: „Jonagold“ zum Beispiel, „Topaz“ oder – perfekt für Berlin, meint van Nahmen – „Kaiser Wilhelm“, der höchstpersönlich seinen Namen hergab, nachdem er 1875 ein paar Äpfel probiert hatte.

Der Küchenchef von Schloss Bellevue, Jan-Göran Barth, verfeinert sogar seine Speisen mit Säften aus Hamminkeln. „Ich wollte einen Apfelsaft aus regionaler Produktion“, sagt Barth. An van Nahmens Säften haben ihn schließlich die vielfältigen Aromen fasziniert, die von süßlich-feinsäuerlich über himbeerartig bis zu marzipanähnlich reichen.

Gut 600 Kilometer vom Sitz des Bundespräsidenten entfernt stapft Peter van Nahmen über eine Streuobstwiese in der Nähe seiner Mosterei, während die Herbstsonne eine späte Galavorstellung gibt. Streuobstwiese – der Name rührt nicht etwa von der Tatsache, dass die Bäumchen um diese Jahreszeit ihre Früchte zu verstreuen pflegen, sondern dass die hochstämmigen Gehölze „verstreut“ in der Landschaft herumstehen, erklärt er. So konnten die Bauern gleichzeitig Obst anbauen und ihre schwarzbunten Rinder darunter weiden lassen. Die Streuobstwiesen stammen aus einer Ära, in der die Landwirtschaft noch nicht durchindustrialisiert war und weder die Konkurrenz der niederstämmigen europäischen Apfelplantagen noch die grassierende Kiesgewinnung der Region fürchten musste.

In den 60er Jahren verschwanden die meisten Streuobstwiesen am Niederrhein und im Münsterland zugunsten leichter zu bewirtschaftender Flächen – aus Brüssel wurde den Bauern eine großzügige Fällprämie in Höhe von zwölf Mark pro Baum überwiesen. So lichteten sich die grünen Gürtel um Bauernschaften und Dörfer, und mit ihnen gingen die alten Apfelsorten, Steinkäuze, Grünspechte, Schmetterlinge, Käfer und Bienen.

Van Nahmen bleibt stehen, bückt sich nach einem Bilderbuchapfel, klaubt ihn aus dem feuchten Gras und reibt ihn am Jackenärmel ab, bis die kirschrote Farbe sichtbar wird. Dann beißt er hinein und spricht entschuldigend ins Kauen: „Ich kann nicht an den Roten Sternrenetten vorbei gehen, ohne zu verkosten.“

Die Rote Sternrenette ist van Nahmens ganzer Stolz. Ohne den Einsatz der Familie wäre der Star unter den alten Apfelsorten inzwischen so gut wie ausgestorben. „Damals gehörte die Rote Sternrenette ebenso zum Weihnachtsfest wie das Lametta am Baum“, sagt der 40-Jährige und wirft das abgenagte Apfelgehäuse im hohen Bogen ins Gebüsch. Der Juniorchef stapft weiter über die von leuchtendem Herbstlaub bedeckte Wiese. „Er diente zuerst als Dekoration auf dem Weihnachtsteller, weil er so schön glänzt, wenn man ihn poliert. Doch lange hat er meist nie vor sich hindekoriert, lieber wurde er gegessen.“ Auch als heißer Bratapfel oder süß-säuerlicher Pfannkuchenbelag eignet sich die Rote Sternrenette. Viele Ältere, sagt van Nahmen, würden ganz sentimental beim Anblick des Weihnachtsapfels: In der Nachkriegszeit war das duftende Obst zusammen mit einer Handvoll Walnüsse oft das einzige Geschenk für die Kinder.

Den Anrainern, die sortenreine Rote Sternrenette zum Pressen in die Saftkelterei bringen, zahlt van Nahmen als Anreiz für die Renetten-Rettung einen fairen Preis. Gert Höpken zum Beispiel entlädt gerade 250 Kilogramm des raren Guts von seinem Trecker. Für 100 Kilo bekommt er als Vertragspartner 17,50 Euro und das Gefühl, etwas für die Erhaltung der heimischen Landschaft gemacht zu haben.

Höpken lebt mit seiner Familie auf dem Hof des Großvaters, er ist Elektriker, hat die Landwirtschaft aufgegeben. Doch zur Apfellese unter den 80 Jahre alten Bäumen mobilisiert er zwei weitere Generationen: seine Kinder und die Eltern. In der Kelterei wartet er geduldig, bis die erste Pressung seines Obsts fertig ist, um die warme, ungefilterte Flüssigkeit gleich zu probieren. Und die schmeckt, anders als viele handelsüblichen Säfte aus Konzentrat, frisch nach Weide. Und ein bisschen nach Weihnachten. Höpken ist einer der wenigen, die an diesem Herbsttag ihre Ware bringen. 2009 ist kein gutes Apfeljahr. Laut Naturschutzbund (Nabu) wird die deutsche Apfelernte im Streuobstbau dieses Jahr nur 500 000 Tonnen betragen. Damit würde sie deutlich unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre in Höhe von knapp 900 000 Tonnen liegen. „Katastrophal“ nennt van Nahmen die Ernte. „Wie jedes ungerade Jahr.“ Daran sei auch das Prinzip Alternanz schuld, der zweijährige Rhythmus des Fruchttrags der Obstbäume: „Vor langer Zeit muss es einmal ein ganz schlechtes Jahr gegeben haben. Da konnten die Bäume im Herbst all ihre Energie in die Ausbildung der neuen Blüten stecken, und im Folgejahr gab es wieder reichlich Äpfel.“

Dass jeder Jahrgang anders schmeckt, spiegelt sich auf den Etiketten wider. Wie beim Wein finden sich dort oft auch Jahreszahlen. Wenn die Rote Sternrenette richtig ausgereift ist, zeichnet sich ihr Saft durch ein besonders ausgewogenes Verhältnis von Fruchtzucker und Fruchtsäure aus. Zuerst werden die Äpfel in einer Obstmühle gemahlen und ausgepresst. Haltbar gemacht wird der Direktsaft, indem er pasteurisiert wird, also kurz auf 82 Grad Celsius erhitzt. Van Nahmen führt die Produktionsstraße des kleinen Familienunternehmens vor. Bei der Flaschenabfüllmaschine bleibt er kurz stehen. Sein allererster Job in der Kellerei des Vaters war das Abdrehen der Verschlüsse von den zurückgekommenen Flaschen. „Ich bin sehr froh, dass es dafür jetzt eine Maschine gibt“, sagt er und lacht. Diese Saison hat van Nahmen trotz schlechter Ernte immerhin schon 15 833 Flaschen mit Saft von der Goldenen Sternrenette gefüllt, bei optimalen Oechsle- und Säurewerten von 59 und 60. Aber nicht nur auf den Geschmack komme es an, sagt van Nahmen und erinnert an eine andere Apfelweisheit: „An apple a day keeps the doctor away.“ Das gelte natürlich auch für ausgepresste Äpfel.

Unter www.vannahmen.de kann man den Saft kistenweise bestellen. Bei Butter Lindner gibt es einzelne Flaschen. Falls man keine Einladung ins Schloss Bellevue hat: Im Restaurant Brandenburger Hof wird auch mit den Säften gekocht. Zu empfehlen sind neben der Roten Sternrenette ebenfalls die Konstantinopler Apfelquitte und der Apfelcidre.

(Erschienen im gedruckten Tagesspiegel vom 18.10.2009)

