

# Sie hütet einen Obst-Schatz wie ihren Augapfel

Gärtnerin Heidi Schwarze aus Aaltukerei leitet ein Obstbaum-Museum - Gaumen- und Augenschmaus im »Pomarium« - Projekt in Ditzum

Holger Szyska

**W**enn sie über Äpfel spricht, kommt Heidi Schwarze ins Schwärmen. »Für mich ist das wie eine Schachtel mit Pralinen«, sagt die Rheiderländerin über ihren Arbeitsplatz beim Ökowerk Emden in Petkum. Im »Pomarium frisiae«, also im friesischen Obstgarten, stehen rund 640 alte ostfriesische Apfelsorten. Die Gärtnerin aus Aaltukerei hütet diesen fruchtbaren Schatz wie ihren Augapfel.

Zusammen mit den etwa 220 Birnen und Pflaumen sowie dem diversen Wild- und Strauchobst sind es auf sieben Hektar rund 1000 Sorten, die Heidi Schwarze hegt und pflegt. Auch mit dem Verkauf von Ablegern sorgt das Umweltzentrum für den Erhalt. Das Herz der geprüften Obstbaumfachwartin schlägt dabei besonders für die Äpfel. »In Europa gibt es circa 1500 Apfelsorten, in den Supermärkten aber gerade mal zehn, die für die Industrie gezüchtet werden«, sagt die 56-Jährige. Schon jetzt freut sie sich darauf, wenn der Augustapfel wieder reif ist: »Es ist die erste Sorte im Jahr, die geerntet werden kann.«

Während sich der Augustapfel gut für einen Kuchen oder Mus eignet, bieten andere Sorten noch größere Geschmackserlebnisse von süß bis sauer. »Es gibt Sorten, die nach Ananas oder nach Banane schmecken«, weiß Heidi Schwarze. Weil das Auge bekanntlich mitisst, kann sie sich für die Vielfalt der Formen und Färbungen ebenfalls begeistern: »Es gibt Äpfel mit rotem Fruchtfleisch und andere, die aussehen wie eine Glocke.« Während die letztgenannte Eigenschaft auf den »Weißen Winterglockenapfel« zutrifft,



Heidi Schwarze hat jetzt beim Postsportverein in Leer eine neue Streuobstwiese mit alten regionalen Apfelsorten angelegt, hier mit dem »Bagbander Slientje«.

hat der »Plattsöten« seinen Namen durch sein plattgedrücktes Erscheinungsbild bekommen und der »Käsker Appel« durch sein Aussehen wie ein runder Hollandkäse. Andere Sorten sind gestreift, wieder andere haben Schalenpunkte, die sich wie kleine Pickel anfühlen. Manche haben eine stumpfe, andere eine fettige Schale. Der lila Schleier des »Berner Ro-

senapfels« wiederum wird bei Abrieb rot.

Für Freunde regionaler Sorten ist »Dat Appel-Bookje« aus dem Isensee-Verlag (Oldenburg, 2017) eine reichhaltige Fundgrube. Kurzweilig und fachkundig erläutern Dr. Hans Schmidt aus Wrisse sowie die Pomologen Marita Tjarks aus Werdum und Heinz-Herbert Buss aus Si-

monswolde die Merkmale von 24 ostfriesischen Apfelsorten, angereichert mit geschichtlichen, kulturellen und ökologischen Informationen des Landschaftsökologen Matthias Bergmann aus Aurich. Ein Beispiel: Der »Ostfriesische Herbstkalvill«, der ab September erntefähig und bis Dezember lagerfähig ist. Die auch als »Dörroden« bekannte Sorte zeichnet sich durch

ein edles Aroma mit säuerlich-süßem Geschmack aus und wird im Biss als »abknackend« beschrieben. Hingegen handelt es sich beim »Jepke« um einen kleinen Apfel mit einem rötlich-marmorierten Fruchtfleisch, roter Schale und mild-süß-saurem Geschmack, der seine Reife im August erlangt. Der früher in ganz Ostfriesland verbreitete »Plattsöten« hat

hingegen keine Säure, ist wenig aromatisch und mürbe. »Oft sind alte Sorten robuster und besser gegen Wetterumschwünge gewappnet«, sagt Heidi Schwarze.

Die Wahl-Rheiderländerin bezeichnet sich selbst als »Gärtnerin aus Leidenschaft«, die den Beruf schon als Kind im westfälischen Lübbecke ergreifen wollte. Folgerichtig schloss sie eine



Zur Streuobstwiese hinter der Tennishalle des Postsportvereins Leer gehören auch ein »Barfußpfad« (Foto) und ein Insektenhotel. Fotos: Szyska (2), Ökowerk



In seinem »Pomarium« sorgt das Ökowerk Emden in Petkum auf einer sieben Hektar großen Fläche für den Erhalt von rund 1000 verschiedenen Obstsorten.

entsprechende Lehre ab. Nach 20 Jahren auf einem Milchviehbetrieb verschlug es sie vor acht Jahren nach Aaltukerei. Nach einer Zwischenstation als Postbotin fand sie beim Ökowerk in Petkum ihre Berufung. Zunächst kümmerte sie sich hier um Stauden, Beete und bienenfreundliche Pflanzen, inzwischen ist sie als geprüfte Obstbaumfachwartin zuständig für das »Pomarium«.

Wer meint, dass Heidi Schwarze nur im Frühling viel zu tun hat, ist allerdings auf der falschen Fährte. Das Beschneiden der Bäume sowie das Veredeln und der Verkauf geschehen während der Winterruhe. »Im Februar habe ich 1000 Veredelungen gemacht«, sagt die 56-Jährige. Neben Äpfeln vermehrt sie Birnen, Kirschen und Pflaumen. Dazu schneidet sie einjährige Triebe (»Reis«) der jeweils gewünschten Sorte quer an, um sie mit Wachs und Gummiband mit einem zugekauften bewurzelten Jungbaum (»Unterlage«) zu verbinden.

Jetzt im Frühjahr und im Herbst ist derweil die Anlage von Streuobstwiesen ihre Hauptarbeit. Jüngst war sie mit diesem Auftrag hinter der Tennishalle des Postsportvereins Leer tätig, im Herbst wird sie zwischen dem Feuerwehrhaus und dem Landschaftssee in Ditzum einen solchen Lebensraum für Flora und Fauna schaffen. Zu den Projekten zählen auch ein Insektenhotel, ein »Barfußpfad« und eine Totholzhecke als Refugium für Kleinstlebewesen. »Wenn die Anlage ökologisch ausgeglichen ist, gibt es mal Blattläuse, aber die holen sich die Vögel«, sagt Schwarze. Dadurch könne auf Pestizide verzichtet werden.

• Infos im Internet: <https://oekowerk-emden.de/>