

Duttenhofer'sches Apfelgut Neunthausen

Eine Württemberger Apfelgeschichte

Bernd Neuner-Duttenhofer lebt mit seiner Frau, Martina Meuth, auf einem Apfelgut am Rande des Nordschwarzwaldes. Mit viel Geschichte, aber nicht ohne Probleme!

"Württembergs Obstkultur ist seit vielen Jahren durch ihre Ausdehnung berühmt und unsere Obstwälder, welche die Städte und Ortschaften umgeben, unsere Obstalleen, welche die Landschaften durchziehen und sie so malerisch machen, werden von allen Fremden, besonders von den Besuchern aus dem Norden Deutschlands, mit Bewunderung und Freude betrachtet." So steht es in der "Festschrift des Pomologischen Instituts in Reutlingen zur 25jährigen Vermählungsfeier Ihrer Majestäten des Königs Karl und der Königin Olga von Württemberg" 1871, zu welchem Anlass der Pomologische Verein auch eine Ausstellung der 3000 (!) wichtigsten Apfel- und Birnensorten des Landes veranstaltete.

Heute säumen nur noch an wenigen Stellen Obstbäume die kleineren Landstraßen. Die rosa Wolkentunnel von Abermillionen von Apfelblüten, durch die ich als Kind noch im Frühjahr fuhr, gibt es nicht mehr. Und heute setzt man mit großem Aufwand wieder Bäume, um rund um die Dörfer jene Streuwiesen zu rekonstruieren, die man vor 30 Jahren abgeholzt hat.

Jahrhunderte freilich hat es gedauert, bis die Alleen und Obstwälder entstanden waren. Das erste wichtige Datum war der 24. Mai 1663, an dem Herzog Christoph in einem Generalscript anordnete, "wo in einer Stadt oder einem Flecken ein neuer Bürger angenommen wird, oder ein Burgers-Sohn sich verhelichet, solle derselbe gehalten sein 1 bis 3 Apfel- oder Birn- oder andere fruchtbare Bäume auf die hierzu taugliche ihnen anweisende Allmanden, sonderlich an den Landstrassen hin, zu beeden Seiten in gehöriger Ordnung zu setzen..."

Besondere Bedeutung maß in der Folge Herzog Karl Eugen (1756 – dessen Obstbaumschule auf der Solitude von Schillers Vater geleitet wurde), König Friedrich I. (1808), vor allem König Wilhelm I. (gleich mit seinem Amtsantritt 1816, ergänzt 1818 und 1828) und der erwähnte Karl den Obstpflanzungen zu: Sie alle erließen Dekrete, die den Obstbau förderten, die Bedingungen genau vorschrieben und auch das Mosten und das Dörren regelten. Wilhelm I. ließ nach den großen Hungersnöten der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts sogar Hunderttausende aus seiner Privatschatulle bezahlte Obstbäume an die Gemeinden verteilen, gründete 1843 die Gartenbauschule Hohenheim und unterstützte 1860 die Gründung des besagten Pomologischen Instituts in Reutlingen.

Schon Mitte des 19. Jahrhunderts genossen zwei Baumschulen (mit Obstanlagen), die des Schultheiß Mutschler in Hopfau und die des Freiherrn von Linden in Neunthausen weitem einen guten Ruf. Nachdem mein Urgroßvater, Pulverfabrikant in Rottweil und europaweit tätiger Unternehmer, gegen Ende des Jahrhunderts das Rittergut Neunthausen gekauft hatte, intensivierte er – übrigens Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Rottweil – den Obstanbau, pflanzte

vor allem Tafel- anstelle von Wirtschafts- und Mostobst. Damit wollte er beweisen, dass auch in den rauheren Regionen des Landes gutes Obst zu erzeugen ist. Der Erfolg gab ihm Recht.

Mein Großvater erweiterte die Obstanlagen auf sieben Hektar, war in den 30er Jahren exklusiver Lieferant von Tafelobst der MITROPA und verschickte seine Kisten bis nach Berlin. Außerdem machte er in Zusammenarbeit mit der BASF allerlei Versuche zum Pflanzenschutz. Was ich zu diesem Thema in meiner Kindheit von den alten Arbeitern hörte, ist nicht dazu angetan, sich in diese Zeiten zurückzusehnen!

Interessant in diesem Zusammenhang aber die Sortenvielfalt: 170 Sorten gab es vor 75 Jahren auf dem Gut, immerhin noch 40 vor 40 Jahren. Inzwischen wurde weiter reduziert, denn der Handel will nur noch wenige Sorten – wir sind aber stolz, immer noch 18 Sorten anbieten zu können.

Verändert haben sich freilich auch die Bäume: Die riesigen Hochstämme verschlingen zu viel Zeit bei der Ernte. Ich entsinne mich an meine erste Apfelernte 1962, da rechnete man einen Zentner pro Kopf in der Stunde. Für die 32 Zentner, die in der immensen Krone eines einzigen, 70 Jahre alten Boskoop-Baumes hingen, brauchten sechs Mann auf bis zu zehn Meter langen Leitern mehr als einen halben Tag... Dann setzten wir auf Buschbäume, die eine drei- bis vierfache Pflückleistung erlauben – eine Arbeitserleichterung, die dringend nötig ist: 1930 bekam ein Arbeiter 30 Pfennig Stundenlohn (ohne Nebenkosten), der Zentner Äpfel brachte 30 Mark. Heute liegen wir im Schnitt (Mostobst und Tafeläpfel zusammengerechnet) kaum höher mit dem Erlös, aber die Lohnkosten sind, jeder weiß es, explodiert. Inzwischen geht der Trend zu den rebstockartigen Spindeln, die man noch schneller abernten kann, deren Früchte auch schön, groß und gleichmäßig aussehen, die oft aber keinen Geschmack haben. Wir haben uns lange dagegen gewehrt – aber einsehen müssen, dass wir nicht umhin kommen, auf diese Form umzustellen, und zwar auf langsam wachsenden Unterlagen. Die Erfahrung lehrte uns, dass man auf den Spindeln genauso wohlschmeckende Äpfel ziehen kann, wie auf den großen Bäumen. Allerdings muss man die Bäume zwingen, tief zu wurzeln, darf sie nicht durch stetiges Bewässern und Düngen verwöhnen, faul zu sein. Unsere Äpfel zeichnen sich denn auch durch jene Fruchtigkeit und Säure aus, die Früchten eigen ist, die an der Grenze ihrer Vegetationsmöglichkeit wachsen – wie etwa auch beim deutschen Wein.

Teilweise sehr steile Hanglagen erschweren die Arbeit, verhindern vielerlei Rationalisierungsmaßnahmen – so müssen wir auf einigen Hängen das Gras per Balkenmäher schneiden, weil es für das vollmechanische, das Gras gleich zerkleinernde Mulchgerät am Traktor zu steil ist – nicht einmal ein neuer, speziell für Steillagen gebauter italienischer Traktor bewältigt die steilsten Lagen, weshalb dort keine Äpfel mehr angebaut werden: Das früher praktizierte Spritzen mit Schläuchen benötigte drei Mann, was finanziell nicht mehr darzustellen ist. Eine maßvolle, naturnahe Behandlung der Bäume nach kontrolliert-intergrierten Methoden ist jedoch nötig, weil in unserer Tallage, die morgens starken und bis zum späten Sonnenaufgang lang auf den Blättern und Früchten verbleibenden Tau mit sich bringt, ein rein biologischer Anbau keine verkaufsfähigen Ergebnisse zeitigen kann. Untersuchungen unserer Äpfel in einem renommierten Institut haben keinerlei Rückstände nachweisen können: Wir produzieren im Einklang mit der Natur!

Die Bedingungen des Marktes erlauben es derzeit leider nicht, die dabei entstehenden Kosten auf den Verkaufspreis der erzeugten Äpfel umzuwälzen: Unser Betrieb ist, wie die Landwirtschaft

allgemein, in der Krise. Wir meinen aber, dass in der Veredlung unsere Chancen liegen. Deshalb haben wir in den letzten Jahren immer wieder neue Produkte entwickelt:

DUTTENHOFER *POMME-BRUT*, ein sehr trockener Apfelschaumwein aus ausgewählten, handgepflückten Äpfeln, der in Holzfässern (Barriques) ausgebaut und nach der klassischen Methode, Flaschengärung und handgerüttelt, hergestellt wird. Das Verfahren ist aufwendig und das Ergebnis findet bei Verkostungen immer großen Anklang – aber leider denken die meisten bei "Apfelwein" an den billigen Frankfurter Äppelwoi, und nicht an etwas Wertvolles und daher auch im Preis Ähnliches wie Champagner...

Für alle, die es ein wenig runder und fruchtiger lieben, haben wir einen perlenden Apfelwein entwickelt, *POMME-SECCO*. Mit (je nach Jahrgang) 5,5 bis 8 % Alkohol ein erfrischendes Sommergetränk, sozusagen ein Terrassenwein. Der „normale“ *POMME-SECCO* ist sekt-trocken mit 20 g Restzucker, es gibt für die hartgesottenen Trockentrinker auch eine *special edition*, die voll durchgegoren und spritzig-herb ist.

Halbsüß mit deutlichen Anklängen an den frisch gepressten Apfelsaft dagegen unser jüngstes Kind, der *POMME-CIDRE*. Er ist außerordentlich süffig, mit nur 3 % Alkohol das Richtige für einen heißen Sommer- oder Herbsttag, sensationell gut zu süßsauren und scharfen Gerichten der asiatischen Küche, aber auch köstlich zu einem ganz normalen Vesper mit Schwarzwälder Speck, Schinken und Wurst. Sogar für Jugendliche an Stelle von Alcopops zu empfehlen.

Als Apéritif (und auch zum Essen, wenn man ein edles Getränk ohne Alkohol wünscht) hingegen eröffnen unsere frischen, sortenreinen Apfelsäfte *POMME-PURE* ganz neue Dimensionen: Der frische Saft aus ausgelesenen, absolut erstklassigen Äpfeln wird nicht pasteurisiert, sondern kalt sterilisiert und mit Kohlensäure versetzt – so ist er haltbar ohne Erhitzen und schmeckt, als ob man in einen Apfel beißt! *POMME-PURE* gibt es sortenrein als Cox Orange und Elstar sowie als Cuvée verschiedener späterer Sorten.

Weiterhin bieten wir an einen im Holzfass gereiften Apfelbrand *POMME-DE-VIE* sowie *POMME-VERVEINE*, Apfelbrand mit Eisenkraut als Digestif. Auf den Steilhängen haben wir vor zwei Jahren Sauerkirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Zibärtele und Mirabellen angepflanzt, deren Früchte die Basis edler Brände liefern, ebenso Birnen und Quitten.

Ausschließlich ab Hof haben wir noch einen naturtrüben Apfelsaft in der Literflasche parat, preiswert und aromatisch: Der Saft für alle Tage.

Und schließlich bereiten wir, auf klassische Art im Messingkessel gekocht, *POMME-GELEE* aus Gravensteiner, Glockenapfel und Boskoop zu – pur oder mit verschiedenen Geürzen, ebenso Konfitüren mit Ingwer, Chili, Vanille und anderem mehr. Auf der Frühstücksemmel oder auch zu altem Käse ein besonderer Genuss!

Unser handwerklich in Glasballons vergorener Apfelessig *POMME-AIGRE* sowie der konzentrierte *POMME-BALSAM* runden die Palette der Apfelprodukte.

Außerdem gibt es eine ganze Reihe traditionell gekochter Gelees und Konfitüren aus Beeren, vielerlei Eingelegetes und Pikantes, namentlich die von uns so heiß geliebten Chilis.

1997 feierte das Duttenhofer'sche Apfelgut sein hundertjähriges Bestehen. Es war, trotz aller Schwierigkeiten, ein Grund zum Feiern – unter anderem mit einem Dessert nach einem Rezept von meiner Mutter, das seit 30 Jahren von Familie wie von Gästen geliebt wird:

Neunthausener Apfelspeise

Für vier Personen:

*1 kg säuerlich-aromatischer Äpfel (zum Beispiel
Berlepsch), 150 g Zucker, Saft einer Zitrone, 1 EL Butter, 100 g Walnüsse, 1/4 l süße Sahne,
1 Tütchen Vanillezucker, 75 g Zartbitterschokolade*

1. Die Äpfel ungeschält vierteln, lediglich den Blütenansatz und Stiel entfernen. Ansonsten nur grob zerkleinern. Kerngehäuse und Schale dran lassen, sie geben mit ihrem Pektin nachher dem Apfelmus den nötigen Stand. In den Schnellkochtopf füllen, die Hälfte des Zucker und den Saft der Zitrone zufügen. Fünf Minuten weich kochen (im normalen Topf natürlich entsprechend länger: 20 bis 25 Minuten).
2. Durch die Gemüsemühle oder ein Sieb passieren und abkühlen lassen.
3. Den restlichen Zucker in der Butter zum hellen Karamel schmelzen. Die grob gehackten Nüsse zufügen. Rösten, bis sie von hellbraunem Karamel überzogen sind.
4. Auf einer Marmorplatte auskühlen lassen. Mit dem Nudelholz darüberfahren, um den Nusskaramel zu zerkrümeln. Auf dem Apfelmus verteilen.
5. Vor dem Servieren die mit Vanillezucker steifgeschlagene Sahne darüber verstreichen und dick mit Schokoladenraspeln bestreuen. Die lassen sich übrigens am besten mit Schokolade herstellen, die aus dem Kühlschrank kommt und schön fest ist und dann mit dem Gurkenhobel oder mit dem Sparschäler in Flöckchen geschabt wird.