

Aroniablüte in der Plantage der Baltica Saft- und Weinmanufaktur

## Kleine Apfelbeere ganz groß

In Blekendorf an der Ostsee gedeiht seit 2010 ein Obst, das ursprünglich in Nordamerika beheimatet ist. Die Aronia, auch Apfelbeere genannt, fühlt sich in der Endmoränenlandschaft offensichtlich sehr wohl. Auf dem Hof der Baltica Saft- und Weinmanufaktur wird diese Beere, die eigentlich ein Kernobstgewächs ist, angebaut, geerntet und zu Saft verarbeitet.

Die widerstandsfähige Aronia blüht für rund zwei Wochen im Mai mit kleinen, kompakten Blütendolden. „Ein unerwarteter Nachtfrost kann ihnen nichts anhaben“, erklärt Susann Puck, als sie durch die Reihen ihrer Aroniaplantage geht und den Stand der Blüte überprüft. Kein Wunder, denn die Heimat der kleinen, dunkelblauen Apfelbeere ist eigentlich Nordamerika. In den Wäldern dort wächst diese Beere wild und wird von Mensch und Tier gerne gegessen.

In Osteuropa ist die Frucht schon seit den 1920er Jahren bekannt und geschätzt. Wegen ihres hohen Flavonoid- und Folsäuregehaltes und einer Vielzahl an verschiedenen Vitaminen zählt Aronia in Polen und Russland zu den Heilpflanzen und wird dort sogar in Apotheken angeboten. Außerdem wird dem dunkelroten Saft der Beere eine positive Wirkung in der Krebstherapie nachgesagt. In



Susann Puck und Siegbert Melzer entdeckten das Potenzial für den Aroniaanbau in Schleswig-Holstein und legten 2010 die erste Plantage an. Fotos: Christiane Herrmann

Schleswig-Holstein steckt der Aroniaanbau, trotz steigender Nachfrage, noch in den Kinderschuhen.

Mit die Ersten, die das Potenzial in der robusten Frucht gesehen haben, waren die Biologen Dr. Siegbert Melzer und Susann Puck. 2011 gründeten sie die Baltica Saft- und Weinmanufaktur auf dem elterlichen Hof von Siegbert Melzer.

Dafür begannen sie schon 2010 damit, Aronia zu pflanzen. „Ich habe die Pflanzen aus Polen importiert. Die werden in diesen Mengen in Deutschland nicht produziert und angeboten“, erzählt Melzer. Heute wachsen auf 5,5 ha der sanften Hügel der Endmoräne die weiß blühenden Büsche.

Außerdem stehen auf einem halben Hektar auch noch Apfel-, Birnen- und Quittenbäume. Siegbert Melzer arbeitet hauptberuflich an der Universität in Kiel. Seine Frau, Susann Puck, ist inzwischen ganz mit der Arbeit auf dem Obsthof beschäf-

tigt. Im vergangenen Jahr war ein Fernsichteam des NDR in der Baltica Saft- und Weinmanufaktur und hat die Produkte gleich in ganz Norddeutschland bekannt gemacht. „Danach haben wir wochenlang Pakete gepackt und Saft verschickt“, erzählt Melzer.

„Und wir hätten noch mehr absetzen können, wenn wir nicht ausverkauft gewesen wären“, ergänzt seine Frau. „Jetzt bestellen einige schon ihren Bedarf an Aroniasaft von der kommenden Ernte vor!“ Im Herbst, wenn die Aronia

geerntet wird, fassen Geschwister und Freunde des Paares mit an. So kommt die Plantage noch ohne Saisonarbeiter aus. „Wir haben eine umgebaute Johannisbeererntemaschine“, erklärt Susann Puck.

3 t Beeren konnten sie so im vergangenen Jahr ernten. Um der großen Nachfrage gerecht zu werden, rechnen Siegbert Melzer und Susann Puck noch mit einer Steigerung des Ertrages in den nächsten Jahren. „Unsere Plantage ist ja noch im Aufbau, und die Pflanzen sind klein. Die wachsen noch“, er-



Die Aronia gehört zu den Kernobstgewächsen und bildet kompakte Blütendolden aus.



Die Aronia-Sträucher stehen für rund zwei Wochen in voller Blüte, die eigentliche Heimat der Apfelbeere ist Nordamerika.

klärt Siegbert Melzer. „Drei Tonnen, das ergibt gut 2.100 Liter Saft. Den erhitzen wir auf 78 Grad Celsius, um ihn haltbar zu machen. Dann füllen wir ihn für den Verkauf ab.“ Auch hier zeigt sich die kleine Frucht als widerstandsfähig. „Aroniasaft ist unkritischer und haltbarer im Vergleich zu Apfel- oder Birnensaft!“ Die Aroniaplantage der Baltica Saft- und Weinmanufaktur ist inzwischen biozertifiziert. Das macht die Beeren auch für Biolebensmittelhersteller interessant. „Wir haben zum Beispiel eine Marmeladenmanufaktur aus Hamburg als Kunden. Die kommen im Herbst und pflücken sich ihren Jahresbedarf an Aroniabeeren zur Marmeladenherstellung jedes Jahr selber“, erzählt Susann Puck.

Ganz im Gegensatz zu Aronia werden die Säfte der anderen Obstsorten in der Manufaktur weiterverarbeitet. Melzer und Puck stellen Obstweine nach dem Sherryverfahren her. In französischen Eichenfässern lagern diese Weine vier Jahre und länger und reifen dabei zu fruchtig aromati-



*Die leuchtenden Farben der verschiedenen Obstweine sind genauso vielfältig wie ihre Aromen.*

schen Dessertweinen heran. Einige Apfelsorten, wie ‚Boskoop‘, ‚Goldparmäne‘ oder den ‚Holsteiner Cox‘, haben sie sortenrein gepresst und vergoren, sodass hier Apfelwein niemals gleich Apfelwein ist. Jede Fruchtart verleiht dem edlen Tropfen eine ganz eigene Note.

90 Fässer fasst der Weinkeller, und die Auswahl und Geschmacksvielfalt sind groß. Doch es dauert einige Jahre, bis diese Ernte auch Profit bringt. „Die Sherrys sind noch in der Reifephase, wir haben aber die ersten Fässer nach vier Jahren aufgemacht und verkaufen so im Mo-

ment ein bis zwei Fässer im Jahr“, erzählt Melzer. Er ist froh, dass er mit der Weinmanufaktur zunächst nebenberuflich angefangen hat. „Ein Landwirt, der davon abhängig wäre, könnte davon allein nicht leben. Vor allem in der Anfangsphase braucht man noch ein anderes Einkommen. Das ist alles sehr teuer, und man hat Unkosten, ohne dass man schon etwas produziert und verkaufen kann.“

Inzwischen sind jedoch einige Weine in Flaschen abgefüllt. Im Internet auf der eigenen Homepage und bei einigen Wiederverkäufern in der Umgebung kann man die Produkte nun finden. Auch auf einigen Märkten, wie dem Herbstmarkt in Molfsee, verkaufen Melzer und Puck die Säfte und Obstsherrys. Ein Hofladen ist auch gerade im Bau. So können Touristen und Schleswig-Holsteiner, die demnächst den Blick auf die Plantagen und Obstgärten genießen, auch vor Ort die Obstweine und den Aroniasaft erwerben. Solange der Vorrat diesmal reicht.

Christiane Herrmann