

„Stuttgarter Apfelsaft“-Saison ist eröffnet

Initiative trägt zum Erhalt der Streuobstwiesen bei – Insgesamt bereits über sieben Millionen Liter Saft gepresst

Der Leiter des Referats Strategische Planung und Nachhaltige Mobilität, Michael Münter, hat gemeinsam mit Wolf-Dietrich Paul und Petra Pfendtner vom Förderkreis „Stuttgarter Apfelsaft“ sowie Alexander Mayer von der Firma Fruchtsaft Mayer aus Uhlbach am 20. September die „Stuttgarter Apfelsaft“-Saison 2019 eröffnet.

Auf der Treppe vor dem Rathaus wurde frisch gepresster Saft aus Äpfeln von Streuobstwiesen an Besucher und Interessierte ausgeschenkt. Die Initiative will damit auf die Bedeutung der verbliebenen Stuttgarter Streuobstwiesen für die Natur hinweisen und für deren Erhalt und nachhaltige Nutzung werben. Der Ausschank ist zugleich ein Dank an die treue Kundschaft, die mit dem Kauf des naturtrüben „Stuttgarter Apfelsafts“ zum Erhalt der Streuobstwiesen beiträgt.

Michael Münter: „Die Initiative macht deutlich, dass der Erhalt von Streuobstwiesen und der historischen Kulturlandschaft von zunehmender Bedeutung ist. Denn Streuobstwiesen dienen der Artenvielfalt, vor allem von Insekten,

bewahren aber auch alte Apfelsorten vor dem Aussterben. Sie verbessern außerdem das Stadtklima und dienen dem Bodenschutz. Dazu brauchen wir Obsterzeuger, die bereit sind, Streuobstwiesen zu unterhalten und abzurnten sowie viele Konsumenten, die den ‚Stuttgarter Apfelsaft‘ trinken.“

Alexander Mayer sagte: „Auch wir als Produzent freuen uns, hiermit einen kleinen Beitrag zum Erhalt des Kulturguts Streuobstwiesen leisten zu können. Die Prämierung zum ‚besten Apfelsaft im Land‘ durch das Ministerium für ländlichen Raum beim landesweiten Streuobsttag motiviert uns, diesen Weg weiter zu gehen.“ Zu der diesjährigen Apfelsafernte sagte er: „Der Apfelsaft 2019 zeichnet sich durch das gute Säure-Verhältnis aus, was sich



Das gute Säure-Verhältnis des Stuttgarter Apfelsafts wirkt sich positiv auf seinen Geschmack aus. Foto: Leif Piechowski

sehr positiv auf den Geschmack auswirkt. Leider haben wir dieses Jahr eine verhältnismäßig schlechte Ernte. Letztes Jahr war dafür ein überdurchschnittlich gutes Jahr.“ In starken Jahren lagere man den Apfelsaft steril ein, somit sei für Reserven in schlechteren Jahren gesorgt. Das Projekt „Stuttgarter Apfelsaft“ wurde

von der Projektgruppe bereits 1989 als Vermarktungsinitiative entwickelt, die damit Pionierarbeit leistete. In diesem Jahr feiert der Verein sein 30-Jahr-Jubiläum. Der von der ehemaligen Grünen-Stadträtin Doris Pepler-Kelka initiierte Förderkreis setzt sich für den Erhalt der Stuttgarter Streuobstwiesen und damit für

einen umweltfreundlich erzeugten, regionalen, naturtrüben Apfelsaft ein.

Wolf-Dietrich Paul und Petra Pfendtner vom Förderkreis „Stuttgarter Apfelsaft“ sagten: „Anstelle des meist angebotenen Apfelsafts aus importiertem Konzentrat regen wir an, dass die Gastronomie künftig mehr regionalen Direktsaft ausschenkt, in Stuttgart am besten unseren ‚Stuttgarter Apfelsaft‘. Hierzu müssen die Grundstücke natürlich gepflegt und die Äpfel auch aufgelesen werden.“

Der „Stuttgarter Apfelsaft“ hat sich inzwischen zu einer Qualitätsmarke entwickelt und erfreut sich großer Nachfrage. Mehr als sieben Millionen Liter sind bisher gepresst worden. Letztes Jahr waren es allein 200 000 Liter.

Auch im Rathaus wird der „Stuttgarter Apfelsaft“ bei Veranstaltungen und in der Kantine ausgeschenkt. Die Stadt ist Mitglied im Förderkreis „Stuttgarter Apfelsaft“ und wird durch Bürgermeister Peter Pätzold vertreten. (uk/as)