Vom Baum ins Glas

Es ist wieder Erntezeit im Oberfrauenauer Streuobstgarten – Auszeichnungen von Falstaff

Allein über vier Tonnen Äpfel wurden dieses Jahr bereits geerntet im Streuobstgarten der Familie Poschinger in Oberfrauenau – und die Ernte ist noch nicht beendet. Die Anlage ist die größte und älteste ihrer Art im Landkreis Regen und Heimat von 154 Obstbäumen. – Foto: Fotostudio A

Von Christina Hackl

Oberfrauenau. So mancher Ast biegt sich regelrecht unter dem schweren Gewicht seiner roten und goldenen Früchte und in der Luft liegt der süßliche Duft von Fallobst. Korb für Korb wird in diesen Tagen im historischen Streuobstgarten auf Gut Oberfrauenau die Ernte des Jahres eingesammelt. Äpfel, Zwetschgen und Birnen wandern anschließend direkt in die Brennerei. Die Ergebnisse wurden jüngst – wieder einmal – mit hohen Auszeichnungen dotiert.

Insgesamt 154 Obstbäume stehen auf dem 1,9 Hektar großen Areal, dem größten privaten Streuobstgarten des Landkreises. Angelegt wurde der Garten Anfang des 18. Jahrhunderts von den Freiherren von Poschinger als Teil des Schlossgartens. Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1792, damals wurde der Garten auch mit einer Mauer umfasst, die ihn noch heute schützt.

„Wir haben in den letzten Tagen eingesammelt, was der Sommer hat reifen lassen“, berichtete Anna Domani, die zusammen mit ihrem „Lehrmeister“ Herbert Kammermeier für das grüne Paradies und die Brennerei Verantwortung trägt.

Trockenheit gut überstanden

Rund eine halbe Tonne Zwetschgen machte im September den Anfang, es folgten rund 400 Kilogramm Birnen. Aktuell sind die Äpfel an der Reihe. Etwa vier Tonnen wurden bereits geerntet. „Jetzt kommen noch die späten Sorten dran, das sind noch einmal ungefähr drei Tonnen“, erklärt Anna Domani.

„Generell war heuer ein tolles Obstjahr. Die Früchte waren bei allen Sorten zahlreich und sehr aromatisch, da der Sommer viel Sonnenschein und somit Aroma und Zucker zu bieten hatte“, freut sich Domani. Die große Trockenheit haben die Bäume in Oberfrauenau erstaunlich gut verkraftet. „Das liegt zum einen daran, dass wir hier ausschließlich alte und sehr robuste Sorten haben“, weiß Anna Domani. Äpfel wie Geflammter Kardinal, Böhmischer Brünnerling oder Kaiser Alexander gehören dazu. Bei den Birnen sind es Gute Luise von Avranches oder die Gute Graue. Zudem sei der Boden in Oberfrauenau generell eher feucht. Verstärkt werde dieser Effekt noch durch den vereinzelten Moosbewuchs, durch den Wasser länger gespeichert werde.

Der Oberfrauenauer Streuobstgarten ist ein Mehrgenerationen-Garten. „Die 154 Bäume sind unterschiedlichen Alters. Der Älteste ist knapp über 100 Jahre, die Jüngsten gerade einmal ein Jahr alt“, so Anna Domani. Auch bei den regelmäßigen Nachpflanzung lege man Wert auf alte, bewährte Sorten.

Ein Teil der Äpfel landet in der Presse, um daraus Saft und später Essig zu machen. Der Großteil jedoch wird in der Brennerei veredelt. Die Gutshofbrennerei durfte sich in den vergangenen Jahren schon über viele Auszeichnungen für ihre Arbeit freuen. Jetzt sind weitere dazugekommen.

Der älteste Baum ist 100 Jahre alt

Falstaff, das reichweitenstärkste Gourmetmedium in Deutschland, Österreich und der Schweiz, hat fünf Destillate aus Oberfrauenau unter die Lupe genommen – und alle fünf wurden ausgezeichnet.

Am weitesten nach oben schaffte es der London Dry Gin mit den Namen „Re(h)serviert“ mit 93 Punkten. Der „Alte Apfel“ 2023 erhielt 92 Punkte, die „Birne Barrique“ 2023 kam auf 91 Punkte, die „Alte Zwetschge“ 2023 auf 90 Punkte. „Mr. Franz“ errang 91 Punkte. Mit jeder verkauften Flasche dieses Gins wird das Projekt „Future for Children“ in Tansania unterstützt.

Falstaff verkostet und bewertet Weine und Spirituosen nach einem international gebräuchlichen 100-Punkte-Schema. Hinter den Zahlen stehen sensorische Prüfungen durch Fachverkoster. Bewertet werden unter anderem Duft, Geschmack, Balance und Gesamteindruck. 90 bis 94 Punkte bedeuten „ausgezeichnet“. „Dass alle fünf unserer eingereichten Destillate diese Schwelle überschritten haben, ist für unsere kleine Gutsbrennerei durchaus etwas Besonderes“, freut sich Benedikt von Poschinger.

Wer die Arbeit im Obstgarten und der Brennerei mit eigenen Sinnen erleben möchte: Jeden Donnerstag um 11 Uhr gibt es eine Führung unter dem Motto „Gut und Genuss“. Treffpunkt ist im Gutshof, eine Anmeldung ist nicht nötig.