

Streuobstwiesen – vom Menschen geschaffene Naturräume

Lebensraum vieler vom Aussterben bedrohter Vogel-, Käfer- und Schmetterlingsarten



Archiv: Untere Naturschutzbehörde

Als Streuobstwiesen werden die traditionellen Formen des Obstbaus bezeichnet. Hier stehen Hochstämme verschiedenster Obstsorten und -sorten. Durch Nachpflanzungen ist das Erscheinungsbild unterschiedlich, jedoch entsteht für den Betrachter der Eindruck als seien die Bäume zufällig über die Wiese "gestreut". Der Name kommt also von der unregelmäßigen Anordnung und Zusammensetzung der Baumbestände her und hat nichts mit den "Streuwiesen" zu tun, deren Sauergräser früher als Einstreu im Stall verwendet wurden.

Streuobstbestände sind vom Menschen geschaffene Lebensräume. Sie werden in der Regel nicht gedüngt und nicht mit chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln behandelt. Infolge der weitgehend ungestörten Entwicklung können sich Tier- und Pflanzenwelt in geradezu idealer Weise aufeinander einstellen. Es bilden sich eine Vielzahl voneinander abhängiger Lebensgemeinschaften. Streuobstbestände zeichnen sich durch einen besonders hohen Reichtum an Arten und Individuen vor allem der Tierwelt aus. Sie sind Lebensraum vieler vom Aussterben bedrohter Vogel-, Käfer- und Schmetterlingsarten und bieten ihnen Nahrung, Nist- und Rastplatz. Für zahlreiche Pflanzen, die auf intensiv genutzten Wiesen und Äckern keinen Lebensraum mehr vorfinden, sind sie letzte Rückzugsgebiete. In Streuobstbeständen haben sich Sortenvielfalt und damit altes Kulturgut erhalten. Sie spielen als Bienenweide für die Imkerei eine wichtige Rolle.

Wie kaum ein anderes Element gestalten Streuobstbestände die Landschaft. Sie binden Siedlungen harmonisch in die Landschaft ein. Als prächtige Einzelbäume bereichern sie das Landschaftsbild. Sie gliedern die eintönige Produktionslandschaft und geben manchen Gegenden ein unverwechselbares Gesicht. Daneben verbessern sie in Siedlungen das Lokalklima, bieten Schutz vor Wind und Wetter, dienen der Luftverbesserung und spenden an heißen Sommertagen Schatten.

Streuobstbestände erhöhen nicht zuletzt auch den Erholungswert der Landschaft. Im Hinblick auf die Kinder – und Familienregion des Landkreises Günzburg sind Streuobstwiesen als Wohlfühlfaktor in unserer Landschaft anzusehen.

Für den Eigentümer ergibt sich eine Palette von Möglichkeiten das Obst zu verwerten. So bietet sich in erster Linie die Herstellung von Obstsaft an. Kinder sind hier dankbare Abnehmer. Aber auch die vergorene Form als Most kann noch seine Liebhaber finden. Wenn im Herbst Äpfel, Birnen und Zwetschgen reif sind, ist Hochsaison für die verschiedensten Obstkuchen. Meist eignen sich hier die leicht säuerlichen Apfelsorten besonders gut.

Ein **Zwetschgendatschi** aus eigenen Früchten und selbst gebacken – ein Genuss! Und so geht's.

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen, lauwarme Milch darüber gießen, und die Hefe darin unter Rühren auflösen. Restlichen Zucker, Salz, Butter oder Margarine in kleinen Stücken und die Eier auf dem Mehtrand verteilen. Alle Zutaten mit der Hand oder mit dem Knethaken des Handrührgerätes von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und auf ein gefettetes Backblech auslegen. Mit einer Gabel mehrere Male einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft. Eine Hand voll Semmelbrösel auf den Teig streuen und etwas Gelier-Fruchtzucker drüberstreuen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und zweimal längs einschneiden. Die Zwetschgen in Schräglage dicht aneinander auf den Hefeteig legen, jede Reihe muss die vorhergehende halb bedecken. Beim fertig belegten Zwetschgendatschi sollte man keinen Boden mehr sehen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200°C etwa 30-35 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, und nochmals ganz dünn mit Gelier-Fruchtzucker bestäuben. Es sollten keine Zuckernester entstehen. Die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser zum Kochen bringen und so lange kochen lassen, bis sie merklich dickflüssig geworden ist. Den noch warmen Zwetschgendatschi damit bestreichen. Glasur fest werden lassen und in gleichgroße Rechtecke schneiden.

Zutaten für Hefeteig:

500 g Mehl
30 g Hefe
250 ml lauwarme Milch
80 g Butter oder Margarine
2 Eier
50 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz

Zutaten für den Belag:

Semmelbrösel
Etwas Gelier-Fruchtzucker
1500 g Zwetschgen

Zutaten für die Glasur:

1 Glas einfache Aprikosenkonfitüre
Etwas Wasser