

Exotisches Früchtchen

Was sind Bayern-Kiwis und warum werden sie in Gingen an der Fils plötzlich zu Schwaben? Um dieses Geheimnis zu lüften, muss man Simon und Bettina Schall in ihrer kleinen Manufaktur besuchen.



Unscheinbar am Strauch, knallig nach der Verarbeitung: Die „Schwäbische Kiwi“, die Bettina Schall zu Marmelade verarbeitet, hat es in sich.



Cidre, Frucht-Secco und Balsamico – das sind Produkte, die man mittlerweile durchaus mit schwäbischen Streuobstwiesen verbindet. Aber ein Kiwi-Fruchtaufstrich passt nicht so richtig ins Bild. Tatsächlich ist er eigentlich nur ein Nebenprodukt, entstanden aus dem urschwäbischen Bestreben, ja nichts verkommen zu lassen. Das haben auch Simon und Bettina Schall in den Genen: Sie verwerten praktisch alles, was

auf ihren Streuobstwiesen gedeiht, bis hin zu den Blüten der hoch wachsenden Wiesenblumen, die mit Salz vermischt zum dekorativen „Blütensalz“ werden. So hat sich das Paar natürlich auch der seltsamen Pflanzen mit den kleinen Früchten angenommen, die auf einer ihrer Streuobstwiesen an einem Spalier entlang-ranken. Nach einigen Recherchen fanden sie den Namen des Gewächses heraus: Es handelt sich um die Weihenstephan- oder

Bayern-Kiwi, eine Art der Strahlengriffelgewächse, zu denen auch die bei uns handelsübliche Kiwi gehört. Die „Weiki“ ist eine Miniform davon. Ab Juli hängen die stachelbeergrößen, grün-rötlich gefärbten Früchte büschelweise an den Zweigen. Mit fortschreitender Reife geht ihre Farbe zunehmend ins Bräunliche und sie werden etwas schrumpelig.

Dann ist es Zeit zum Ernten und Verarbeiten. Oder zum Direktessen: Beim behutsamen Zerkauen erweisen sich die Mini-Kiwis als erstaunlich mild und süß. Das schmeckt eigentlich nicht nach Kiwi, die hat deutlich mehr Säure. Aber irgendein bekannter Geschmack ist da doch ... Ein Kernchen, einzeln zerbissen, führt schließlich auf die Spur: Es hat was von Feigen. Das Ehepaar



Schall zuckt die Schultern, denn das haben die beiden noch nie herausgeschmeckt. Aber schließlich „stecken da über 70 Aromastoffe drin“, sagt Bettina Schall, während die normale Kiwi nur 15 habe. Da kann jeder etwas anderes schmecken.

Ein Hauch von Schokolade

Im Nachgang, wenn man die etwas dickere Schale, die mitgegessen wird, gründlich zerkaut, lässt sich ein Hauch von Schokolade ahnen, da sind sich alle wieder einig. Unumstritten ist auch der gesundheitliche Wert der Weiki, die eine ganze Reihe wertvoller Stoffe enthält. „Das ist schon eine Powerfrucht“, sagt Bettina Schall und sorgt für Staunen, als sie eines der gerade reifenden Früchtchen aufschneidet: Es ist im Inneren grasgrün mit

kleinen schwarzen Punkten, wie eine Miniatur der großen Kiwi für den Kinderkauf laden.

Entsprechend grün-schwarz gesprenkelt sieht dann auch später der Fruchtaufstrich aus. Im Filstal gewachsen und verarbeitet, verdient er nun auch den Zusatz „schwäbisch“. Er ist immer schnell verkauft, zumal die produzierte Menge nicht allzu groß ist: Am 20 Meter langen Spalier hängen je nach Saison 20 bis 30 Kilo der „Kiwibeeren“. Bettina Schall und ihre Mutter verarbeiten sie portionsweise. Sie geben Gelierzucker und einen Schuss Apfelsaft für die Säure dazu, mehr nicht. Von Mischungen, zum Beispiel mit Apfel, sind Schalls wieder abgekommen. Wenn schon etwas Besonderes, dann wollen die Kunden es auch gerne pur, haben sie gelernt.

Eigentlich komme das Genusswerk Schall

Die Powerfrucht Weiki

Schon ab den 1960er-Jahren hat man sich im Institut für Gartenbau der Hochschule Weihenstephan mit kleinfertigen Kiwi-Arten beschäftigt: Sie gehören wie die bei uns gängige Kiwi (*Actinidia deliciosa*) zu den Strahlengriffelgewächsen, jedoch zur Unterart *Actinidia arguta*. Ziel war es, eine robuste, frostharte Sorte zu erhalten, die sich für den Anbau in Deutschland eignet. Dafür sammelte man verschiedene Pflanzen aus ihrer Ursprungsregion in Asien und selektierte sie nach den gewünschten Eigenschaften. Das Ergebnis ist die „Weihenstephan-Kiwi“ oder Weiki, oft auch Bayern-Kiwi genannt.

Nicht nur bei den Aromastoffen hat diese Mini-Frucht eine Menge zu bieten. Sie enthält unter anderem deutlich mehr Vitamin C als die Zitrone und weitere als gesundheitsfördernd eingestufte Stoffe, beispielsweise die Antioxidantien Carotin (Provitamin A) und Lutein.

Damit die Mini-Kiwi Früchte trägt, braucht man mindestens eine weibliche und eine männliche Pflanze. Und etwas Geduld, denn bis zur ersten Ernte können ein paar Jahre vergehen. Dafür halten die Weiki-Pflanzen Frost bis minus 30 Grad aus und ranken an Spalieren oder auch einer Pergola entlang. Ihre Fangemeinde ist allerdings nach wie vor überschaubar. Das Institut in Weihenstephan vertreibt sie derzeit nicht; sie ist aber bei verschiedenen Anbietern in Deutschland zu haben.

Wandertouren



Ein Stück Schwäbische Alb!

20 Wandertouren Schwäbische Alb und Junge Donau

- Rundwanderwege
- 6 bis 14 km lang
- neu beschildert
- Tourenbeschreibung
- Karten und Höhenprofile
- Sehenswertes und Infos

Eiszeitpfade



Broschüre „Wandertouren“ bestellen oder Touren im Internet downloaden mit GPS-Daten



Alb-Donau-Kreis Tourismus
Schillerstraße 30 · 89077 Ulm
Tel. 0731 . 185 - 1451
tourismus@alb-donau-kreis.de
www.tourismus.alb-donau-kreis.de



Äpfel sind der wichtigste Rohstoff der Genussmanufaktur. Auf Schalls Wiesen wachsen auch alte Sorten.

getüfelt hat. Das prickelnde Ergebnis ist nicht zu süß, sondern hat eine leichte Säure und Schärfe. Schwerpunkte sind aber der milde oder herbe Cidre oder der Apfel- und Birnen-Balsamico, die in der Variante „gereift“ mehrere Jahre im Gewölbekeller auf den Verkauf warten. Einmal monatlich ist der Verkaufsraum der Genusswerkstatt geöffnet: Im umgebauten, ehemaligen Stall von Simon Schalls großelterlichem Haus stehen die Produkte auf Brettern, die an raue Holzplanken geschraubt sind. „Das war mal ein Holzschuppen auf einer der Streuobstwiesen“, sagt Simon Schall. Als die Hütte zusammenbrach, hat er die Bretter verwertet. Auch Fruchtaufstrich aus Apfel, Quitte und schwäbischer Kiwi steht im Regal – wenn er nicht schon wieder ausverkauft ist.

Text: Karin Ait Atmane
Fotos: Annette Cardinale

durchaus gefordert. Umso wichtiger waren ihm Streuobstwiesen, die er als Ausgleich zum Arbeitsalltag sieht. „Es ist ein XXL-Hobby“, sagt er. „Aber es ist Hobby.“ Vor allem in der Erntezeit gilt das für die ganze Familie: Die beiden Söhne, vier und zwei Jahre alt, verbringen mit ihren Trettraktoren oft den ganzen Tag auf der Wiese, und die Eltern von Schalls packen kräftig mit an. Dass sie nicht davon leben müssen, sehen alle als großen Vorteil. „Wir müssen keine Masse machen“, sagt Bettina Schall, stattdessen gelte „lieber klein und fein.“

Pflanzenschutzmittel sind tabu

Die Bio-Zertifizierung ihres Genusswerks ist auf dem Weg, die Wiesen wollen sie „nicht ausbeuten“: Sie werden bis auf den Bereich direkt um die Bäume herum nur zwei Mal jährlich gemäht, Pflanzenschutz- oder Düngemittel sind tabu. Auch Rohstoffe kauft das Genusswerk nur in geringem Umfang dazu. „Wir wollen das verwerten, was wir haben“, sagt Simon Schall. „Und wenn wir nichts mehr haben, dann gibt es nichts mehr.“ Was auch schon passiert ist – im Sommer 2017, als die Ernte wie fast überall in der Region komplett ausfiel. In normalen Erntejahren werden dagegen mehr als 10 000 Liter Apfel- und Birnensaft peu à peu verarbeitet. Jüngstes Produkt im Sortiment ist der alkoholfreie Fruchtsecco, an dessen Rezept die ganze Familie



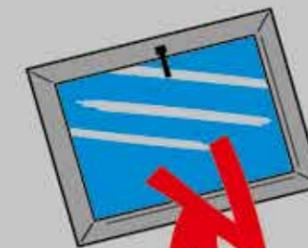
Von der Streuobstwiese zum Reifen in den historischen Gewölbekeller: Die ganze Familie hilft bei der Ernte mit.

aber schon „vom Apfel“ her, erklären Simon und Bettina Schall. Seit 2012 haben die beiden unter dem Label „Pomme Jardin“ ihre Produkte vermarktet; seit Januar 2019 heißt ihr kleines Unternehmen „Genusswerk Simon Johannes Schall“. Beide

Namen sind noch im Internet zu finden, und gleich unter welchem – die Grundlage bleiben Streuobstwiesen in und um Gingen. Wobei hier nicht die Rede vom schwäbischen „Stückle“ mit acht Bäumen ist, sondern von alles in allem mehreren Hundert Streuobstbäumen auf knapp vier Hektar Fläche. Denn während landauf landab über die schwindende Bereitschaft zum Bewirt-



schaften von Streuobstwiesen geklagt wird, hat Simon Schall genau davon geträumt. Als Kind erlebte er nicht nur die Obstbaumwiesen seiner Eltern, er fuhr auch bei anderen Bauern auf dem Schlepper mit, durfte als Teenie selbst ans Steuer und hat schließlich Landmaschinenmechaniker gelernt. Heute arbeitet der 34-Jährige als Abteilungsleiter in einem großen Bauunternehmen und ist im Beruf



www.reicherterfenster.de

Reicherterfenster

seit 100 Jahren!

„schöne Augen für's Haus“

fenster - Wintergärten - reparaturen - sonnenschutz - haustüren
hans-böckler-str. 15 - 72770 reutlingen - tel. 07121/9199-0 fax -91 -info@reicherterfenster.de



SCHÜCO

Genusswerk

Jeden ersten Samstagvormittag im Monat ist der Verkaufsraum in der Mühlgasse 1 in Gingen an der Fils geöffnet, weitere Termine auf Anfrage.
Telefon 0 71 62/3 05 10 66
www.genusswerk-schall.de.

Schwäbische Alb

