

# Opas Most wieder spannend machen

Spannendes aus heimischem Streuobst erschaffen: Zwei junge Rudersberger berichten von ihrer Geschäftsidee

VON MATHIAS ELLWANGER

**RUDERSBERG.** So viele Streuobstwiesen wie in Rudersberg gibt es in der Region kein zweites Mal. Doch dieses Kulturgut ist in Gefahr, denn es fehlt an Menschen, die sie bewirtschaften. Zwei Rudersberger wollen dem mit einer Geschäftsidee entgegenwirken. Wie ist ihr Ansatz und was wollen sie damit erreichen?

„Flomali“ heißt ihr Betrieb und trägt seinen Zweck bereits im Namen. Haben sie ihn doch nach „flos mali“ benannt, der lateinischen Bezeichnung für Apfelblüte. Womit wir direkt im Thema wären, denn Nick Neuburger und Max Rutha wollen mit ihrer Geschäftsidee die Lust an der Arbeit in den Apfelbäumen wecken. Und aus dieser Arbeit zugleich Produkte entstehen lassen, die neugierig machen.

## Den traditionellen Most in die Jetztzeit holen

Denn wer an Most denkt, wird sich beim Lesen mitunter an das doch etwas raue Getränk erinnern, das zu Großelterns Zeiten zum Abendessen häufig noch dazugehörte. Das aus dem eigenen Fass kam und in einem Tonkrug serviert wurde. Aber auch geschmacklich meist keine Offenbarung war. Diesen traditionellen Trank in die Jetztzeit zu holen, oder, wie es Nick Neuburger formuliert, „Opas Most wieder spannend machen“: Das ist die Mission von Flomali.

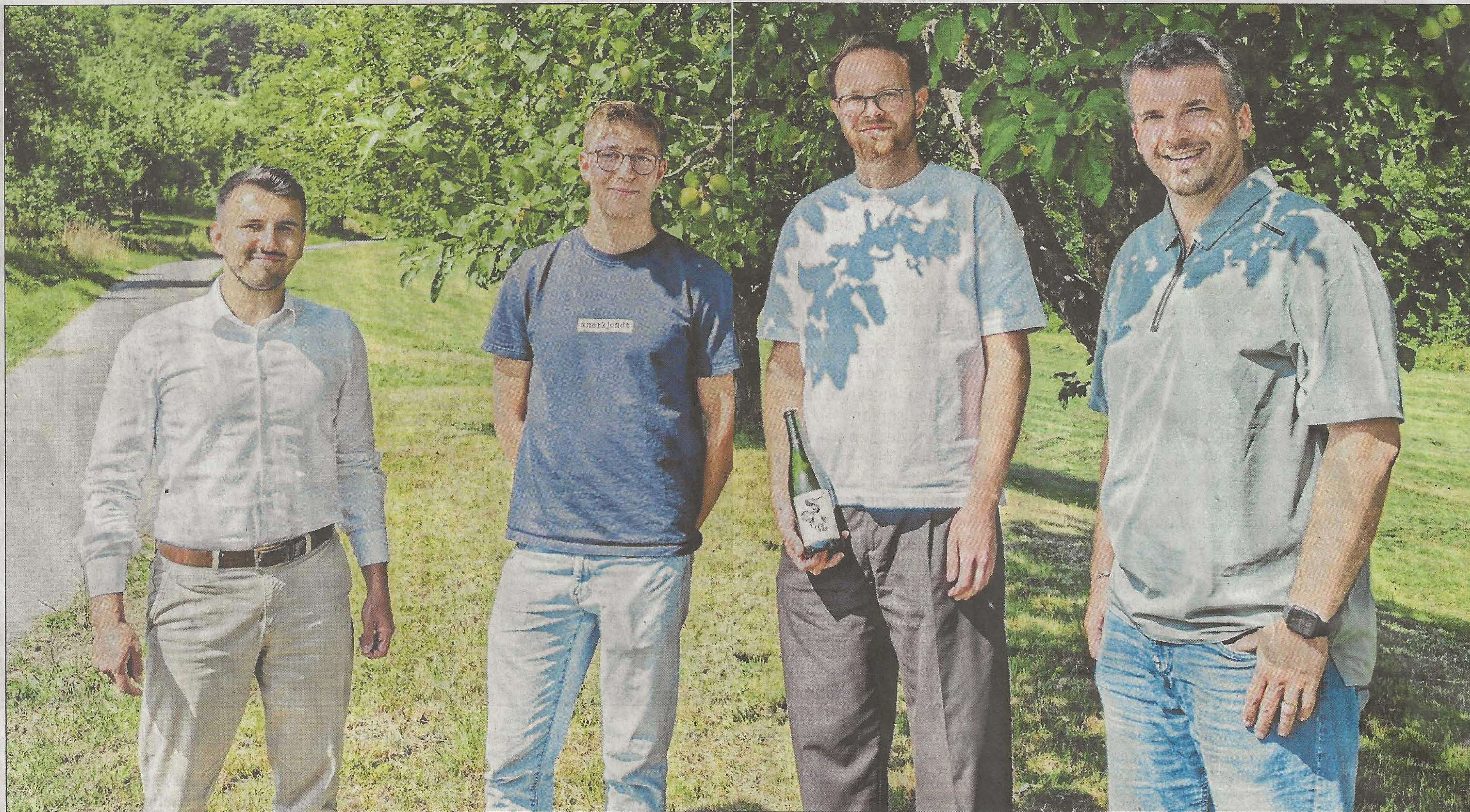
Worauf sie sich dabei einlassen, wussten der 27-Jährige und sein gleichaltriger Mitstreiter Max Rutha ziemlich genau. Für sie war die Arbeit in den Streuobstwiesen nicht einfach nur eine romantische Idee. Sie haben sich zuvor intensiv damit auseinandergesetzt. Neuburger etwa hat sein Bio-Ökonomie-Studium mit einer Arbeit über „das Biomassepotenzial in Streuobstwiesen“ abgeschlossen.

Und Rutha hat für seinen Abschluss in Nachhaltiger Ernährungswirtschaft über die „nachhaltige Nutzung von Streuobst im Rems-Murr-Kreis“ geforscht. Beide kannten die Streuobstwiesen in und um Rudersberg zudem aus ihren Familien. Wussten also bereits, dass deren Erhalt Arbeit bedeutet, kaum etwas einbringt und viele Stücker daher zunehmend verwildern.

## Kulturlandschaft erhalten, spannende Produkte herstellen

Mit ihrer Geschäftsidee wollen sie hier ansetzen. Also einerseits dazu beitragen, dass die Kulturlandschaft wieder stärker aktiv bewirtschaftet wird. Und andererseits eine wirtschaftliche Perspektive schaffen: mit Produkten aus eigener Herstellung, die so ganz nebenbei das etwas altbackene Image des Mosts überwinden. „Da lässt sich viel mehr draus machen“, findet Neuburger.

Einen Pét Nat etwa, ihre Erstlingskreation.



Nick Neuburger (2. von links) und Max Rutha (zweiter von rechts) hatten die Geschäftsidee. Cenk Alac (links) und Raimon Ahrens freuen sich über die Initiative.

Foto: Mathias Ellwanger

Dabei handelt es sich um einen naturtrüben Schaumwein, der in der Flasche gegärt wurde und dadurch natürlich prickelt. Auf 400 Flaschen haben die beiden Rudersberger dessen Produktion beschränkt. Und es werden wohl keine weiteren Flaschen hinzukommen. Denn Pét Nat sei zwar geschmacklich spannend, mit einer feinen Säure und leichter Süße. Aber zugleich sei es mit dieser Methode auch schwierig, gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. „Das war nur ein erster Test“, sagt darum auch Max Rutha. Weitere Produkte sollen nach der anstehenden Ernte hinzukommen: Apfelschaumwein, Apfelwein, aber auch ein eigener Saft sind geplant.

## Begeisterung für das Thema Streuobst schaffen

Den beiden geht es aber um mehr als nur das spannende Produkt. Ihr Ziel ist es, den Erhalt der Streuobstkultur zu fördern. „Wir werden das Problem zu zweit nicht lösen“, weiß Max Rutha. Aber womöglich ließen sich über ihr Projekt ja auch mehr Menschen einbinden und für das Thema begeistern. „Die Gang von

meinem Opa feiert das jedenfalls“, sagt Mitstreiter Nick Neuburger lachend. Darüber hinaus hätten sie bereits viele positive Rückmeldungen erhalten.

Und auch bei der Gemeinde zeigt man sich begeistert über das Engagement der beiden 27-Jährigen. Wirtschaftsförderer Cenk Alac stellt vor allem die Verbindung von Nachhaltigkeit und wirtschaftlichen Anreizen bei „Flomali“ heraus. Bürgermeister Raimon Ahrens ergänzt: Streuobst bleibe auch deshalb häufig ungenutzt, weil die Zahl der Mostereien abgenommen habe. „Wenn es jemand gibt, der die Äpfel abnimmt, kann das ein Anreiz sein“, findet der Schultes.

Der ganz nebenbei auch vom Erstlingsprodukt überzeugt ist. „Das schmeckt sehr gut und ist eine gelungene Alternative zu Sekt“. Sein Urteil zum Erstlingswerk der beiden Jungunternehmer? „Ein bisschen herber als Apfelsaft, aber nicht so kantig wie ein Most“. Den Apfel schmecke man dabei deutlich heraus. Unnötig zu erwähnen, dass die Gemeinde den beiden Gründern ein Stückle Streuobst verpachtet hat.

## Manufaktur aus Leidenschaft, nicht zuvorderst zum Broterwerb

Dass es für alkoholische Apfelgetränke durchaus einen Markt gibt, zeigt sich in unseren Nachbarländern Frankreich (Cidre) und Großbritannien (Cider). Aber auch in anderen deutschen Regionen gehört der Ebbelwoi (Hessen) oder Viez (Trierer Raum) fest auf die Getränkekarte in Restaurants.

So weit ist man bei Flomali noch nicht, kann man auch gar nicht sein. Max Rutha macht gerade noch seinen Master in „Public and Non-Profit Management“, Nick Neuburger arbeitet hauptberuflich bei der Stadt Schorndorf als Nachhaltigkeitsbeauftragter. Ihre Streuobstmanufaktur, sie ist weniger Broterwerb als Leidenschaft. Und sie beruht auf Überzeugungen. Dass diese Kulturlandschaft erhaltenswert ist. Dass es Menschen gibt, die sich für diesen Erhalt weiter aktiv einsetzen. Und dass sich daraus ganz nebenbei auch noch Genussvolles entwickeln lässt.

Noch ein langfristiges Ziel: dass die Streuobstwiesen wieder als lebendige Orte der Ge-

meinschaft, des Genusses und der Vielfalt wahrgenommen werden. Deshalb soll die Idee auch nicht bei der bisherigen Größe enden. Der Ansatz soll auch auf andere Wiesen übertragen werden. Er soll Workshops und gemeinsame Aktionen rund um die Streuobstwiese beinhalten. Und „wir wollen langfristig die Menschen beteiligen, die ihre Äpfel einbringen“, sagt Max Rutha. Denkbar wäre etwa eine Art Dividendenausschüttung. Eine weitere Idee der beiden ist eine Art digitale Streuobstbörse, über die man etwa Streuobstwiesen für ein Jahr buchen könne. Im Idealfall würde am Ende eine Streuobst-Community stehen.

Zunächst steht nun im Herbst aber die Ernte an. Und damit der zweite Versuch, etwas geschmacklich Spannendes aus den Äpfeln des Wieslaufs zu kreieren.

## Flomali

Weitere Informationen zu den beiden Gründern und ihrer Idee gibt es online unter [www.flomali.de](http://www.flomali.de).