



GRIMMS APFELPARADIES

Ausgerechnet ein Apfel soll der Schuldige gewesen sein, der Adam und Eva verführt hat, vom Baum der Erkenntnis zu kosten und damit zu riskieren, aus dem Paradies verwiesen zu werden? Was macht den Apfel so verführerisch? Ein Besuch auf dem Apfelhof gibt vielleicht Aufschluss.

Wenn Caroline Grimm vom Apfelhof morgens früh die Türen zu dem kleinen Holzschuppen aufschließt, strömt ihr ein unwiderstehlicher Apfelduft entgegen: Reich geschwängert ist dann die Luft von süßen, aromatischen Düften der Äpfel, die in dem Verkaufs- und Verkostungsraum liegen und auf die ersten Kunden warten: Äpfel gibt es hier, nichts als Äpfel. Alkmene, Gala, Elstar, Holsteiner Cox, Santana, Summer Red und wie sie alle heißen, frühe und späte Sorten, Lageräpfel und Äpfel zum sofortigen Verzehr geeignet, insgesamt 18 Sorten hat Caroline Grimm in ihrem Apfelgarten wachsen – alle in Bio-Qualität. Daneben und darüber hinaus gedeihen hier auch alte Sorten wie Boskop, Glocken und Goldparmäne. Die Düfte sind so betörend, man bekommt sofort Lust, in einen hineinzubeißen. Das allerschönste daran ist: man

darf es auch! Natürlich haut man nicht die Zähne in das saftige Apfelfleisch, sondern schneidet sich gesittet einen Apfelschnitt auf dem dafür parat liegenden Holzbrettchen ab. „Manch einer probiert alle durch, bevor er weiß, welcher sein Lieblingsapfel ist“, erzählt Caroline Grimm, die in ihrem früheren Leben einmal Restauratorin gewesen ist. „Manch anderer kommt und kauft gezielt von einer bestimmten Sorte einen ganzen Sack voll.“ Ein kleines Schild auf dem Tresen erinnert daran, den eigenen Beutel mitzubringen. Man ist hier durch und durch umweltbewusst, keine Frage, und überzeugt davon, dass „Bio für alle erschwinglich sein sollte.“ Deswegen sind die Preise auch keine Apotheken- sondern Apfelhofpreise. Daneben stehen die frisch gepressten Apfelsäfte in 5-Liter-Kanistern als buntenreine Mischung – so süß, schwer und kraftvoll, fast wie ein köstliches Dessert.



Bevor die Früchte allerdings zu Saft werden, ist sehr viel Pflege und Fürsorge notwendig. Unendlich viel ist Caroline Grimm draußen an der frischen Luft, wenn sie im Sommer erntet und schneidet und ganzjährig zwischen den Bäumchen mäht, häckselt und mulcht. Bei der Apfernte, die hier noch vollkommen händisch geschieht, helfen häufig ihre mittlerweile erwachsenen Kinder und Freunde aus dem Dorf. Nicht per Erntemaschine, nein, sondern so wie früher pflücken sie die reifen Früchte von den in langen Reihen wachsenden Bäumchen ab und betten sie in hübsche Holzkisten. Zwei Hektar voller Bäume sind es insgesamt, nicht zu hochgewachsen, damit man sie gut beernten kann, mit Wildäpfeln durchsetzt – für die bessere Bestäubung – und den Bienenkästen nebenan. „Das ist wahnsinnig schön“, schwärmt Caroline Grimm von ihrem eigenen Beruf, auch wenn es in der Hauptsaison sehr anstrengend ist. Von den Schwiegereltern aufgebaut und kultiviert, hat sie den Hof mit ihrem Mann Friedrich-Christian vor einigen Jahren ganz übernommen. In ihrem berufsbedingten unstenen Leben war der Ort für die Familie immer ein Urlaubsort und Treffpunkt. Diese magnetische Anziehungskraft hat er glücklicherweise trotz der vielen Arbeit beibehalten, der Aspekt des Besonderen haftet dem Wundergarten einfach an. Und irgendwie scheint Caroline Grimm



ihrem ehemaligen Beruf als Restauratorin doch auch treu geblieben zu sein: Sie bewahrt eine traditionelle Kultur, und zwar die des Pflanzens und Erntens bei. Was für ein Glück, dass dieses köstlich-knackige Obst, das zu den Rosengewächsen gehört, quasi direkt vor der Haustüre wächst und den Apfelfeinschmeckern in den Mund: Paradiesische und sehr verführerische Verhältnisse also – und obendrein noch nachhaltig!

Andrea Keil

BIO-APFELHOF GRIMM

Wintersbergerweg 3

23743 Cismar

Telefon 04366/331

www.cismar.de/grimm/index.htm

Quelle:FRISCHE Luft Ausgabe 2/2019