



# DIE TUN WAS!

Und BILD der FRAU ist dabei

Anne (36) hilft Bauern,

Obst mit Mini-Macken fair zu verkaufen

# Ich bin Apfelretterin

### Um wen geht's?

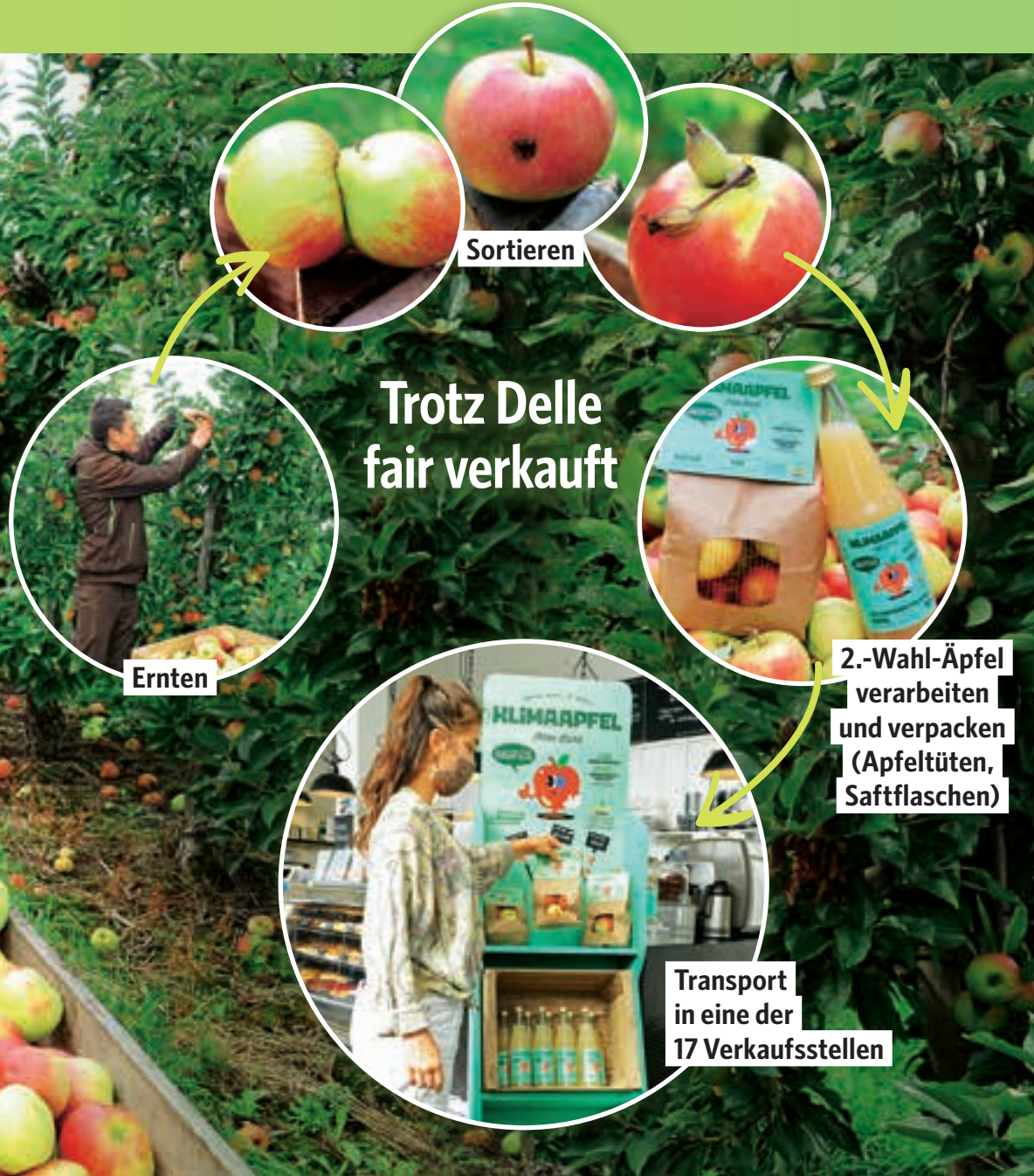
Anne Meier (36), Geschäftsführerin und Creative Director von 17 Cafés in Hamburg.

### Das Problem?

Für Äpfel mit kleinen Schönheitsfehlern kriegen Bauern nur Schleuderpreise.

### Annes Idee:

Sie kauft 2.-Wahl-Äpfel zu Normalpreisen auf – und als „Klimaäpfel“ weiter. Das hilft Landwirten UND schafft ein neues Bewusstsein für Lebensmittel. Angefangen hat übrigens alles, weil sie ihrem Nachbarn nach einem Ernteschaden helfen wollte.



WELT“Worte  
 „Aus kleinem Anfang entspringen alle Dinge.“  
 Cicero  
“

### Sind wir WELTKlasse?

■ Sagen wir: Wir sind auf dem Weg! Seit Reporterin Jana Henschel selbst Gemüse und Obst anbaut (und im Sommer zig Gießkannen schleppt!), schnip-pelt sie kleine schadhafte Schäden an eigenen Bohnen, Erdbeeren oder Kohlrabis eh schon liebevoller weg, statt etwas wegzuerwerfen. Nach dem Besuch beim Apfelbauern greift sie beim Einkauf auch richtig gern Ware mit Mini-Macken. „Es muss ja echt nicht alles wie aus dem Labor aussehen. Wieder mehr Respekt vor unserem Essen entwickeln – bei dieser Idee mache ich nur zu gerne mit.“



Die Sonne meint es noch mal gut heute. Die Luft ist lau an diesem September-Vormittag, die Äpfel leuchten im goldenen Licht. Elstar, Boskop, Gala, Braeburn – soweit das Auge reicht.

Wir sind im Alten Land bei Hamburg, Europas größtem Obstanbaugebiet. Bis zu 300 000 Tonnen Äpfel wachsen hier im Jahr. Anne Meier schiebt ihr Rad durch die Plantage, schaut zufrieden auf die Bäume. Die Ernte ist angelaufen und mit ihr das Sortieren: Die „guten“ Äpfel kommen in die Kisten für Supermärkte, die mit kleinen Macken in die Kisten ihres Projekts „Klimaapfel“. Anne vermarktet Äpfel mit Mini-Macken (Infos: [www.klima-apfel.de](http://www.klima-apfel.de)) für Obstbauern – damit die Landwirte dafür faires Geld kriegen. „Denn eigentlich sind sie

kaum zu verkaufen. Verbraucher wollen makellose Äpfel wie aus dem Labor.“ Anne hebt einen Apfel auf, streichelt eine Narbe, keine drei Millimeter groß. „Ich habe mir selbst immer die schönsten ausgesucht. Jetzt merke ich erst, wie unfair das war. Andere schmecken genauso gut.“



Im Einsatz: Obstbauer Hauke testet Äpfel auf Reife

Wie das alles angefangen hat mit ihrem Projekt? Dafür blicken wir zurück in den Sommer 2019 ...

Das Jahr hatte gut begonnen. Im Frühjahr waren die Bäume von Obstbauer Hauke Schuback – Annes Nachbar – voller Blüten, seine Bienen summten um die Zweige. Monate später hingen schönste Äpfel daran. Aber dann kommt der Juni – und mit ihm ein Hagelschauer, zehn Minuten lang. Dicke Körner knallen auf die Früchte. „Danach hatten sie überall Dellen“, sagt der 23-Jährige. „Das war ein Riesenschreck.“

Anne Meier wohnt direkt neben Haukes Plantage. Sie steht an diesem Tag vor ihrem Fenster, schaut auf die Bäume und denkt besorgt: „Was wird

jetzt aus der Ernte?“

Das fragt sich auch Hauke. Das ganze Jahr hatte er darauf hingearbeitet, Bäume gewässert und gepflegt – und nun das: Ein großer Teil seiner Ernte ist an Supermärkte nicht mehr verkaufbar.

### Der Klimawandel verändert die Landwirtschaft

In jenem Sommer sieht er nur einen Ausweg: „Ich hätte diese Äpfel zu Schleuderpreisen an die Mosterei verkauft. Aber das hätte nicht mal die Produktionskosten gedeckt.“

Projektmanagerin Anne hat eine bessere Idee. In Rekordzeit gründet sie nach Feierabend die Marke „Klimaapfel“, entwickelt ein Logo. Sie kauft Hauke die Äpfel zu 1.-Wahl-Preisen ab, lässt sie in umweltfreundliche Verkaufstüten abpacken oder als Saft in Flaschen füllen und an 17 Ver-

kaufsstellen liefern, darunter Cafés, Caterer und Hofläden, mit denen sie damals schon zusammengearbeitet.

Zehn Tonnen Obst rettet Anne auf diese Weise. Ihre Idee kommt an – das merken auch wir BILD der FRAU-Reporter, als wir später ins Café Schmidt Elbe fahren. Das Regal mit den Klimaapfel-Produkten ist fast leer. „Unsere Kunden machen gern bei der schönen Idee mit“, schwärmt eine Mitarbeiterin.

Anne Meier hilft nicht nur, dass Obstbauer Hauke faires Geld kriegt. Ihr Projekt schafft auch ein neues Bewusstsein für Lebensmittel aus der Natur. Dafür, dass Obst und Gemüse Narben oder Dellen haben können – weil wir schadhafte Stellen ruhig ausschnei-

den dürfen, wie Oma ja auch. „Hagelschauer wie der 2019 werden sich durch den Klimawandel wiederholen“, weiß Anne, die Mutter eines vierjährigen Sohnes ist. „Wir müs-

sen für unsere Kinder lernen, Ressourcen klüger zu nutzen, besser mit der Natur umzugehen. Der Anbau von Lebensmitteln braucht viel Wasser und Energie.“ So auch bei Äpfeln – sie sind ein Stück Klimaarbeit. Deswegen lässt Anne ihr Projekt „Klimaapfel“ wachsen. Sie sucht mehr Obstbauern, die mitmachen wollen. Und Produzenten für Apfelmus. Bald will sie auch Apfel-Zimt-Likör verkaufen. „Und wir planen den Online-shop, um die Produkte bundesweit zu verkaufen.“ Anne lacht. „Es fühlt sich gut an, so etwas Sinnhaftes zu tun!“ Dann beißt sie in den Apfel, den sie bis eben gestreichelt hat. „Mhmm, lecker! Diese Äpfel sind die Arbeit wirklich wert.“

JANA HENSCHEL



Gute Sache: Anne genießt einen Klimaapfel

Bitte umblättern. Auf der nächsten Seite geht es weiter ▶