

# „Uns liegen besondere Obstsorten am Herzen“

Es mag noch ein Geheimtipp sein, aber nach Kammerforst zieht es jedes Jahr zahlreiche Touristen aus ganz Deutschland. Malerisch am Rande des Nationalpark Hainich im nordwestlichen Thüringen gelegen, ist das kleine Dörfchen nur 15 Autominuten von der nächstgrößeren Stadt Mühlhausen entfernt.



Den Titel „Nationalparkgemeinde“ trägt Kammerforst mit. Hier ist auch die Heimat von Stephanie und Mario Fett. Bis vor wenigen Jahren gab es in der Umgebung vor allem traditionelle Landwirtschaft. Bauernhöfe mit Café und einem kleinen Hofladen, wie man sie aus anderen Regionen kennt, gibt es hier historisch bedingt eher selten. Das wollte Familie Fett ändern. Deshalb haben die beiden Betriebswirte vor zehn Jahren einen Obsthof aufgebaut. Wir haben mit ihnen über ihren Weg und ihre Pläne für ihr Unternehmen ApfeLiebe gesprochen.

**Dass sich zwei Menschen, die sich im Berufsleben etabliert haben dazu entschließen einen Obstbaubetrieb zu gründen, ist schon eher ungewöhnlich. Wie kam es dazu?**

MF: Wir sind beide hier in Kammerforst auf dem Land aufgewachsen und daher gab es schon immer einen Bezug zur Landwirtschaft. Meine Großeltern hatten selbst eine kleine Landwirtschaft

**Welche Obstsorten bauen sie hier an?**

MF: Auf einer Fläche von 3,5 Hektar bauen wir hauptsächlich Äpfel, aber auch Birnen und Süßkirschen an.

SF: Wir hatten von Beginn an immer die Idee besondere Produkte anzubieten. Deshalb bauen wir zum Beispiel einen roten Wildapfel an. Das ist relativ ungewöhnlich für die Region. Dieser Apfel hat nämlich ein rotes Fruchtfleisch und auch der Saft, den wir daraus gewinnen, ist leuchtend rot.

Uns liegen besondere Obstsorten am Herzen. Bei uns gibt es zum Beispiel die Sorten „Freiherr von Hallberg“, „Gräfin Goldach“ oder unseren Sonnenglanzapfel. Der ist richtig sonnengelb und hat ein ganz spezielles Aroma. Den kann man in keinem Supermarkt weit und breit finden, den gibt's wirklich nur bei uns.



## Welche Produkte gibt es außerdem?

MF: Es gibt natürlich auch helle Säfte, wie einen Apfel-Birnen-Saft. Oder einen Apfel-Kirsch-Saft. Wir stellen auch Obstbrände aus unseren Früchten her. In der Erntesaison gibt es auch frisches Obst direkt bei uns im Hofverkauf.

Dass wir uns von der Masse absetzen wollen, wissen auch unsere Kunden zu schätzen. Deshalb kommen sie hier zu uns nach Kammerforst, um ihre Äpfel zu kaufen. Teilweise nehmen sie recht weite Strecken auf sich und fahren etwa 60 Kilometer. Wir sind stolz darauf, dass wir unsere Kunden mit unserem Angebot überzeugen können.

## Sie haben von Anfang an darauf gesetzt ihre Produkte direkt zu vermarkten. Warum war ihnen das wichtig?

MF: Wir sind schon immer gern nach Südtirol oder auch in die Bodensee-Region gereist. Das sind ja typische Obstanbaugebiete. Das hat uns ein bisschen inspiriert: diese kleinen Höfe mit eigenen Produkten und auch sehr guten Produkten. Und da haben wir uns gesagt: Das muss doch in Thüringen auch machbar sein.

*Eine Besonderheit und absolute Rarität ist der rote Apfelsaft. Im letzten Jahr war er nach nur sechs Wochen ausverkauft.*



## Und dass es machbar ist, kann man sehen.

SF: Dadurch, dass wir beide nur nebenbei hier auf unserem Obsthof arbeiten und hauptberuflich andere Jobs haben, ist es schon eine große Aufgabe. Aber es wächst Stück für Stück. Es kommt eigentlich immer etwas Neues hinzu.

Also am Anfang war es so, dass wir das für uns gemacht haben. Wir haben immer Tütchen mit Äpfeln rausgestellt und hatten eine „Kasse des Vertrauens“. Das wurde gut angenommen so ging es peu à peu weiter. Dann haben wir immer neue Sorten gefunden und dazu gepflanzt. Es ist also jedes Jahr mehr geworden. Erst haben wir den Saft in Big Bags [Anm. Getränkekartons mit drei bis fünf Liter Fassungsvermögen] abgefüllt. Jetzt haben wir auch Flaschen.



MF: Und wir bauen zum Beispiel gerade eine eigene Destillerie. Denn wir wollen gern unsere Obstbrände selbst herstellen. Und ab dem nächsten Frühjahr wollen wir unseren neuen Hofladen eröffnen, der dann immer geöffnet ist. Weil wir direkt nebenan wohnen, können dann zum Beispiel auch sonntags Wanderer klingeln und bei uns Verpflegung kaufen oder eine Rast machen.

Wir wollen uns einfach immer weiterentwickeln. Auch Fruchtseccos und Cider sind für uns ein Thema. Aber wir wollen Schritt für Schritt wachsen, so wie bisher.

---

### Hier kann man das Obst, den Saft, die Spirituosen und weitere Produkte von ApfeLiebe kaufen:

#### Hofladen in Kammerforst

Straße der Einheit 64  
99986 Kammerforst  
[www.apfeliebe.de](http://www.apfeliebe.de)

Öffnungszeiten:

Donnerstag, Freitag, Samstag: 10 bis 18 Uhr

**Online-Versand der Produkte möglich.**

#### Verkaufsstand am Baumkronenpfad

Am Baumkronenpfad  
99947 Schönstedt, OT Alterstedt

Von September bis Mitte November geöffnet.

Im Raum Nord- und Mittelthüringen führen einige Feinkostläden die ApfeLiebe-Produkte. Auch in ausgewählten regionalen Supermärkten sind sie zu haben.

