

## ECKART BRANDT: „Die Äpfel waren frei von Krankheiten, obwohl sie nie gespritzt wurden“

Chronik seines Heimatdorfs Wohnstede. Lange arbeitete er auch an einer Doktorarbeit über „Die niederdeutsche Fachsprache der Imkerei“, schloss aber nicht ab. Seinen Lebensunterhalt verdient er sich zeitweilig als wissenschaftlicher Mitarbeiter. „So habe ich herausgefunden, dass ich für diese Laufbahn nicht geschaffen bin“, erklärt Brandt. Seine Vorgehensweise bezeichnet er als „Berufsfindung im Ausschussverfahren“. Jobbte auch als Redaktionsassistent beim Fernsehen und fuhr Schnaps für einen Getränkeladen aus. In Luxushotels an der noblen Alster und in Kaschemmen rund um die Reeperbahn. Nichts davon war umsonst, davon ist Brandt fest überzeugt: „Das sind alles Mosaiksteine, die man sich in die Tasche sammelt, um sie später zusammenzulegen.“

Anfang der 80er-Jahre hat Brandt erst einmal genug gesammelt. Er pachtet einen kleinen Hof in der Marsch der Oste, einem Nebenfluss der Eibe. Ein halber Hektar Land gehört dazu, auf dem Obstbäume stehen. „Da bin ich auf den Geschmack gekommen.“ Brandt pachtet Land hinzu und baut eine kleine Mosterei auf. Die Nachbarn bringen ihm Äpfel aus ihren Gärten, aus denen er ihnen Saft presst. Dabei entdeckt Eckart Brandt die Vielfalt regionaler Sorten – und findet seine Bestimmung: „Die Äpfel schmeckten richtig toll, waren frei von Krankheiten, obwohl sie nie gespritzt wurden – und einfach wunderschön.“ Während er erzählt, formen seine Hände einen großen, runden, imaginären Apfel. Viele Sorten waren darunter, sagt er, die kaum über die Grenzen der Dörfer hinaus bekannt waren, in deren Gärten sie standen. „Ich hatte Angst, wenn der nächste Sturm diese Bäume umhaut, dann sind die ausgestorben.“ Also begann Eckart Brandt, Äpfel wie den Altländer Pfannkuchen, die Biesterfeld-Renette oder den Seestermühler Zitronenapfel zu züchten. Und das tut er bis heute.

In seiner Welt, einem abgelegenen Hof, auf dem er mit seiner Ex-Frau und den beiden gemeinsamen Kindern lebt, bestimmt die Natur den Lauf der Dinge. Auf der Einfahrt wuchern hohe Pastwurzstauden und Bronnnesseln. An den Mauern des Fachwerkhäuses ranken Efeu und Knöterich bis über die Fensterscheiben. An der Eingangstür klebt ein Zettel: „Bitte aufpassen für die Sommergäste“. Schwalben haben in der



Diele zwei Nester gebaut. Statt sie zu vertreiben, hat Brandt flache Pappkartons darunter an die Wand genagelt, „damit sie nicht auf die Klinke scheißen“, sagt er und drückt die Tür zur Küche auf. Cembaloklänge einer Bachfuge plätschern aus einer kleinen Stereoanlage – neben Bob Dylan Brandts Lieblingsmusik. Auf dem Tisch liegt ein Buch aus dem Jahr 1941 über Apfelsorten an der Niederelbe, eine antiquarische Rarität.

In seinem Büro stapeln sich Obstkisten, voll mit eng beschriebenen Manuskriptseiten und farbigen Karteikarten. Gerade hat Eckart Brandt ein neues Buch verfasst: „Von Äpfeln und Menschen“. Nun will er sich wieder anderen Projekten widmen, etwa einem Obstmuseum oder Events zur regionalen Esskultur.

Eckart Brandt dampft in allen Gassen. Eloquent, humorvoll, aufgeschlossen. Selbst über seine mittlerweile geheilte Krebserkrankung spricht er offen. „Um Leute zu erreichen, muss ich sie auch in mein Herz blicken lassen“, erklärt Brandt. Nur so könne er sein Anliegen verbreiten: die Erhaltung einer über Jahrhunderte gewachsenen bäuerlichen Kultur.

„Wir finden keinen vernünftigen Weg in die Zukunft, wenn wir nicht wissen, wo wir herkommen“, sagt der Pomologe und stapft durch das hohe Gras seiner Apfelplantage davon.

**Apfelbauer Brandt spaziert durch den „Boomgarten“, seine „Arche Noah für alte Obstbäume“.**

### Buchtipps

**Eckart Brandt: Von Äpfeln und Menschen ...**  
– Brandts Apfelfibel.  
Verlag Atelier  
im Dauernhaus.  
172 Seiten, 14,80 €.

**Eckart Brandt: Mein großes Apfelfachbuch. Alte Apfelsorten neu entdeckt. Geschichte, Anbau, Rezepte...**  
Bassermann.  
128 Seiten, 9,95 €.

**KLAUS SIEG**