



Mit Leib und Seele für regionale Obst- und Produktvielfalt

Obsthof Müller aus Querfurt bietet ein leckeres Obstsortiment, hausgemachte Fruchtaufstriche sowie Liköre und betreibt einen Hofladen mit Regionalprodukten

Alexander und Monique Müller

Es ist Freitagvormittag und jede Menge los im Laden des Obsthofes Müller. Kunden decken sich hier für das Wochenende ein. Das frische Saisonobst kommt direkt von der Plantage nebenan und dient wunderbar als Belag für den Sonntagskuchen. „Neben unseren eigenen Obsterzeugnissen können Kunden hier Wein, Milchprodukte, Eier, Honig, Kartoffeln und Sonstiges kaufen. 85% aller Produkte kommen aus einem Umkreis von 30 Kilometern. Qualität ist bei der Produktauswahl unser wichtigstes Kriterium“, erklärt Alexander Müller. Auf insgesamt 200 Quadratmetern ist auch Platz für einen Milchautomaten zum Selbstzapfen sowie für ein saisonales Angebot an Blumen und Pflanzen. Auf einer angrenzenden Streuobstwiese mit alten Süßkirschbäumen grasen schottische Hochlandrinder. Die zotteligen Tiere tragen zur gemütlichen, familiären Atmosphäre ihr Übriges bei und sind zu einer beliebten Attraktion bei kleinen wie auch großen Besuchern geworden.

In unmittelbarer Nähe des Ladens befindet sich das Herz des Familienunternehmens – der Hof in der Querfurter Bauernsiedlung blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. 1936 im Rahmen eines Siedlungsprojektes von Otto Müller aus Baden-Württemberg gegründet, wurde er als landwirtschaftlicher Betrieb bis Ende der 1950er Jahre genutzt. Zu DDR-Zeiten folgte die Zwangskollektivierung in der LPG, der Hof wurde mit Gemüseanbau und Schweinemast privat erhalten. Im Herbst 1996 gründete Alexander Müller hier schließlich seinen Obsthof und pflanzte 6 Hektar Apfelbäume, wenige Jahre später kam noch einmal etwa die gleiche Fläche an Süß- und Sauerkirschen dazu. Der direkte Abverkauf an den Kunden erfolgte zunächst auf dem Hof, dann wurde ein kleiner Laden an der damaligen Bundesstraße gebaut. 2009 entstand hier ein Neubau, der dank der großen Nachfrage und des stetig größer werdenden Angebotes inzwischen auf das Doppelte erweitert werden musste. Auch die Plantagen erfordern kontinuierliche Pflege und Weiterentwicklung. Es werden regelmäßig Nachpflanzungen vorgenommen und zunehmend Kirschüberdachungen zum Schutz gegen Regen und Frost sowie Hagelnetze für die Apfelbäume eingerichtet.

Der Obsthof bietet mit 12 Sorten Süßkirschen, 8 Sorten Aprikosen und 17 Apfelsorten wahre Sortenvielfalt. 2006 wurde in der Hofscheune eine eigene Kelterei eingerichtet, der Apfelsaft in haltbaren 5- und 10-Liter-Abpackungen erfreut sich seither großer Beliebtheit. Seit neuestem befinden sich auch allergikerfreundliche Apfelsorten wie „Santana“ und „Gräfin Goldach“ im Sortiment. In der hofeigenen Obstküche werden Fruchtaufstriche und Liköre hergestellt. Dabei kommt gern alles in den Topf, was gerade verarbeitet werden muss und so entstehen auch schon mal etwas kreativere Varianten wie Pfirsich-Holunder-Likör oder Aronia-Sauerkirsch-Aufstrich mit Szechuanpfeffer. Das Konzept hat sich bestens bewährt: In beiden Produktkategorien gab es 2019 im Rahmen des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ eine hohe Auszeichnung: der Fruchtaufstrich Himbeere sowie der Aprikosenlikör „Querfurter Tröpfchen“ wurden mit einem Stern prämiert!

