

Flüssige Ernte im Karton

NABU und Bürgerverein veranstalten Apfeltag

VON SABINE DEGENHARDT

Bringhausen – Beim Apfeltag in Bringhausen wurden zentnerweise Äpfel in Kisten, Körben und auf dem Hänger eines Schleppers angeliefert. Am Ende konnte sich jeder „Obstbauer“ seinen eigenen, frischgepressten Apfelsaft mit nach Hause nehmen.

Zum zehnten Apfeltag hatte der NABU mit Vorsitzendem Markus Jungermann sowie der Bürgerverein auf das Außengelände des DGH eingeladen. Wegen der Corona-Pandemie musste der Apfeltag diesmal ohne das traditionelle Backfest stattfinden. „Die regionale Nutzung und die Pflege von Streuobstwiesen ist uns sehr wichtig“, erklärte Jungermann zum Hintergrund der Apfeltage.

Mit seinem Saftmobil war Till Kramer vor Ort. Dort wurden die Äpfel zunächst gepresst und entsaftet. Anschließend wurden sie auf 78 Grad erhitzt, damit pasteurisiert und am Ende in Fünf-Liter-Beutel abgefüllt. Im Karton konnte die nun flüssige Apfelernte sicher nach Hause transportiert werden.

Fachsimeln war mit dem Pomologen Robert Jäger vom NABU Twistetal angesagt. Interessierten Gästen erklärte Marvin Roth von Sielmanns Natur-Rangern die Bedrohung der europäischen Honigbiene durch die Varroa Milbe. Ganze Völker könnten



Zentnerweise Äpfel angeliefert: Markus Jungermann (vorn) und Franz-Josef Göllner helfen beim Apfeltag in Bringhausen.

FOTOS: SABINE DEGENHARDT.



Viele Arbeitsschritte sind nötig: Till Kramer in seinem Saftmobil produziert aus Äpfeln leckeren Saft.

durch die Milbe sterben, somit sei auch das Bestäuben der Obstbäume in Gefahr.

Matthias Schlotte führte eine Wanderung zu den Grundmauern von Alt Bringhausen,

die aus dem Edersee aufgetaucht sind.

» ARTIKEL UNTEN

Apfelernte in der Region „durchwachsen bis gut“

Das Apfeljahr 2020 bezeichnete Robert Jäger als durchwachsen bis gut. „Es gibt Bäume, die sind übervoll, andere tragen gar keine Früchte.“ Der Fruchtfall vor der Ernte sei in diesem Jahr, dem dritten Jahr mit Trockenheit, besonders stark gewesen.

Jäger erklärte, dass alle neuen Apfelsorten aus den drei Sorten Cox Orange, Golden Delicious und Jonathan gezüchtet wurden, was wiederum bedeute, dass die Ernte ohne Pflanzenschutzmittel nicht möglich sei. Er warb bei



Expertenrat: Pomologe Robert Jäger erklärt Petra und Willi Krug Wissenswertes über Gravensteiner.

FOTO: SABINE DEGENHARDT

den Besuchern für die alten, robusten Sorten, die „in unserem Klima und auf unserem Boden wachsen“.

Petra und Willi Krug aus Bad Wildungen hatten drei Gravensteiner mitgebracht. „Dies ist eine ganz alte Sorte“, erklärte Jäger. Sie sei keine Handelsware. Er erklärte die Flecken mit der ausgeprägten Druckempfindlichkeit des Gravensteiners, aber „er duftet ganz toll“. Die Flecken auf einer anderen Apfelsorte – der Goldparmäne – seien auf den Frost im Frühjahr zurückzuführen.

sb