

Herbstfest auf der Alten Obstwiese Entsaften, probieren und ein leckerer Apfel, der nach Mist riecht

Alexandra Bury 16.10.2022



Von Alexandra Bury | 16.10.2022, 16:30 Uhr

Mehr als 70 zum Teil seltene Apfelsorten wachsen auf der Alten Obstwiese. Beim Herbstfest konnten sie probiert werden. Es gab zudem viel zum Lernen und die Möglichkeit, Saft aus den eigenen Äpfeln zu pressen.

Ihre Namen sind wohlklingend: Schöner von Haseldorf, Juwel aus Kirchwerder oder Stahls Winterprinz – die seltenen Apfelsorten auf der alten Obstwiese an der Kieler Straße lockten am Sonntag rund 500 Naturfreunde zum Apfelerntefest. Veranstalter war der Verein „Alte Obstwiese“, der sich ehrenamtlich um die drei Hektar große, städtische Fläche mit ihren mehr als 500 Bäumen kümmert.

Probieren und sich informieren wollte auch Besucherin Catharina Wähling aus Neumünster. „Ich möchte Apfel- und Quittensaft kaufen, die Führung über die Obstwiese mitmachen und mich über die alten Sorten informieren. Man kennt ja nur die Klassiker aus dem Supermarkt“, erzählte die Mutter, während ihr Sohn Ferdinand Apfelstücke in eine manuelle Presse gab und Saft produzierte.

Ferdinand hat den Apfel zerteilt, um ihn zu pressen. Foto: Alexandra Bury



Der Vorsitzende des Vereins, Burkhard Roesse, hilft den Kindern bei der manuellen Saftpresse. Foto: Alexandra Bury



Gute Ernte auf der Alten Obstwiese

Weitaus größere Mengen des leckeren Getränks flossen aus einer großen elektrischen Presse, bei der Besucher ihre mitgebrachten Äpfel abgeben und eigenen Saft wieder mitnehmen konnten. Säckeweise schleppten Torsten Koll vom Verein und Helfer Hans-Heinrich Lange die Ernte der alten Obstwiese zur Presse. „Wir rechnen mit 1000 Litern Saft“, schätzte Torsten Koll. Wie viele Zentner in diesem Jahr die Bäume auf der Obstwiese hergaben, konnte Rosel Bühner, Schriftführerin im Verein, nicht sagen. „Aber es war eine gute Ernte. Allerdings mussten wir reichlich wässern wegen der Hitze und haben 130 Bäume beschnitten“, berichtete sie.

Das muss noch alles in die Saftpresse: Torsten Koll zeigt die Hälfte der diesjährigen Apfelernte. Foto: Alexandra Bury





Wer wissen wollte, welche Apfelsorte im heimischen Garten wächst, bekam Auskunft bei Michael Richter. Der Pomologe ist als Obstexperte quasi das, was ein Sommelier für Wein ist. Er beurteilt die Äpfel nach dem Aussehen, dem Geruch und dem Geschmack, um sie zuzuordnen. „Ich schaue mir den Stil und die Stilgrube an, gucke nach der Form, ob sie eher hoch oder walzenförmig ist, begutachte die Kerne und schmecke natürlich auch“, so der Experte.

Ein Apfel der nach Mist riecht, aber gut schmeckt

Im Geschmack werde unterschieden, ob das Aroma eher nussig oder beerig sei. Beim Riechtest gebe es eine besondere Sorte, die sofort auffalle, erklärte Richter: „Der Luikenapfel riecht typischerweise nach Mist, schmeckt aber gut.“ Von ganz anderem Charakter sei hingegen der Prinz Friedrich von Baden: „Das ist ein Blender. Ein Riesenapfel, der aber nicht schmeckt.“ Als Tipp gab Michael Richter mit: „Fallobst sollte immer aufgesammelt werden, sonst bildet sich ein Pilz, der die Frucht faulen lässt.“

70 zum Teil sehr seltene Sorten

Mehr als 70 alte Apfelsorten wachsen auf der Obstwiese, viele sind mittlerweile selten. „Vom Sächsischen Königsapfel gibt es in Schleswig-Holstein nur noch einen Baum hier auf unserer Obstwiese“, berichtete Rosel Bühner. Damit die alten Sorten nicht aussterben, werden sie veredelt. Denn einfach einen Apfelkern in den Boden stecken, bringt nicht dieselbe Pflanze hervor, erklärte sie: „Man

weiß ja nicht, auf welcher Blüte die Biene zuvor saß.“ Solche Erkenntnisse vermittelt der Verein regelmäßig auch Kindern bei Führungen, in diesem Jahr waren es schon über 530 Schüler.

Der Verein Alte Obstwiese ist in diesem Jahr für den Schleswig-Holsteinischen Bürgerpreis nominiert worden, der Gewinner wird im November bekannt gegeben.