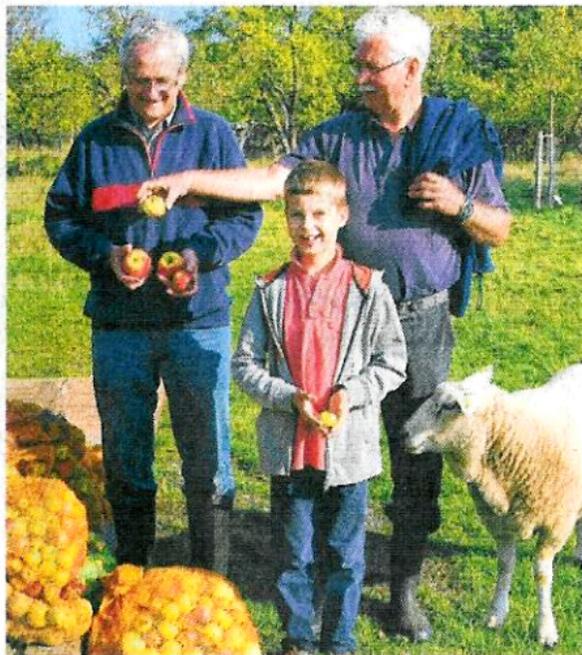


Arbeitskreis Alte Obstwiese startete die Apfelernte



Fleißige Apfelsammler waren Burkhard Röse (60. von links) und Hans-Uve Krause (70) vom Arbeitskreis „Alte Obstwiese“ sowie Ayk (8) und der Schafsbock „Wolle“, der den Sammlern nicht von der Seite wich.

NEUMÜNSTER „Lasst uns ein Apfelbäumchen pflanzen“: Auf der großen Obstwiese an der Kieler Straße 515 wollen derzeit viele Apfelbäume gerüttelt und geschüttelt werden. Die Ernte hat begonnen und der Arbeitskreis Alte Obstwiese sammelte am Sonnabend nun die ersten Früchte ein.

„Wir pflegen hier seit zehn Jahren diese städtische Obstwiese. Rund 60 Sorten sind hier auf insgesamt etwa 400 Bäumen zu finden. Alte wie neue Züchtungen werden von uns gepflanzt und gepflegt“, erklärte Burkhard Röse (60).

Zu den bekannteren Sorten zählen hier sicherlich der Jonathan- und der Boskop-Apfel. Aber auch fast schon in Vergessenheit geratene Sorten wie das „Juwel von Kirchwerder“ und der See-

stermüher Zitronenapfel“ sind hier zu finden. „Außerdem nehmen wir aus unserem sogenannten Urwald, indem sich die Apfelbäume wild vermehrt haben, auch immer einmal wieder Bäume heraus, die veredelt werden. So entstehen dann Sorten, die es nur hier gibt“, berichtete Röse weiter.

Neben den 15 Vereinsmitgliedern, die sich das ganze Jahr über um die Obstwiese kümmern, waren am ersten Erntetag auch wieder zahlreiche freiwillige, fleißige Helfer im Einsatz.

Das Projekt „Alte Obstwiese“ finanziert sich aus der Ernte und dem Verkauf von vor Ort frisch gepresstem Apfelsaft. Zum Apfel-Erlebnistag mit der mobilen Apfelsaftpresse laden die Aktiven in diesem Jahr am 19. Oktober in der Zeit von 10 bis 17 Uhr ein. Hier gibt

es dann nicht nur köstlichen Apfelsaft, sondern auch leckeren Kuchen aus eigener Ernte.

Möglich ist an diesem Tag auch, die eigene Ernte pressen zu lassen. Anmeldungen dazu nimmt Hannelore Bork unter der Tel. 7 28 30 entgegen.

Abgefüllt wird die Ausbeute in praktische Fünf-Liter-Kanister mit Hahn. „Der Saft wird gefiltert und durch ein sterilisierendes Verfahren haltbar gemacht“, erläuterte Burkhard Röse dazu. Der Kanister kostet 7,50 Euro und wird dem Kunden direkt ins Haus geliefert.

Wer also in den Genuss des Apfelsaftjahrgangs 2014 kommen möchte, sollte seine Bestellung schon einmal bei Peter Wölk unter Tel. 01 76 / 63 84 81 38 aufgeben.