



## Der Apfel reist nicht weit vom Stamm



Bis der geerntete Apfel als leckerer EIFEL-Apfelsaft im Trinkglas landet, braucht es viele fleißige Hände und engagierte Partner. Die findet man alle in der Region. Und so sorgt die saftige Vitaminbombe nicht nur für gesunden und natürlichen Genuss, sondern auch für gute Arbeitsplätze und den Erhalt der eifeltypischen Kulturlandschaft.



**Welschbllig.** Wer im Herbst die Eifel durchstreift, wird verzaubert von dem Duft des Obstes hiesiger Streuobstwiesen: Pflaumen, Mirabellen, Birnen – und allen voran Apfel. Letztere werden in der Welschblliger Kelterei von Marc Conrad Jahr für Jahr zu tausenden Litern zertifizierten EIFEL-Apfelsaftes gepresst und in Flaschen oder 5-Liter „Bag in Box“ abgefüllt. Seine regionalen Lieferanten kennt Conrad alle persönlich, schließlich liefern sie schon seit Jahren ihr Obst an seine Kelterei. Geerntet werden sie nicht von professionellen Obstbauern in großen Plantagen, sondern von Landwirten, Privatleuten oder Dorf-Initiativen auf Streuobstwiesen im Umkreis von ca. 50 km rund um Welschbllig. Das Obst wächst – ungespritzt – auf zum Teil sehr alten Hochstammbläumen hiesiger Wiesen, die das Landschaftsbild der Region prägen.

saft. Und dass – darauf ist der gelehrte Energieelektroniker stolz – mit 100% selbst erzeugtem Ökostrom. Seine Photovoltaikanlage versorgt sogar so viel Energie, wie der gesamte Ortsteil verbraucht.

### Der richtige Mix sorgt für den typischen Geschmack

Angenehm süß mit einer erfrischenden säuerlichen Note – so soll er schmecken, der EIFEL-Apfelsaft. Damit dies gelingt, ist ein bunter Mix regionaler Apfelsorten wichtig. Und der ist in der Region noch groß. Erbachholer Mostapfel, Winterrambor, Boskop, Rheinischer Bohnapfel, Wiesnapfel, Porzenapfel, Welschblliger Holzapfel oder der Rote Trierer – jede Sorte bringt ihre typische Nuance in den Saft. Doch Sortenanteile, Reife- und



Apfel-Abfüllung © Marc Conrad

vom Streuobstbüro der Naturparke fest. Mangelnde Pflege und verstärkter Mistelbefall würden den Bäumen

zu 5.000 Arten ein Zuhause böten. Zudem binden die Bäume das klimaschädliche CO<sub>2</sub> und schützen die Bö-

den. Viele gute Gründe, weshalb seit diesem Jahr die Streuobstkultur in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen ist.

### Begehrt im gesamten Eifel-Raum

Die Nachfrage nach dem frisch gepressten Direktsaft ist groß. Die Kelterei Conrad verkauft den EIFEL-Apfelsaft über den eigenen Getränkeabholmarkt, zudem liefert sie an die örtliche Gastronomie. Darüber hinaus vertreibt der Betrieb an den kompletten Lebensmittelhandel von Edeka, REWE, Real und Wasgau in der gesamten Region. „Unsere EIFEL-Apfelsäfte bekommt man heute fast im gesamten Eifel-Raum“, so Conrad. Hieran hat die Zertifizierung der Regionalmarke EIFEL sicherlich ihren Anteil. Das bestätigt auch Jan Müller,



Bollandorfer Apfelfürstin © Sasja Jurek

Einer dieser Lieferanten ist Familie Reichert, die im benachbarten Idesheim einen landwirtschaftlichen Betrieb führt. Elke Reichert erinnert sich noch, dass ihr Opa damals etwa 50 Bäume auf den eigenen Wiesen anpflanzte, die im Sommer den Kühen Schatten spendeten. „Im Herbst sind wir früher mit der ganzen Familie zum Obstraffen ausgerückt – ich war von klein an mit dabei“, erinnert sie sich. Heute übernehmen ihr Mann mit dem Sohn die Arbeit – unterstützt durch eine Raffmaschine.

### Kelnern: Von der Passion zur Profession

Vor etwa 20 Jahren machte Marc Conrad seine Leidenschaft zum Hauptberuf, bevor er bereits einige Jahre



Apfelschule als Dorf-Gemeinschaftsprojekt © Sasja Jurek



Apfel-Baumplanzaktion

selbstständiger Kaufmann des Bitburger REWE-Marktes. „Wichtig für uns Einzelhändler ist die Sicherheit unserer Produkte“. Müller ist ein großer Freund von regionalen Produkten und führt selbst – von Gemüse über Milchprodukte bis zum Fleisch – ein breites regionales Sortiment. „Regionale Produkte liegen beim

derte Qualität entlang der gesamten Produktionskette transparent und professionell umgesetzt. Das EIFEL-E ist somit sowohl für ihn als Händler als auch für die Verbraucher ein Zeichen für Sicherheit.

Und damit schließt sich ein Kreis um den Streuobst-Apfel, der die Inter-



Apfel-Anlieferung © Marc Conrad

lang zunächst im Hobby, später im Nebenberuf kelterte. Ihm wurde das Herstellen des süßen Saftes von seinem Großvater in die Wiege gelegt, der auf seinem Hof – wie damals üblich – eine manuelle Obstpresse stehen hatte. Der damals 25-jährige startete zunächst mit einem kleinen Betrieb im Ortsteil vom Träg. Es folgten in den Anfangsjahren Schlag auf Schlag eine Betriebsverlagerung auf ein Außengelände zwischen Träg und Welschbllig sowie eine Erweiterung mit angeschlossenen Getränkemarkt. Heute presst er etwa 700.000 Liter Obst, neben dem Apfelsaft auch Trauben-, Johannisbeer- oder Birnen-

Süßgrade sind nicht in jeder Saison gleich. Damit der Kunde seinen EIFEL-Saft stets in nahezu gleicher geschmacklicher Qualität erhält, ist das richtige Verschneiden durch den erfahrenen Kelterer gefragt.

### Projekte zur Rettung der Streuobstwiesen

Ortsgemeinden und Initiativen wie „Rettet die Streuobstwiesen“ der Naturparke Nord- und Südeifel setzen sich daher verstärkt für den Schutz der Bäume und der Streuobstwiesen ein. Von den in Deutschland etwa 3.000 Apfelloorten sind viele vom Aussterben bedroht“, stellt Dr. Holger Tülp



Getränkehandel © Marc Conrad

schwer zu schaffen machen. Bei guter Pflege hingegen könne ein Apfelbaum bis zu 150 Jahre alt werden.

Dabei seien die Streuobstwiesen so wichtig – nicht nur der leckeren Apfel wegen, meint Tülp. Sie zählen zu den artenreichsten Biotopen, die bis

den vor Erosion und Austrocknung. Für den Projektleiter der Initiative sind die Landschaftsbild prägenden Streuobstwiesen auch bedeutsam für den hiesigen Tourismus und identitätsstiftend für die Region. Rund um den Apfel habe sich eine Kultur entwickelt mit Kelterfesten und Apfelför-



Apfelsaft im REWE Handel © Zahnkontaktive Eifel / Eifel Tourismus GmbH

Kunden voll im Trend“. Müller gibt allerdings auch zu bedenken: „Wir haben einen umfangreichen Anforderungskatalog für Produkte, um sie bei uns im Handel listen zu können“. Mit dem Zertifizierungssystem der Regionalmarke EIFEL ist diese gefor-

sen von Naturschützern, Touristikern, Dorfgemeinschaften und der regionalen Wirtschaft nachhaltig in Einklang bringt. □

Mit freundlicher Genehmigung der Eifel Tourismus GmbH

**KELTEREI CONRAD**  
Trägerwiese 1 · 54298 Welschbllig · Telefon: +49 6506 991112  
www.kelterei-conrad.de