

Quelle: ksta.de

Datum: 26.10.2016

Seite: <http://www.ksta.de/region/euskirchen-eifel/kall/nabu-im-buergerhaus-in-dottel-konnten-besucher-heimische-obstsorten-verkosten-24981926>

Nabu - Im Bürgerhaus in Dottel konnten Besucher heimische Obstsorten verkosten



Die Vielfalt der heimischen Obstsorten lernten Interessierte bei der Verkostung kennen, die der Nabu in Dottel veranstaltete. Foto: (Foto: Everling)

Dottel - Einblick in die Vielfalt der heimischen Obstsorten konnten die Teilnehmer der Verkostung nehmen, die im Bürgerhaus in Dottel stattfand. Rund 30 Neugierige nutzten bei zwei Terminen die Möglichkeit, Klassiker des Obstanbaus, aber auch vergessene Sorten kennenzulernen und sich direkt von ihrem Geschmack zu überzeugen.

Und wer wollte, konnte sich von Ulrich Meisen und seiner Frau Friede Röder auch noch die eigene Apfelsorte bestimmen lassen und so mehr über ihre spezielle Verwendung erfahren.

Jeden Freitag, so lange die Apfelsaison dauert, steht Meisen auf dem Wochenmarkt in Kall und bietet dort die Äpfel von seiner Streuobstwiese an. 150 Bäume stehen auf dem Gelände, das mit Hilfe des Nabu-Kreisverbands Euskirchen gepachtet wurde. „Die Bäume waren allerdings meist von der Sorte Dülmener Herbstrose“, erzählte Röder. Da diese Sorte nur eine begrenzte Lagerfähigkeit hat, entschlossen sich die Obstfreunde dazu, die Bäume mit anderen Sorten zu veredeln.

Rund 50 Apfelsorten können jetzt auf der Streuobstwiese geerntet werden. Dazu kommen noch Birnen, Zwetschgen, Reneclauden, Mirabellen sowie Süß- oder Sauerkirschen. An der Nettersheimer Biostation ist Meisen zum Obstbaumwart ausgebildet worden. „Wir wollen die Vielfalt der Eifel bewahren“, fasste Röder den Grund für ihr Engagement zusammen.

In einem Vortrag, der von den früh bis zu den spät reifenden Äpfeln reichte, stellte Meisen die verschiedenen Sorten vor. Auch Birnen kamen dabei nicht zu kurz. Dabei sparte er auch nicht mit humorvoller Kritik an den neuen Ernährungsgewohnheiten seiner Mitmenschen. „Die Leute bevorzugen heute eigentlich härtere Sorten, aber wir sind nicht mehr tafrisch, die Zähne werden schlechter“, warb er für die mehligeren Sorten.

Ob „Schöne von Clairvaux“ oder „Rote Sternrenette“, der klassische Weihnachtsapfel – viele Sorten tragen klangvolle Namen. Und was auf der Wiese von Meisen und Röder nicht wächst, wurde von den vielen Kollegen aus dem Streuobstwiesen-Netzwerk Nordeifel, das bis nach Meckenheim reicht, bereitgestellt, so dass es viel zu verkosten gab.

Weniger geerntet

Nach 60 Tonnen im Vorjahr fiel die Apfelernte von Streuobstwiesen im Raum Mechernich 2016 mit 25 Tonnen zwar deutlich schwächer aus, aber die Qualität des Apfelsafts von „Renette – Eifeler Obstwiesen“ und seiner rund 170 Mitglieder in den Kreisen Euskirchen und Düren wird das nicht schmälern.

Das war der Tenor der diesjährigen Apfel-, Birnen- und Quittenannahme am Mechernicher Bahnhof. Dort war ein dutzendköpfiges Team unter Leitung des Vorstands im Ehrenamtseinsatz, um die 2016er Ernte in Dutzenden von Einzellieferungen anzunehmen, zu begutachten, zu wiegen und für den Abtransport in große Containerkisten zu verladen. Der Vorsitzende Peter Voissel selbst bediente den Gabelstapler.

„Wir sind jetzt der einzige Erzeuger in der Nordeifel, der unter dem Qualitätssiegel Regionalmarke Eifel produzieren darf“, sagte Voissel. „Durch den ausschließlichen Einsatz von ehrenamtlichen Kräften sind wir in der Lage, unseren Apfelsaft für 1,60 Euro pro Liter abzugeben.“

Der Apfelsaft wird jährlich in einem Labor auf chemische Rückstände untersucht. (pp)

– Quelle: <http://www.ksta.de/24981926> ©2016