

Apfelernte läuft auf Hochtouren

Schon seit Tagen läuft im Biologischen Zentrum die Apfelernte auf Hochtouren.

Der heiße und trockene Sommer lässt, wie schon im letzten Jahr, nahezu alle Sorten früher reifen. Besonders die frühen Sorten müssen dringend geerntet – fast schon gerettet werden -, wenn sie nicht verkommen sollen. Und das wäre viel zu schade, denn der reichliche Sonnengenuss hat sie nicht nur früher reifen lassen, sondern hat auch wieder besonders süße Früchte produziert.

Obstwiesen sind ein wichtiger Lebensraum unserer traditionellen Kulturlandschaft und tragen damit wesentlich zum Erhalt des heimischen Artenreichtums bei. Das Zentrum wirbt daher auch in diesem Jahr dafür, die Möglichkeiten der Apfelversaftung zu nutzen und weist alle Apfelbaum- und Obstwiesenbesitzer aktuell darauf hin, dass wegen der früheren Reife der Früchte die Annahme der Äpfel zur Versaftung an den Raiffeisenmärkten in Olfen und Werne durch die Obstkellerei van Nahmen um eine Woche vorgezogen wird.

- Anders, als im Veranstaltungskalender des Zentrums angegeben, beginnt die Annahme ab Freitag, dem **30. August**. Die Annahme erfolgt dann bis Ende Oktober jeweils freitags von 13 bis 17:00 Uhr und samstags von 9 bis 12:30 Uhr.

Die Versaftung erfolgt durch die Obstkellerei van Nahmen, die aus den Äpfeln einen 100% Direktsaft herstellt. Dem Saft wird nichts hinzugefügt, auch kein Zucker. Damit es ein guter Saft wird, dürfen nur reife und gesunde Äpfel angeliefert werden.

Für je 10 kg gelieferte Äpfel werden 8 Flaschen (0,7l) Saft zu günstigen Preisen eingetauscht. Auch andere Obstsaftarten oder –nektare und Apfel-Cidre können gewählt werden. Zusätzlich ist es möglich, überschüssige Mengen gegen Entgelt zu verkaufen.

- Am Raiffeisenmarkt in Lüdinghausen besteht darüber hinaus die Möglichkeit am Freitag den 06. September sowie am Freitag, den 04. Oktober die mobile Saftpresse zu nutzen, die an diesen Tagen dort Station macht.

Hier erhalten Sie den Saft der eigenen Ernte direkt in 5-Literschläuchen verpackt. Eine Terminvereinbarung mit Mengenangabe beim Betreiber der Presse unter 02373 – 39 79 540 ist erforderlich. Telefon-Nr. und E-Mail-Adresse können auch beim Raiffeisen-Markt in Lüdinghausen oder beim Biologischen Zentrum erfragt werden.

Wer einen weiteren Weg nicht scheut, kann seine Äpfel auch an folgender Adresse zu Saft verarbeiten lassen:

- Mosterei Schenk Natursaft in Ascheberg-Herbern, Merschstraße 45. Telefonische Terminabsprache unter 01 71 – 9877569.

Auch hier erhalten Sie die eigene Ernte direkt in 5-Literschläuchen verpackt.

- Wer die vielen alten und neuen Apfelsorten probieren will, wird gern zu den üblichen Öffnungszeiten (montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr oder an den offenen Sonntagen) im Biologischen Zentrum begrüßt. Hier können die Besucher auch die aktuell erntefrischen Äpfel und Saft von Zentrumsäpfeln erwerben.

Das Biologische Zentrum wünscht sich und allen Apfelfreunden eine gute Ernte und eine breite Resonanz für die diesjährige Aktion.