

Bienenkönigin mit Live-Auftritt

Bei magerer Ernte reger Besucherandrang auf Edertaler NABU-Apfeltag

Edertal – Von einer „überschaubaren Ernte“ aufgrund der Trockenheit der jüngsten Jahre berichtet der Naturschutzbund (NABU) Edertal anlässlich seines zwölften Apfeltages in Bringhausen. Dem geringen Aufkommen an Früchten stand gleichwohl ein großes Publikumsinteresse gegenüber, zieht der NABU erfreut Bilanz über die Veranstaltung.

Die beiden Imker und Naturparkführer Marvin und Jörg Roth von Sielmanns Naturranger erklärten den Besucherinnen und Besuchern anschaulich das Leben der Bienen und machten auf die unverzichtbare Arbeit der kleinen Flieger im Naturkreislauf aufmerksam. Anschaulich und praktisch führten die Imker auf der nahe gelegenen Streuobstwiese am Ortsrand von Bringhausen die Königin eines Bienenvolkes vor.

Edertals NABU-Vorsitzender Markus Jungermann begrüßte die Pomologen (Apfelkundler) Wolfgang Fröhlich und Mathias Michel aus Franckenberg zum Apfeltag, die sehr fachkundig und umfassend Fruchtarten bestimmten, von denen Gäste Exemplare zwecks Identifikation mitgebracht hatten. Ein schö-



Freuten sich über die große Resonanz auf den Apfeltag: (von links) Michael Maiwald (NABU), Franz-Josef Göllner (Zweiter Vorsitzender NABU Gruppe Edertal), Erika Höhle (Schriftführerin NABU Edertal), Marvin Roth (Sielmanns Naturranger), Jörg Roth (Imker, Sielmanns Naturranger), Simone Jungermann, Markus Jungermann (Erster Vorsitzender NABU Gruppe Edertal), Mathias Michel (Pomologe), Walter Meier (NABU), Wolfgang Fröhlich (Pomologe). FOTO: NABU /PR

ner Gedanke für alle Interessierten, nun zu wissen, ob man im eigenen Garten alljährlich beispielsweise einen Kaiser Wilhelm, eine Ananasrenette oder einen Berlepsch vom Baum pflückt. Die Ausstellung mit alten heimischen Obstsorten bot den Besuchern zudem die Gelegenheit, das historisch oft zitier-

te Sinnbild vom „der Eder“ in all seinen vielen Facetten zu sehen und zu verkosten.

Den Saft aus eigenen Äpfeln stellte Till Kramer aus Reddighausen mit seinem Saftmobil her. Den Produktionsprozess vom Apfel bis hin zum fertigen Saft erlebte das Publikum auf diese Weise live mit. Am 12. Oktober ges-

tiert das Saftmobil auf dem Wildunger Schützenplatz.

Die Äpfel werden aufs Förderband sortiert, gewaschen, geschreddert und dann gepresst. Der eigens auf dem Mobil befindliche Kocher erhitzt den Saft auf exakt 78 Grad und macht ihn nach dem Abfüllen in luftdicht verschlossene Beutel für mehre-

re Jahre haltbar.

Faustregel: aus 50 Kilogramm Äpfeln resultieren 35 Liter Saft. Neben Äpfeln und Birnen wurden Quitten zu Saft verarbeitet. Die Verpflegung mit selbst gebackenen Kuchen und Getränken übernahm, wie schon in den vergangenen Jahren, der Bringhäuser Bürgerverein. red