

Tag des Apfels bleibt Rekord-Publikumsmagnet



Hat eine besondere Tradition beim Tag des Apfels: Frisch gepresster naturtrüber Apfelsaft.

Treue Besucher hat der Tag des Apfels zuhauf. Die strömten auch am Samstag zu Hunderten auf die Ökologiestation in Heil. Mancher parkte dafür schon fast in Rünthe, so groß war der Zuspruch. Denn in fast drei Jahrzehnten hat sich längst herumgesprochen, dass hier etwas geboten wird – und das Wetter garantiert gut ist.



Auch ein Kakadu gehört jetzt zu den Stammgästen – besonders begeistert von der Musik der Steeldrummer.

Unter den neuesten Stammgästen ist auch ein exotischer Vogel. Ein Kakadu beäugte schon im vergangenen Jahr hochinteressiert auf der Schulter seiner Besitzerin, was hier alles vor sich ging. Am Samstag war er wieder da, nicht weniger neugierig. Besonders begeistert war er von der Steeldrum-Gruppe, die trommelnd an den Ständen der fast 80 Aussteller vorbeizog. Die vielen Äpfel dürften es ihm nicht weniger angetan haben.



Pomologe beim Apfeltest.

Die waren der Hauptgrund für den großen Andrang. Die Pomologen hatten auch bei der 28. Auflage des Apfelfestes kaum Zeit für eine Pause. „Die Leute sehen beim Spaziergang Apfelbäume, deren Früchte niemand pflückt – und fragen sich, was es überhaupt für eine Sorte ist“, berichten die Fachleute. Viele hatten Kostproben davon dabei und ließen sich ausgiebig

beraten. Auch von Matthias Nüsken, dem angehenden Obstbaumwart. „Der Informationsbedarf ist riesig. Vor allem aber erzählen die Leute, dass sie auf der Suche nach Apfelsorten sind, die sie aus ihrer Kindheit, aus den Gärten der Großeltern kannten, aber ihre Namen nicht wissen.“ Oder sie holten sich am Samstag Rat für die richtige Baumpflege von ihm.



Riesenandrang auf dem gesamten Gelände der Ökologiestation.

Denn die letzten Äpfel werden jetzt gerade gepflückt. Das zeigten die vollen Körbe, die an der Saftpresse auf ihre Verwertung warteten. Auch das ist Tradition beim Tag des Apfels: Literweise frisch gepresster, naturbelassener Apfelsaft. Dabei hatten es nicht alle Apfelbäume leicht in diesem Jahr. Viele Sorten litten unter dem späten Frost im Frühjahr, hatten Schädlingsbefall oder waren von der Trockenheit der letzten Jahre gestresst. Dennoch reichte die Ernte für beeindruckende Vielfalt an den Ständen: Ob als Saft, getrocknet, eingemacht, als Mus auf Reifekuchen oder eingelegt – Äpfel begeisterten in jeglicher Form.

Äpfel präsentieren sich in allen Formen und Zuständen



Ganz neu dabei:
Pferdeäpfel.

Sogar als Pferdeäpfel. Die waren zum ersten Mal mit einem eigenen Stand vertreten. Nicht irgendwelche, sondern die Ausscheidungen von Islandpferden. „Wir haben 60 Pferde auf einem eigenen Gestüt in Fröndenberg, züchten auch selbst. Die Tiere gelten als besonders robust und widerstandsfähig“, sagt der Eigentümer des „Ruhrpottapfels“. Als Naturdünger sind sie deshalb gefragt, weil sie frei von Antibiotika, Hormonen, Spänen oder Stroh sind. Vor allem Kleingartenanlagen gehören zu den Kunden.



Die Kinder hatten vor allem mit den Kürbissen viel Spaß.

Gezüchtete Pflanzen, Selbstgebasteltes, Handarbeiten, Gartendekoration aus Holz oder Stahl, Wild, Goulasch vom besonderen Rind, Gemüse, Gewürze, Käse, Seifen, Selbstbedrucktes: Beim Tag des Apfels gab es nichts, was es

rund um den Apfel nicht gibt. Auch die Kürbisse durften als saisonale Kollegen nicht fehlen an den Schnitztischen für die Kinder. Für die gab es zum ersten Mal auch eine eigene Vorleseaktion in der Jurte mit Schauspielbegleitung.

Birgit Manz war stellvertretend für alle Beteiligten von der Naturförderungsgesellschaft über die Biologische Station bis zum Umweltzentrum Westfalen mehr als zufrieden mit dem Zuspruch. „Wir haben immer gutes Wetter, darauf können wir bauen“, freute sie sich über die stetig herbeiströmenden Besucher. Dennoch ist es immer schwieriger auch für die Ökologiestation, Veranstaltungen überhaupt zu stemmen. „Viele Aussteller bekommen kein Personal mehr und die Konkurrenz ähnlicher Veranstaltungen ist groß“, sagt sie. Deshalb arbeiten alle zusammen auch an neuen Ideen wie einer grünen Woche im April rund um gesunde Ernährung.