

Tag des Apfels zieht die Massen an

Die Äpfel sehen toll aus, schmecken auch gut. Aber das Ehepaar hat überhaupt keine Ahnung, was sie eigentlich genau essen. Deshalb sitzen sie bei den Pomologen am Tisch und hoffen auf eine Antwort. „Tja“, sagt Sabine Fortak und wiegt einen der mitgebrachten Äpfel in den Händen, „das ist gar nicht so leicht“. Ihr Kollege Martin Czygan wälzt inzwischen die Fachliteratur. Auch er hat vorerst keine Lösung. Einig sind sich alle: „Die Äpfel schmecken wirklich prima!“ Ihre genaue Identität bleibt dagegen weiterhin im Dunkeln.



Warteschlangen mit Apfelbesitzern bildeten sich bei den Pomologen.



Ungeahnte Einblicke beim Flötenbauen.

Ungeahnte Einsichten gewinnen derweil auf dem inzwischen 21. Tag des Apfels der Ökologiestation ein Mädchen und ihre Großeltern. „Schau mal, so funktioniert das“, rufen sie gemeinsam erstaunt aus. Ein Stück Holz verwandelt sich vor ihren Augen mithilfe einer kleinen Säge und eines Bohrers blitzschnell in eine Flöte. Die wird auch gleich vor Ort ausprobiert und lockt Schaulustige an einen von insgesamt fast 60 Ständen. Auch hier wird man garantiert angesprochen, wenn man gerade den Stand der „Brazwerge“ besucht hat. „Was haben Sie da denn in der Hand?“, fragt eine völlig Unbekannte. Bierlikör hat sie noch nie gesehen. Schon gar nicht in einer derart ausgefallenen Flasche. Es entsteht eine angeregte Diskussion unter Wildfremden.



Der leckere Apfelsaft wird produziert.

Genau das macht den Tag des Apfels aus. Hier warten regelrechte Entdeckungsreisen auf jeden Besucher – und

garantiert neue Erkenntnisse. Allerdings musste auch am Samstag zunächst ein Problem bewältigt werden: Überhaupt erst bis zur Ökologiestation vorzudringen. Der Andrang war einmal mehr so groß, dass sich die Fahrzeuge in alle Winkel zwängten und einige Verkehrsdurchsagen für Ordnung sorgen mussten. Aber für frisch gepresste Apfelsäfte, ungewöhnliche Sorten von Apfelbäumen und mehrere Tüten randvoll mit seltenen Äpfeln nahm mancher gern auch längere Fußmärsche in Kauf.

Geschmackserlebnisse und Lückenfüllen



Irmgard Kirsche gehört mit ihrem Stand schon zum Inventar.

Wie etwa für ein Geschmackserlebnis aus einem der Gläser von gut 50 verschiedenen Gelee- und Konfitüre-Sorten, die ausschließlich aus dem Garten von Irmgard Kirsche kommen. Seit 21 Jahren steht sie mit den Früchten ihrer eigenen Hände in der gleichen Verkaufsecke beim Tag des Apfels. Auf 1.500 Quadratmetern und in zwei Gewächshäusern legt sie auch mit 85 Jahren noch immer Nachschichten ein, wenn es Zeit zum Ernten und Einmachen ist. Denn der Garten ist ihre große Leidenschaft. Auch wenn ihrer wichtigsten Helferinnen mit 90 und 89 Jahren inzwischen nicht mehr mit helfen können.



Auch das hat Tradition: Die Jury testet die Kandidaten beim Apfelkuchenwettbewerb.

Zum ersten Mal dabei ist Rolf Humbach mit den Früchten seiner Arbeit. Wildsalami hat er im Gepäck und muss kaum etwas wieder zurücktransportieren. Der Bergkamener hält ca. 140 Tiere in drei Zucht- und zwei Schaugehegen in Bergkamen, Lünen, Dortmund und Hamm. Was inzwischen sein Beruf ist, entstand vor rund zehn Jahren als Hobby. „Ich half bei einem Freund mit, bekam dafür Tiere geschenkt – daraus ist inzwischen eine Vollzeitbeschäftigung entstanden.“ Als einziger von mehr als 20 Anbietern im Kreis Unna züchtet er jetzt hauptberuflich Dam- und Rotwild, tötet die Tiere selbst stressfrei in gewohnter Umgebung und lässt sie in einer Metzgerei in Kamen-Methler verarbeiten. „Ich wollte immer gern etwas in der Landwirtschaft machen. Jetzt habe ich meine Nische gefunden“, erzählt er.