

Freude über heimische Apfelkultur



In diesem Jahr hatten die Apfelbauern in Strinz 100 Prozent Ausfall zu beklagen und müssen ihre Äpfel zum Kellern woanders herbekommen. Foto: wita/Martin Fromme

REUTHERFEST Obst und Gemüsebauern vom Südn-Markt, heute präsentiert Waldschmid ihre Saison. Frost hat zu Verzögerung geführt.

REUTHERFEST Obst und Gemüsebauern vom Südn-Markt, heute präsentiert Waldschmid ihre Saison. Frost hat zu Verzögerung geführt. Die Äpfel sind noch grünlich und die Äpfel sind noch grünlich. Die Äpfel sind noch grünlich und die Äpfel sind noch grünlich. Die Äpfel sind noch grünlich und die Äpfel sind noch grünlich.

Die Äpfel sind noch grünlich und die Äpfel sind noch grünlich. Die Äpfel sind noch grünlich und die Äpfel sind noch grünlich. Die Äpfel sind noch grünlich und die Äpfel sind noch grünlich. Die Äpfel sind noch grünlich und die Äpfel sind noch grünlich.

ÄPFEL GESUCHT

Wer tragende Apfelbäume hat, deren

Früchte bis Ende September reifen, kann sich an den Obst- und Gartenbauverein Strinz-Margretha wenden. Dessen Mitglieder können gerne dabei, um Obst von Bäumen zu holen.

Angebote hätte per 14. Mai an den Vereinsvorsitzenden Bernd Scheliga, schelliga@oy-stinz.de.

Rabatt in der Baumschule bei Sammelbestellung

Überall sind Angebote sind die gängigen

Centimeter-Längen von Rotbette oder Goldbette.

Darüber hinaus gibt es sowohl Wildobstsorten wie Mispel oder Maulbeerbaum zu finden, als auch ein Steinobst-Trio, das dergestalt veredelt ist, dass an einem Baum zwei Zwetschgen- und eine Mirabellensorte wachsen.

icht weit davon entfernt bietet Imker Frank Köstler an, was Honigbienen nach der Bestäubung von Obstbäumen und anderen Blüten aus den Pollen produzieren. Wer möchte, kann sich bei dem Fest auch in eine Liste eintragen, um bei der herbstlichen Sammelbestellung des Obst- und Gartenbauvereins von nem Rabatt bei der Baumschule zu profitieren.

Über die Jahre haben wir schon etwa 4000 Bäume ausgeliefert“, berichtet der Vereinsvorsitzende Bernd Scheliga. Sein Motto lautet: ohne Nutz, kein Schutz. Daher kann geerntetes Obst im Kelterhaus verarbeitet werden.

In diesem Jahr beschränkt sich die Verarbeitung bislang jedoch auf die Früchte eines Speierlings, der auf dem Gelände des Kelterhauses steht. Zu ein bis zwei Prozent kann bei der Gärung von Apfelwein der allebittere Saft zugesetzt werden. Derzeit wartet dieser im Kühlschrank darauf, dass der Verein Äpfel zum Keltern findet. „In Strinz haben wir 100 Prozent Ausfall gehabt“, betont Bernd Scheliga. Nach einem milden März seien bei zwei Frostnächten im April mit Lufttemperaturen von bis zu minus sieben Grad Celsius die Blütenansätze kaputt gegangen, was zu dem Totalausfall geführt habe. Nun sei man auf der Suche nach rund 1000 Kilogramm Äpfeln, um im kommenden Jahr auf das 25-jährige Bestehen des Vereins auch gebührend mit Apfelwein anstoßen zu können. Gesucht wird vor allem Kelterobst, das die notwendige Säure mitbringt. Für Apfelsaft dagegen kann man auch Tafelobst gut verwenden.

Davon können sich die Gäste beim Kelterfest selbst überzeugen. Denn für den frisch gekelterten Saft werden hier traditionell Tafeläpfel aus Ingelheim verarbeitet, die etwa aufgrund ihrer von der Norm abweichenden Größe nicht für den Obstverkauf geeignet sind. Aus zwei Tonnen davon werden rund 1200 Liter Saft gekeltert. Insgesamt sind 70 Helferinnen und Helfer im Einsatz, die außerdem für die Pflege der Gäste mit Kesselgulasch, frisch geriebenen Kartoffelpuffern, Grillgut oder Handkäse sorgen.