



Apfelernte im Garten: Petra Röllicke und Timo Sachsen von der Arbeitsgemeinschaft Bildung für Nachhaltige Entwicklung (Bine) üben schon einmal das Äpfelpflücken für ihr Apfelfest in Weisweiler. Dort sollen Kinder lernen, wie man Apfelsaft herstellt und wo die Früchte in der Region wachsen. Fotos: J. Küppers

# Kinder wissen nicht, wie der Saft in die Tüte kommt

Die Arbeitsgemeinschaft Bildung für Nachhaltige Entwicklung presst Äpfel einer Obstwiese. Die Wiesen werden wieder häufiger in der Region angelegt.

VON JESSICA KÜPPERS

**Aachen.** Vom Apfel zum Saft – wie das geht, wissen viele Kinder und auch ihre Eltern heutzutage nicht mehr.

Dass die Früchte zunächst gepflückt, geschnitten und dann in einer Obstpresse zu Saft verarbeitet werden müssen, haben viele Menschen auch in Aachen und Umgebung noch nie live gesehen. Was für ältere Generationen noch völlig selbstverständlich ist, müssen

ten wieder näher zu bringen. Wie Nachhaltigkeit gelebt werden kann, soll auch durch die Nachhaltigkeits-Serie unserer Zeitung näher beleuchtet werden.

Für Röllicke bedeutet Nachhaltigkeit „genug für alle, für immer“. Das hat sie als Vorstandsmitglied des Vereins einmal auf einer Fortbildung gehört, und dieser Satz fasst das Thema ihrer Meinung nach gut zusammen. Mit den Bildungsprogrammen der Initiative sollen schon die Kleinsten lernen, was notwendig ist, um nachhaltig zu agieren. In diesem Rahmen finden Aktionen wie Schafe scheren oder eben Obst pressen statt.

## Apfelsaft mit nach Hause nehmen

In den Themenbereich der Nachhaltigkeit fällt grundsätzlich alles, was nicht nur einen selbst betrifft, sondern auch für nachfolgende Generationen wichtig ist. Dabei geht es beispielsweise um Energie- und Abfallentsorgung. Auch Ressourcenverwendung beziehungsweise -verschwendung spielt eine wichtige Rolle in diesem Zusammenhang.

Das Thema rückt zunehmend in das Bewusstsein der Menschen, dass „die Ressourcen, die wir nutzen, endlich“ sind, betont Vorsitzender Timo Sachsen. Das solle die Verbraucher aber nicht in Panik verfallen lassen, sondern „die Menschen in die Selbstverantwor-

ten“ nehmen. Keiner muss „Opfer des Systems“ sein, ergänzt Röllicke, und jeder kann stattdessen etwas tun, um die Rohstoffe zu schonen und zu schützen.

Zu diesen natürlichen Ressourcen zählen auch Äpfel aus der Region und deren Weiterverarbeitung. Dass Kinder heutzutage oft nicht wissen, wie der Saft in die Tüte kommt, stellen Röllicke und Sachsen bei der Obsternte immer wieder fest. Daher planen sie in diesem Jahr einen Mitmach-Nachmittag in Weisweiler. Dort pflücken die Kinder auf der Obstwiese zuerst die Äpfel, die sie später als Apfelsaft mit nach Hause nehmen dürfen. Ein Kind hat bei so einer Pflückaktion im vergangenen Jahr gefragt: „Kann man die einfach so essen?“ Einen Apfel vom Baum hat es zuvor noch nicht probiert. Das Geschmackserlebnis prägt die Jüngsten am meisten. „Kinder merken den Unterschied zum Supermarkt-Saft auf jeden Fall“, sagt Röllicke. Bei der Verkostung des frisch gepressten Saftes stellen sie zum Beispiel fest, dass verschiedene Apfelsorten unterschiedlich schmecken. „Das Besondere ist, dass wir das Obst ernten, wenn es reif ist“, sagt Röllicke. Bei den Apfelfesten können über 1000 Liter Saft zusammenkommen.

Auf der Obstwiese lernen die Kleinsten aber nicht nur die Herstellung von Apfelsaft. Der Lernort hält für die Kinder viele Überraschungen parat. Beispielsweise lernen sie Insekten- und Vogelarten kennen, die in den Bäumen nisten und leben. Außerdem entdecken sie beim genaueren Hinsehen, dass die Bäume unterschiedlich sind. Auf den Obstwiesen rund um Eschweiler und Alsdorf gibt es viele ausgewachsene Bäume. Es gibt aber auch Bäume, die noch sehr jung sind und erst wenige Früchte tragen. Bis ein Baum die ersten Früchte trägt, vergehen einige Jahre. „Den ersten Vollertrag hat man nach acht bis zehn Jahren“, sagt das Vorstandsmitglied. So ein Projekt ist zeitaufwendig und für viele Generationen angelegt. „Ein Lernziel ist, dass man nicht nur für sich selber pflanzt“, erklärt Röllicke ihr Engagement. Diese Zusammenhänge sollen die Kinder erkennen.

Erfreulich ist, dass Obstwiesen in der Region wieder häufiger angelegt werden. Deren Bedeutung im Sinne der Nachhaltigkeit hat auch die Stadt Eschweiler erkannt. Mittlerweile stehen auf den Wiesen zehn bis 60 Bäume. Die erste Obstwiese hat die Stadt im Jahr 1993 als Ausgleich an der alten Kläranlage in Weisweiler angelegt. „Seither wurden im ge-

samen Stadtgebiet Streuobstwiesen, Wildobstwiesen, Obstbaumreihen und Obstbaumgruppen angepflanzt“, sagt der Pressesprecher der Stadt Eschweiler René Costantini.

Insgesamt gibt es in Eschweiler

„Das Besondere ist, man erntet das Obst erst, wenn es reif ist.“

PETRA RÖLLICKE, VORSTANDSMITGLIED DER ARBEITSGEMEINSCHAFT BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

21 Obstwiesen, 13 Streuobstwiesen, drei Wildobstwiesen und fünf Obstbaumgruppen. Die Pflege der Wiesen ist unterschiedlich organisiert. „Generell ist in den ersten fünf bis zehn Jahren ein Erziehungsschnitt erforderlich“, sagt der Pressesprecher. Danach erfolge alle vier bis fünf Jahre ein Erhaltungsschnitt. Eine dieser städtischen Obstwiesen hat Röllicke gepachtet. Darauf lässt sie ihre Schafe weiden. Die Stadt erledigt im Gegenzug den Baumschnitt.

Bereits im Mittelalter gab es ausgedehnte Obstwiesengürtel am Stadtrand. Die Wiesen haben „den Übergang der Ortschaften zur freien Landschaft“ gebildet, sagt Costantini. Heute finden sich dort nur noch „Relikte alter Obstwiesen“. Durch die landwirtschaftliche Entwicklung wurden diese Wiesen jedoch zunehmend in Ackerland umfunktioniert und die Bäume verschwanden aus dem Stadtbild. Denn eine Obstwiese ist für Landwirte mit aufwendiger Pflege verbunden. Sie müssen die Bäume regelmäßig schneiden und das Gras kurz halten.

## Ein Baum im Garten

Wer jetzt auf die Idee komme, einen eigenen Obstbaum in den Garten zu pflanzen, solle sich jedoch vorher gut informieren, rät Sachsen. Er beschreibt sich selbst als einen „naturverbundenen Menschen“ und wollte daher in seinem Garten Bäume pflanzen. Bei der Auswahl des Standortes holte er sich Hilfe von der Biologischen Station. Die Experten berücksichtigen bei einer Beratung die Größe des Gartens, weil Laien den endgültigen Umgang eines Baumes oft nur schwer abschätzen können.

Neben ausreichendem Platz sind noch weitere Faktoren für eine gute Obsternte entscheidend. Zum einen muss die Temperatur im Sommer stimmen. Im Frühjahr darf es keine extrem kalten Frostnächte mehr geben, weil die empfindlichen Blüten sonst erfrieren. Damit die Äpfel im Herbst an den Bäumen hängen, müssen die Blü-

ten im Frühling von den Bienen bestäubt werden. Auf vielen Obstwiesen sind deswegen auch Bienenstöcke zu finden. Während der Reife müssen die Bäume zudem frei von Schädlingen wie dem Apfelwickler sein. Die Eier der Falter- und Raupen werden auf den Früchten oder Blättern der Bäume abgelegt. Nachdem sie geschlüpft sind, fressen sie sich durch das Fruchtfleisch und ernähren sich davon. Erst wenn diese vier Komponenten optimal zusammenkommen, stimmt auch die Ernte im September und Oktober.

## Konsumentenverhalten ändern

Zum Pressen eignen sich vor allem feste Apfelsorten. Für den Saft werden alle Sorten – süße und säuerliche – gemeinsam gepresst. Auch Mischungen mit Quitte, Birne oder Zwetschgen werden bei den Mitmach-Aktionen hergestellt.

Aus einem Teil des Obstes macht Röllicke Apfelwein oder Marmelade. Beim Pressen fällt – im Sinne der Nachhaltigkeit – praktisch kein Müll an, weil die Reste als Tierfutter an die Landwirte der Umgebung gegeben werden. Röllickes Traum ist es, einmal eigenes Apfelkraut herzustellen und einen Apfelkuchen mit den Kindern zu backen. „Das dauert nur leider sehr lange und für den Kuchen würden wir einen mobilen Ofen brauchen“, sagt sie.

Die Hauptziele der Bildungsprojekte auf den Obstwiesen sind, dass Kinder in Kontakt mit den Lebensmitteln kommen. Zudem sollen sie ein Gespür für die Dauer der Produktherstellung bekommen. Röllicke wünscht sich, dass sich durch diese Projekte das Konsumentenverhalten der Teilnehmer ändert: „Wenn was hängen bleibt, entscheiden sie vielleicht später einmal anders.“

## Verschiedene Obstwiesen in der Region

**1998** wurde gemeinsam mit mehreren Grundschulklassen eine große Wiese in Alsdorf mit 25 Obstbäumen bepflanzt.

**Im Jahr 1999** wurde in Alsdorf-Ofden eine Obstwiese mit zwölf Obstbäumen angepflanzt.

**2002** bekam die Kreisgruppe Aachen-Land des BUND in Stolberg-Schevenhütte Zutritt zu einer ganz alten Obstwiese. Darauf befinden sich etwa 30 alte Bäume, darunter

auch zwei Walnuss-Bäume.

**In Eschweiler-Hastenrath** wurde 2005 eine Obstwiese mit etwa 30 Bäumen neu angelegt.

**Eine weitere Obstwiese** wurde in Eschweiler am Blausteinsee angelegt.

**In Zülpich** am Wallgrabenpark bewirtschaftet das Streuobstwiesen-Netzwerk Nordeifel (Sonne) eine Obstwiese.



Tierische Pflege: Die Schafe halten die Rasenflächen rund um die Obstbäume kurz.



viele Jüngere erst wieder lernen.

Petra Röllicke und Timo Sachsen von der Arbeitsgemeinschaft Bildung für Nachhaltige Entwicklung (Bine) haben sich gemeinsam mit der BUND-Kreisgruppe Aachen-Land ein Obstwiesenprojekt ausgedacht, um den Menschen die Produktionsabläufe der Verfertigung von Obst und nachhaltiges Verhal-

## Ehrenamtliche Hilfe beim Apfelfest in Weisweiler

Das Apfelfest in Weisweiler findet am 2. Oktober statt. Beginn ist um 15 Uhr. Bis 18 Uhr werden dort Äpfel gepflückt und zu Saft verarbeitet. Die Äpfel werden vorher eingesammelt: Die letzten Termine sind heute von 17 bis 19 Uhr in Alsdorf-Kellersberg, am Dienstag in Alsdorf-Maria-dorf/Ost von 17 bis 19 Uhr sowie am Mittwoch von 15 bis 18 Uhr im Eschweiler Stadtwald.

Die Arbeitsgemeinschaft Bildung für Nachhaltige Entwicklung (Bine) pflückt seit mehreren Jahren beim Apfelfest mit Kindern auf der städtischen Obstwiese Äpfel. Die werden anschließend mit einer mobilen Presse zu Apfelsaft verarbeitet, den die Kinder mit nach Hause nehmen dürfen.

Der Saft besteht aus unterschiedlichen Apfelsorten. Sowohl süße als auch säuerliche Sorten sorgen jedes Jahr für ein individuelles Aroma.

**Wichtig:** Für das Apfelfest werden keine zusätzlichen Äpfel mehr benötigt. Wer selbst Äpfel im Garten hat und die pressen möchte, kann Termine mit der Kreuzauer Saftpresse abstimmen.

Für einen Apfelkuchen benötigt die

Arbeitsgemeinschaft noch einen mobilen Ofen. Zwei bis drei freiwillige Helfer werden noch benötigt. Wer mithelfen will, kann sich vorab bei Petra Röllicke unter ☎ 02403/557565 melden. Gruppenweise kann man auch die Obstwiese besuchen und die Natur vor der Haustür erleben.

Der Lernort Obstwiese soll Zusammenhänge zwischen der Tier- und Pflanzenwelt veranschaulichen sowie ein Gespür für Nachhaltigkeit vermitteln. Eine Obstwiese ist ein Projekt, das über mehrere Jahre hinweg gepflegt werden muss, um Früchte zu bringen.

Viele Städte haben den Nutzen der Flächen erkannt und legen vermehrt solche Wiesen an – als Streuobstwiese, als Wildobstwiese oder als Obstbaumgruppe.

Weitere Informationen zu dem Projekt und zum Apfelfest gibt es unter [www.bine-aktiv.de](http://www.bine-aktiv.de).

