

Vom Apfel zum Kuchen – Die Jährliche Apfelernte aus Sicht einer FÖJ-lerin

Kaum war es mit dem Wiesenmähen vorbei, hieß es auch schon: „Wir müssen unbedingt Äpfel pflücken, die müssen zur Mosterei! Die fallen uns schon alle runter!“.

So oder ähnlich fing die alljährliche Aktion des Apfelpflückens dieses Jahr an.

Ein Werkzeug zum Äpfel runterschütteln, mehrere Planen, Eimer und Schubkarren und natürlich der Anhänger, worin die Äpfel zur Mosterei gebracht werden mussten, wurden im BSH-Bulli verstaut.



Kaum erledigt, ging es los - nach Wilhelmshaven zum Apfelauflesen. Dort betreut die BSH zwei Streuobstwiesen. Insgesamt zwei Mal mussten Kristin, Dieter und ich zusammen mit einem Fahrer diese lange Strecke fahren. Das lag daran, dass dieses Jahr ein sehr apfelreiches Jahr ist und wir dementsprechend viele Äpfel aufsammeln konnten. Dabei kamen zwei große Anhänger voll Äpfel zusammen, die anschließend nach Delmenhorst zur Mosterei gebracht wurden.

Da sah es aus... Überall standen grüne Kisten mit Äpfeln, Äpfeln und aus was sich sonst noch Saft machen lässt. Aber man sah auch schon einige fertige Aufträge in unterschiedlichen Wärmestadien herumstehen – der Apfelsaft.

In diesem Jahr gab es deutlich mehr Obst als in dem letzten Jahr, und die Mosterei kam kaum den Aufträgen hinterher.



Sobald das erledigt war, ging es zurück in die BSH.

Natürlich mit ein paar leckeren Äpfeln im Gepäck.



Schon beim Aufsammeln ist aufgefallen, dass die Äpfel sehr stark geduftet haben, ganz anders als die aus dem Supermarkt. Das liegt daran, erfuhren wir später, dass diese Äpfel komplett ohne Pestizide und nur mit Hilfe von Insekten (hauptsächlich den dort ansässigen Bienen) bestäubt werden.

Ein paar Tage später konnten wir auch endlich den Apfelsaft abholen und zwar genau den Saft, der aus unseren gepflückten Äpfeln gepresst wurde. Dieser stand in Glasflaschen mit jeweils 1 Liter Inhalt in Kästen mit jeweils 6 Flaschen auf einer Palette.

In der ersten Tour haben wir 64 Kisten abgeholt. Bei der zweiten noch ein paar mehr. Unglaublich ist das, Apfelsaft aus Äpfeln, bei deren Sammeln ich mitgewirkt habe, nun auch trinken zu können. Da kommt schon etwas Stolz auf die ganze Arbeit auf und man denkt sich „ Die Mühe hat sich gelohnt.“. Vor allem, da der Apfelsaft richtig gut schmeckt!

Natürlich können Sie den Saft probieren: Verkauf ist entweder direkt im BSH- Umweltladen oder auch in dem Bioladen „Naturkost vor Ort“ in der Friedrichsstraße in Wardenburg.

Neben dem Apfelsaft kann man noch mehr aus den Äpfeln herstellen. Ich habe zum Beispiel noch mehrere Dinge mit meinen „abgestaubten“ Äpfeln hergestellt.
Bratapfel – einfach ein entkernter Apfel mit Marzipanschokolade in den Ofen packen und hinterher mit Vanillesauce essen – sehr empfehlenswert.

UND natürlich auch Apfelkuchen – mit Marzipan und Zimt. Den haben wir und die Mitarbeiter der BSH alle sehr gemocht.

Ich freue mich schon auf das, was ich noch so aus den Äpfeln machen kann. 😊

Aber natürlich lassen die Äpfel sich auch super so essen!

Und nun beginnt das Spiel von vorn: die Äpfel von unseren Streuobstwiesen rund um Wardenburg sammeln und ebenfalls zur Mosterei bringen. ...

Carolin Schunke, FÖJlerin bei der BSH

