

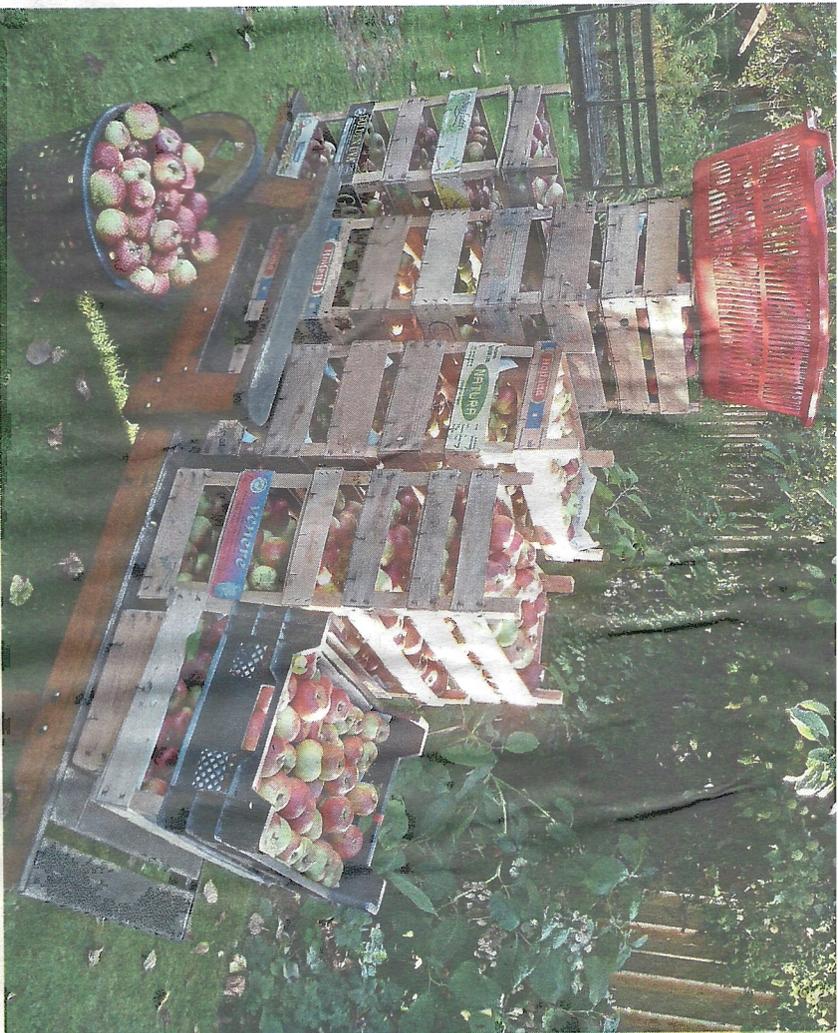
Äpfel versaften lassen

Erüchte aus der Region

Wie in jedem Jahr wirbt das Biologische Zentrum zu Beginn der Apfelsaison dafür, die Möglichkeiten der Apfelverarbeitung zu nutzen.

LÜDINGHAUSEN. „Die aktuellen Krisen haben gezeigt, dass es dabei nicht nur darum geht, auch den Lebensraum Obstweide in unserer Kulturlandschaft zu erhalten, sondern wie wichtig es ist, die regional produzierten Lebensmittel zu schätzen und zu nutzen“, heißt es in einer Pressemitteilung. Dazu gehören im Münsterland natürlich der Apfelbaum mit seinen Früchten, Früchte, die nicht um die halbe Welt oder ganz Europa transportiert wurden und dabei nicht viel Energie verschlingen haben, bevor sie verzehrt werden können. Es gebe also viele Gründe dafür, dem Apfel wieder den Stellenwert zu geben, der ihm zusteht.

Die Termine für die verschiedenen Gelegenheiten der Apfelverarbeitung sind: Raiffeisen-Markt Olfen ab sofort bis Ende Oktober jeweils freitags von 14 bis 17 Uhr und samstags von 9 bis 12.30 Uhr. Die Verstaffung erfolgt dort durch die Obstkellerei van



Reife Äpfel – zu schade, um sie verderben zu lassen. Deshalb sollte man sie versaften lassen, empfiehlt das Biologische Zentrum und nennt Termine. Foto: R. Brocksleper

Nahmen, die aus den Äpfeln einen 100-Prozent-Direktsaft herstellt. Dem Saft wird nichts hinzugefügt, auch kein Zucker. Damit es nur reife und gesunde Äpfel angeliefert werden. Für je zehn Kilogramm gelieferte Äpfel werden acht Flaschen (0,7l) Saft zu günstigen Preisen eingetauscht. Auch andere Obstsorten oder -nektare und Apfelsäfte oder -nektare und Apfelsäfte können gewählt werden. Zusätzlich ist es möglich, überschüssige Mengen gegen Entgelt zu verkaufen.

Am Raiffeisenmarkt (Septrader Straße 28) in Lüdinghausen besteht darüber hinaus die Möglichkeit, an den beiden Freitagen, 9. und

30. September, die mobile Saftpresse zu nutzen, die an diesen Tagen dort Station macht. Dort wird der Saft der eigenen Ernte direkt in Fünfteliter verschlängelt und verpackt. Eine Terminvereinbarung mit Mengenangabe beim Betreiber der Presse unter ☎ 02373/3979540 ist erforderlich.

Wer einen weiteren Weg nicht scheut, kann seine Äpfel auch an folgender Adresse zu Saft verarbeiten lassen: Moseterlei „Schenk Natursaft“ in Ascheberg-Herbern, Merschestraße 45 (Terminabsprache unter ☎ 0171/9877569). Auch dort erhalten wird die eigene Ernte direkt in Fünfteliter verschlängelt und verpackt.

Wer die vielen alten und neuen Apfelsorten probieren will, wird zu den üblichen Öffnungszeiten (montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr oder an den offenen Sonntagen) im Biologischen Zentrum begrüßt. Dort können die Besucher auch die aktuell ermittelten Äpfel und Saft von Zentrumsäpfeln erwerben, heißt es in der Mitteilung weiter.

www.biologisches-zentrum.de

H110
03.09.22