

Äpfel versafteten lassen

Früchte aus der Region

LÜDINGHAUSEN. Wie in jedem Jahr wirbt das Biologische Zentrum zu Beginn der Apfelsaison dafür, die Möglichkeiten der Apfelversaftung zu nutzen. „Die aktuellen Krisen haben gezeigt, dass es dabei nicht nur darum geht, auch den Lebensraum Obstwiese 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 gehöre 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 verschlungen 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 Apfelversaftung sind: Raiffeisen-Markt Olfen am Freitag (2. September) bis Ende Oktober jeweils freitags von 14 bis 17 Uhr und samstags von 9 bis 12.30 Uhr.

Die Versaftung erfolgt dort durch die Obstkellerei van Nannen, die aus den Äpfeln einen 100-Prozent-Direktsaft herstellt. Dem Saft wird nichts hinzugefügt, auch kein Zucker. Damit es ein guter Saft wird, dürfen 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 Apfel-Cidre können gewählt werden. Zusätzlich ist es

möglich, überschüssige Mengen gegen Entgelt zu verkaufen.

Am Raiffeisenmarkt (Sepentnader Straße 28) in Lüdinghausen besteht darüber hinaus die Möglichkeit, an den beiden Freitagen 9. und 30. September die mobile Satipresse zu nutzen, die an diesen Tagen dort Station macht. Dort wird der Saft der eigenen Ernte direkt in Fünftel-Literschläuchen verpackt. Eine Terminvereinbarung mit Mengenangabe beim Betreiber der Presse unter ☎ 023 73/3 97 95 40 ist erforderlich.

Wer einen weiteren Weg nicht scheut, kann seine Äpfel auch an folgender Adresse zu Saft verarbeiten lassen: „Mosteret, Schenk Natursaft“ in Ascheberg-Herbern, Merschstraße 45 (Terminabsprache unter



Reife Äpfel – zu schade, um sie verderben zu lassen. Deshalb sollte man sie versafteten lassen, empfiehlt das Biologische Zentrum und nennt Termine.

Foto: R. Brocksieper

☎ 01 71/9 87 75 69). Auch dort erhalten wird die eigene Ernte direkt in 5-Literschläuchen 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 Sonnta-

gen) im Biologischen Zentrum begrüßt. Dort können die Besucher auch die aktuell erntefrischen Äpfel und Saft von Zentrumsäpfeln erweihen, heißt es in der Mitteilung weiter.

| www.biologischeszentrum.de

31.08.22