



Wetzel-Günnemann und ‚Celler Dickstil‘.

10. Apfeltag in Badenstedt

So., 9.10. - 11 bis 17 Uhr
Tarmstedter Str. 24
27404 Zeven-Badenstedt

Gärtnerhof Badenstedt WfbM,
0 42 81 - 93 71 0, www.gaertnerhof-badenstedt.de, info@gaertnerhof.geso-hilfen.de
Ausstellung historischer Apfelsorten, Sortenbestimmung*
Michael Ruhnau, Baumschulbesichtigung, Verkostung: Äpfel, Apfelsäfte, Konfitüren und frisch gepresster Saft. Regionale Bioproduzenten: Gemüse, Öle, Milchprodukte, Wildstauden. Produkte aus Werkstätten für Behinderte und Kunsthandwerk. Kulinarisches, Landfrauen-Hof-Café. Stockbrot, Schatzsuche, Geschicklichkeitsspiele XXL.



Heiner Kerstings Baumschulführungen.

Salto rückwärts

Der wunderbare Wandel einer Baumschule.

von Götz Paschen

Als Ex-Inhaber Dietmar Schlüter die Baumschule an die GESO übergab, war es wie eine Vollbremsung. ‚Freie Wirtschaft‘ wurde ‚soziale Arbeit‘. GESO heißt GESELLSCHAFT FÜR SOZIALE HILFEN gGmbH. „Ein völliger Gegensatz! Die Ziergehölze flogen raus aus dem Sortiment. Das Obst blieb und täglich die Frage: Was mache ich mit den Leuten? Die sind jeden Morgen hier, gucken mich groß an, nach dem Motto ‚Gib mir Arbeit, aber nicht so ‚was Schweres‘. Was können wir überhaupt noch leisten unter solchen Bedingungen?“, erinnert sich Heiner Kersting (59), Betriebs- und Werkstatteleiter. Der Gärtnerhof Badenstedt reduzierte auf Apfel, Birne, Quitte, Kirsche, Pflaume und Beerenobst. Kersting arbeitet mit psychisch Kranken. Für den Gartenbauingenieur war es eine Drehung um 180 Grad: Arbeit nicht als Selbstzweck, sondern Arbeit als Mittel zum Zweck, um die Leute zu beschäftigen. Martina Wetzel-Günnemann (48) ist ebenfalls Werkstatteleitung und zuständig für den Sozialdienst: „Wir haben Platz für besondere Apfelsorten und besondere Menschen. Das ist die Vielfalt, auch dessen, was das menschliche Leben so hergibt. Das macht uns aus.“ Eine gelungene Kombination aus ökologischer (Bioland) und sozialer Arbeit. Für sie war es normal. Berufliche Rehabilitation und Unterstützung der Mitarbeiter sind ihr Tagesgeschäft: „Ich will gute Arbeitsplätze anbieten und

die Mitarbeiter gut anleiten im Arbeitsprozess.“

Apfel, Apfel!

Beim Apfeltag gibt hier eine Apfelsausstellung mit 80 Sorten zum Gucken, Schnuppern und Probieren in Scheiben. Wetzel-Günnemann: „... dass man die Katze nicht im Sack kauft beim Baumkauf. Das unterscheidet uns von anderen Apfeltagen: Wir haben die Baumschule hintendran. Das ist schon ziemlich einzigartig.“ Viele Leute seien auf der Suche nach dem Apfelbaum „aus Opas Garten“: ‚Kaiser Wilhelm‘, ‚Purpurroter Cousinot‘ (Weihnachtsapfel), ‚Kneebusch aus Sittensen‘ oder die ‚Perle von Kirchtimke‘ ... die Vielfalt ist großartig. Die Perle von Kirchtimke ist ein schöner Herbstapfel, den die Bauern von Kirchtimke nach dem Krieg auf den Bremer Märkten anboten. Für die begeisterten Bremer haben die schlaun Bauern sich damals den schicken Namen einfallen lassen.

Hochstamm

„Pflanzen Sie zehn Hochstämme und die stehen auch noch in 100 Jahren. Die ökologischen Vorteile? Es besteht ein eigenes Ökosystem in so einem Obstbaum mit zum Beispiel 50 Insektenarten. – Beim Plantagenbaum im Erwerbsobstbau sind

die Vorteile hinweggeweht“, so Kersting. Aldi habe schon für 4,99 Obstbäume angeboten. „Man weiß nichts über die Herkunft, die Unterlage, die darauf veredelte Sorte ... Man braucht doch Beratung! Das sind einjährige Veredelungen für 5 Euro. Halbfertigware. Das wird erst noch ein Baum.“ Ketten kauften en gros mal eben 300.000 Stück in Polen ein. Zur Erklärung: Ein Apfelbaum besteht aus zwei Teilen. Die ‚Unterlage‘ ist der Wurzel-, beziehungsweise Wurzel-Stammteil des Baumes (1. Sorte), auf den die Veredelung (2. Sorte), der Stamm-Kronenteil oder Kronenteil aufgesteckt wird. Veredelung ist filigranes Baumschullego. Die 1. Sorte kann gut Wurzel, die 2. Sorte kann gut Apfel - so in etwa. Bei Kersting kostet ein Hochstamm 35 und ein Halbstamm 25 Euro. „Immer noch viel zu günstig für die Arbeit, die da drin steckt.“ Die Badenstädter können Streuobstwiese, verstehen aber auch Leute mit 400 Quadratmetern Rasenfläche. Die Bäume gibt es hier nicht im Container (im Topf), sondern traditionell: Also ‚wurzelnackt‘, ohne Ballen. Gepflanzt wird während der Wachstumspause: Oktober bis April. Kersting: „Früher war der erste Nachtfrost das Startzeichen für die Winterruhe. Wegen des Klimawandels hatten wir den in den letzten fünf bis sechs Jahren erst im späten November.“

Ruhig Blut

Für die kranken Mitarbeiter ist der Apfeltag auch mit vielen Ängsten behaftet. Wetzel-Günnemann: „Die fragen sich



FRISCHER
HEIDELAND
VOM FASS!

500 g zum Aktionspreis: 8,- €
Nur am 9.10. in Badenstedt

Bienenhof Nehrke
Mobil: 01 71 - 37 37 555
bienenhof-nehrke@t-online.de



Absolut sympathisch: Heiner Kersting, Martina Wetzel-Günnemann und der ‚Kneebusch‘ mit seinen roten Backen. Alle drei vom Gärtnerhof Zeven-Badenstedt.

„Bin ich dem Stress gewachsen?“ Und laufen dann zur Höchstform auf. Abends sind sie megastolz. Alles ausverkauft ...“ Wie kann man psychisch Kranke im Arbeitsprozess belasten? „Die Belastbarkeit ist stark eingeschränkt. Die Mitarbeiter können sehr viel, aber nicht kontinuierlich.“ Die Leistung ist stim-

mungs- und tagesformabhängig. Da müssen auch Freizeitaktivitäten in die Arbeitszeit eingebaut werden. Die Einplanbarkeit ist anders. Für die Arbeitsdichte im ersten Arbeitsmarkt ein Unding. Hier im geschützten Raum geht das. „Ursachen sind die sehr hohe Sensibilität und dadurch eingeschränkte Stressverarbeitung und

auch starke Nebenwirkungen der Medikamente. Aber ohne Medikamente geht es halt auch nicht.“ Kersting: „Wenn jemand immer Stimmen hört, ist er ständig abgelenkt. Unsere Mitarbeiter sind der Umwelt viel ungeschützter ausgesetzt als ein gesunder Mensch und sind dann auch entsprechend erschöpft.“ Wie

kann der Betrieb funktionieren wenn häufig Leute ausfallen? „Das wundert mich auch immer, aber irgendwie schaffen wir es unter diesen Arbeitsbedingungen ohne Leistungsdruck. Gelassenheit ist eine Auszeit und nachher geht es wieder besser. Rücksicht auf die Befindlichkeiten. Im normalen Arbeitsleben ist das anders. Wenn der Druck angeht, erhöht wird, sind die Mitarbeiter leistungsfähiger. Wenn wir den Druck erhöhen, geht gar nicht mehr.“

Formalien

Die psychisch kranken und beeinträchtigten Mitarbeiter arbeiten in diesen WfbM-Bereichen:

- 1) Baumschule: Pflanzschnitt, Obst pflücken ...
 - 2) Büro: Auftragsbearbeitung für die Baumschule, keine Personalverwaltung, aber Quartierverwaltung, Listen, Kassenbuch
 - 3) Hauswirtschaft: Mahlmahl, Hauspflege, Küchengartenarbeit: Marmeladen, Einkochen ...
 - 4) Manufaktur: Nistkäse, Sektenhotels, Kräutergarten, Weidenflechtprodukte
- Die GESO ist für die Mitarbeiter im nördlichen Landkreis Rotenburg zuständig. Die Trennlinie ist die Außenmauer. Einen geschützten Arbeitsplatz erhalten Mitarbeiter mit speziellem Hilfeplan. Der wird festgestellt durch den Gesundheitsamt. Der psychiatrische Dienst ist die Beurteilung vor und die fachliche Stellungnahme Voraussetzung ist eine ‚we-

Besuchen Sie mich auf dem
Apfeltag Zeven - Badenstedt

Besuchen Sie unseren
Online-Shop!

Ölmühle Godenstedt • Schulstraße 16 • 27404 Godenstedt • Tel: 04283
Mail: info@oelmuehle-godenstedt.de • www.oelmuehle-godenstedt.de

seelische Behinderung'. Wer die Kostenzusage bekommt, hat ein Wahlrecht und kann sich die Werkstatt aussuchen. Ein haus-eigener Fahrdienst der Werkstatt dient als ‚Arbeitnehmertaxi‘. Wetzels-Günnemann: „Ziel ist die Reintegration in den ersten Arbeitsmarkt - wenn möglich, sagen die Kostenträger.“ Ein realistischer Wunsch? Kostenträger sind im Rahmen der ‚Beruflichen Reha‘ (= 27 Monate) die Rentenversicherung, Arbeitsagentur und manchmal die Berufsgenossenschaft. Kostenträger für den ‚Arbeitsbereich in WfbM‘ (= geschützter Arbeitsplatz = 28 Monate bis Rente) ist der Wohnort-Landkreis. Kostenzusagen werden hier jeweils für ein oder zwei Jahre erteilt.

Apfeltage

Anfang Oktober sind die Äpfel reif und die Pflanzsaison steht kurz bevor. Kersting: „Es ist für die Baumschule eine sehr gute Werbung.“ 1.500 Besucher und 20 Aussteller. Die 46 Mitarbeiter können zeigen, was sie können und werden wahrgenommen. Die Aussteller müssen ab 2016 inhaltlich passen: Nur noch ökologisch und sozial arbeitende Betriebe, auch andere Bioproduzenten und andere Werkstätten für behindert Menschen. Programm, Äpfel, Menschen – alle bunt, nichts perfekt. Kersting kann inzwischen mit allen etwas anfangen: „Ohne Pflanzenschutz haben wir Äpfel, die sind zu 60 bis 70 % kein Tafelobst, also nicht supermarktgerecht. Die Schorfflecken auf Äpfeln sind ein Ausschlusskriterium, aber ein



Martina Wetzels-Günnemann bei der Arbeit: Irgendwo zwischen ‚Werkstatt und Sozialem‘.

rein kosmetisches Problem. Geschmacklich und gesundheitlich sind die Äpfel vollwertig.“ Diese Äpfel werden zu Saft vermostet. Er zitiert den Schriftsteller Jean Paul: „Unter den Menschen und Äpfeln sind nicht die glatten am besten, sondern die rauhen mit einigen Warzen.“ Wetzels-Günnemann bestätigt, dass durch die Beschäftigung mit den Mitarbeitern ihre eigene Bandbreite weiter geworden sei.

Torftipp: 1) Wer wissen will, was es mit der ‚Bandbreite‘ auf sich hat kann als Gastarbeiter einen Hospitationstag vereinbaren: Martina Wetzels-Günnemann 0 42 81 – 93 71 0, martina.wetzels-guenneman@gaertnerhof.geso-hilfen.de; 2) Apfeltag: So., 9.10. – 11- 17 Uhr, Gärtnerhof Badenstedt, Tarmstedter Str. 24, 27404 Badenstedt, www.gaertnerhof-badenstedt.com; 3) Apfelbuch Seite 13.

demeter
Besuchen Sie uns auf dem Apfeltag Zeven-Badenstedt
Verlütmoorer Str. 24 · 27729 Vollersode · Tel. 0 47 93 / 16 54
Öffnungszeiten: Mo 9-13 Uhr, Mi, Do, Fr 9-18, Sa 9-13 Uhr
Hofladen Lütjen
Ihr freundlicher Biomarkt

Gärtnerhof Badenstedt WfbM
0 42 81 - 93 71-0
Apfeltag 2016: So. 9. Okt., 11 - 17 Uhr
Apfel ✿ Birne ✿ Kirsche ✿ Zwetschgen
• **Apfelausstellung**
• **Frisch gepresster Saft**
• **Hof-Café**
• **Kinderprogramm**
• **Holz, Keramik u. v.m.**
Tarmstedter Str. 24 · 27404 Zeven-Badenstedt
Gehölze aus biologischem Anbau Bioland



Kersting, der ehemalige Westfale und die ‚Gewürzluiken‘ aus Baden-Württemberg. Für diese Sorte meldet die Allergikerkarte des BUND-Lemgo bei rohem Verzehr viermal ‚verträglich‘ und einmal ‚unverträglich‘.

Apfelallergie?

Gute Neuigkeiten für Allergiker.

Quelle: BUND Lemgo

Warum Äpfel allergische Reaktionen auslösen, wollten Wissenschaftler der Universität Hohenheim wissen. Die Lebensmitteltechniker untersuchten gemeinsam mit Medizinern der Uni Hamburg alte und neu gezüchtete Apfelsorten und kamen zu einem interessanten Ergebnis.

Polyphenole

Eine Schlüsselrolle spielen die so genannten Polyphenole, die in Pflanzen beispielsweise als Farb- oder Geschmacksstoffe vorkommen. Sie gehen im Apfel mit den allergieauslösenden Eiweißen eine Verbindung ein, wodurch das Allergen neutralisiert wird. Polyphenole sind vor allem in den alten Apfelsorten wie etwa Boskoop enthalten. Die neuen Apfelsorten weisen dagegen nur geringe Mengen von Polyphenolen auf. Diese Stoffe wurden wegen des säuerlichen Geschmacks und der schnelleren Bräunung nach Anschnitt des Apfels weitestgehend herausgezüchtet. Welche der alten Apfelsorten für Allergiker aber besonders verträglich sind, ist kaum untersucht. Bei unseren Recherchen sind wir nur auf Altländer Pfannkuchenapfel,

Goldrenette Freiherr von Iepsch, Gravensteiner, Jonat Landsberger Renette, Mini von Hammerstein, Roter Iepsch, Roter Boskoop, Sch aus Boskoop, Weißer Klara und Wintergoldparmäne geßen. Als weniger geeignet we Cox Orangenrenette und Go Delicious und von den neu Sorten Braeburn, Granny S und Jonagold genannt.

Der BUND Lemgo hat auf se Internetseite eine Sorten mit Umfrageergebnissen Allergikern veröffentlicht. Sorten wurden von Allegiker ‚verträglich‘, beziehungsweise ‚unverträglich‘ eingestuft.

Mus und Saft - kein Problem
Professor Hans Steinhart, L stuhl für Lebensmittelche an der Uni Hamburg, erklä dass nur die ganz bestim Anordnung der Aminosäure einem Apfel für eine Alle verantwortlich ist. Diese weißbausteine werden durch Kochen zerstört oder veränd und sind daher für den Allerg nicht mehr gefährlich.

Quelle: www.bund-lemgo.de/apfelall.html > unten, kurz vor Ende der Seite

MOSTEREI
Uwe Engelmann

Bei uns bekommen Sie Ihre Äpfel zurück!

Kalt gepresst, schonend erhitzt und ohne Zusätze
in Pfandflaschen abgefüllt.

Telefonische Terminabsprache unbedingt erforderlich!

Freudenthalstr. 44 • 27389 Fintel • Tel: 0 42 65 - 7 03 • www.engelmost

**Öffnungszeiten: Mo., Mi. + Fr.: 8-10 Uhr und 17-19 Uhr
Sa. nach Absprache, Di. + Do. geschlossen**

Saft von eigenen Äpfeln

von Götz Paschen

Schütteln, sammeln, mosten!

Der Entsafter: „99 % aller Äpfel kannst du ganz reinstecken. Äpfel waschen, entsaften, Gerät sauber machen dauert eine Zigarettenslänge.“ Ehler Schlobohm (60) aus Otterstedt nimmt täglich ¾ Liter Apfelsaft mit zur Arbeit. Aus dem eigenen Garten! Manchmal packt er auch Rote Bete oder Birne mit rein und immer einen Schuss Olivenöl. Den größten Teil der Ernte mostet er allerdings in einer Lohnmosterei. Schlobohm hat Landwirtschaft und Krankenpfleger gelernt. Er arbeitet als Pfleger im Maßregelvollzug in Zeven-Brauel. Garten ist sein Ausgleich.

Gartenspaß

In seinem Garten neben der Kirche stehen drei große Apfelbäume: ein Boskoop, ein Gravensteiner und ein ‚Unbekannter‘. Den müsste er beim Apfeltag mal bestimmen lassen. Aber da hatte er die letzten Jahre immer Dienst. „Ich trinke Obst eher, als dass ich es esse.“ Vor 15 Jahren ging die Saftphase los. „Da hatte ich zu viel Fallobst. Ich lasse nichts verkommen und schmeiße keine Lebensmittel weg. Das habe ich von meinen Eltern gelernt.“ Nachkriegsprägung.

Zur Mosterei

Wenn sie reif sind, schüttelt Schlobohm die Äpfel mit einem Haken am Stil vom Baum. 4 Meter 50 ist der Teleskopstil, da kommt er überall hin. Das passiert ein oder zwei Tage vor dem Mosttermin. Das Fallobst kann

dann ruhig Druckstellen haben. Mit seinem Kumpel fährt er dann mit Anhänger, Flaschen drauf, und Äpfeln in Jutesäcken zur Mosterei. Die Säcke gibt es beim Landhandel. 40 Kilo Äpfel passen in einen rein. Den Mosttag nimmt er sich frei. „Das Mosten geht schnell: 2015 brauchten wir für 320 Liter eineinhalb Stunden. Und du kannst zugucken und helfen.“ Schlobohm schüttelt die Äpfel in den Elevator, eine Förderspirale. Die gehen in die Presse und werden mit 120 Bar Pressdruck entsaftet. „Das sieht toll aus, wenn Saft rausläuft und durch die ‚Melkleitungen‘ fließt.“ Schonend erhitzt auf 72 Grad, keine Zusätze und ungezuckert landet er heiß in den Flaschen. „Unerhitzt würde der ein paar Wochen halten, aber erhitzt mindestens ein Jahr.“ Die Faustregel: 50 Kilo Äpfel = 30 bis 35 Liter Saft. Bei vielen Lohnmostereien erhält man direkt den Saft von den eigenen Äpfeln: „Mein Saft schmeckt besser als der im Tetrapak von Aldi. Er ist etwas teurer, aber du weißt, wo die Äpfel herkommen. Ich spritze meine Bäume nicht und düngte nicht chemisch.“

Mengen

Kannst du die herumliegende Menge in Zentnern schätzen oder die im Baum? „Das ist das Problem, die Mosterei fragt auch jedes Mal und ich sage dann: ‚Schätzen kann ich das nicht. Letztes Jahr hatte ich 320 Liter geerntet. Das ist wirklich ein

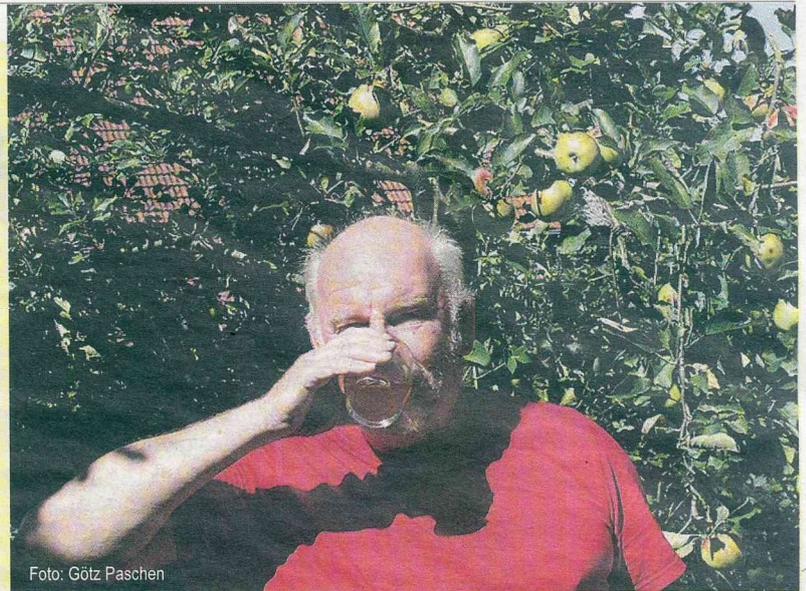


Foto: Götz Paschen

Ehler Schlobohm aus Otterstedt mostet seit 15 Jahren rund 300 Liter im Jahr.

Geräte. Ich halte das Schätzen der Menge im Baum für Klugscheißerei.“ Die Mindestmenge für die Mosterei ist ein Zentner (50 Kilo), also ein großer Mauerkübel voll. Wie lagert man Fallobst bis zum Mosten? „Am besten halten sich die Äpfel, wenn sie auf dem Rasen liegen bleiben. Du kannst sie auch vier Wochen vor dem Mosten trocken lagern, sortenabhängig.“ Für den Boskoop kein Problem. Der Gravensteiner macht das auch mit. „Aber aufpassen wegen der Druckstellen.“ Und Würmer? „Bei dem Saft ist alles mit drin. Für Vegetarier ist das nichts.“

Flaschen

Modern sind Vakuumplastikschläuche im Pappkarton mit Zapfhahn. Ehler Schlobohm füllt klassisch in Literflaschen ab. 40 Cent die Flasche, 5 Cent der Deckel, 70 Cent pro Liter für das Mosten. Die Flaschen sind keine Pfand-, sondern Eigentumsflaschen. Unser Hobbymoster hat sein Flaschenlager hinter dem Vorhang auf dem Flur. „Wenn ich eine leer habe, kommen kochendes Wasser und Spüli rein. Mit der Kannenbürste durch und klares Wasser hinterher. Umgekehrt - mit dem Kopf nach unten - in die Kiste stellen und austropfen lassen. Die Deckel stecke ich in einen Leinenbeutel, der da hängt.“ 200 Liter trinkt Schlobohm jährlich selber oder mit Gästen. Den Rest verkauft er an Kollegen. Ist das alles nicht viel Aufwand? „Das kommt in die Schublade Lebensgefühl und Spaß.“

Essbare Gärten

Holger Plewka

Fachspezialist für:

- Obstgehölzschnitt, Pflanzenpflege
- Beratung, Pflanzung und Pflege von Obstgehölzen, Gewürz-/Heilkräutern in Ihrem Ziergarten
- Essbare Fassadenbegrünung
- Sortenberatung, Pflanzung, Pflege von Streuobstwiesen
- Ökosystemdienstleistungen für Privat, Gewerbe/Kommunen

Tel.: 01 60 / 94 64 77 70

obstgehoeelpflege.plewka@gmail.com
www.essbare-gaerten-holger-plewka.de