

Sorten faszinieren die Gäste

Über 1300 Besucher beim Apfeltag auf dem Gärtnerhof in Badenstedt – Wissenswertes und Kulinarisches

VON DAGMAR FITSCHEN

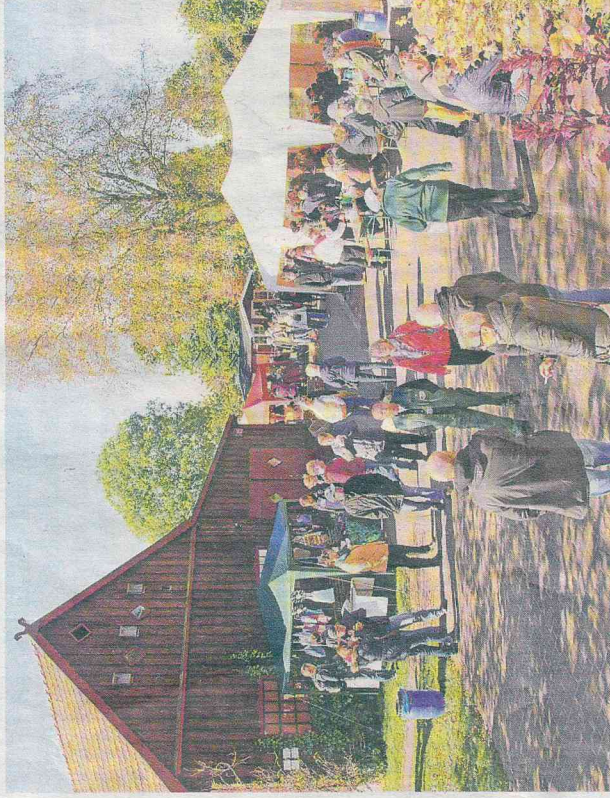
BADENSTEDT. „Unter den Menschen und Äpfeln sind nicht die glatten die besten, sondern die rauen mit einigen Warzen“: So sagte einst Jean Paul – und lieferte damit ganz passend den Sinnspruch für den Apfeltag in Badenstedt.

Mit mehr als 150 Apfelsorten gab es für die interessierten Besucher am Sonntag viel zu sehen. So manche Apfelsorte hat dabei ein anderes Aussehen, als der glatt polierte Apfel

aus dem Supermarkt. Doch Kenner schwören auf die alten Sorten. Angefangen bei „Agathe von Klanxbüll“ über

„Schöner von Herrenhut“ bis zum „Zuccalmaglio“ hatten Apfelfreunde die wahre Freude, das Obst vom Baum der Erkenntnis zu studieren.

Der Pomologe Michael Ruhnau aus Bülstedt war vor Ort, um mitgebrachte Äpfel zu untersuchen und auf Wunsch die Sorten zu bestimmen. Gleichzeitig gab er den Ratsuchenden Tipps zur Pflanzung und Pflege der Apfelbäume. Auch bei der Ernte gibt es



Über 1300 Besucher kamen über den Tag verteilt zum Gärtnerhof. Dabei sah es niemals überfüllt aus, denn das gesamte Gelände bietet viel Platz.

Dinge, auf die geachtet werden muss. So sollte sich der Apfel beim Pflücken leicht lösen lassen.

Weder sollte der Stängel aus dem Apfel herausgerissen werden, noch am Baum verbleiben. Ein Apfel, der sich nicht leicht vom Baum löst, ist noch nicht so weit, dann ist erst einmal Geduld angebracht. So auch bei der Lagerung. Denn einige Sorten müssen oft erst noch eingelagert werden, bis

sie ihren vollen Geschmack entfaltet haben.

Der Gärtnerhof in Badenstedt ist eine ökologische Baumschule und ist als Werkstatt für Menschen mit seelischen Behinderungen anerkannt. Der Betrieb besteht aus den Bereichen Baumschule, Büro, Hauswirtschaft, Holz- und Maschinenwerkstatt und der Manufaktur. Hier können Menschen ohne Leistungs-

oder Zeitdruck in einem geschützten Rahmen arbeiten. Von der Veredelung bis zum Apfeltag findet dort in einem ganzheitlichen Konzept alles unter einem Dach statt. Jeder Bereich wird von mindestens einer pädagogischen Fachkraft geleitet.

„Wahrnehmung ist wichtig“

Eine von ihnen ist Martina Wetzel-Günemann, die sich über die große Resonanz am Apfeltag sehr freut: „Es ist uns wichtig, wahrgenommen zu werden, denn viele Besucher sagen auch nach zehn Jahren, sie wussten gar nicht, dass es so etwas hier gibt“. Das scheint gelungen, denn die Besucherzahl im letzten Jahr wurde nun übertroffen. Bei bestem Wetter hatten die Besucher Gelegenheit zum Stöbern, Lernen und Klönen. Beim Rundgang über den Hof konnten verschiedene Köstlichkeiten, wie Äpfel, Säfte, Käse, Brot, Gemüse oder Chutneys, gekostet und erworben werden. Kinder hatten Spaß beim Bemalen von Stofftaschen oder bei der Schatzsuche im Stroh. Kulinarisch wurden die Gäste unter anderem mit Hochzeits- oder Kürbissuppe verwöhnt und im Café gab es über 50 verschiedene Apfelkuchenvariationen von den Zevener Landfrauen.