

Erntefest an der Kieler Straße So trinkt Oberbürgermeister Tobias Bergmann aus Neumünster seinen Apfelsaft von der Alten Obstwiese am liebsten

Christian Lipovsek 17.10.2021



Von [Christian Lipovsek](#) | 17.10.2021, 18:47 Uhr

Der Verwaltungschef zählte zu den zahlreichen Besuchern am Sonntag auf dem Gelände an der Kieler Straße. Dort hatte die mobile Mosterei von Christian und Lennard Dietz aus Gokels richtig viel zu tun.

Am Ende war es doch mehr als der Vereinschef Burkhard Roese prognostiziert hatte: Rund 950 Liter Saft aus etwa 1,2 Tonnen Äpfel konnten am Wochenende beim Erntefest auf der alten Obstwiese gewonnen und zum großen Teil gleich an die etwa 100 Besucher verkauft werden. Zu den Apfelfans, die sich auf dem drei Hektar großen Gelände an der Kieler Straße umsahen, zählte auch Oberbürgermeister Tobias Bergmann, der mit zehn Litern unterm Arm nach Hause ging.

„Ich wollte eigentlich schon im Frühjahr mir das Gelände hier ansehen. Damals fiel die geplante Veranstaltung aber wegen Corona aus“, erklärte der Verwaltungschef, der mit Freunden unterwegs war. Und er verriet auch, wie er Apfelsaft am liebsten trinkt: „Als Schorle gemischt, so etwa ein Drittel Saft, mag ich ihn sehr gerne.“

Einige brachten ihre eigenen Äpfel mit

Ulf Döhring, zweiter Vorsitzender des Vereins Alte Obstwiese, zeigte sich trotz des „eher unterdurchschnittlichen Apfeljahres“ insgesamt mit der Ernte, aber auch mit der Veranstaltung zufrieden.

„Wir hatten wieder neun Privatteute, die ihre eigene Ernte mitgebracht haben“, erklärte er. Einer davon war Gerd Seidel, der über 100 Kilogramm Äpfeln von drei Bäumen aus seinem Garten anreiste und mit insgesamt 13 Fünf-Liter- und neun Drei-Liter-Kartons im Kofferraum wieder losfuhr. „Das Schöne hier ist, dass ich weiß, dass der Saft wirklich aus meinen Äpfeln gemacht wurde“, betonte der Einfelder.

Einen ganzen Kofferraum voll frisch gemosteten Apfelsaft transportierte Gerd Seidel aus Einfeld ab. Die Äpfel dafür hatte er vorher selbst angeliefert. Foto: Christian Lipovsek



Diesen Umstand hob auch Christian Dietz aus Gokels hervor, der seit 2018 gemeinsam mit seinem Bruder Lennard die mobile Mosterei betreibt und das zweite Mal beim Erntefest vor Ort war. Er beschrieb die Prozedur, die die Äpfel durchlaufen: „Sie werden erst gepresst, dann einmal gefiltert und schließlich bei mindestens 78 Grad pasteurisiert.“ Den so gewonnen Saft könne man problemlos 18 Monate aufbewahren, angebrochen sei er noch drei Monate haltbar.

Christian Dietz füllt den frisch von seiner mobilen Mosterei (im Hintergrund) gepressten Apfelsaft in einen Drei-Liter-Schlauch. Dieser wird dann in einen Karton (rechts) verpackt. Foto: Christian Lipovsek



Die Apfeltrester wurden gleich als Dünger an die umliegenden Apfelbäume verteilt. Trester sind die Pressrückstände bei der Herstellung von Apfelsaft. Sie besitzen einen hohen Zuckergehalt, einen niedrigen pH-Wert und einen geringen Eiweißgehalt.

Das sind die nächsten Termine

Als nächstes präsentiert sich der Verein Alte Obstwiese am 27. November ab 10 Uhr auf dem Weihnachtsmarkt Neumünster im Weihnachtsdorf. Der Baumschnitt bei Äpfeln ist am 12. Februar und die Veredelung von Apfelbäumen am 26. März geplant.