

Apfeltag

IN DER HANSESTADT LÜBECK

Museum für Natur und Umwelt im Domhof



Sonntag
7. Oktober 2018,
von 11:00 bis
16:00 Uhr

Ein interessantes Programm: Mobile Mosterei, Sortenausstellung, Sortenbestimmung und bunter Markt.

IMPRESSUM

Hanse-Obst e.V.
Kronsforder Landstrasse 333
23560 Lübeck
Info@hanse-obst.de
www.hanse-obst.de

Fotos: Hanse-Obst e.V. (S. 18, 22),
Dirk Schleef (S. 8, 26),
Antje Hay (S. 20)
Cover-Illustrationen: Andrea Zander
Design: wildesdesign.com
Auflage: 5000 Stück

Alle Urheber- und
Leistungsschutzrechte vorbehalten.
Die Vervielfältigung, Bearbeitung,
Verbreitung und jede Art der
Verwertung außerhalb der Grenzen
des Urheberrechtes bedürfen unserer
schriftlichen Zustimmung.

September 2018

HERZLICHEN DANK

für das unermüdliche Engagement
der beteiligten Einzelpersonen
und Initiativen.

Eure Arbeit für Sortenerhalt,
Artenschutz, umweltschonende
Landwirtschaft und nicht zuletzt für
ein kreatives, buntes und gerechtes
Miteinander ist so wertvoll!

UNTERSTÜTZER/INNEN

Unser Dank gilt besonders:

Stefan Dräger, Lübeck

Dr. Susanne Fütting, Lübeck

Birte Lindner, Kiel

Ingrid Bauer, Lübeck

Domgemeinde Lübeck

Horst Friedrich, Sprecher der Landes-
gruppe MV, Pomologenverein

Klaus Lorenzen, Lübeck

Tana Wilde, wildesdesign.com

Andrea Zander, Fargemiel

Liebe Besucher des APFELTAGES IN LÜBECK



Es gibt heute kaum ein Grundstück, auf dem keine Obstbäume zu finden sind. Die verbreitetste Obstart ist nach wie vor der Apfel. Oft jedoch sind die Besitzer oder Nutzer aus den unterschiedlichsten Gründen nicht mit ihren Pfleglingen zufrieden. Entweder der Wuchs ist zu stark oder zu schwach, der Ertrag in Menge und Qualität unbefriedigend oder die ausgewählte Sorte entspricht in ihren Eigenschaften nicht der in sie gesetzten Erwartung. Spätestens da merkt man, daß zu einer erfolgreichen Obstkultur nicht nur das Pflanzen gehört, sondern besondere Kenntnisse bei der Sortenwahl, der Unterlagen sowie der Standort- und Kulturansprüche notwendig sind. Nicht jeder hat Gelegenheit, sich auf seine Fragen aus der Vielzahl der Fachbücher selbst Antwort zu suchen.

Deshalb wird heute der Apfeltag hier in Lübeck von den Experten des Pomologen-Verein genutzt, die vielen Fragen der pomologisch interessierten Besucher fachkundig zu beantworten. Die Themenpalette umfasst Beratung zur Sortenwahl einschließlich Baumverkauf, Baumpflege, Naturschutz, Streuobstpädagogik, bienenfreundliche Pflanzen, Verwertungsmöglichkeiten und Gemeinschaftsgärten. In einer großen Ausstellung können sie über die Vielfalt der hier gewachsenen alten, bewährten Apfelsorten staunen und ihre eigenen mitgebrachten Früchte bestimmen lassen.

Ein breites kulinarisches und kulturelles Angebot läßt den Apfeltag zum Erlebnis werden. Meine Empfehlung: Nutzen sie diesen Tag zur Information und zur Entspannung.

Horst Friedrich

Vorsitzender der Landesgruppe MV, Pomologenverein

LIEBE LESERINNEN UND LESER,



nun schon zum zweiten Mal kommen Bürgerinnen und Bürger in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit der Hansestadt Lübeck zusammen und gestalten einen bunten Markt rund ums Obst im Lübecker Domhof.

Der Lübecker Apfeltag ist ohne Frage eine einzigartige Bereicherung für unsere Stadt. So wird Kulinarisches regionaler Äpfel, Birnen, Quitten und anderer Früchte – gebacken, getrocknet, vermostet – geboten. Dazu kommt eine große Sortenausstellung, welche die Möglichkeit bietet, die Namen eigener Obstbäume bestimmen zu lassen. Zusammen mit der Fairtrade-Stadt Lübeck wird das Bewusstsein für eine gesunde, nachhaltige Ernährung und Lebensweise geschärft.

Der Apfeltag knüpft damit an die alte Tradition als mittelalterliche Obst-Hochburg der einstigen „Königin der Hanse“ an. Es gibt keinen weiteren Ort weltweit, an dem bei archäologischen Ausgrabungen so viele Obstkerne gefunden werden wie hier in der Hansestadt Lübeck.

Die Veranstalter des Lübecker Apfeltags 2018, der Hanse-Obst e.V., der Bereich Umwelt-, Natur und Verbraucherschutz Lübeck und das Museum für Natur und Umwelt sorgen darüber hinaus aktuell für eine großartige Obst-Wiederbelebung. Über die 1.000 neu angepflanzten Obstbäume in und um Lübeck als Teil der „Essbaren Stadt Lübeck“ freue ich mich sehr – ebenso wie über die neu begonnene Natur- und Obstpädagogik an den Lübecker Schulen und in den Kitas.

Ich wünsche den Besucherinnen und Besuchern des Apfeltages in der Hansestadt Lübeck angenehme und unterhaltsame Stunden und den Veranstaltern bestes Wetter.

Jan Lindenau
Bürgermeister der Hansestadt Lübeck

Liebe Lübeckerinnen und Lübecker, liebe Gäste DER HANSESTADT



Ist der Apfel schon Ihr Lieblingsobst? Dann können Sie beim 2. Lübecker „Apfeltag“ schwelgen und genießen. Vielleicht kommen Sie aber auch ganz neu oder wieder auf den Geschmack. Diese Übersicht informiert Sie über unseren bunten Markt rund um regionales Obst und die vielfältigen Probier-Angebote und Infostände.

Gerne ist das Lübecker Museum für Natur und Umwelt mit seinem angrenzenden Innenhof – dem stimmungsvollen Domhof – auch in diesem Jahr wieder Gastgeber und Mitveranstalter des „Apfeltages“. Es kooperiert dabei eng mit seinen Partnern und arbeitet damit bereits ganz im Sinne seiner zugeordneten Funktion als das städtische „Umweltbildungszentrum“.

Der Arbeitstitel „Umweltbildungszentrum“ beschreibt das gesetzte Ziel, die wichtige Bildungs- und Netzwerkarbeit des Museums für Natur und Umwelt weiter auszubauen und zu verstärken. Das Museum für Natur und Umwelt ist dabei der zentrale Kompetenz- und Naturwissensort und Anlaufstelle für engagierte Initiativen, Vereine und Verbände sowie städtische Akteure im Bereich Umwelt und Natur. Gleichfalls ist es eine Bildungseinrichtung, die naturkundliche und naturwissenschaftliche Grundversorgung für alle bietet. Das Museum will in naher Zukunft auch die buchbaren Angebote für Lerngruppen – von der Kita über die Schule bis zur Hochschule – ausbauen. Die „großen Themen“ des Hauses sind dabei die Evolution und die Biodiversität. Es gilt die lebendige Vielfalt in der Welt zu erleben, zu verstehen und zu bewahren. Fangen wir einfach mit den Apfelbäumen an!

Viel Freude beim „Apfeltag“!

Dr. Susanne Fütting
Leiterin Museum für Natur und Umwelt

Ausstellerliste und Programm zum **APFELTAG LÜBECK 2018.**

1. MOBILE MOSTEREI

GRABEN: Mobile Saftpresse presst Saft aus Ihren eigenen Äpfeln

2. JENS MEYER, ERHALTER- NETZWERK OBSTSORTEN-VIELFALT:

Obstsortenausstellung mit ca. 100 Sorten

3. JENS MEYER + ULRIKE GISBIER:

Sortenbestimmung

4. DER GRÜNE KREIS LÜBECK:

Apfelköstlichkeiten, Marmeladen und Gelees, Sonntagssträuße

5. HOLZ-& WOLLMANUFAKTUR:

Drechselarbeiten aus Obstbaumhölzern

6. DIRK FRÖHLICH + RÜDIGER

BRANDT: Obstbaumpflege-Infostand

7. SLOW FOOD CONVIVIVM LÜBECK:

Nachhaltige Ess- und Trinkkultur

8. HANSE-OBST E.V.:

Apfelsaftverkauf und Infostand

9. ANTJE HAY, SABINE SCHEUNE- MANN, MILJA VON FRAGSTEIN:

Honig, Säfte, Gelees,
Bienenfreundliche Pflanzen

10. BUND LANDESVERBAND SH:

Infostand mit Obstquiz für Kinder und Erwachsene mit attraktiven Preisen. Bewerbung der landesweiten Obsterfassung

11. SABINE KISSMANN:

Postkarten und Kalender mit Fotos aus dem Lübecker Schulgarten

12. DIETER OLDENBURG, SAFTLADEN ST. AUGUSTINUS:

Ehrenamtlicher Saftverkauf für das Lübecker MOO-Projekt und den Arbeitskreis Äthiopien

13. RONNY MÜLLER +

GEORG SCHMIDT: Verkostung robuster, regional bewährter und schmackhafter Sorten.

14. BAUMSCHULE BORNHOLDT:

Obstbäume, Auftragsveredelungen

15. INTERKULTURELLE

BIELEFELDT-GÄRTEN: Apfelkuchen, Apfeldruck, kernige Sprüche

16. GEMEINNÜTZIGER KREISVER- BAND LÜBECK DER GARTENFREUN- DE E.V.:

Dörren und Saft pressen

17. HOF HOHER SCHÖNBERG:

Ölmühle in Aktion, Verkostung

18. SOFIE WARNICK:

Apfelcocktails

19. NETZWERK „ESSBARE STADT LÜBECK“:

Infostand

20. MOSTEREI MÖCKEL &

MOSTEREI KNEESE: Infostand zur Verarbeitung von Äpfeln mit unterschiedlichen Systemen

21. HUNKELSTIDE UG:

Dörrobst, Pesto, Fruchtmöpse,...

22. KITA MÄUSENEST, ULRICH

PRAEDEL, ANNETTE MICHEL: Kindervergnügen

23. „DIE UNABHÄNGIGEN“:

Infostand & Apfelkuchen

24. GÄRTNEREI GUT BLIESTORF:

Äpfel, Obstpflanzen, Kräuterpflanzen

25. WALNUSSEMEISTEREI

BÖLLERSEN: Walnußstand mit Bäumen, Spezialitäten und Zubehör



26. BABETT SANNE-BRANDT:

Apfelverkauf regionaler alter Sorten

27. FLECHTWERK FALKENFELD:

Infostand mit „Falkenfelder Kugel“

28. HEINZ EGLEDER:

Saftpressen für Kinder

29. HARALD REINECKE:

Smooth Jazz

30. MAJANNE BEHRENS:

Provinzballaden

31. ONE FAIRTRADE:

Kaffee und Frozen Joghurt

32. UNVERPACKT:

Zero-Waste, Nachhaltiges Einkaufen und vegane Leckereien

33. LANDWEGE E.V./EVG:

fair, bio & regional

34. STEINFARBEN:

Fairer Schmuck aus Naturmaterialien



Aussteller im Profil **APFELTAG 2018.**

SLOW FOOD DEUTSCHLAND – FÜR GUTE, SAUBERE UND FAIRE LEBENSMITTEL!

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Wir wollen die biologische und geschmackliche Vielfalt bewahren und engagieren uns für eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und den Erhalt des traditionellen Lebensmittelhandwerks. Die internationale Non-Profit-Organisation Slow Food wurde 1989 gegründet. Heute umfasst unser Netzwerk Millionen von Menschen in über 150 Ländern. Slow Food Deutschland e. V. mit derzeit etwa 14.000 Mitgliedern in rund 85 Convivien gibt es seit 1992. Diese lokalen Gruppen sind das Herz des Vereins. Dort setzen unsere Mitglieder die Philosophie von Slow Food in die Tat um. Als Slow Food Mitglied sind Sie Teil einer großen, bunten und vielfältigen Gemeinschaft.

GUT:

Wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

SAUBER:

Hergestellt, ohne die Ressourcen der

Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen
FAIR:

Die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle – von der Urerzeugung über die Weiterverarbeitung und den Handel bis hin zum Verzehr.



Slow Food®
Lübeck

Besuchen Sie uns auf unserer Webseite:

<https://www.slowfood.de>

https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/luebeck/

oder auch auf Facebook:

<https://www.facebook.com/slowfoodluebeck/>

ONE FAIRTRADE

ONE Fairtrade & Kaffeerösterei ist Fachhändler für fair gehandeltes Kunsthandwerk, Schmuck, Bio Fairtrade Kaffee, Espresso & Tee, Wohnaccessoires, ONE-Mobil. Der Kaffee in Lübeck vor Ort direkt im Laden in der Königstr. 106 / Ecke Aegidien Str. geröstet. Alles im

Bereich Nonfood ist Fairtrade- und Food ist Bio und Fairtrade – mit Zertifizierung!



ONE-FAIRTRADE & KAFFEERÖSTEREI
Königstr. 106 - 108
23552 Lübeck
Info@one-fairtrade.de
Tel.: 0451 7060970
www.one-fairtrade.de
www.facebook.com/
one.fairtrade.

MOSTEREI9RABEN: WOHIN MIT DEN VIELEN ÄPFELN?

Die Obstbäume hängen voll mit Früchten, manche biegen sich unter der Last. Darüber kann sich, besonders nach dem letzten schlechten Apfeljahr, jeder Obstbaubesitzer freuen. Aber was machen mit dem vielen plötzlich anfallenden Obst? Es sofort zu verwerten und zu essen, macht häufig keinen Sinn, es im großen Stil zu lagern, gibt der Platz nicht her. Was liegt da näher, als aus diesem Obst Saft zu machen? Keltern bringt die Lösung.

Das Kollektiv 9Raben betreibt seit einigen Jahren eine genossenschaftlich geführte mobile Saftpresse und kommt gerne zum Apfeltag nach Lübeck. Aus ihrem Obst, in Absprache auch kombiniert mit Rote Beete und Möhren, produzieren wir Direktsaft, ab 150 kg

auch rein aus dem eigenen Obst. Bei kleineren Mengen wird gemischt, am besten mit dem Obst von Nachbarn und Freunden, mit dem man sich dann den Direktsaft teilt.

Während Sie auf die Herstellung Ihres Saftes warten, können Sie sich in diesem Jahr über das pestizidfreie Apfeldorf in Südtirol informieren. Und auf jeden Fall zuschauen, wie aus Ihrem Obst wunderbarer Direktsaft wird.



Auf unserer Internetseite:
www.9raben.de
unter der Rubrik Kalender werden
aktuell alle Termine, auch in Ihrer Nähe,
bekannt gegeben.

Sie können sich auch melden
unter der Telefonnummer:
0160 95769526 oder
0151 68184369.

DER GEMEINNÜTZIGE VEREIN „GRÜNER KREIS LÜBECK E.V.“

Der gemeinnützige Verein „Grüner Kreis Lübeck e.V.“, Tochtergesellschaft der Gemeinnützigen, präsentiert sich mit einem blumig-fruchtigen Veranstaltungsbeitrag. Selbst zubereitete Marmeladen und Gelees, eine Vielfalt an Apfelköstlichkeiten, dazu bunte Sonntagssträuße, mit Liebe und Sorgfalt zusammengestellt und gebunden, unterstreichen die Naturverbundenheit des engagierten

Vereins von Gartenfreunden für Gartenfreunde.



Gundel Granow
Hauptstr. 8a, 23860 Klein Wesenberg
Tel./Fax: 04533 8535

GÄRTNEREI GUT BLIESTORF

APFELSORTEN: Präsentation von alten und robusten Apfelsorten, ca. 20 Sorten. Obstpflanzen: Erdbeeren, Himbeeren, Rote Weinbergpflirsiche
TOPFPFLANZEN: Blühangebot für Insekten, wie Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und natürlich Nützlinge, die dafür sorgen, daß saugende Pflanzenschädlinge im natürlichen Gleichgewicht bleiben.

GÄRTNEREI GUT BLIESTORF
Petra K. Panthel
Tulpenweg 3, 23847 Bliestorf
Fon: 04501-8220912
petrapanthel@web.de
www.gaertneriei-gut-bliestorf.de

MIT MUT UND NÜSSEN

Wir, die Walnussmeisterei Böllersen, haben uns voll und ganz der Walnuss verschrieben. Warum? Na weil es die sonst nur aus dem Ausland gibt, ganz einfach. Außerdem ist sie super lecker, richtig gesund und bringt einfach Freude – sowohl die Frucht, als auch der Baum.

Deshalb verkaufen wir beides, bislang von befreundeten Bauern aus Deutschland. Wir haben auch selbst Bäume gepflanzt, doch gut Ding will Weile haben. Bis die Walnüsse aus eigenem Anbau so weit sind, bieten wir Ihnen tolle Nusspezialitäten aus unserer Produktion und von regionalen Partnern. Natürlich haben wir auch ein paar veredelte Walnussbäumchen und den berühmten Walnussroller im Gepäck... sprechen Sie uns an!

Mut und Nuss:

- veredelte Walnussbäumchen
- Walnuss- und Apfelroller
- deutsche Bio-Haselnüsse
- Walnusspezialitäten (Senf, Likör, Öl)
- verschiedene Nussknacker
- das Buch zur Walnuss
- Walnuss-Memoryspiel



DIE WALNUSMEISTEREI
Land- und Gartenwirtschaft Böllersen
Vivian Böllersen (Betriebsleitung)
Im Eichholz 33
16835 Herzberg (Mark)
Tel.: +49 33926 729993
Mail: info@walnussmeisterei.de
www.walnussmeisterei.de

ANTJE HAY: ARTENVIELFALT FÖRDERN – HONIG ESSEN

Informieren Sie sich über Bienen- und

bienenfreundliche Pflanzen. Genießen Sie eine Vielzahl von Aromen aus der Natur - Honige. Zubereitungen mit Honig, Säften, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Raritäten, Wildes, Essbares und blütenreiche Pflanzen, die die Zustimmung der eigenen Bienen gefunden haben, werden ausgewählt Ihren Garten zu bereichern. Es wird nur eingetopft, was sich im eigenen Garten bewährt hat. Artenvielfalt fördern - Honig essen

ANTJE HAY / Honig, Bienen und Mehr
Trendelenburgstr. 7, 23562 Lübeck
mobil 0151-24076132
antje.hay@web.de

HONIG VON DEN HANSE-OBST- BIENEN
Einige Bienenvölker stehen auf der Travewiese am Interkulturellen Treff Moislinger Baum und sorgen für die Bestäubung auf Obstwiese mit den zahlreichen Kirsch-, Pflaumen-, Äpfel- und Birnbäume.

HONIG VON DEN BIENEN AM BARGERHOF UND IN LANGNIENDORF

Die meisten meiner Bienenvölker stehen am Rande Lübecks auf einem von weiten Rapsfeldern und Wiesen umgebenen Gehöft mit großem Obst- und Bauerngarten.

Im Frühling können sich die Bienen an den vielen bunten Frühlingsblüten und Kirschkirschenbäumen laben bevor der gelbe Raps und die Obstbäume anfangen zu blühen. Der Bauerngarten mit der bunten Auswahl an Sommerblumen und die hohen Linden, die das Gehöft umgeben, versorgen die Bienen im Sommer und bis in den späten Herbst hinein

mit Pollen und Nektar. Säften, Gelees, Fruchtaufstrichen aus dem Landgarten der Villa Eliese:
MILJA VON FRAGSTEIN
Steinkoppel 24, 23617 Langniendorf
villa.eliese@googlemail.com
Tel.: 04506 89871

Einige Bienenvölker von Antje Hay bestäuben die Obstgehölze und Beerensträucher im großen Landgarten. Von Hand werden die Früchte geerntet, verlesen und schonend mit Liebe zu wahren Köstlichkeiten verarbeitet. Bienenfreundliche Pflanzen von der imkernden Gärtnerin:
SABINE SCHEUNEMANN
Am Schmiedeberg 3
23701 Gothendorf
Tel.: 04521 6482
sva-scheunemann@gmx.de



MAJANNE BEHRENS: PROVINZBALLADEN – WAS IST DAS EIGENTLICH?

Seit Menschengedenken gehörten Musik und Gesang zu unserem Alltag. Sei es bei der Arbeit, zu feierlichen Anlässen, zur Mitteilung von Neuigkeiten, als Ansporn bei Unternehmungen. Lieder begleiten Liebe und Trauer, zelebrieren kleine wie große Geschehnisse, stiften

Gemeinschaftsgefühl, wecken Lust und Spaß, motivieren und geben Kraft. Heute ist diese gemeinschaftsstiftende Rolle der Musik selten geworden – aber nicht minder kraftvoll. „Das erlebe ich immer wieder, sobald ich mit dem Akkordeon unter Menschen bin und sie mit meinen musikalischen Geschichten anrege, ihre eigene Truhe der Erinnerung zu öffnen,“ sagt die Künstlerin und Sängerin Majanne Behrens. Sie lässt mit ihren Provinzballaden kleine und große Schätze auftauchen, die lange vergessen waren. Eine ihrer Aktionen heißt „Tante Emmas demografischer Handel auf dem Land.“ Dabei lässt sie sich von den unterschiedlichen Generationen Geschichten erzählen aus denen sie Lieder zum Zuhören und Mitsingen schreibt. Lieder, die sprechen von der Liebe zu Erde, Natur, Menschen und Tieren, vom einfachen Leben, von gutem Essen und schönen Momenten – die den Alltag wertschätzen ohne Klischees zu bedienen. So haben Liebeslieder für Kühe, Kunst und Kartoffeln schon klangvolle Marken für Lebens-Werte auf politischen Veranstaltungen gesetzt. Mit ihrem ÖKUH-Blues begleitete sie die Milchbauern auf Demonstrationen nach Berlin, die Liebesliedern für Kartoffeln unterstützte die Kampagne zur Rettung der Linda-Kartoffel. Gesungenen Rezepte locken die kulinarische Kreativität von Generationen hervor. Und neckische Balladen über Obst und Gemüse helfen, Kinder für gesundes Essen zu begeistern und werben für regionale Produkte.
www.provinzballaden.de



Bewusster Umgang mit dem Körper – Ausgeglichen arbeiten und leben

**Praxis für Alexander Technik
Georg Schmidt**

Wahmstr. 71, 23552 Lübeck

Sie möchten die Alexander Technik kennenlernen?
Im Oktober erhalten Sie 50% Ermäßigung auf Einzelstunden.
Vereinbaren Sie jetzt Ihren persönlichen Termin.

Tel. 0451 - 707 381 33
alexandertechnik-in-luebeck.de

FLECHTWERK FALKENFELD

Wir sind das Flechtwerk Falkenfeld.de ...eine Interessengemeinschaft unterschiedlichster Privatpersonen, Vereine, Gewerbetreibende und Institutionen der Hansestadt Lübeck in St. Lorenz Nord. Unser gemeinsames Ziel verbindet, den Gedanken der Nachhaltigkeit entsprechend dem Motto „think global – act local“ aktiv zu leben und erlebbar zu machen.

Das Flechtwerk Falkenfeld.de unterstützt z.B. bei Projekten und Aktionen die Schule Falkenfeld (Umgestaltung des Schulhofs, Koch-, und Ernährungskurse, Pflanzaktionen) und viele weitere Projekte, Aktionen und Ideen im Stadtteil Falkenfeld/Vorwerk. Ganz aktuell plant das Flechtwerk den Aufbau und die Umsetzung der Aktion im Stadtteil Falkenfeld/Vorwerk. Unsere aktuellen Unterstützer findet man auf unserer Internetseite. Wir freuen uns über jeden, der dabei sein möchte, egal ob als Privatperson, Verein oder Organisation.



Eine schöne Zeit wünscht:
Ulf (Heitmann)
für das Flechtwerk Falkenfeld
Mobil: 0171/9073606
www.flechtwerk-falkenfeld.de

SAFTLADEN ST. AUGUSTINUS

Die seit 2011 bestehende Projektgruppe sammelt unbehandeltes Obst in privaten Gärten, auf Streuobstwiesen und in Parks in und um Lübeck. Äpfel und Birnen werden in der Schaalsee-Mosterei bei Schönwohld (MV) zu kaltgepresstem Direktsaft verarbeitet, in 1-Liter Flaschen abgefüllt und vorrangig beim Martinsmarkt St. Augustinus zum Verkauf angeboten. Als Spende gehen 1,80 € der verkauften Flaschen je zur Hälfte an das Lübecker MOO-Projekt (Jugendliche kochen für Männer in Notlagen in der ZBS Wahnstrasse) und an den Arbeitskreis Äthiopien (Unterstützung von Schul- und Ausbildungsprojekten sowie Betreuung von Waisen und alten Menschen).

Dieter Oldenburg
Mail: md.oldenburg@t-online.de

HUNKELSTIDE PUR · REGIONAL · NACHHALTIG · TROCKENFRÜCHTE... UND MEHR

Das hunkelstide-Team verarbeitet regionales und saisonales Obst und Gemüse zu edlen Trockenfrüchten in Rohkostqualität. Durch die sanfte Trocknung bei unter 40° C werden alle wertvollen Inhaltsstoffe und Aromen erhalten. Sortenreine Apfelringe sind unsere Spezialität – und es gibt noch viel mehr... Genuss aus der Region. Ohne Zusätze, Farb- oder Konservierungsstoffe.
UNSERE PRODUKTE:

PUR & REGIONAL

- Sortenreine Apfelringe & Birnenringe
- Leckeres Quittenbrot nur mit Agavensaft gesüßt
- Pflaumen, Erdbeeren – je nach Saison

PUR & NACHHALTIG

- Fruchtmöpfe, Basis Bananenpüree mit unterschiedlichen Zutaten wie Ingwer oder Walnüsse – ein leckerer, gesunder Snack für unterwegs und zwischendurch
- Fruchtaufstriche – 66 % Frucht, mit Pektin und Zitronensäure ohne Konservierungsstoffe

Die Natur gibt uns den Rhythmus vor. In kleinen Mengen, die regional und saisonal verfügbar sind, trocknen wir auch leckeres Gemüse:
Zucchini, Tomaten, Pilze, Kräuter.
Daraus werden köstliche Produkte:
Zucchini-Walnuss-Pesto, Quitten Senf, Herzhafte Chutneys, Holsteiner Backobst

Aktuelle Produkte immer auf:
www.hunkelstide.de



hunkelstide UG (haftungsbeschränkt)
Schwartbucker Holz 14
24257 Schwartbuck
Tel. +49 4385 59 60 847
Mail: info@hunkelstide.de

HARALD REINECKE

Seit frühester Jugend macht HARALD REINECKE Musik. Es begann mit Gitarre dann E-Bass in seiner ersten Schülerband. Später kam auch noch Banjo dazu. Aus dem Hobby wurde dann ein Beruf, der Reinecke dann an verschiedene Orte im In- und Ausland führte. U.a. Norwegen, Dänemark, Schweiz, Amerikanische Clubs in Süddeutschland und Kreuzfahrten. Das Highlight war allerdings die Arbeit als Bühnenmusiker am Lübecker Theater. Das erweiterte seine stilistische Vielfalt natürlich noch um einiges. Aus allen diesen Erfahrungen (als Essens sozusagen) wurde das Projekt: „Smooth-Jazz für Solo-Gitarre+Looper“ Hinzu kommt noch, dass Reinecke sich auch als bildender Künstler und Kunsthandwerker betätigte. Ergebnisse davon sind am Stand von Sybille Frey zu sehen

Harald Reinecke
Künstler & Musiker
www.atelierreinecke.de

UNVERPACKT LÜBECK

Bei „Unverpackt-lose, nachhaltig, gut“ in der Fleischhauerstraße 38, inmitten der Lübecker Altstadt, kann man seinen täglichen Einkauf ganz ohne Einwegverpackungen erledigen. Hier werden alle Produkte in großen Spenderbehältern angeboten und man kann sich seine gewünschte Menge in seine mitgebrachten Behälter abfüllen. So kann man wirklich Müll einsparen und wirkt dem zunehmenden Plastikverbrauch entgegen.

gen. Das ist nachhaltig für den Kunden und die Umwelt. Dabei reicht das Sortiment von Müsli, Reis, Nudeln und Nüssen über Gewürze, Essig und Öl bis hin zu „Non-Food“ Artikeln wie Waschmittel, Spüli und festen Haarshampoos. Die Auswahl wächst stetig und es gibt immer etwas Neues zu entdecken! Weil es sonst nicht aus ganzer Überzeugung wäre, gibt es überwiegend biologisch erzeugte Produkte, die mehr und mehr aus der Umgebung bezogen werden. Wer ein entspanntes, anderes Einkaufserlebnis sucht und dabei auch noch ein gutes Gewissen behalten möchte, ist hier richtig. Neben tollen Spezialitäten zum selbst abfüllen gibt es auch leckeren Bio- & FairTrade Kaffee, vegane Cookies oder ein Stück hausgemachten Kuchen zum vor Ort genießen. Um einen kleinen Eindruck des Ladens und des Konzeptes zu geben, gibt es auf dem diesjährigen Apfeltag einen Infostand mit ein paar Tipps zum nachhaltigen Einkaufen, der Zero Waste Bewegung und natürlich auch ein paar vegane Leckereien... wenn ihr Lust habt uns kennen zu lernen und Fragen zum plastikfreien Einkaufen habt besucht uns auf dem Domhof am 07.10.18!



Unverpackt- lose, nachhaltig, gut
 Wiebke Euler
 Fleischhauerstraße 38, 23552 Lübeck
 Tel.: 0451/37045919
 Mobil: 01578/3790882

MÄUSENEST

Wir, Sabine Warnick und Undine Haeseler, sind beide qualifizierte Tagesmütter im Lübecker Hochschulstadtteil. Täglich betreuen wir in unserem Mäusenest zehn Kinder im Alter von 1-6 Jahren. Schauen sie gerne auf unsere Webseite: www.mausenest-luebeck.de
 Kindertagespflege
 Mobil: 0177 1693512

DIE INTERKULTURELLEN BIELFELDT-GÄRTEN IN LÜBECK

Die Interkulturellen Bielefeldt-Gärten in Lübeck im Stadtteil Buntekuh wurden 2012 von fünf gemeinnützigen Vereinen ins Leben gerufen. Dazu zählen unter anderem die Interkulturelle Begegnungsstätte e.V., auch bekannt als Haus der Kulturen, Sprungtuch e.V. und Gemeinnütziger Kreisverband Lübeck der Gartenfreunde e.V.. Alle Vereine leisten in Lübeck einen wichtigen Beitrag für einen guten gesellschaftlichen Zusammenhalt.

Wir sehen die Begegnung zwischen Menschen verschiedener Kulturen als Bereicherung und schaffen Räume, in denen wir von- und miteinander lernen. Im Fokus steht das Thema Garten. Das Projekt wird zurzeit von vier Kooperationspartnern, zahlreichen Ehrenamtlichen und Aktiven aus dem Stadtteil und dem weiteren Umfeld durchgeführt.

Eine feste Gruppe von derzeit 13 Ehrenamtlichen kümmert sich verantwortlich um die Ausgestaltung des Projekts und

ermöglicht die wöchentlichen Öffnungszeiten. Auf den monatlichen Treffen wird die anfallende Arbeit organisiert und das Projekt weiterentwickelt. Es sind jederzeit Interessierte willkommen, die sich einbringen und mitgestalten möchten. Die Ehrenamtlichen erstellen gemeinsam mit den Projektverantwortlichen der Träger eine Jahresplanung und bieten Angebote, wie Seminare zu Gartenthemen, Feste wie ein Frühlings- und Erntefest, gemeinsames Kochen und

Exkursionen zu anderen interkulturellen Gärten an.

Die Interkulturellen Bielefeldt-Gärten stehen heute für einen Ort der Begegnung, der Vielfalt des Lernens und des Lebens und bieten verschiedene Möglichkeiten zur gemeinschaftlichen Arbeit und zum Kennenlernen und Vernetzen für alle interessierten Menschen.

Michael Masihi
 mmasihi@gmx.de

Übersichtsplan APFELTAG DOM LÜBECK



INFORMATIONEN:

- 1 Domhof, Aussteller
- 2 Fußweg, für Fahrzeuge von 11:00 bis 16:00 Uhr gesperrt
- 3 Durchfahrt gesperrt, keine Parkmöglichkeit

- 4 Mobile Mosterei
- 5 bio.fair.regional Markt
- 6 Anlieferung ihrer Äpfel nur über die Mühlenstrasse möglich, es sind keine Parkmöglichkeit direkt vor Ort vorhanden.



ESSBARE STADT LÜBECK mit vielfältigen „Stadtoasen“ und Naturerleben rund um den Apfel.



Sortenaustellung im Domhof Lübeck, Apfeltag 2017.

Die Essbare Stadt Lübeck, ein Projekt des Bereichs Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz der Hansestadt Lübeck, ist eine Plattform für Menschen, Initiativen und Vereine, die in ihrer Nachbarschaft kreativ und gemeinschaftlich Freiräume erschaffen. Auf diese Weise entstehen, oft im Verein mit städtischen Partnern, vor der eigenen Haustür „Stadtoasen“, die wachsen dürfen: Für ein gutes Miteinander von Jung und Alt, für das Zusammenwachsen von Menschen verschiedener Nationen, zum Gesunden und Genießen, zum Teilen von Wissen um die biologische Erzeugung von Obst, Kräutern und anderen Lebensmitteln und zur Weitergabe bewährter nachhaltiger Kulturtechniken. Ein wesentliches Anliegen ist das gemeinsame Lernen über das eigene lustvolle Tätigsein und Naturerleben.

Allen Projekten liegt die Förderung einer bienen-, insekten- und wildtierfreundlichen Stadtnatur besonders am Herzen. Viele vermitteln Wissen in Form von Führungen und Workshops. Mittlerweile gibt es ein Netzwerk von über 30 einzelnen Projekten, die in verschiedenen Lübecker Stadtteilen und in der Landschaft angesiedelt sind.

Die Angebote der Essbaren Stadt Lübeck sind eine Einladung zum Hinschauen und – bei Interesse – zum Mitmachen. Schauen Sie gerne mal vorbei und genießen Sie den

besonderen Reichtum an Arten, Formen, Farben und Früchten! Die Angebote richten sich an Erwachsene, besonders aber auch an Kinder in Stadtteilen, in denen nicht jede Familie einen eigenen Garten hat. Hier wird so manches Kind durch inspirierende Begleitung von NaturpädagogInnen zur Blumenfee und Insektenmutter, zum Vogelvater und zur ExpertIn für den Bau von Nisthilfen. So können die „Stadtoasen“ weiterwachsen, zum Beispiel zu Hause auf dem eigenen Balkon oder im eigenen Garten.

Der Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz unterstützt mit dem Projekt Essbare Stadt auch neue natur- und kulturkreative Projektideen. Er ist dabei behilflich, verfügbare Flächen zu finden, vernetzt Kompetenzen und Initiativen und fördert durch Öffentlichkeitsarbeit.

Die Essbare Stadt lebt jedoch in erster Linie davon, dass Menschen gemeinsam und selbstorganisiert aktiv werden, sich verfügbaren öffentlichen oder halböffentlichen Raum in ihrem eigenen Stadtteil aneignen und dort ihren Lebensort kreativ nutzen und verschönern.

Ingrid Bauer



Robert Habeck (v. l.), Birte Lindner (BUND), Heinz Egleder (Hanse-Obst e.V.), Peter Bornholdt und weitere Aktivisten pflanzen mit Schülern einen Obstbaum vor dem Umweltministerium in Kiel, 2017.

HANSE-OBST – EIN VEREIN STELLT SICH VOR

Der Hanse-Obst e.V. aus Lübeck ist seit 2016 ein gemeinnütziger Verein. Er entstand aus einer Bürger-Behörden-Initiative 2013. Der Verein ist seit Beginn eng vernetzt mit der Hansestadt Lübeck, Bereich Umwelt, Natur- und Verbraucherschutz (UNV) und dem Museum für Natur und Umwelt (MNU).

WIR VERFOLGEN VIER HAUPT- ZIELE:

1. Wir pflanzen in und um Lübeck Obstbäume.
2. Wir produzieren hochwertigen Hanse-Apfelsaft.
3. Wir leisten gesellschaftliche Aufklärungsarbeit für gesundes Obst.
4. Wir erreichen als Drei-Generationen-Projekt Kindergärten und Schulen, Menschen mit Behinderungen und aus anderen Kulturen.

WAS HABEN WIR ERREICHT?

Beim Wettbewerb der Lübecker Bürgerakademie „Der Hanse auf der Spur“ kamen wir 2014 auf den 1. Platz.

Die Gemeinnützige Lübeck zeichnete uns mit dem „Förderpreis Jugend-Gesundheit 2017“ aus.

Im Oktober 2017 veranstalteten wir den Lübecker Apfeltag, zusammen mit dem MNU und UNV; es kamen 2326 Besucher.

Im November 2017 lud uns Umweltminister Dr. Robert Habeck zu einer Apfelbaumpflanzung vor seinem Kieler Ministerium ein.

Auf einer interaktiven Karte haben wir Obst-Standorte in und um Lübeck kartiert (www.hanse-obst.de). Inzwischen betreut der Verein über 25 Hektar Obst-Biotope – eine Auswahl davon: Humboldtweiese (Dornbreite), Krummesser Baum, Hohenstiege, Hohewarte, Moislinger Baum, Moorsee Waldhusen, Obstwiesen Entsorgungsbetriebe Lübeck, Obsthain Dänischburg, Pflanzgarten Wesloe, Obstflächen Geniner Kirche.

Hanse-Obst pflanzt ebenfalls Einzelbäume, etwa bei der Baltic-Gesamtschule, der Astrid-Lindgren-Schule, der Oberschule zum Dom oder der Gotthard-Kühl-Schule, insgesamt bei zwei Dutzend Schulen und Kitas. Auch beim Europäischen Hansemuseum steht ein Holsteiner Cox.

WIR VERSTEHEN UNS ALS TEIL der „Essbaren Stadt Lübeck“, von

der Lübecker Bürgerschaft beschlossen, und arbeiten u. a. zusammen mit:

- Hansestadt Lübeck, Bereich
- Umwelt, Natur- und Verbraucherschutz
- Museum für Natur und Umwelt
- Lübecker Stadtgrün
- Lübecker Stadtwald
- Entsorgungsbetriebe Lübeck
- Gemeinnützigen Kreisverband Lübeck der Gartenfreunde
- Pomologen-Verein
- Netzwerk Streuobstwiesen Schleswig-Holstein
- Arbeitsgemeinschaft Umweltschutz Lübeck und Umgebung
- Grüner Kreis Lübeck
- Lübecker Jugendring
- Pfadfinder Royal Rangers Lübeck

Mit der Lübecker Baumschule von Peter Bornholdt werden alte Regionalsorten nachvermehrt. In der Erlebnismosterei Lübeck und bei Möckel-Most in Lübseerhagen lassen wir unseren Hanse-Apfelsaft pressen. Die Apfelernte erfolgt per Hand von ungespritzten Bäumen. Öffentliche Erntevergnügen, gern mit Kindern, immer an Samstagen im Oktober; Tafelobst darf in kleinen Mengen mitgenommen werden. Genaue Ernte-Termine unter: www.hanse-obst.de.

Hanse-Obst e.V.
Ansprechpartnerin: Antje Hay
Kronsförder Landstr. 333, 23560 Lübeck
antje.hay@web.de
Mobil: 0151 240 76 132



Riesenspaß beim Herstellen von Apfelsaft in der GKS-Schulküche

OBSTPÄDAGOGIK MIT KINDERN

Vor 5 Jahren entstand das Pilotprojekt „Obst-Abenteuer“ in Schleswig-Holstein mit einer Schul-AG an der Gotthard-Kühl-Schule (GKS) in Lübeck. Woche für Woche zwei Stunden Obst- und Naturkunde, über 500 Schulstunden an der GKS. Inzwischen wurden über 2000 Kinder in etlichen Kitas und Schulen erreicht. „Es ist das Herzstück unserer Arbeit“, sagt Hanse-Obst-Mitbegründer Heinz Egleder. „Meinen Beruf als selbständiger Beratungsstellenleiter eines Lohnsteuerhilfvereins habe

ich aufgegeben“, ergänzt der von der Böblinger Streuobstschule ausgebildete Streuobstwiesenpädagoge Ulrich Praedel, „um mit Kindern zu arbeiten.“ Mehrere Hanse-Obst-Mitglieder haben sich dieser Pionierarbeit verschrieben.

Derzeit ebenfalls regelmäßig an der Willy-Brandt-Schule, der Astrid-Lindgren-Schule und der Albert-Schweitzer-Schule. Dass wir mit Kindern den Schulhof oder das Kita-Gelände kostenfrei mit alten Apfelsorten bepflanzen, ist dutzendfach geschehen; weitere Standorte werden gesucht. Mit den Kids ernten wir Obst auf Hanse-Obst-Flächen und verarbeiten es zu Apfelsaft. „Igit“,

sagen Kinder manchmal, „den Apfel esse ich nicht“, weil er anders aussieht als die makellosen im Supermarkt. Haben sie erst mal hineingebissen: „Der schmeckt ja köstlich, ganz anders als die gekauften!“

Auch das Feed-back der Eltern zeigt uns, wir sind auf dem richtigen Wege: „Meine Tochter behauptet, der Golden Delicious und der Elstar sind ungesund“, so eine besorgte Mutter im Telefonat. „Ja, ihre Tochter hat recht.“ „Mein Sohn will einen Holsteiner Cox im Garten pflanzen wie in ihrer Schul-AG. Kann er das überhaupt?“ „Ja, das hat er gelernt.“

Unsere erfolgreiche Obstpädagogik hat sich herumgesprochen: 2017 lud uns deshalb das Umweltministerium nach Kiel mit unserer GKS-AG ein und wir erhielten den „Förderpreis Jugend-Gesundheit“ der Gemeinnützigen zu Lübeck.

Heinz Egleder
Hanse Obst e.V.

Veredelte Walnussbäume
direkt von der
Walnussmeisterei Böllersen

Breite Auswahl an Walnussorten
sowohl für den Erwerbsanbau als auch für Liebhaber!
Bei uns erhalten Sie ausführliche Sortenbeschreibungen,
Nussmuster und eine Anbauberatung.



Walnussmeisterei Böllersen
Im Eichholz 33
16835 Herzberg (Mark)
+49 33926 729993
info@walnussmeisterei.de
www.walnussmeisterei.de





Handgefertigt mit Perlen
aus Fairem Handel



www.steinfarben.eu
s.frey@steinfarben.eu





NETZWERK
Streuobstwiesen
SCHLESWIG-HOLSTEIN

MEHR ALS NUR OBST

Streuobstwiesen bieten mehr als nur Obst: Sie sind Lebensraum für tausende Tier- und Pflanzenarten; darunter alte, fast vergessene Obstsorten. Kinder können hier spielerisch die Zusammenhänge in der Natur verstehen und den Wechsel der Jahreszeiten erfahren. Die Erzeugnisse aus der Nachbarschaft schonen das Klima und liefern zudem lebensnotwendige Vitamine. Die gemeinsame Arbeit bei der Pflege und Ernte schafft eine angenehme Atmosphäre für nette Gespräche mit Menschen aus der direkten Umgebung.

Doch wie viele Streuobstwiesen gibt es eigentlich hier bei uns im nördlichsten Bundesland Deutschlands? Aktuell weiß das niemand so genau und ebenso wenig ist auch über ihren Zustand bekannt. Dies möchte der BUND-Landesverband Schleswig-Holstein mit seinem 2016 gegründeten „Netzwerk Streuobstwiesen Schleswig-Holstein“ ändern und erfasst erstmals den landesweiten Obstbestand im Land zwischen den Meeren – gemeinsam mit den BUND-Gruppen vor Ort, seinen Kooperationspartner*innen und inte-

ressierten Bürger*innen. Das Projekt wird von der BINGO!-Umweltlotterie gefördert.

Kennen auch Sie eine Streuobstwiese in Ihrer Kommune oder besitzen Sie sogar selbst einen alten Apfelbaum im Garten? Dann helfen Sie uns bei der Erfassung: www.netzwerk-streuobstwiesen.sh. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag, um die Bedeutung dieses wertvollen Kulturgutes zu verbreiten und diese artenreichen Lebensräume langfristig zu erhalten. Denn nur wenn wir wissen, wie die Situation im Land ist, können wir entsprechende Maßnahmen einleiten und Kontakt mit den zuständigen Behörden aufnehmen.

Die bundesweite Anzahl von Streuobstwiesen ist in den letzten Jahrzehnten um etwa 80 Prozent gesunken. Dies hatte vor allem wirtschaftliche Gründe. Heute sind die noch vorhandenen Streuobstbestände vor allem durch fehlende Pflege- und Erhaltungsmaßnahmen gefährdet. Deshalb bieten der BUND und seine Kooperationspartner*innen regelmäßig Veranstaltungen und Fortbildungen rund um das Thema Streuobstwiesen an. Schauen Sie gleich in unserem Veranstaltungskalender

vorbei, ob demnächst eine Exkursion, ein Workshop ein Seminar oder ein Pflegeeinsatz in Ihrer Nähe stattfinden: www.bund-sh.de/streuobsttermine.

Kulturhistorisch ist Schleswig-Holstein kein typischer Standort für Streuobstwiesen, doch auch hier in Norddeutschland gibt es alte Streuobstbestände. Diese befinden sich oft in alten Bauerngärten. Neure Streuobstwiesen wurden in vielen Kommunen als Ausgleichsflächen für Eingriffe in die freie Landschaft angelegt, z.B. für Neubaugebiete.

Anders als in einigen anderen Bundesländern zählen Streuobstwiesen in Schleswig-Holstein nicht zu den gesetzlich geschützten Biotoptypen. Dabei verdienen es diese stark gefährdeten, artenreichen Biotope langfristig erhalten zu werden. Für Obst von nebenan statt aus Übersee. Für unsere Kinder und für unser Klima. Für eine lebenswerte und schmackhafte Zukunft auf unserem Planeten.

WANN KANN JEDE/R TUN?

- Unterstützung bei der Pflege und Ernte von Obstwiesen der BUND-Gruppen oder von anderen Vereinen, die sich um die Erhaltung von lokalen Streuobstwiesen kümmern.
- Kauf von Produkten von heimischen und regionalen Streuobstwiesen, z.B. Säfte, Obst.

- Beteiligung bei unserer landesweiten Obsterfassung: Meldung von Obstbeständen in Ihrem Ort oder Kreisgebiet.
- Wenn Sie Ihren Garten oder Ihr Grundstück mit Obstbäumen bereichern wollen, dann pflanzen Sie möglichst alte, regionale Sorten.
- Vielleicht können Sie auch eine Patenschaft für einen Obstbaum übernehmen oder durch Spenden zur Erhaltung und Pflege von Streuobstwiesen beitragen, wenn Sie selbst keinen Garten besitzen oder keine Zeit haben, um bei Pflegemaßnahmen mitzuhelfen.



Dipl.-Biol. Birte Lindner
Projektkoordinatorin „Netzwerk
Streuobstwiesen Schleswig-Holstein“

Bund für Umwelt und Naturschutz
Deutschland (BUND)
Landesverband Schleswig-Holstein e.V.

Lorentzendamm 16, 24103 Kiel
Telefon: 0431 66 060-40
www.netzwerk-streuobstwiesen.sh
www.bund-sh.de/fotowettbewerb
[www.facebook.com/
BUNDSchleswigHolstein](http://www.facebook.com/BUNDSchleswigHolstein)



Sortenvielfalt: Herbstprinz, Cox Orange, Gelber Richard und andere.

PFLANZUNG UND JUNGBAUMPFLEGE

Schon vor der Pflanzung eines Baumes gilt es, einige Fragen zu beantworten:

- Welche Obstart möchte ich pflanzen? (Apfel, Birne, Kirsche, ...)
- Welche Eigenschaften sollen die Früchte haben? (lagerfähig, Allergiker geeignet...)
- Wieviel Platz habe ich maximal für den ausgewachsenen Baum zur Verfügung? (ein Apfelhochstamm braucht ca. 100 Quadratmeter!)
- Eignet sich der Standort für einen Obstbaum? (Licht, Bodenqualität...)

Wenn Sie sich klar geworden sind, werden Sie in einer guten Baumschule darüber beraten, welcher Baum sich für Sie eignet. Wir empfehlen Ihnen für Lübeck die Baumschule Bornholdt, Medenbreite. Die beste Pflanzzeit ist der Herbst, weil die Baumwurzeln auch bei niedrigen Temperaturen wachsen und so der Baum im Frühjahr einen guten Start hat. Sollten Sie besondere Sorten pflanzen wollen, ist eine rechtzeitige Bestellung wichtig.

PFLANZUNG

Der Baum soll, nachdem er sich gesetzt hat (durch die Pflanzarbeiten gelockerter Boden sackt wieder zusammen) nicht unter dem Niveau sitzen, auf dem er in der Baumschule gestan-

den hat. Bei einer Pflanzung in der Wiese mit vorheriger Entfernung der Grasnarbe muss entsprechend Erde ergänzt werden. Unmittelbar nach dem Pflanzen wird der Baum stark zurückgeschnitten. Hierbei ist vor allem auf die Entfernung von Schlitzästen zu achten.

Junge Bäume sind in den ersten Jahren vielfältigen Gefahren ausgesetzt. Um nur einige zu nennen: Rehe, Schafe, Rasenmäher, Freischneider, Mäuse, Kaninchen, spielende Kinder und viele andere. Daher ist ein stabiler Baumschutz sinnvoll.

JUNGBAUMPFLEGE

Sehr wichtig ist in der Folgezeit das Freihalten der Baumscheibe von Grasbewuchs, die Versorgung mit Dünger und das regelmäßige Gießen.

JUNGBAUMSCHNITT

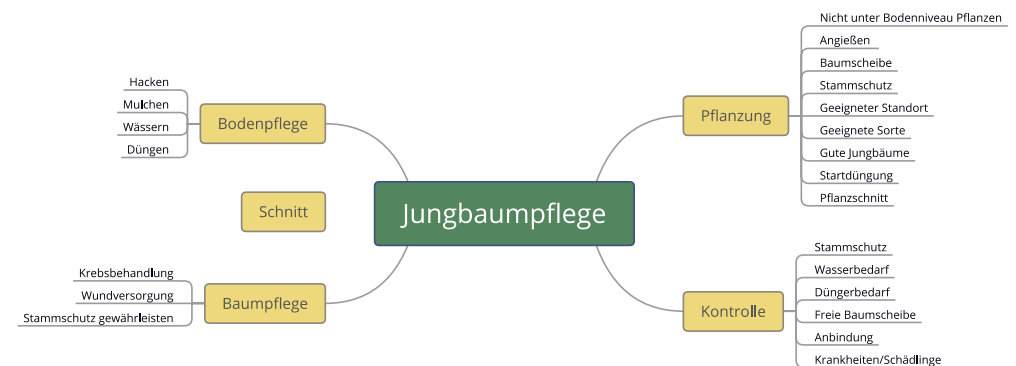
Mit dem Schnitt wird der Baum optimal aufgebaut und gesund erhalten. Ziele beim Schnitt sind u.a. Stabilität, Erleichterung der Pflege und Ernte, Langlebigkeit und hohe Fruchtqualität. Der Aufbau einer Hochstammkrone

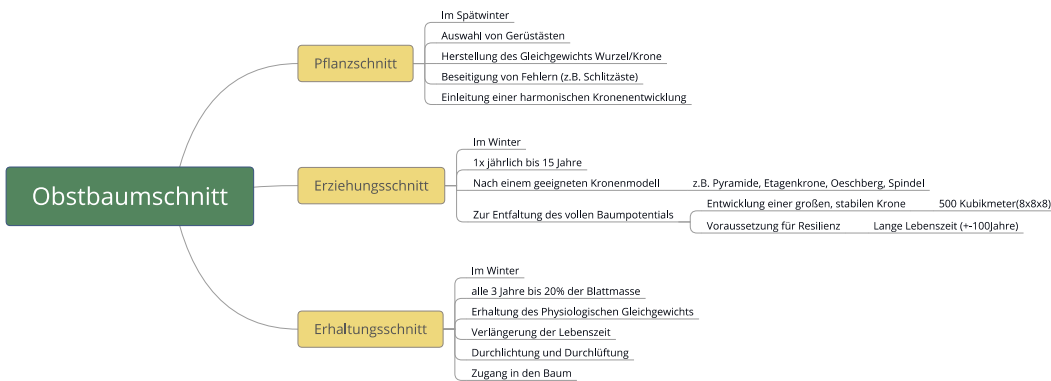
verlangt 10-15 Jahre einen jährlichen Schnitt im Winter; optimalerweise ergänzt durch leichte Korrekturen im Mai/Juni.

BAUMERHALT

Nach dem Aufbau der Baumkrone folgt die Ertragsphase des Baumes, je nach Sorte z.B. vom 15. bis 80. Lebensjahr. Werden Obstbäume in dieser Zeit nicht gepflegt, so bildet der Baum eine geschlossene Krone, in deren Inneren die Äste aufgrund des Lichtmangels absterben. Früchte bildet der Baum dann hauptsächlich nur an den Enden der Äste, wodurch vor allem beim Kernobst starke Hebelkräfte entstehen, die Astbrüche oder gar Astausrisse am Stamm zur Folge haben können. Diese Wunden sind für den Baum sehr gefährlich, da Pilze dort eindringen und das Holz zerstören, so dass weitere Ausbrüche zu befürchten sind. Solche Entwicklungen gilt es frühzeitig zu verhindern.

Zur Verminderung gefährlicher Hebelkräfte sind daher Entlastungsschnitte in der Peripherie die erste Maßnahme bei un gepflegten Bäumen.





Pflaumen leiden aufgrund ihrer Neigung zur Schlitzastbildung stark zum Auseinanderreißen unter Vollertrag.

Zur Verbesserung der allgemeinen Baumgesundheit bilden regelmäßige Auslichtungsschnitte ein wichtiges Instrument. Hierbei wird durch Entfernung zu dicht stehender Äste, vorzugsweise im Kronenaußenbereich die Belichtung im Kroneninnern verbessert. Stamlnahe, statisch günstig stehende Triebe werden so gefördert.

Krankheitserreger finden in gut belichteten und durchlüfteten Kronen schlechte Lebensbedingungen. Durch die Verringerung der Blattmasse und des Fruchtholzes wird der Neutrieb gefördert und das Wurzelwachstum angeregt. Sehr stark geschwächte Bäume reagieren nicht oder kaum auf Schnitteingriffe.

BIOTOPSCHUTZ

Gerade alte Bäume bilden einen vielfältigen Lebensraum nicht nur für Insekten, Vögel und Säugetiere. Ein verantwortungsvoller Baumpfleger ist über die besonderen Bedingungen in-

formiert und nimmt hierauf Rücksicht. Er kann beurteilen, inwieweit selbst sehr alte und stark ausgehöhlte Bäume statisch noch zu halten sind. So kann erreicht werden, dass Baumveteranen von weit über 100 Jahren noch viele Jahre weiterleben können.

OBSTSORTENKUNDE UND SORTENERHALT

Die Vielfalt von mehreren tausend Obstsorten allein in Deutschland lebt davon, dass wir die Sorten kennen (Pomologie), aufspüren (Feldforschung, Sortenbestimmung z.B. auf Apfeltagen), Vermehrungsmaterial sichern (Reiserschnitt), neue Bäume anziehen (veredeln, Baumschule) und diese dann wieder pflanzen. Hieran sind Obstliebhaber, Sortenkundler, Baumpfleger und Baumschuler und, last but not least: Baumpflanzer beteiligt.

Unter dem Dach des Pomologen-Vereins werden all diese Aktivitäten vernetzt und das Wissen weitergegeben.

Über Jahrhunderte gepflegte und regional bewährte Sorten verschwinden immer mehr. Obstbaumveteranen unterliegen nicht den Baumschutzsatzungen und werden aus Unkenntnis gefällt. Der moderne Obstbau mit dem extremen Einsatz von Giften aller Art in Verbindung mit der Möglichkeit des europa- oder sogar weltweiten Transportes von Obst und chemisch unterstützten Lagermethoden hat zu einer Erosion der Obstbaukultur in Deutschland geführt.

SORTENBESTIMMUNG

Zur Sortenbestimmung bieten die zahlreichen Veranstaltungen rund ums Obst im Herbst, bei denen oft regionale Sortenkenner eine Bestimmung anbieten, die beste Möglichkeit. Zum Beispiel der Apfeltag am 7.10. in Lübeck! Weitere Termine finden Sie auf den Seiten der Landesgruppen im Pomologen-Verein. Eine andere Möglichkeit ist eine Nachfrage bei Streuobstinitiativen in Ihrer Region.

VORBEREITUNG

Pflücken Sie erst kurz vor dem Bestimmungstermin 3 bis 5 durchschnittlich große, reife, madenfreie Früchte von der Südhälfte des Baumes und nur vom oberen Drittel. Der Stiel muss an der Frucht bleiben. Nicht waschen, nicht polieren und stoßgeschützt transportieren. Einige Blätter, ggf. sogar ein Foto des Baumes können helfen.

BEDROHTE SORTEN ERHALTEN

So verschieden wie die Früchte der Obstbäume in ihren Eigenschaften

sind, so unterschiedlich sind auch die Eigenschaften der Bäume selbst. In Zeiten des Klimawandels mit z.B. extremer Nässe und hohem Grundwasserstand im Winter oder extremer Trockenheit im Sommer zeigt sich, wie die Sorten damit klarkommen.

NEUPFLANZUNG

Bei der Neupflanzung ist es sinnvoll, auf Sorten zu setzen, die kaum Probleme mit Krankheiten wie Schorf, Monilia, Mehltau oder Obstbaumkrebs haben. Hans-Joachim Bannier in Bielefeld forscht in seinem Obst-Arboretum nach Sorten, die ohne Pestizideinsatz klarkommen. Ein bekanntes Beispiel für einen robusten Apfel für unsere Region ist der Finkenwerder Herbstprinz. Wenn sie aktiv etwas für den Erhalt bedrohter Sorten tun möchten, pflanzen Sie diese Sorten:

ÄPFEL

- Altländer Jakobsapfel (Synonym Jakobsapfel von Trittau/Ratzeburg)
- Drüwken
- Fürst Blücher
- Pohls Schlotterapfel
- Roter Münsterländer Borsdorfer (in Lübeck auch als Roter Pariner bekannt)

BIRNEN:

- Lübecker Sommerbergamotte
- Graf Moltke
- Herrenhäuser Winterchristbirne
- Lübecker Prinzessbirne
- Grüne Sommermagdalene

Rüdiger Brandt

Fachagrarwirt für Baumpfleger, www.baum-garten.com
Mehr Informationen unter: www.obstsortenerhalt.de

Aus heimischen (Obst-)Gehölzen sowie zertifizierten Exoten fertigen wir in Handarbeit sinnige Dinge mit handschmeichelnden, unversiegelten Oberflächen:

- **Schreibkultur** vom Bleistift bis zum Federhalter
 - **Handwerkszeug** für SpinnerInnen und NäherInnen
 - **Mühlen und Nussknacker**
 - **Spielzeug** für Groß und Klein
- ...und einiges mehr...



Außerdem an unserem Stand:

- * Drechsel- und Spinnvorführungen
- * über 250 verschiedene Holzarten zum Bewundern, Beschnuppern und Berühren

Mit dem Verkauf handgefertigter Kleinigkeiten aus regionaler Schafwolle unterstützen wir die Versorgung der Hanse-Obst(wiesen)-Schafe.

Holz- & Woll-Manufaktur Bad Schwartau
Antje Gräfinholt & Meinrad Hieble * Tel.: 0451/3906466 * E-Mail: klein-holz-manufaktur@posteo.de

Obstbaumpflege/-schnitt



FRÖHLICH
GARTEN • LANDSCHAFT • SERVICE
Tel.: 0451-2033182

MÖCKEL MOST
MOSTEREI LÜBSEERHAGEN



NATURTRÜBER
Saft aus eigenem Obst

Wir pressen 100% Direktsaft
aus heimischem Streuobst oder Ihrem eigenen Gartenobst,
auch mit einer Bio-Zertifizierung.

MÖCKEL MOST • DORFSTRASSE 5 • 23923 LÜBSEERHAGEN • TEL.: 038828-20 896



baumgarten

Rüdiger Brandt
Dorfstrasse 8
23923 Petersberg
Tel.: 038828 - 23 8297
Mobil: 0178 - 653 19 54

info@baum-garten.com
www.baum-garten.com

Obstgehölzpflege aus Leidenschaft

Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner im Norden für alle Arbeiten rund um den Obstbaum.

- Pflanzung und Jungbaumschnitt
- Altbaumpflege, Revitalisierung vergreister Bäume, Bodenpflege
- Baumschonende Arbeit mit Seilklettertechnik (SKT-A/B)
- Beratung zu Fördermöglichkeiten, Wirtschaftlichkeit und Naturschutzfragen
- Schulungen und Workshops
- Praktische Sortenerhaltungsarbeit (Sortenbestimmungen, Reiserschnitt, Anzucht, Umveredelungen)

LANDWEGE

Bio aus nächster Nähe



LANDWEGE: Barrierearmuttlung auf Hof Klostersee



30 JAHRE BIO-GENUSS *Aus nächster Nähe!*

Geliefert von unseren **30 Höfen** aus durchschnittlich **30 km Entfernung**.
Erhältlich in unseren 5 Bio-Märkten in Lübeck und Bad Schwartau.
Nachhaltig, frisch, fair – wie unsere Produkte, so unser Handeln.



WWW.LANDWEGE.DE