



LÜBECKER MUSEEN | Schildstraße 12 | 23552 Lübeck

Thementag

6. „Lübecker Apfeltag“

Samstag, 28. September 2024, 11 bis 16 Uhr

Domhof des Museums für Natur und Umwelt, Lübeck

Kulturstiftung Hansestadt Lübeck
LÜBECKER MUSEEN

Diana Wenninger
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Schildstraße 12
23552 Lübeck
Telefon +49 451 1227567
Tefefax +49 451 1224106
presse-museen@luebeck.de
www.luebecker-museen.de

Lübeck, 19. September 2024

Ein Markt rund ums Obst: 6. „Lübecker Apfeltag“

Am Samstag, 28. September, öffnet der beliebte „Lübecker Apfeltag“ von 11 bis 16 Uhr erneut seine Pforten. Zuletzt hat die beliebte Veranstaltung rund ums Obst bei St. Jakobi stattgefunden, dieses Jahr ist sie wieder zurück auf dem Domhof beim Museum für Natur und Umwelt. Auf dem Markt im Domhof gibt es an Ständen Wissenswertes und vielfältige Produkte rund um den Apfel - alles ökologisch, nachhaltig und naturnah. Interessierte können sich hier über regionale Obstsorten, Kultur- und Anbautechniken sowie Verarbeitungsmöglichkeiten des beliebten Kernobsts informieren und dieses selbstverständlich probieren. Rund ein Dutzend Aussteller:innen präsentieren vielfältige Produkte und Informationen. In diesem Jahr können Besucher:innen außerdem den Hörschuh von mittendrin erleben und sich von einer launigen Geschichte verzaubern lassen. Der Fokus liegt auch 2024 auf einer Sortenausstellung und der Möglichkeit, mitgebrachte Äpfel bestimmen zu lassen. Der Eintritt ist kostenfrei.

Verantwortlich für die Organisation sind die Kooperationspartner Verein Hanse-Obst e.V., das Netzwerk Essbare Stadt Lübeck, Fairtrade Lübeck e.V., der Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz der Hansestadt Lübeck und das Museum für Natur und Umwelt.



Der Anstoß für den ersten „Lübecker Apfeltag“ kam im Jahr 2017 vom Verein Hanse-Obst. Der Herbstmarkt rund ums beliebte Obst kam in der Folge so gut beim Publikum an, dass er nunmehr bereits zum sechsten Mal veranstaltet wird. Der Verein Hanse-Obst e.V. informiert über Themen wie Obstpädagogik, Obstpflanzung, Obstsonnenbrand, Baumpflege sowie Veredelung regionaler Obstsorten und er schenkt seinen leckeren Apfelsaft aus.

Heinz Egleder von Hanse-Obst e.V. freut sich: „Wir haben dieses Jahr in Lübeck eine gute Obsternte. Viele Apfelsorten sind auf den Klimawandel, ob Starkregen oder Trockenheit, bestens vorbereitet. Der Apfeltag wird bestimmt wieder ein Erfolg.“ Dr. Susanne Fütting, Direktorin des Museums für Natur und Umwelt, fügt hinzu: „Ich freue mich schon sehr auf diese schöne und wichtige Veranstaltung. Sie fördert u.a., dass tolle Obstsorten auch aus Lübeck wieder bekannt und naturnah kultiviert werden. Die alten Sorten sorgen nicht nur für große geschmackliche Vielfalt, sondern sind übrigens auch besonders gesund.“

Die erfahrene Sortenkennerin und Pomologin Ulrike Gisbier bestimmt – gegen eine Aufwandsentschädigung von 2,50 Euro – mitgebrachte Obstsorten. Für eine erfolgreiche Sortenbestimmung werden mindestens fünf typische Früchte desselben Baumes benötigt. Ziel ist es, einen Überblick über das Spektrum der in Lübeck und Umgebung vorhandenen alten Regionalsorten zu erhalten und bislang unbekanntere Sorten zu entdecken. Die Experten präsentieren zudem eine Ausstellung von regionalen Apfel- und Birnensorten.

Das Netzwerk „Essbare Stadt Lübeck“ ist mit mehreren Ständen vertreten. Ingrid Bauer vom Bereich Umwelt-, Natur und Verbraucherschutz stellt die Obstbaumkartierung der Hansestadt Lübeck vor und erklärt: „Seit 2013 dokumentieren wir den Altbestand sowie die jährlichen Neuanpflanzungen fortlaufend. Das kommt uns nun zugute, denn seit März 2022 sind Streuobstwiesen bundesweit gesetzlich geschützte Biotope“. Stände zeigen, wo und wie Stadtoasen mit Bienenfutterpflanzen und essbaren Pflanzen wie Obstbäumen, Beerensträuchern und regionalem Biogemüse geschaffen wurden. Sie informieren zum Gärtnern mit bienenfreundlichen Pflanzen und zur Möglichkeit der Herstellung von Trockenobst. Das Kulinarische kommt auf dem „Apfeltag“ natürlich ebenfalls nicht zu kurz: Das Angebot reicht von regionalen Obstsorten in unterschiedlichster Darreichungsform über



Variationen von Apfelkuchen, Honig von Obstwiesen bis zu Crêpes mit leckeren Aufstrichen aus Obst und Lübecker Marzipan sowie den leckeren Brotspezialitäten des Cafés KONVENT.

Dr. Susanne Fütting vom Museum für Natur und Umwelt erklärt abschließend: „Der Markt bietet etwas für alle Obstfans und alle die es noch werden wollen.“

Stände und Anbieter

BERATUNG UND KULINARISCHES RUND UMS OBST UND MEHR...

Hanse-Obst e.V. Barbara Deutsch und Heinz Egleder: Infos und Beratung zur Obstpflanzung, Obstpädagogik, Apfelsaftausschank, Apfelverkauf

Ulrike Gisbier Sortenbestimmung von Apfel und Birne (2,50 €/Sorte), kleine Ausstellung von regionalen Apfelsorten

Antje Hay Bieneninfos, Honigverkauf, Bienenpflanzen

Baumschule Bornholdt Peter Bornholdt: Infostand, Beratung zum Bezug und zur Veredelung regionaler Obstsorten

Baumpfleger Dirk Fröhlich: Infostand Baumpfleger und -pflanzung

Baumschule Waldgarten Finn Rasmus Streich: Infostand Baumpfleger und -pflanzung

Mittendrin Hörstuhl „Bienenwissenschaftlers Traum“

Sandra von Pluto Schafprodukte



LÜBECKER
MUSEEN

Jan-Erik Egleder Apfelverkauf

FAIR TRADE STADT LÜBECK

Marzilade Susanne Menhardt und Walter Schmidt: Crêpes mit leckeren Aufstrichen aus Obst und Lübecker Marzipan

NETZWERK ESSBARE STADT LÜBECK

Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz (UNV) Lübeck

Ingrid Bauer und Jan Lobik „Essbare Stadt Lübeck“: Wie können wir gemeinsam unsere Stadt lebenswerter machen? Obstbäume, Blühwiesen, Stadtoasen und mehr ...

Kochbuchbibliothek Ulf Heitmann: Infos, leckere gefüllte Äpfel gegen Spende für Baumpflanzung, Auslage von Kochbüchern

Der Grüne Kreis e.V. Gundel Granow: Info und Verkauf, Leckerer Eingemachtes und Blumensträuße