

Erst harte Schale, aber bald weicher Kern

AKTION Apfeltag an der Mühle Nenndorf zeigt interessante Vielfalt aus der Natur

NENNDORF/HIN – Wer „Krügers Dickstiehl“ und „Finkenwerder Herbstprinz“ im Garten stehen hat, habe eigentlich genug Apfelsorten, denn mit diesen beiden Früchten, einem Herbst- und einem Winterapfel, komme man über den Winter, was den Genuss von Äpfeln angehe.

Das sagt Rolf Tölge beim Apfeltag in Nenndorf, und er muss es wissen, denn er hat die „Apfelmeise“. Das sagt er jedenfalls von sich. „Die habe ich auch“, meint Monika Bethe, die gemeinsam mit ihm und dem Nenndorfer Pomologen Hermann-Joseph Bohne den Apfelstand beim Fest rund um diese beliebte Frucht an der Nenndorfer Mühle betreut und gerne von den beiden genannten Früchten und vielen anderen mehr abschneidet und probieren lässt.

Auch wenn er sich zwischendurch mal den Genuss von süßer Birne gönnt: Eigentlich schwärmt Tölge für die Vielfalt der Apfelsorten, die nicht nur im Aussehen, sondern auch in ihren Geschmäckern so unterschiedlich sein können. Nicht alle kann er hundertprozentig bestimmen, und so bleibt der Korb „Unbekannter Erfurter“,



Heiko Ernst, Monika Bethe und Rolf Tölge zeigen die Vielfalt der Äpfel und stellen Apfelsaft her.

BILD: HEIDI HINRICHS

den Monika Bethe mit nach Nenndorf gebracht hat, eine unbekannte, dafür aber hübsche Größe. „Ich habe ihn in Erfurt in einem verwilderten Garten gefunden“, erzählt die Erfurterin, die den Vorsitzenden der Mühlenfreunde Holtriem, Erich Böhm, früher ihr „Chef“ in Erfurt, häufiger in Sachen Mühle, Apfel und Natur besucht.

„Wir versuchen, verschiedene Aspekte am Apfeltag zusammenzubringen“, sagt

Erich Böhm: „Die Mühle und das Mahlen von Getreide, den Apfel und die Bienen mit ihrem Honig.“

Und das ist am Sonnabend gelungen: Neben alten Apfelsorten der Holtriemer Streuobstwiesen, aus denen Westerholter Schüler, unter ihnen Heiko Ernst, Apfelsaft pressen, und einem weiteren Apfelstand aus der Region, gibt es einen Imker mit Honig und viel Wissen rund um die Imkerei.

Die geschmückte Mühle dreht sich, und Müller David Reitzema mahlt in einer hölzernen Getreidemühle vor der Mühle Dinkel und Roggen. Kinder können Steintrogmühlen bedienen und Mehl sieben. Die Vereinsmitglieder zeigen, dass man mit Äpfeln unter anderem auch sehr leckeren Kuchen backen kann, und Erich Böhm und Rolf Tölge tauschen sich ihre Zubereitungsgewohnheiten für Bratäpfel aus. Zu allem kommt ein Kreativmarkt mit Handarbeiten und Töpfersachen. Einem Schmied kann man über die Schultern schauen und über Drechselarbeiten staunen.

Rolf Tölge, dem man sein Missfallen gegenüber den handelsüblichen Apfelsorten gut anmerken kann, zaubert zum Schluss einen formvollendeten Apfel aus der Tasche, den er nicht anschneidet. Er hat eine raue Schale, aber wie vieles andere mit dieser Eigenschaft einen weichen Kern, auf den man noch warten muss. Der Winterapfel „Kasseler Renette“ muss erst noch die Essreife erreichen. Im Januar wird er weicher, dann verfärbt sich auch seine Schale und wird lecker gelb oder auch fast goldig.