

Jede Menge Proben für die Besucher

VERANSTALTUNG 9. Apfeltag der Mühlenfreunde Holtriem – Weizen, Gerste und Hafer von Enno Müller

Gäste sind interessiert an alten Apfelsorten und profitieren vom Wissen von „Jupp“ Bohne. Viele Anbieter rund um die Mühle, in der Korn gemahlen wird.

VON HEIDI HINRICHS

NENNDORF – Im April haben Rita und Georg Küpker aus Südarle zwei Apfelbäume gepflanzt, gemeinsam mit Hermann-Joseph Bohne, den alle in Westerholt und umzu nur „Jupp“ nennen und der es nicht möchte, dass man ihn als Pomologen bezeichnet, auch wenn er sich sehr gut mit Apfelsorten auskennt.

Die Küpkers sind begeistert: Die Halbstämme der beiden Bäume der Sorte Hadelner Rotfranch und Wildeshauer Goldrenette hängen voller Äpfel. „Damit haben wir gar nicht gerechnet“, sagt Rita Küpker. Bohne empfiehlt ihnen, die Äpfel nun zu pflücken, da die vergangenen warmen Septemberwochen für eine frühere Reife sorgten. Das Ehepaar solle ihre Früchte nun am kühlen Ort lagern.

Viele Menschen wie die Küpkers informierten sich gestern beim traditionellen Apfeltag an der Nenndorfer Mühle über alte und gleichzeitig immer noch aktuelle



Viele interessierte Fragen rund um den Apfel weiß Hermann-Joseph Bohne zu beantworten.

BILD: HEIDI HINRICHS

Apfelsorten und erfahren, dass es neben der Witterung noch viele andere Faktoren gibt, die entscheiden, ob ein Apfel viel trägt, wie groß die Früchte sind und wie sie farblich aussehen. Josef Bohne, der lange Zeit Lehrer an der Grundschule Westerholt war, sagt von sich, dass er sich schon immer für ökologische Zusammenhänge interessiert hat. Er hat die Streuobstwiese

der Samtgemeinde Westerholt vor drei Jahren als Projekt mit angelegt und hilft jedem interessierten Apfelfreund bei der Suche nach dem richtigen Apfelbaum weiter.

„Müssen wir die Bäume nun noch beschneiden?“ fragt Georg Küpker. „Ich komme vorbei“, verspricht Bohne, der unentwegt Apfelproben an die Besucher des Festes verteilt, das zum neunten Mal von den

Mühlenfreunden Holtriem organisiert wird.

„Im Mittelpunkt steht die Mühle“, betont Harm Poppen als Geschäftsführer der Mühle. Und um diese herum stehen neben Joseph Bohne auch die Freunde des Mühlenvereins Dornum, die historische Werkzeuge und Küchenutensilien dabei haben und dazu noch ein Modell ihrer besonderen Bockwind-

mühle, die gut 200 Jahre älter ist als der Galerieholländer aus Nenndorf. „Wir Mühlenfreunde verstehen uns sehr gut und arbeiten gerne zusammen“, sagt Erich Böhm, Beiratsvorsitzender der Holtriemer Mühlenfreunde.

Die frisch gestrichenen Mühlenflügel drehen sich im Wind aus Ost bei den Böen gestern auch manchmal etwas schneller. „Mit so einer Mühle ist immer was zu tun. Bald muss das Reet erneuert werden. Das haben wir vor drei Jahren schon getan, aber die Vögel sitzen da immer drin, das ist eben so, das ist Natur“, schildert Harm Poppen die immer wieder notwendigen Arbeiten.

Die Besucher besichtigen Mühle und Müllerhaus, sehen zu, wie mit einer kleinen Kornmühle Dinkel gemahlen wird und wie Weizen, Gerste und Hafer, dem Verein vom Eversmeerer Landwirten Enno Müller zur Verfügung gestellt, im großen Mahlwerk vom Korn zu Mehl wird.

Obst und Gemüse wird verkauft, Dekoratives, Honig, Apfelsaft wird hergestellt und auch in Teig gebackene Apfelringe. Die Mühlenvereins-Frauen haben in der Mühle ein Kuchenbuffet aufgebaut, der Erlös des Kuchenverkaufs geht in die Kasse für die immer wieder anstehenden Renovierungsarbeiten.