

Äpfel pressen und Obst dörren



Rainer Reischuck und Cornelia Nordheim vom Umwelthaus präsentieren einen Dörrapparat.

Umwelthaus Pinneberg und Gärtnerei Trifolia laden zum „Tag der Regionen“ ein / Zahlreiche Aktionen für die ganze Familie



von **René Erdbrügger**
25. September 2018, 16:01 Uhr

René Erdbrügger Etwa 5500 Quadratmeter Fläche. Beete, Blumen, Sträucher, Wildkräuter und Bäume, wohin das Auge blickt. Auch einen Teich gibt es. Eine Wohlfühlzone an der Tangstedter Straße in Rellingen. „Ein Juwel, das der Besucher mit seinen Sinnen wahrnehmen soll“, sagt Rainer Reischuck vom Umwelthaus.

Wie lebendig es in diesem Garten zugeht, das lässt sich vortrefflich beim alljährlichen Herbstfest erfahren. Das Umwelthaus Pinneberg und die Gärtnerei Trifolia laden für Mittwoch, 3. Oktober, wieder zu einem Herbstfest ein. Es findet von 11 bis 16 Uhr an der Tangstedter Straße 101 in Rellingen statt.

„Unter dem Motto ‚Weil Heimat lebendig ist‘ beteiligen wir uns auch dieses Jahr wieder an der bundesweiten Kampagne ‚Tag der Regionen‘“, sagte Reischuck. Eine Aktion mit Pfiff: Vom 21. September bis zum 7. Oktober gibt es zum Tag der Regionen wieder bundesweit zahlreiche Veranstaltungen, die Menschen vermitteln sollen, dass es Spaß machen kann, regional, sozial und umweltbewusst zu wirtschaften und zu handeln.

Das wollen auch die Mitglieder des Umwelthauses zeigen. Reischuck stellte zusammen mit Eva-Maria Dieckmann von der Gärtnerei Trifolia sowie Cornelia Nordheim vom Umwelthaus das Programm vor.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht die Verarbeitung von verschiedenen Apfelsorten und Gemüse. Gleich drei Apfelpressen sind im Einsatz: Eine Spindelpresse, eine hydraulische Presse und als neue Errungenschaft eine alte sogenannte Mosthexe. „Sie wurde im letzten Jahr in Kummerfeld in einer alten Scheune von einer Kindergärtnerin gefunden“, so Reischuck. Die Mosthexe dient allerdings zu Demonstrationszwecken, weil die alte Auffangwanne nicht lebensmitteltauglich ist.

Q

Da das Umwelthaus von der Bingo-Lotterie des Landes eine finanzielle Unterstützung von 8500 Euro erhalten hat, konnte die effizientere Maschine zum Apfelsaftpressen gekauft werden, wie Reischuck mitteilte. Ein Teil des Geldes floss auch in den Bau eines großräumigen Unterstandes, der bei Wind und Wetter Schutz bietet. Dort soll auch in naher Zukunft eine Outdoorküche entstehen.

Reischuck appelliert an die großen und kleinen Besucher, Äpfel mitzubringen. „Um eine längere Haltbarkeit des Saftes zu erreichen, werden wir auch das kurzzeitige Erhitzen anbieten. Wenn dann noch eigene Flaschen mitgebracht werden, wird die Aktion zur runden Sache“, sagte er. Außerdem werden das in Vergessenheit geratene „milchsaure Einmachen“ von Gemüsearten gezeigt und eines der ältesten Verfahren zur Konservierung von Lebensmitteln, das Trocknen und Dörren anhand eines Solar-Dörrapparates demonstriert.

Darüber hinaus kann man mit Experten über aktuelle Umweltfragen diskutieren. Warum ist ein Naturgarten immer einem Steingarten vorzuziehen? Warum gibt es ein Insektensterben? Und warum man deswegen Vögeln Futter geben soll. Reischuck, Dieckmann und Nordhaim wissen darauf eine Antwort.

> In Behältern gesammelte Äpfel werden auch abgeholt. Bitte melden unter Telefon (04101) 64403