



Frisch vom Baum: Nur wenige Bäume auf der Streuobstwiese Borken tragen noch Früchte. Obstgehölzpflegerin und Apfelexpertin Carola Drüsedau aus Densberg nascht Früchte direkt vom Ast.

FOTOS: CLAUDIA BRANDAU

APFELBÄUME Streuobstwiese Borken ist Vorzeigeprojekt für Nachhaltigkeit

Anbau erfordert langen Atem

Die Apfelernte ist größtenteils zu Ende. Doch von Ruhe auf der Streuobstwiese Borken kann keine Rede sein. Warum, das zeigen Jörg Dill und Henning Ulmen im Borkener Naturschutzgebiet.

VON CLAUDIA BRANDAU

Borken – Wer glaubt, dass nach der Apfelernte Ruhe auf der Streuobstwiese einkehrt, der täuscht sich. Auf der großen Fläche im Borkener Naturschutzgebiet waren jetzt Jörg Dill und Henning Ulmen im Einsatz, um Bäume zu setzen, zu gießen, Äste zu schneiden, das Gras zu mähen. Denn sowohl die Bäume als auch die Wiese brauchen permanente Pflege: Die Bäume, damit sie auch im kommenden Jahr Früchte tragen können, die Wiese, damit sie bis dahin nicht verbuscht.

Mehr als 100 Apfelbäume stehen auf der Wiese oberhalb des Borkener Sees. Viele von ihnen sind schon so alt, dass Äste unter der Fruchtlast dieses Sommers abgebrochen sind. „Wir müssen dringend junge Bäume setzen“, sagt Obstgehölzpflegerin Carola Drüsedau aus Densberg. „Wir“, damit meint sie den Forst- und Umweltdienst Borken, der sich um die Wiese kümmert. Fünf Tonnen Äpfel haben die Mitarbeiter im Spätsommer dort gepflückt, damit 4000 Flaschen „Gold-



Die Wiese darf keinesfalls verbuschen: Jörg Dill vom Forst und Umweltdienst Borken entfernt mit der Motorsense Schlehen und Rosen.



Neue Krone wächst auf altem Stamm: Carola Drüsedau prüft Äste.



Verjüngung: Mitarbeiter des Forst- und Umweltdienstes haben einen Setzling neben einem sehr alten Apfelbaum gepflanzt.

ammer Apfelsaft“ gefüllt, der im Preiswert-Kaufhaus in der Heinrich-Hertz-Straße 4 erhältlich ist. „2022 war trotz der Trockenheit ein Hohertragsjahr in Sachen Äpfeln“, sagt Drüsedau, während sie mit prüfendem Blick von Baum zu Baum geht. So mancher hat Pflege bitter nötig.

„Das Thema Streuobstwiese hatte für die Generationen vor uns eine ganz andere Bedeutung und Wertigkeit“, sagt die Densbergerin. Gleich mehrere Jahrzehnte sei aber kaum mehr Wissen über Anbau und Pflege weiter gegeben worden. Das ändert sich gerade wieder: Der Streuob-

anbau wurde ins bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.

Immer mehr Menschen lernen gerade wieder, dass beim Einkaufen der automatische Griff zu Modeäpfeln, die in Größe, Aussehen und Geschmack immer gleich sind,

die Genuss-Palette deutlich eindampft.

Henning Ulmen und Jörg Dill haben an diesem sonnigen Herbstnachmittag alle Hände voll zu tun. Ulmen stabilisiert mit einer Kokoschnur einen frisch gesetzten Baum. Die Schnur gibt bei starkem Wind leicht nach, ohne die Baumrinde zu verletzen, zudem verrottet sie ohne Rückstände. Aber nicht nur die Krone, auch Stamm und Wurzel müssen geschützt werden: gegen Wildverbiss und Mäusebefall beispielsweise. Noch dazu soll das Gras rund um den Stamm entfernt werden, damit die Baumscheibe frei liegt und die Wurzeln Luft und Nährstoffe bekommen. „Man braucht beim Apfelbaumanbau einen langen Atem, bis man gute Früchte ernten kann“, sagt Carola Drüsedau. Dass das stimmt, können Spaziergänger auf dem Seerundweg selbst sehen. Am Wegesrand stehen viele alte Bäume, deren Äste oder gar Kronen abgebrochen sind: „Da fehlt eine extreme Verjüngung“, sagt Drüsedau.

Doch oft fehlt das Geld. Die Untere Naturschutzbehörde und das Jesberger Forstamt unterstützen die Borkener Streuobstwiese sowohl persönlich als auch fachlich. Für Carola Drüsedau ist jeder Cent gut angelegt: „Streuobswiesen sind in Sachen Nachhaltigkeit nicht zu toppen: Das müssen wir alle nur erst wieder begreifen.“

Äpfel reifen wie ein guter Wein

Alte Sorten sind oft besser verträglich und bieten noch dazu viele gute Geschichten

„Äpfel“, sagt Carola Drüsedau, „sind wie Wein: Der Geschmack entwickelt sich mit dem Alter.“

Doch heute haben nur die wenigsten Sorten eine Chance zu reifen und ihren ganz eigenen Geschmack zu entwickeln: Sorten wie Cox Orange, Golden Delicious und Macintosh sind hochgezüchtete Sorten, die alle mit dem selben Reifegrad in die Supermarktregale geräumt werden. „Damit hat der Verbraucher immer den selben Geschmack“, sagt Carola Drüsedau. Um beim Weinver-

gleich zu bleiben: „Mit diesen Sorten kauft man sozusagen immer einen Federweißen. Einen jungen frischen Wein, aber ohne jede Überraschung.“ Dabei steckten gerade doch die alten Sorten voller Überraschungen, sagt die Densberger Apfelexpertin. Sorten wie der Körler Edelapfel, der vor etlichen Jahren zur Hessischen Lokalsorte gekürt wurde.

Dieser Tafelapfel wird im Oktober gepflückt, schmeckt bis Ende des Jahres wunderbar. Der Körler Edelapfel stammt aus Italien, wurde

vermutlich beim Bau der Bahnverbindung Kassel-Leipzig 1845 aus dem Süden nach Nordhessen gebracht.

Carola Drüsedau kann Dutzende solcher Apfelgeschichten erzählen. Und von Geschmackserlebnissen schwärmen, die man nicht hat und nicht kennt, wenn man ausnahmslos die gängigen Modeäpfel im Supermarkt kauft.

Sie selbst besitzt und pflegt eine Streuobstwiese in Densberg. Carola Drüsedau hat viele Kunden, die viele Kilometer zurücklegen, um bei ihr jene alten Sorten zu kau-

fen, die vor allem auch für Allergiker geeignet sind.

Aus vielen modernen Sorten seien oft solche sekundäre Pflanzenstoffe wie Säure rausgezüchtet, weil der Verbraucher heutzutage auf süße Lebensmittel geeicht ist. Gerade aber diese nun fehlenden Stoffe, die Polyphenole, sorgten für eine bessere Verträglichkeit der genormten hochgezüchteten Früchte.

Nicht umsonst kämen viele Apfelsorten nach Densberg, wo sie trotz Kernobstallergie im gut verträglichen Apfeltraum schmelgen könnten.



Alte Sorte: Der Körler Edelapfel ist lecker. FOTO: C. BRANDAU

Eine Lesung mit musikalischer Begleitung

Homburg – Peter Will liest am Samstag, 5. November, um 19 Uhr im Kunst und Kultur Glashaus in Homburg, Welferoder Straße 2, aus dem Buch des Geigenvirtuosen Daniel Hope „Toi, toi, toi!“. Was alles berühmten Komponisten und Musikern widerfahren ist, und wie sie dann mit den manchmal teuflischen und zugleich faszinierenden Katastrophen aus der Welt der Musik umgehen oder fertig werden, das erzählt Daniel Hope in seinem Buch.

Während Peter Will liest, wird das Künstler-Trio „Caprice de Femme“ mit Yana Kratskaya (Violine), Erika Umanez (Cello) und Julia Reingardt (Klavier) die Lesung musikalisch begleiten. Sie spielen unter anderem Salonstücke von Fritz Kreisler, Peter Tschaikowsky, Edward Elgar, Antonin Dvorak und George Bizet. Die Gage wird in die Hutkasse erbeten. **bec**

Trauer ist Thema im Homberger Machwerk

Homburg – Das nächste Werkbankgespräch steht an: Impulsgeberin Semin Wenzel ist am Mittwoch, 9. November, von 19 bis 21 Uhr im Machwerk in der Untergasse 6 in Homburg zu Gast. Sie spricht über „aberkannte“ und „übersehene“ Trauer und untersucht die Frage, wem ein Recht auf Trauer zugestanden wird und wer davon ausgeschlossen wird.

Wie viel Trauer gestehen wir Menschen zu? Wie lange darf Trauer dauern? Und wie unterschiedlich wird die Trauer der Hinterbliebenen bewertet? Unter anderem diese Fragen sollen mit der Referentin diskutiert werden.

Semin Wenzel ist Trauerbegleiterin, Sozialpädagogin und Bildungswissenschaftlerin. Sie hat mit der Internetseite rabenbunt.de ein Angebot für trauernde Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene geschaffen. In Einzel- und Gruppensitzungen begleitet sie junge Menschen auf ihrem Trauerweg. **bec**

Führung durch den Friedwald Waldhessen

Knüllwald – Eine kostenlose Führung durch den Friedwald zwischen Hausen und Ludwigsau steht am Samstag, 5. November, ab 14 Uhr auf dem Programm.

Förster bieten einen einstündigen Spaziergang an, bei dem sie erklären, welche Grabarten es gibt, was sie kosten, wie man den passenden Baum für die letzte Ruhe findet und wie Beisetzungen gestaltet werden können, heißt es in einer Pressemitteilung.

Treffpunkt für den Rundgang ist die Infotafel am Parkplatz. **wag**

Anmeldung: Tel. 0 61 55/84 81 00, friedwald.de/waldhessen

So erreichen Sie die Lokalredaktion Fritzlar-Homburg: Ziegenhainer Str. 10b, 34576 Homburg, Tel. 05681/9934-20 E-Mail: homburg@hna.de Internet: hna.de