

## Obstsafte Marke „NABU Bielefeld“

JÜRGEN ALBRECHT

Im Jahr 2014 entdeckte die Aktivgruppe des NABU Bielefeld ein neues Tätigkeitsfeld: Auf Vorschlag unseres Aktivmitglieds Joachim Ellersiek wurden erstmals Äpfel von seiner hofnahen Streuobstwiese geerntet und bei der mobilen Kelterei Werthland in Werther zu naturrübem Saft verpresst. Erfolg, Nachfrage und Spaß bei der Aktion waren so groß, dass wir in den Folgejahren weiterhin unter die Saftmacher gingen. Dabei kamen nicht nur Äpfel und Birnen der Streuobstwiese Ellersiek in die Presse, sondern auch weitere Mitglieder und Unterstützer\*innen stifteten Äpfel aus ihren Hausgärten und Streuobstwiesen. Immer war es ungespritztes und ungedüngtes Obst (mit Ausnahme einiger Kuhfladen und reichlich Schafsköttern!).

Die Ernte mit Apfelpflückern, Astschütteln und Aufsammeln ist immer ein schönes und befriedigendes, allerdings auch anstrengendes Unterfangen, bei dem viele Hände gebraucht werden. Wir breiten große Folien unter den Bäumen aus, schütteln die Äste kräftig und sammeln mit den Pflückstangen nach. In großen Wannen wird das Obst (überwiegend Äpfel mit wechselnden Anteilen Birnen) in Anhänger und Bulli nach Werther gefahren. Dort können wir teils mithelfen und den Saft gleich wieder aufladen, oder wir holen ihn am nächsten Tag fertig gepresst ab. In einem Jahr nahmen wir auch das Angebot des befreundeten Kreisverbands Herford an, dort mit dem Uchter Saftmobil zu pressen.

Das Obst wird vor dem Versaften gewaschen, dann kleingeschnetzelt und abgepresst. Der Saft wird pasteurisiert und in Schlauchkartons abgefüllt, der Trester von Landwirten als Viehfutter verwertet. Die Schlauchkartons sind mind. 1 Jahr haltbar, bei kühler Lagerung auch problemlos länger. Voraussetzung ist allerdings, dass möglichst wenig faule Früchtchen eingesammelt werden. Unser Saftlager ist mangels Keller ein kühler Raum im Vereinshaus.

Die überschaubaren Mengen konnten wir bislang problemlos an Mitglieder verkaufen, und zunehmend spricht sich auch herum, dass der naturbelassene, trübe Saft hervorragend schmeckt. Nur 2018, als wir über 1.000 Liter hergestellt hatten, haben wir versucht, auf dem Jöllenbecker Wochenmarkt Käufer zu finden. Das hat zwar trotz miesem Wetter Spaß gemacht, aber letztlich hat sich der Aufwand nicht gelohnt, so dass wir lieber bei der Selbstvermarktung mit Mund-zu-Mund-Propaganda bleiben.

In den Jahren 2014 bis 2020 haben wir ca. 4,3 Tonnen Obst geerntet und rund 3.300 Liter Saft hergestellt. Die „Jahresproduktion“ schwankte stark zwischen 195 und 1.157 Liter – abhängig von der zur Verfügung stehenden Erntefläche und dem naturgegeben wechselnden Ertrag (vgl. [Abb.](#)). 2021 stand uns keine Obstwiese mehr für das Projekt zur Verfügung und die Saftproduktion fiel aus. Ob wir es zukünftig weiterführen können, hängt davon ab, ob wir privates Streuobst ernten dürfen, denn eigene Obstwiesen besitzt der NABU (noch?) nicht.

Gleichwohl liefert unser Saftprojekt einen kleinen Naturschutzbeitrag für einen typischen Streuobstwiesen-Bewohner: den Steinkauz. Der Überschuss aus dem

Saftverkauf (etwa 50 Cent pro Liter, wobei unser Zeit- und Fahrtaufwand nicht berücksichtigt wird!) wurde in Steinkauz-Niströhren investiert, die wir in Steinkauz-tauglichen Gebieten aufhängen. Leider ist es noch nicht gelungen, in Bielefeld eine Brut des drolligen Vogels nördlich des Teuto nachzuweisen. Vielleicht hilft die neue Niströhre in der Obstwiese des Hofes Ellersiek?

Freund\*innen des lokalen Bielefelder Apfelsaftes brauchen jedenfalls nicht zu verzagen: Unser Vereinsmitglied Hans-Joachim Banner betreibt die Kunst der Erzeugung und Versaftung naturfreundlich angebauten Obstes (Bioland-Betrieb) seit vielen Jahren professionell und unterhält ein großes Obst-Arboretum mit über 500 heimischen und alten Sorten in Olderdissen westlich des Tierparks (Dornberger Str. 197). Sein Hofladen ist freitagnachmittags geöffnet und führt u.a. auch sehr schmackhafte Obstsaft (Apfel, Apfel-Birne, Birne, Apfel-Quitte)! Eine empfehlenswerte Datei zum „Einstieg“ in das Obst-Arboretum findet man über Suchmaschinen unter dem Titel „Obstsorten Hans-Joachim Banner.pdf“.

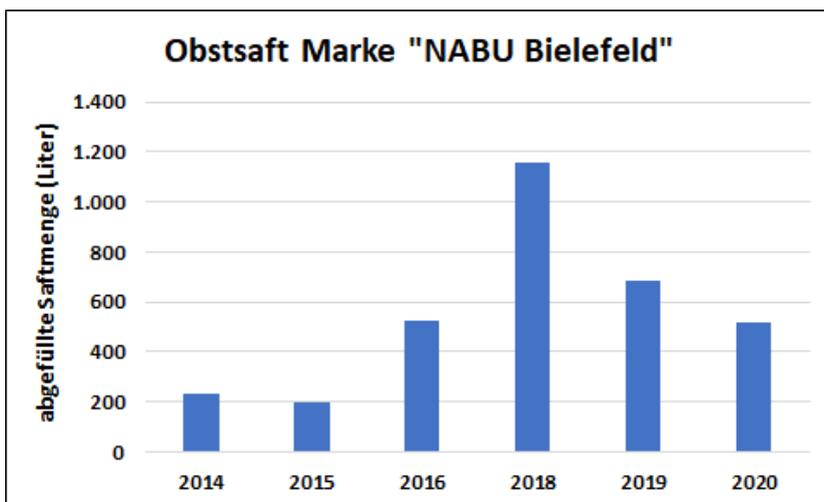


Abb.: Unsere bisherige „Jahresproduktion“ des Apfel- bzw. Apfel-Birnensaftes.





Fotos: Ernte, Versaftung und Vermarktung des Bielefelder NABU-Saftes.