

**Ried Echo 20.09.2017**

## **Angebote rund um die Natur und ihren Schutz locken zahlreiche Besucher auf den Kühkopf**



**Rund 17 Zentner Äpfel kelterten Mitarbeiter des Umweltbildungszentrums zu Apfelsaft beim Kelterfest auf dem Hofgut Guntershausen. In diesem Jahr mussten Forstwirt Jürgen Diehl, Pascal Will und Alexander Reubert (von links) auf dem Kühkopf und in der Knoblochsau allerdings nach Äpfeln suchen, um ausreichend Obst für das Fest zu haben. Foto: Vollformat/Robert Heiler**

Von Franziska Gütlich

STOCKSTADT - Ein beliebtes Ausflugsziel war das Hofgut Guntershausen auf dem Kühkopf. Zahlreiche Familien nutzten das trockene Wetter und besuchten dort das Kelterfest „rund um den Apfel“ das Hofgut-Förderverein, Umweltbildungszentrum Schatzinsel Kühkopf und Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald ausrichteten. Im Hof fanden die Gäste allerhand Stände und Stationen zu Themen aus Natur, Naturschutz und Naturschutzgebiet. Besonders für die Kinder hatte man sich allerhand einfallen lassen.

Absoluter Höhepunkt war das Mithelfen beim Auspressen von Apfelsaft an der Kinderkelter, während in einer anderen Ecke des Hofes erwachsene Kelterer am Werk waren. In 20-Kilogramm-Portionen gab Christin Kehrenberg die Früchte in den Trichter. Dann durfte der Nachwuchs fleißig kurbeln, um die Äpfel zu zerkleinern. „Auf, Paul, weiterdrehen“, feuerte ein Papa seinen Sohn an. Anschließend kam das Mus in die Presse. Noch ein paar Holzscheite auf den Deckel, „dann brauchen wir nicht so viel zu drehen“, erklärte Kehrenberg. Mit Hilfe einer langen Stange pressten die Kinder mit Begeisterung allen Saft aus den Äpfeln. Als am Ende nichts mehr aus dem Röhren lief, war ein kleiner zehn Liter Eimer voll.

„Schaut mal, wie viel Äpfel wir hineingegeben haben in die Presse, und wie viel Saft wir erhalten haben“, forderte Kehrenberg die Kinder auf. Das sei nicht so viel, wie sie erwartet hätten, mussten auch einige Eltern einräumen. Als Lohn für die harte Arbeit, durfte sich jedes Kind am selbst gekelterten Most bedienen. Mancher staunte nicht schlecht, weil der frische Saft doch anders schmeckte als der Inhalt von Flaschen und Tüten aus dem Supermarkt. Die

Apfel-Reste wurden nicht weggeworfen, sondern aufgehoben. Sie sollten später an Schweine oder Hühner verfüttert werden. Wer nun noch Kraft in den Armen hatte, konnte am Stand nebenan bei Hessen-Forst- Umweltpädagoge Peter Hahn ein Vogelhäuschen bauen.

Auch für die Verpflegung der kleinen und großen Besucher war gesorgt: Im ehemaligen Verwalterhaus des Hofguts lockte eine gut bestückte Kuchentheke, und an diversen Grillstationen war von frischer Wildschweinbratwurst bis zur Räucherforelle eine breite Palette von Köstlichkeiten im Angebot. An einem weiteren Stand konnte man frischen Honig von Imker Gottschall probieren und Produkte rund um die Biene zu erwerben. Der Honig stammte direkt von den Bienenstöcken hinter dem Gutshaus, erklärte Klaus Gottschall. Er hatte außerdem einen kleinen Bienenstock mit einigen Waben ausgestellt, sodass Neugierige Bienenvolk und Königin auch von Nahem betrachten konnten. Dreimal im Jahr liefern die seit 2014 am „Bienenhügel“ stehenden Stöcke eine Ernte. Über die Pflege seiner Völker hinaus bietet das Imker-Ehepaar auch Aus- und Fortbildungen zum Freizeitimker an.“

Schädelraten mit dem Fraport-Biologen war im Hofgut angesagt, im Umweltbildungszentrum durften Kinder und Jugendliche die Mikroskopier-Werkstatt nutzen. Und bevor sie das Fest verließen, bastelten die kleinen Besucher noch einen Apfel aus Filz. Immer wieder mussten die Betreuerinnen das eine oder andere Kind vertrösten, weil der Andrang an dieser Station so groß war. Am Ende trug jedoch jeder stolz seinen selbst gemachten Apfel nach Hause.