Ried Echo vom 18.09.2018

Kelterfest auf dem Kühkopf gut besucht

Von Kirstin Gründel

Es gab ein vielfältiges Programm für Groß und Klein rund um den Apfel. Der hessische Pomologen-Verein gab bekannt, dass der seltene Kalbfleischapfel die Sorte des Jahres 2019 sei.



Im Eingangsbereich des Hofgutes Guntershausen werden Apfelsorten präsentiert. Foto: Vollformat/Frank Möllenberg

STOCKSTADT - Hunderte Fahrräder standen am Sonntagvormittag vor dem Hofgut Guntershausen. Auf den Wegen des Kühkopfs tummelten sich Fußgänger und Radfahrer. Das warme und sonnige Wetter lockte mehr als 2000 Menschen zum Hofgut, dessen Förderverein gemeinsam mit dem Umweltbildungszentrum Schatzinsel-Kühkopf und dem Geopark Bergstraße-Odenwald zum traditionellen Kelterfest eingeladen hatte.

Es gab ein vielfältiges Programm für Groß und Klein rund um den Apfel. Direkt am Eingang begrüßten Mitglieder der Landesgruppe Hessen des Pomologen-Vereins sowie Streuobstwiesenretter die Gäste. "Die Menschen treten mit vielen verschiedenen, teils spezifischen, teils banalen oder auch absurden Fragen an uns heran", erzählten die aktiven Vereinsmitglieder Mirko Franz und Robert Scheibel. Die Besucher fragten zum Beispiel, warum der Apfelbaum im eigenen Garten nicht wachse oder wo sie alte Apfelsorten und bestimmte Obstbäume kaufen könnten. Viele Tipps gaben die Pomologen den Gästen mit auf den Weg. Wer wollte, konnte von den Profis Äpfel aus dem eigenen Garten bestimmen lassen oder beim Memory immer zwei gleiche Äpfel suchen.

Besonders stolz präsentierten die Pomologen den Apfel des Jahres 2019: "Das wird der Kalbfleischapfel sein, eine südhessische Lokalsorte", stellte Steffen Kahl vor,

Landessprecher des Pomologen-Vereins. Diese Sorte sei in Hessen fast ausgestorben, heute seien den Pomologen hessenweit noch drei Altbäume bekannt, berichtete Kahl. Mit der Wahl des Apfels des Jahres wolle der Verein die Verbreitung lokaler Sorten fördern und sichern, dass diese nicht verloren gehen. Schließlich seien viele alte Sorten besonders gesundheitsfördernd und für viele Menschen verträglicher als neue Sorten.

Viel Interessantes erfuhren die Besucher auch am Stand des Hessenforstes. Die Mitarbeiter verkauften dort nicht nur Wildschweinwurst. Sie gaben auch Informationen zu ihren Aufgaben, zu Berufen und Ausbildungsmöglichkeiten im Wald. Darüber hinaus gaben sie Tipps, wie man sich bei Begegnungen mit Wildtieren und bei Wildunfällen richtig verhält. Einige Mitarbeiter pressten in Handarbeit frischen Apfelsaft, den die Besucher verkosten konnten.

Auch die kleinen Gäste konnten unter Anleitung von Mitarbeitern des Umweltbildungszentrums Apfelsaft keltern. "Zuerst kommen die Äpfel in den Muser", erklärte eine Mitarbeiterin. Darin schredderten die Kinder aus den ganzen Früchten grobes Apfelmus. Dieses pressten sie dann zu Saft. Viel Kraft mussten die Kinder aufwenden, bis der Apfelsaft aus der Handkelter in den Eimer floss. Doch ihre Mühe wurde belohnt: "Der Apfelsaft ist richtig lecker", strahlte ein Mädchen, als es nach der Anstrengung ein Glas probieren durfte.

Aufgrund des hohen Besucherandrangs bildeten sich an anderen Angeboten für die Kleinen lange Schlangen. Beim Kinderschminken kam eine Mitarbeiterin kaum hinterher, Katzen, Tiger und Prinzessinnen aus den Kindergesichtern zu zaubern. Auch beim Filzen von Äpfeln, das die Ranger anboten, wurden Kinder vertröstet oder gar weggeschickt. Die Farbschleuder, die das Kühkopf-Café beigesteuert hatte, begeisterte die Kinder und sie staunten, wenn sie sahen, welche Kunstwerke durch das Schleudern des Papiers entstanden. Kleiner Wermutstropfen: Das Farbangebot wurde am frühen Nachmittag beendet, da alle Mitarbeiter im Café gebraucht wurden.