

Frische Früchte und Thema Artenvielfalt

Naturpark Märkische Schweiz feierte sein Apfelfest erstmals im Müncheberger Ortsteil Eggersdorf bei Apfeltraum

Fortsetzung von Seite 1:

Erstmals fand das Fest im Müncheberger Ortsteil Eggersdorf statt, knapp außerhalb der direkten Grenzen des Naturparks gelegen. Aber die Hofgemeinschaft Apfeltraum bietet nicht nur ein höchst passendes Gelände, um die Veranstaltung zu beherbergen, sondern steht auch beispielhaft für die Verbindung von Landwirtschaft und Naturschutz, vor allem die Artenvielfalt. Eben deshalb konnte das engagierte Team auch eine der beiden diesjährigen Auszeichnungen als Naturpark-Partner entgegennehmen. Die zweite ging an die genossenschaftlich organisierten Buckower Köstlichkeiten: Der Laden ist eine wichtiger Vertriebsmöglichkeit für regionale Produzenten. Was bei Apfeltraum selbst so alles wächst und damit vermarktet wird, davon kündete wiederum der üppigen und farbenprächtigen bestückte Gemüsestand. Mehrere Führungen machten mit den einzelnen Teilbetrieben bekannt, auch Gärtner Mathias Bartsch hatte noch einen extra Infostand aufgebaut. Gleich nebenan, im Gewächshaus, war in Zusammenarbeit mit dem Institut Obstgenetische Ressourcen am Müncheberger ZALF die Sortenschau vorbereitet – abermals konnten die Festbesucher eine prägnante Bandbreite an Äpfeln und auch einige Birnensorten bestaunen und sogar kosten. Einige tragen Namen, die schmunzeln lassen, sei es Kuhfuß bei den Bir-



Stauen und Kosten: Sortenschau mit Äpfeln und Birnen wie u. a. Kuhfuß, Schafsnase und Doppelter Hasenkopf.

nen oder Doppelter Hasenkopf, Pommerscher Krummstiel oder Schafsnase bei den Äpfeln.

Wer bei seinen eigenen Apfelbäumen nicht weiß, worum es sich genau handelt, der konnte Früchte zur Sortenbestimmung mitbringen. Dr. Helmut Mittelstädt nahm sich für jedes Exemplar eingehend Zeit, um anhand von Form und Größe, Färbung, Geschmack und besonderer Kennzeichen eine Zuordnung vornehmen zu können.

Riesengroße Pizzen frisch aus dem Ofen, verführerisch duftende Kuchen, Gulaschsuppe vom Topf überm Feuer oder Hirschbratwurst und Wildbulette – für den großen Hunger war bestens gesorgt, „grüne“ Kostproben gab es auch an etlichen Ständen. Dazu zum Beispiel den frisch gepressten Apfelsaft, für den sich die Mädchen und Jungen bei den von der Naturwacht betreuten Junior Rangern in der Mitte des Hofes mächtig ins Zeug legten. Die polnischen Kinder waren dabei an jenen alten Handwerksgeräten zugange, die Erlebnispädagoge Ingo Wolf mitgebracht hatte. Andere kleine Gäste bemalten Töpfe. Interessante Einblicke bot auch das stark vertretene Netzwerk Heilsame Lebensweisen.

Auch die Naturparkverwaltung zeigte an einem großen Stand Flagge. Dort fand am Nachmittag die Diskussionsrunde statt, wo es nochmals direkt um Artenschutz und Landwirtschaft ging. *Thomas Berger*

Märk. Markt
1./2. 10. 2014
Stansberg



Marmeladen herkömmlicher wie exotischer Geschmacksrichtungen bis hin zum schwedischen Gurkensalat gab es am



Farbenprächtig: Obst-/Gemüsestand von Apfeltraum



Frisch gepresster Apfelsaft: legten sich die Kinder mächtig