



Eine Streuobstwiese bietet Lebensraum für bis zu 5000 verschiedene Tierarten wie seltene Vögel, Säuger und Insekten. Im Frühjahr erquickt das Blütenmeer der Streuobstwiesen das Auge des Wanderers. Im Herbst leuchten die Früchte der bergischen Apfelsorten goldgelb und machen Appetit auf Apfelgelee und mehr.

Immer dem Apfel nach: Wandern in der Bergischen Obstkammer

Witzheldener und Leichlinger Obstweg

Bei einem Wirte wundermild
Bei einem Wirte wundermild
da war ich jüngst zu Gaste.
Ein goldner Apfel war sein Schild
an einem langen Aste.

Es war der gute Apfelbaum
bei dem ich eingekehret.
Mit süßer Kost und frischem Schaum
hat er mich wohl genähret.

Es kamen in sein grünes Haus
viel leichtbeschwingte Gäste.
Sie sprangen frei und hielten Schmaus
und sangen auf das Beste.

Ich fand ein Bett in süßer Ruh
auf weichen, grünen Matten.
Der Wirt er deckte selbst mich zu
mit seinem kühlen Schatten.

Nun fragt ich nach der Schuldigkeit,
da schüttelt er den Wipfel.
Gesegnet sei er allezeit
von der Wurzel bis zum Gipfel.
(Deutsches Volkslied von Ludwig Uhland, 1811)

Kurzinfo: Streckenverlauf

Die beiden Obstwege umsäumen Witzhelden und Leichlingen. Sie führen durch kleine malerische Ortsteile, an ihren Strecken liegen zahlreiche Direktvermarkter, die ihre Produkte ab Hof anbieten. Die Wege sind gekennzeichnet durch ein Apfelsymbol und die Bezeichnung „Obstweg“.





Herrlich grüne Landschaft erwartet Wanderer auf den Obstwiesen in Leichlingen.

Auf zum Picknick im Schatten von Kaiser Wilhelm

Wer war schon einmal zu Gast beim Wirte Wundermild? Wir haben uns auf eine Erkundungstour nach Leichlingen gegeben, wo die NABU-Naturschutzstation Leverkusen - Köln e.V. in Zusammenarbeit mit der Stadt Leichlingen, dem Sauerländischen Gebirgsverein und dem LVR Netzwerk Umwelt gleich zwei Obststruten angelegt hat. Damit möchten die Natur- und Wanderfreunde auf die vielschichtige Bedeutung der Streuobstwiesen für die Fauna und Flora im Bergischen Land aufmerksam machen.

Am Wegesrand haben wir imposant klingende und seltene Obst-Persönlichkeiten mit Steckbriefen getroffen.

Auf zum Picknick im Schatten von „Kaiser Wilhelm“ und der „Köstlichen von Charneux“ heißt es vor allem im Frühling, wenn die Obstbäume ihre duftend-vollen Blüten in Weiß und Rosa offenbaren. Der neun Kilometer lange Rundweg „Obstweg Leichlingen“, gekennzeichnet durch ein Apfelsymbol, geht über die Ortschaften Bergerhof, Dierath, Leysiefen, Hohlenweg, Oberschmitte, Bennert und Unterberg und lässt sich in mäßigem Tempo in rund drei Stunden erwandern. In regelmäßigen Abständen informieren Tafeln über verschiedene Themen rund um die Streuobstwiese. Möglichkeiten zur Abkürzung des Weges sind in einem Streckenplan des Naturschutzbunds gekennzeichnet ebenso wie ein Zugangsweg zum Witzheldener Obstweg, der von Krähwinkel über Bechhausen, Herscheid, Oberbüscherhof und Holzerhof führt. Auch der mit fünf Kilometern nicht ganz so lange Weg ist durch das Apfelsymbol gekennzeichnet. Neben der bergischen Landschaft mit satten Weiden, Kühen, Obstbäumen und streckenweise Wald kann sich das Auge am Wegesrand an typischen Wiesenblumen sowie allerlei Haus-, Hof- und Weidetieren erquicken. Verschiedene Restaurants laden auf der Wanderstrecke zur Einkehr ein und ebenso die Hofläden und Cafés einiger Direktvermarkter.



Ein Idyll – die Obstwege in Leichlingen



Im Herbst gibt es direkt beim Bauern frische Äpfel aus der Umgebung.

Unter dem Apfelbaum einkehren und dem Summen der Bienen lauschen. Wer selbst Proviant dabei hat, kann in Gesellschaft der seltenen Obstsorten mit zuweilen lustig oder auch adelig klingenden Namen wie „Rheinischer Krummstiel“ oder „Gräfin von Paris“ eine Pause einlegen und dem Summen der Bienen lauschen, die die vielen Blüten im Frühjahr fleißig bestäuben, damit Kaiser Wilhelm & Co. im Herbst auch ordentlich Früchte tragen. Wie wichtig die kleinen Helfer und umgekehrt auch die alten Obstsorten für das Ökosystem sind, erfahren Wanderer beispielsweise bei einer geführten Tour auf den Obstwegen durch die NABU-Naturschutzstation Leverkusen - Köln e.V. (ehemals NABU-Naturschutzstation Rhein-Berg) und die Biologische Station Mittlere Wupper, die im Frühjahr und im Herbst auf Anfrage gemeinsam mit dem ADFC und dem Sauerländischen Gebirgsverein Gruppenführungen anbieten. Auch die VHS in Wermelskirchen und Leverkusen, wo ein weiterer Obstweg entstanden ist, der langfristig zusammen mit der Biologischen Station Mittlere Wupper bis ins Solinger Gebiet fortgesetzt werden soll, bietet zu festen Terminen Obstwanderungen an.

Sortenvielfalt neu entdecken

Frank Gerber, Mitarbeiter der NABU-Naturschutzstation Leverkusen - Köln e.V., erzählt, dass die Anfänge des Obstbaus im Bergischen Land um das Jahr 1192 liegen und man daher schon früh von der Bergischen Obstkammer und der Blütenstadt Leichlingen, dem Tor zum Bergischen Land, sprach. Sowohl das Niederbergische Land, der Rheinisch-Bergische Kreis als auch der Oberbergische Kreis waren fruchtbare Apfelregionen. Noch heute zeugen hier alteingesessene Obstverarbeiter wie Krautproduzenten, Keltereien und Brennereien von der Bedeutung der Bergischen Obstkammer. Das Marktangebot, welches um 1900 noch bei 1000 Sorten lag, umfasst

Raritäten zum Genießen

Auf unserer Wanderung auf dem Obstweg in Leichlingen, bei dem wir in der Ortschaft Dierath gestartet sind und über Leyensiefen durch ein gutes Stück bewaldetes Gebiet mit imposanten Bäumen in Richtung Wupper bis nach Bennert und von dort aus zurück nach Dierath gelaufen sind, haben wir als kleinen Vorgeschmack auf Ihre Wanderung einige Raritäten in Wort und Bild festgehalten:

Kaiser Wilhelm

Die Apfelsorte mit dem majestätischen Namen wurde 1864 im Bergischen Land entdeckt. Der Volksschullehrer Carl Hesselmann aus Witzhelden soll sie nach dem deutschen Kaiser benannt haben. Dieser probierte den Apfel im Jahre 1875 persönlich und genehmigte den Namen für das royal schmeckende Obst. Genetische Untersuchungen haben herausgefunden, dass „Kaiser Wilhelm“ identisch mit der älteren Sorte „Peter Broich“ aus dem Raum Neuss ist.



Jakob Lebel

Jakob Lebel oder Jacques Lebel: Die Sorte wurde um das Jahr 1825 von Jacques Lebel im französischen Amiens gefunden und ab 1849 von der Baumschule Leroy in den Handel gebracht. Sie zählte in den 1920er Jahren neben dem Bohnapfel und dem Ontario zu den drei Reichsobstsorten.



Zuccamaglios Renette

Die Kreuzung zwischen Ananasrenette und Purpurrotem Agatapfel taufte der Grevenbroicher Ingenieur Diederich Uhlhorn Junior nach seinem Schwiegervater, dem deutschen Schriftsteller und Dichter Vinzenz Jacob von Zuccamaglio (genannt Montanus).



Gräfin von Paris

Die „Comtesse de Paris“ ist eine französische Winterbirne, die der Gärtner William Fourcine aus Dreux Ende des 19. Jahrhunderts gezüchtet haben soll. Bei bester Reife schmeckt sie süß bis leicht würzig und eignet sich als Tafel- und Kompottbirne.



Auch Kühe prägen das Bild der bergischen Kulturlandschaft rund um Leichlingen.

heute jedoch nur noch einige wenige. Erst seit Kurzem entdeckt man wieder die verloren gegangene Vielfalt und erinnert sich an den guten Geschmack der alten Sorten. Nicht nur Direktvermarkter, sondern auch Feinkostproduzenten setzen wieder auf Kaiser Wilhelm & Co. – um aus ihnen schmackhafte Marmeladen oder Gelees zu zaubern. Bei unserer Wanderung erfahren wir, was die NABU-Naturschutzstation Leverkusen - Köln e.V. und die Stadt Leichlingen dazu bewog, die alten Obstwiesen nicht nur für den Landschaftsschutz als Kulturgut und Tourismusattraktion, sondern auch wieder als Erwerbszeig aufzuforsten. Frank Gerber ist Diplom-Ingenieur für Landschaftspflege und hat gemeinsam mit seiner Kollegin, der Diplom-Biologin Claudia Heitmann, die Obstwege konzipiert. Bei einer Führung macht er deutlich, warum es heute nur noch so wenige Streuobstwiesen gibt.

Tierparadies Streuobstwiese

Blütenpracht im Frühling, Apfelsaft im Herbst

Nach dem zweiten Weltkrieg begann man, die Streuobstwiesen zugunsten rationellerer, niederstämmiger Obstplantagen zu roden. Handel und Verbraucher wünschten sich außerdem zunehmend genormtes und makellooses Obst. Mit Abnahme der Streuobstwiesen, die zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas gehören und auf der Roten Liste gefährdeter Arten stehen, wurde jedoch auch die darin heimische Tier- und Pflanzenwelt



Obstsortenschau beim „Herbstlichen Obstwiesenfest“

immer seltener sowie das Obstsortiment im Handel insgesamt kleiner und globaler. Eine Streuobstwiese sei daher aus unterschiedlichen Gesichtspunkten ein schützenswertes Stück Natur. Der Begriff „Streuobstwiese“ stammt wohl daher, dass auf den Wiesen Streu, also Mahdgut als Einstreu für die Tierhaltung, und Obst gewonnen wurde, sagt Frank Gerber. Am stärksten war der Streuobstanbau in Deutschland zwischen 1930 und 1955 verbreitet. Waren es in dieser Zeit rund 1,5 Millionen Hektar allein in Deutschland, ist der Bestand an Obstbäumen inzwischen um fast drei Viertel zurückgegangen. Bei den auf den Obstwegen rund um Leichlingen nachgepflanzten Sorten handelt es sich um Sorten von früher, die man nicht mehr bekommt und um Sorten, die man züchterisch aus der Region selektiert hat. Alte Sorten wie Jakob Lebel (Jacques Lebel), Seidenhemdchen, Kaiser Wilhelm, Rheinischer Krummstiel und viele andere seien besonders aromatisch, widerstandsfähig und lagerfähig, so der Experte. Oft seien sie auch für Allergiker bekömmlicher. Wer sich zu den alten Obstsorten näher informieren möchte, kann bei den Biologischen Stationen ein Buch über die lokalen Apfelsorten und deren Verbreitung beziehen oder an moderierten Veranstaltungen teilnehmen. In Zusammenarbeit mit den Kreisvolkshochschulen in Nümbrecht, Gummersbach und Hückeswagen führt die Biologische Station Oberberg beispielsweise auch in den Wintermonaten Verkostungen durch.

Immer dem Apfel nach

Unsere Routen-Tipps:

Tourvariante 1: Leichlinger Obstweg

(circa 9 Kilometer, etwa drei Stunden Fußweg)

STRECKENVERLAUF: Start am DRK (Mittelstraße 44, GPS N 51° 6' 33.55" E 7° 1' 0.62") – Bergerhof – Dierath – Leysiefen – Oberschmitte – Bennert – Hülstrung – Unterberg – Hühnerbuch – Ausgangspunkt



Tourvariante 2: Witzheldener Obstweg

(circa 5 Kilometer, etwa 1,5 Stunden Fußweg)

STRECKENVERLAUF: Start Krähwinkel (Parkplatz Restaurant Rusticus, GPS N 51° 6' 46.66" E 7° 6' 0.43") – Bechhausen – am Fernsehturm vorbei – Herscheid – Sieferhof – Holzerhof – Schüddig – Ausgangspunkt



Tourvariante 3: abgekürzte Strecke des Leichlinger Obstwegs für Familien mit Picknickrucksack oder Waldwanderfreunde (circa 4,5 Kilometer, etwa anderthalb Stunden Fußweg)

STRECKENVERLAUF: Start in Dierath (Kuhweide in der Nähe der L 359, GPS N 51° 7' 14.11" E 7° 2' 28.18") – Leysiefen – Hohlenweg – Oberschmitte – Bennert – Ellenbogen – Ausgangspunkt



Tourvariante 4: Vom Leichlinger Obstweg auf den Wupperweg

(Erweiterung von Tourvariante 3)

STRECKENVERLAUF:

Tourvariante 3, bei Leysiefen im Waldstück kann man auf den Wupperwanderweg abschweifen und über die Wupperbrücke, die einen herrlichen Ausblick ermöglicht, den Landgasthof Friedrichsaue (Friedrichsaue 43, Solingen-Widdert) mit Biergarten erreichen. An der Wupper entlang (Wegezeichen: Wupperweg, Symbol Raute 6) lässt sich bis zum Wipperkotten (siehe Kapitel über Wupperweg und Klingenroute) laufen. Die Wanderung dauert mit dem kleinen Umweg (Hin- und Rückweg zu/vom Wipperkotten) dann rund 1,5 Stunden länger.



Weg-Abkürzungen und Zugangswege sind in den Wanderkarten der NABU-Naturschutzstation Leverkusen - Köln e.V. (ehemals NABU-Naturschutzstation Rhein-Berg e.V.) eingezeichnet. Auf den Karten sind ebenso Einkehrmöglichkeiten und Hofläden verzeichnet. Auch diese Punkte können als Start und Ziel für die Route dienen.



Karten-Info

Orientierungskarten und Wegbeschreibungen zu den Obstwegen
www.leichlingen.de (Rubrik „Freizeit und Tourismus“)

Stadtplan Leichlingen mit allen Stadtteilen, Maßstab 1:15000, Städte-Verlag E. v. Wagner & J. Mittelhuber, Fellbach 2011.
www.leichlingen.de (Rubrik „Tourismus/Stadtplan“, Stadtplan zum Ausdrucken)

Naturarena (Hrsg.), Wanderkarte im Naturpark Bergisches Land – Blatt 1: Wermelskirchen, Burscheid, Kürten, Remscheid, Solingen, Hückeswagen. Maßstab 1:25.000, Nachdruck der ehemaligen „Grünen Reihe“ des Landesvermessungsamts, Bücken & Sulzer. www.dasbergische.de (Shop)

Naturpark Bergisches Land et. al. (Hrsg.),
Streuobstwiesen im Homburger Ländchen, Karte mit Routenvorschlägen, beziehbar über www.naturparkbergischesland.de oder www.nuembrecht.de

Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel

www.vrsinfo.de | www.wupsi.de | www.db.de | www.leichlingen.de (Rubrik „Tourismus/Fahrpläne“, u.a. Bürgerbus)

Bergischer Streifzug zum Thema „Obst“ in Leichlingen

www.bergisches-wanderland.de

Witzheldener und Leichlinger Obstweg



Leichlinger Obstroute: Einkehrmöglichkeiten und Hofläden (Auswahl)

Imkerei Metz, Hülstrung 19, Leichlingen

Familie Hackenberg (Hofverkauf), Bertenrath 1, Leichlingen

Baumhögger-Meuthen GbR (Hofverkauf), Oberschmitte 19, Leichlingen

Leichlinger Erdbeerhof Appenroth (Hofladen), Bröden 4, Leichlingen

Leichlinger Champignonzucht Peter Marseille (auch Besichtigungen auf Anfrage), Bergerhof 71, Leichlingen

Obstanlagen Mönchhof (Hofladen), Großhamberg 13B, Burscheid-Dierath

www.obstanlagen-moenchhof.de



Witzhelder Obstroute: Einkehrmöglichkeiten und Hofläden

Hofladen Schmidthaus, Krähwinkel 2 c, Leichlingen-Witzhelden

Hofladen Hielscher, Krähwinkel 4 a, Leichlingen-Witzhelden

Bauerhofgastronomie „Rusticus“, Krähwinkel 4, Leichlingen-Witzhelden



Biergärten

Die Innenstadt von Witzhelden ist mit ihren Fachwerkhäuschen sehr male-
risch und lädt um die dörfliche Bauern-Barock-Kirche herum mit zahlrei-
chen Biergärten und Außengastronomie zum Ausklingen-Lassen des
Wandertages ein.





Bauernhofgastronomie „Rusticus“ mit Biergarten (Foto: Hielscher Hof)

Geführte Naturwanderungen im Bergischen Land

www.nabu-station-r-b.de

www.biostation-d-me.de (Haus Bürgel, Monheim/Rhein)

www.bsmw.de (am Botanischen Garten in Solingen)

www.biostationoberberg.de (Schloss Homburg, „Rotes Haus“)

www.adfc.de | www.sgv-bergischesland.de

www.vhs-bergisch-land.de | www.vhs-leverkusen.de

Erlebnisprogramm für Kinder

www.naturgut-ophoven.de (auch Streuobst-Apfelsaftverkauf des NABU)

Aktionen rund um die Erhaltung der Vielfalt im Bergischen Land

www.vielfalt-lebt.de (mit Ausflugstipps-Broschüre „Vielfalt lebt ... auf Bauernhöfen im Bergischen Land“)

Leichlinger Blütenweg und mehr

Weitere attraktive Wanderwege mit Wegbeschreibungen rund um Leichlingen, unter anderem einen Blütenweg, können sich Interessierte ebenso auf den Internetseiten der Stadt in der Rubrik „Freizeit und Tourismus/ Aktivitäten“ herunterladen. Unter dem Reiter sind auch Kontaktinformationen für Kanutouren und Planwagenfahrten aufgeführt. Außerdem hat die Stadt Leichlingen eine „Höfe-Route“ herausgegeben. Der Einkaufsführer

listet Direktvermarkter mit ihrem Angebot von Bauernhofgastronomie über Fleisch und Wurst bis hin zu Pferdepensionen und Schafwollprodukten auf.
www.leichlingen.de

Die Wupper und ihre Seitentäler

Der SGV Sauerländische Gebirgsverein ist einer der größten Freizeit- und Wanderverbände Deutschlands und unterhält im Bergischen Land alleine ein Wanderwegenetz von circa 8000 Kilometern. Für Leichlingen findet man beim Bezirks- sowie beim Ortsverein Wandervorschläge und geführte Tourenangebote.

www.sgv-bergischesland.de | www.sgv-leichlingen.de

Aktivitäten und Verkostungen

Nicht nur im Frühjahr, sondern ebenso im Herbst zur Obsternte bieten die NABU-Naturschutzstation Rhein - Berg und die Biologischen Stationen im Bergischen Land mit ihren Kooperationspartnern allerlei Aktivitäten zum Thema Streuobstwiese an.

www.nabu-station-r-b.de | www.biostationen-nrw.com

Betriebsbesichtigungen

Folgende heimische Betriebe führen das ganze Jahr über auf Anfrage Betriebsbesichtigungen durch:

Kelterei Weber, Lindscheid 1, Nümbrecht,

www.webersaft.de (u.a. Apfel-Secco)

Bergische Kornbrennerei und Likörfabrik Hoffer-Alter, Hofferhof 68,

www.hoffer-alter.de (u.a. Bergisches Obstwasser)

Obstgut Engelrath, an der A 51, Burscheid, www.obstgut-engelrath.de

Produkte aus der Region für den Erhalt der heimischen Kulturlandschaft:

www.bergischpur.de



Zum Erntedankfest lädt das LVR-Freilichtmuseum Lindlar zum Obswiesenfest ein.
(Foto: Sabine König)

Hilfe für alte Obstbäume: Obstbaumpatenschaften

Um die wertvollen Lebensräume, die eine Streuobstwiese bietet, langfristig zu sichern, hat die Untere Landschaftsbehörde der Stadt Leverkusen in Zusammenarbeit mit der NABU-Naturschutzstation Leverkusen - Köln e.V. ein Patenschaftsprojekt für alte Obstbäume ins Leben gerufen.

www.nabu-station-l-k.de (ehemals www.nabu-station-r-b.de)

Weitere Veranstaltungen rund ums Obst

Leichlinger Obstmarkt

Der Leichlinger Obstmarkt am letzten Septemberwochenende zählt seit 1896 zu den Attraktionen der Blütenstadt. In jedem Herbst präsentieren einheimische Erzeuger und Händler auf der Balkler Aue ein reichhaltiges Angebot an Äpfeln, Birnen, Kürbissen und vielem mehr. Frische als auch verarbeitete Produkte aus regionaler Landwirtschaft haben hier ihren festen Platz und gehen drei Tagen lang über die 10.000 Quadratmeter große Markttheke. Außerdem führen Handwerker aus historischen Berufen ihre Handwerkskünste vor. Interessierte können ihre Apfelsorten von Pomologen fachkundig bestimmen lassen. Auch eine Apfelsaftpresse ist vor Ort, mit der Vorführungen stattfinden.

www.leichlingen.de (Rubrik „Obstmarkt“)

Herbstliches Obstwiesenfest

In der Hofschafft Schaberg auf dem Gelände der Familie Kaesbach luden der „Arbeitskreis Obstwiesen Bergisches Städtedreieck“ und die Stadt Solingen Mitte September 2011 zum Feiern rund um Apfel & Co. ein. Interessierte konnten sich über das Thema „Streuobstwiese“ informieren und Apfelprodukte wie Säfte, Brände oder Konfitüren von Streuobstwiesen aus der Region genießen. Der Bergische Naturschutzverein (RBN) war mit einer Apfelannahmestelle vor Ort und die eigene Ernte konnte gegen Saft oder Geld eingetauscht werden. Das Fest mit seinem Rahmenprogramm findet alle zwei Jahre abwechselnd in Solingen, Remscheid oder Wuppertal statt.

Gabriele und Katharina Schwirschke von der bergischen Konfitürenmanufaktur „Fruits of the garden“ waren 2011 erstmals mit ihren Produkten auf dem Markt vertreten. Auch der Obstbauberater Hartmut Brückner hatte einen Stand vor Ort. Er besorgt für Veranstaltungen wie diese zwischen 120-140 verschiedene alte Apfelsorten, um sie den Besuchern zu zeigen. Auf Wunsch kann man auch mitgebrachte Apfelsorten bestimmen lassen. Besonders lustig klingt der Sortenname „Schafnase“. Wir erfuhren, dass die Apfelsorte so heißt, weil die Form der Frucht an eine Schafsschnauze erinnert. Aber auch unsere Freunde von der Streuobstwiese – Jakob Lebel und Kaiser Wilhelm – trafen wir hier. Auf dem Leichlinger Obstmarkt und am Obstwiesentag im Freilichtmuseum Lindlar ist Hartmut Brückner im Übrigen ebenfalls regelmäßig mit Ständen vertreten.

www.bsmw.de | <http://arbeitskreis-obstwiesen.bsmw.de>

www.bergischer-naturschutzverein.de | www.fruits-of-the-garden.de

Obstwiesentag im LVR-Freilichtmuseum Lindlar

Dem besonderen Tag zum Erntedankfest widmet sich das Museum seit 2004 dem Thema Natur und Nachhaltigkeit in vielen Facetten. Eine große Obstsortenschau sowie der Verkauf von regionalen Produkten und handwerklichen Vorführungen stehen am ersten Sonntag im Oktober im Fokus. Gegen Mittag startet der Erntedankzug des Heimatvereins Lindlar-Hohkeppel auf dem Museumsgelände. Beim Obstwiesentag können Besucher auch hier unter anderem unbekannte und seltene Apfelsorten aus ihrem Garten mitbringen und durch einen Pomologen bestimmen lassen. Von März bis Oktober bietet das Museum Naturfreuden zahlreiche ökologische Seminare rund um den Apfel wie zum Beispiel „Obstbaumschnitt“ oder „Alte Obstsorten pflanzen“. www.bergisches-freilichtmuseum.lvr.de (siehe auch Kapitel über Lindlar und in Band 2)



Farbenprächtiger Kürbisstand auf dem Obstwiesenfest in Lindlar (Foto: Sabine König)



Aufgeforstete Streuobstwiese (Foto: Frank Gerber)

Stadt Land Fluss - Tage der Rheinischen Landschaft

Der Landschaftsverband Rheinland (LVR) veranstaltet in Kooperation mit den vier Biologischen Stationen Mittlere Wupper, Haus Bürgel, Oberberg und Rhein-Berg im September die „Tage der rheinischen Landschaft“. Im nördlichen Bergischen Land zwischen Wupper und Ruhr finden rund 100 Veranstaltungen statt. www.rheinische-landschaft.lvr.de

Bergische Landpartie und mehr

Auch die Thomas-Morus-Akademie in Bensberg lädt mit der Bergischen Landpartie, einem Markt der Vielfalt im Juni und „Reisen in die Heimat“ das ganze Jahr hindurch, u.a. einer Bergischen Butterfahrt, zum Genießen der artenreichen, landwirtschaftlichen und kulinarischen Vielfalt der Region ein. www.tma-bensberg.de

Literatur-Tipps

LVR-Netzwerk Umwelt mit den Biologischen Stationen im Rheinland (Hrsg.), Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht! Ein Handbuch mit 49 Sortensteckbriefen

www.biostationen-rheinland.lvr.de

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.), Streuobstwiesenschutz in Nordrhein-Westfalen: Erhalt des Lebensraumes, Anlage, Pflege, Produktvermarktung www.umwelt.nrw.de

Naturpark Bergisches Land, Kampagne „Vielfalt lebt“ (Hrsg.) - Homburger Genüsse - Ein Führer durch die Rassen- und Sortenvielfalt des Homburger Ländchens mit Porträts, Geschichten und Rezepten

www.naturparkbergischesland.de

Gelee aus alten Apfelsorten

Die bergische Konfitürenmanufaktur „Fruits of the garden“ aus Solingen schätzt regionale und schmackhafte Obstsorten. Sie hat 2011 erstmals über die Biologische Station Mittlere Wupper Streuobst von den umliegenden Wiesen erhalten und sortenreine Fruchtaufstriche aus selten gewordenen Obstsorten wie Jakob Lebel, Goldparmäne, Moseleisen oder James Grieve hergestellt. Gabriele und Katharina Schwirschke haben uns ihr Rezept verraten:



Zutaten für ein reinsortiges Apfelvee

2 kg nicht zu süße Äpfel (z.B. Jakob Lebel oder Goldparmäne)

900 – 1000 ml Wasser, 500 – 1000 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Die Äpfel waschen, Stiel und Fruchtsansatz entfernen und dann mit Schale und Kerngehäuse in grobe Stücke teilen.

Die Äpfel zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben, den Inhalt einmal aufkochen und je nach Sorte 15 – 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit eine Rührschüssel oder Kochtopf mit einem passenden Sieb versehen und dieses mit einem Passiertuch oder einem einfachen Küchenhandtuch (ohne Weichspüler gewaschen) auslegen. Darin die gekochten Apfelstücke zum Abtropfen geben. Da dieser Vorgang etwas länger dauert, kann man die Äpfel gut über Nacht abtropfen lassen.

Den so gewonnenen Saft mit Hilfe eines Messbechers abmessen und in einen nicht zu kleinen Kochtopf umgießen. Für 750 ml gewonnenen Saft benötigt man 500 g Gelierzucker 2:1.

Diesen zu dem Apfelsaft geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen, dann 3-4 Minuten unter ständigem Rühren weiter kochen.

Um festzustellen ob das Gelee die richtige Konsistenz hat, gibt man einen kleinen Tropfen auf einen kalten Teller. Erstarrt die Masse sehr schnell, ist sie fertig zum Abfüllen.

Das Apfelvee in zuvor mit heißem Wasser ausgespülte Marmeladengläser einfüllen, den Metalldeckel fest zuschrauben.

Tipp: Apfelvees kann man auch mit Zimt, Bourbon Vanille, Ingwer, frischen Minzblättern, Calvados oder Cidre verfeinern.