

Die biologischen Stationen im Land haben u.a. die Aufgabe der Betreuung und Entwicklung naturschutzwürdiger Gebiete. Dazu gehören auch die Streuobstwiesen und ihre Förderung.

Wenn Sie Fragen zu alten Obstsorten haben oder eine Obstwiese neu anlegen möchten, finden Sie hier weitere Auskünfte:



**Haus der Natur**  
**Biologische Station im Rhein-Kreis**  
**Neuss e.V.**

Kloster Knechtsteden  
D - 41540 Dormagen

Tel: (02133) 50 23 0  
Fax: (02133) 50 23 16

E-Mail: [info@biostation-neuss.de](mailto:info@biostation-neuss.de)

Internet: [www.biostation-neuss.de](http://www.biostation-neuss.de)

**Bund für Umwelt und**  
**Naturschutz Deutschland**  
**(BUND)**



Hier erreichen Sie uns:

**BUND Ortsgruppe**

**Neuss – Kaarst**

**Körnerstr. 41**

**41464 Neuss**

**Tel. 94 01 77 – Fax 94 07 33**

E-Mail: [bund.neuss@bund.net](mailto:bund.neuss@bund.net)



Der Apfelsaft aus ungespritzten  
Früchten von Streuobstwiesen  
oder aus privaten Gärten  
im Rhein-Kreis Neuss

Ein Projekt der



FREUNDE DER ERDE

Ortsgruppe Neuss – Kaarst

[www.neusser-saftmobil.de](http://www.neusser-saftmobil.de)

## Apfelsaft-Projekt „Nüsser Appel“:

- Sammeln von ungespritzten Äpfeln zur Saftherstellung
- Verkauf des sehr gelobten leckeren Apfelsaftes „Nüsser Appel“
- Unterstützung durch die Stadt Neuss
- Regionales Produkt von Wiesen und Gärten aus dem Rhein-Kreis Neuss
- Förderung von alten Obstsorten auf Hochstämmen auch im Privatgarten durch Verwertung und Vermarktung der Früchte



### Sie können dabei mitmachen:

- Den Apfelsaft „Nüsser Appel“ kaufen
- Im Herbst Äpfel an unseren Sammelstellen abliefern
- Im Familien- und Bekanntenkreis auf das Projekt aufmerksam machen
- Besitzer von Streuobstwiesen oder Hochstamm-Äpfelbäumen für unser Projekt interessieren oder uns Interessenten melden
- An den Sammelstellen mithelfen – z. B. beim Pressen frischen Apfelsaftes um große und kleine Menschen auf den Geschmack zu bringen
- An Infoständen werben

Infos unter [www.neusser-saftmobil.de](http://www.neusser-saftmobil.de)

## Leckere Apfelsaftrezepte:

### Apfelsaft „heiß getrunken“

1 Liter Apfelsaft, 4 Esslöffel Zucker, 2 Nelken, 1 Stück Stangenzimt, 1 Stück einer ungespritzten Orangenschale. Alle Zutaten in einen Topf füllen, umrühren, bei mittlerer Hitze einmal kurz aufkochen lassen und in Teegläsern servieren

### Erfrischender Eistee

½ Liter Apfelsaft in Eiskugelbeuteln einfrieren. ½ Liter heißen, abgeseibten Lindenblütentee mit einer Zimtstange erkalten lassen. 1 Liter starken schwarzen Tee und eine filtrierte Orange dazugeben und kaltstellen. Mit den grob zerstoßenen Apfelsaft-Eiskugeln servieren.



### Apfelgelee

¾ Liter Apfelsaft, 1 kg Gelierzucker, Saft einer Zitrone. Den Apfelsaft mit dem Gelierzucker verrühren, zum Kochen bringen und eine Minute sprudelnd kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit den Zitronensaft hinzufügen, anschließend in Gläser füllen. Die Zuckermenge kann auch auf 1:1 reduziert werden – ausprobieren!

## Was ist denn das für eine Sorte?

### Wo bekomme ich Ersatz für diesen alten Baum mit seinen leckeren Äpfeln her?

So und ähnlich lauten die Fragen, die Menschen auf der Suche nach vergangener Vielfalt haben.

Das Interesse vieler Menschen an alten Obstsorten nimmt in den letzten Jahren wieder zu. Die Bestimmung alter Obstsorten aus Omas Garten ist nicht einfach. Wenn man Glück hat, ist der Name der Sorte noch irgendwo erhalten. Es fehlen aber die Informationen, ob der Apfel für Apfelkuchen, für Apfelsaft oder zum Dörren besonders geeignet ist.

Auch die Frage nach der Entstehungsgeschichte der Sorte oder nach dem idealen Erntezeitpunkt, der Haltbarkeit und dem Baumschnitt kann meist nicht beantwortet werden. Hier helfen oftmals nur die alten Bestimmungsbücher weiter. Diese sind im Antiquariatshandel aber kaum noch erhältlich oder unerschwinglich teuer.



Wer auf der Suche nach Hintergrundinformationen ist, dem hilft ein Angebot der Ortsgruppe Lemgo des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) weiter:

[www.bund-lemgo.de/obstsortenlisten.html](http://www.bund-lemgo.de/obstsortenlisten.html)