

Premium-Produkt aus alten Apfelsorten

Verein Kloster Cidre Caldern erhält über das Regionalbudget eine finanzielle Förderung zur Herstellung von Cidre

VON GÖTZ SCHAUB

CALDERN. Was denkt sich wohl ein ausgewiesener Apfel-Experte, wenn er durch den Landkreis streift und auf alte vielleicht sträflich vernachlässigte Apfelbäume stößt? Wir können es im Mindesten nicht erraten, wie sein Herz beim Anblick des einen oder anderen Baumes innerlich jubiliert, während wir Übrigen achtlos vorübergehen, vielleicht noch mit dem Gedanken, dass die Äpfel aber klein oder schäbig aussehen. Nun, sollten wir anderen demnächst mal in den Genuss kommen, vom noch jungen Verein Kloster Cidre Caldern mit einem selbst hergestellten Cidre verköstigt zu werden, wird sich unsere Einstellung zum schäbigen Apfel grundlegend ändern – versprochen. Wir Banausen wissen doch gar nichts über die Schätze, die sich vor unseren Augen befinden, aber eben nicht aus Gold sind und nicht so doll glänzen wie die Äpfel im Supermarkt. Aber die Gemeinde derjenigen, die die mitunter kleinen oder unförmig aussehenden Äpfel aus der Region zu schätzen wissen, wächst. Denn jeder, der einmal einen Apfelsaft probiert hat, der aus diesen Äpfeln gepresst wurde, kann nicht anders, als auf den Geschmack zu kommen. Nun gibt es ein paar Menschen im Landkreis, die über diese Erkenntnis schon weit hinaus sind und angefangen haben, in einer ganz anderen „Liga“ zu spielen. „Wir möchten qualitativ hochwertigen Cidre herstellen“, sagt Dr. Norbert Clement, vielen im Landkreis bekannt von seiner langjährigen Arbeit im Landratsamt und natürlich als ausgewiesener Apfel-Experte, der immer wieder gerne zur Apfelsorten-



Peter Momper (von rechts) Dr. Norbert Clement, Franziska Ta Van, Gerd Daubert und Frank Staubitz freuen sich, dass der junge Verein Kloster Cidre Caldern mittels einer Förderung seinen Versuch unternehmen kann, Cidre in größeren Mengen herzustellen, um damit dem Landkreis ein neues Eigenprodukt hinzufügen zu können.

FOTO: GÖTZ SCHAUB

Bestimmung eingeladen wird. Er ist jetzt der Vorsitzende des kleinen und jungen Vereins Kloster Cidre Caldern. Auf dem Klosterhof, der von Kreislandwirt Frank Staubitz mit bewirtschaftet wird, hat der Verein einen Raum gefunden, der absolut perfekt für die Lagerung des Cidre ist. Einen 16 Meter langen Kellerraum mit Lehmboden, der immer die gleiche Temperatur vorhält. Nach ersten mitunter schon sehr gelungenen Versuchen, guten Cidre herzustellen, möchte der Verein mit seinen elf Aktiven nun das Ganze größer aufziehen, um auch den Mitmenschen ein neues Produkt aus dem Landkreis

anbieten zu können. Dazu haben sie jetzt Mittel aus dem Regionalbudget über die Region Burgwald-Ederbergland erhalten, um sich 18 entsprechende Gär- und Lagerbehälter anschaffen zu können. Diese sind auf 100 Liter ausgelegt, werden aber nur mit jeweils 80 Liter befüllt werden, damit Platz zum Gären bleibt. Letztendlich wird die „Ernte“ rund 60 Liter betragen, sagt Peter Momper, stellvertretender Vorsitzender des Vereins. Die Kunst, guten Cidre herzustellen, liegt auch darin, gute Apfelsorten miteinander zu mischen. Das muss natürlich ausprobiert werden, aber die ersten Ergebnisse lassen die Ver-

einsmitglieder positiv denken. Dabei haben sie enorme Sortenauswahl, weil viele Streuobstwiesen bewusst mit „alten Sorten“ bestückt worden sind. Ein Apfel aus dem Supermarkt wird sich jedenfalls niemals im Calderner Cidre finden lassen. Gerd Daubert, stellvertretender Vorsitzender des Vereins Burgwald-Ederbergland, und Franziska Ta Van von der Geschäftsstelle des Vereins in Wetter überbrachten dem Vereinsvorstand direkt vor dem Keller in Caldern die gute Kunde der Förderung. Daubert ist sich sicher, dass die Äpfel der Streuobstwiesen immer mehr Freunde und Ab-

Regionalbudget

Mit dem Regionalbudget können Kleinprojekte im Rahmen der integrierten ländlichen Entwicklung mit Mitteln aus der Gemeinschaftsaufgabe für Agrarstruktur und Küstenschutz von Bund und Land gefördert werden. Das Budget umfasst 200 000 Euro für die Region Burgwald-Ederbergland, die an Kleinstprojekte mit einer Förderung von 80 Prozent an die Projektträger weitergeleitet werden. Die Region ist dabei mit einem zehnprozentigen Anteil an der Förderung beteiligt. Die Einzelvorhaben können zwischen 1 000 und 20 000 Euro kosten. Gefördert werden vorrangig innovative und vernetzende Projektansätze in den Handlungsfeldern Klimaschutz und Natur, Tourismus und Regionalkultur sowie Leben und Arbeit in der Region. In der Region Burgwald-Ederbergland werden 22 Projekte gefördert, die bis Oktober umgesetzt sein müssen. Unter anderem geht es dabei um Lehrpfade, Projekte in der Jugendarbeit, Herrichtung von Treffpunkten für die Dorfgemeinschaften und Projekte zur Stärkung der biologischen Vielfalt. Im Herbst gibt es einen neuen Projektantrag für das kommende Jahr.

nehmer finden werden und wünschte dem Verein gutes Gelingen. Dann kann es ja losgehen: Wer wird das Rennen um den besten Cidre machen? Freiherr von Berlepsch, der Königliche Kurzstil oder die Zimtrenette? Wir müssen uns noch gedulden.