

Ein Verein, der voll im Saft steht

Seit neun Jahren engagiert sich Bine in Eschweiler für Nachhaltigkeit. Das Interesse der Bürger wächst spürbar.

VON LAURA LAERMANN

ESCHWEILER Rotgold glänzend, perfekt rund und etwas größer als ein Tennisball – so sieht der perfekte Apfel aus – oder zumindest nahezu jeder Apfel im Supermarkt. Wenn wir uns nun einmal an den letzten Apfel erinnern, den wir selbst gepflückt haben... Nein? Nie getan? Warum auch, wenn die Regale im Discounter voll davon sind?! So denken zumindest viele Menschen in unserer Gesellschaft. Und doch sei der Trend zu mehr Nachhaltigkeit spürbar, sagt Petra Röllicke vom Verein Bine, „seit einem Jahr merken wir, wie das Interesse an diesem Thema steigt. Wir erleben gerade eine echte Renaissance.“

Der Eschweiler Verein setzt sich seit neun Jahren mit verschiedenen Projekten für nachhaltige Entwicklung ein und hat damit auch einen Teil zur Auszeichnung der Stadt mit

„Wir erleben gerade eine echte Renaissance.“

Petra Röllicke, Bine Arbeitsgemeinschaft Bildung für Nachhaltige Entwicklung

dem Nachhaltigkeitspreis beigetragen. Demnächst zieht Bine als Teil des Projekts „Voll im Saft“ mit einer mobilen Saftpresse durch Eschweiler und andere Kommunen der Städteregion. Das Projekt wird von der Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW gefördert. Dann werden eben jene Äpfel verarbeitet, die es nicht im Supermarkt gibt, sondern auf der Streuobstwiese oder im eigenen Garten. „Mit der Aktion wollen wir wieder mehr Bezug zu unseren Lebensmitteln schaffen“, erklärt Röllicke. „Wenn absolut natürlicher Saft aus dem eigenen Obst entsteht, ist das ein echter Mehrwert, der auf diese Weise sichtbar wird.“ Außerdem sei die Technik der Saftpresse faszinierend.

Doch warum wissen viele Menschen nur noch so wenig über den

Ursprung ihres Essens? Röllicke sagt, diese Entwicklung sei seit dem Beginn der industriellen Landwirtschaft nach dem Krieg in den 50er Jahren zu beobachten. Timo Sachsen, der Vorsitzende von Bine, ergänzt: „Man muss nur in den Supermarkt schauen. Jederzeit ist alles da. Warum sollte man selbst noch etwas anbauen?“ Außerdem werde mehr gearbeitet, es bleibe weniger Zeit für den Anbau, und auch die Grundstücke seien kleiner als früher. „Selbstversorgung kennt man nicht mehr“, sagt er.

Natürlichkeit statt Allergien

Petra Röllicke ist Selbstversorgerin seit rund 20 Jahren. Obst und Gemüse kommen aus ihrem eigenen Anbau, Eier von ihren Hühnern, Fleisch von ihren Schafen und sogar den Strom, den sie braucht, produziert die Photovoltaikanlage auf ihrem Dach. Wenn die Eschweilerin mal wieder Bildungsarbeit in Schulen oder Kindergärten leistet, erkennt sie die Unterschiede zu ihrer Kindheit: „Zuletzt habe ich eine Situation erlebt, in der die Kinder Erdbeeren aßen und meinten, sie würden gar nicht nach Erdbeere schmecken“, erzählt Röllicke. „Stattdessen haben sie den Geschmack von künstlichen Erdbeeraromen zum Beispiel in Joghurts für echt gehalten. Das war schon erschreckend.“

Aromastoffe, Zusätze, Spritzmittel – all das seien auch Auslöser für Allergien, erklärt Timo Sachsen. Bine will zeigen, dass es Alternativen gibt, die ein Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung sein können. Einige Bürger würden sich über weniger Insekten, Vögel und andere Tiere in der Natur wundern oder auch über die anhaltende Dürre. „Die Probleme werden sichtbar und der Klimawandel spürbar“, sagt Sachsen. Denn im Grunde hängt alles zusammen. Mit dem Pflanzenangebot wächst auch das Nahrungsangebot für viele Tiere, die wiederum Futterquelle für andere Tiere sind. Was wieder ausgetrieben wird, wird zum Dünger der



Selbst pflücken: Auf einer Streuobstwiese in Weisweiler erklären Petra Röllicke und Timo Sachsen vom Verein Bine, warum man selbst ernten sollte, statt in den Supermarkt zu gehen.

FOTO: LAURA LAERMANN

Pflanzen. „Es ist wichtig, die Energie im System zu lassen“, erklärt Röllicke. Dieses Bild könne man auch aufs Einkaufen übertragen: „Wenn ich hiesige Produkte kaufe, bleibt auch das Geld, also die Energie, in Eschweiler.“

Trend auch in großen Ketten

Regional, saisonal, Bio – das sind die Stichworte, von denen man immer wieder hört und liest. Diesen Trend haben auch die großen Supermarktketten erkannt, die stetig mehr mit dem Thema Nachhaltigkeit werben. Auch wenn das Supermarktkonzept nicht dem von Bine entspricht, freut sich der Verein über die große Aufmerksamkeit, die dieses Thema bekommt. Und es treibt an: Die Projekte finden Anklang, „Voll im Saft“ ist ein gutes Beispiel dafür. Neben der mobilen Saftpresse sind auch Baum-Patenschaften, eine Obstbörse, in der man seine Ernte tauschen kann, sowie viele Veranstaltungen Teil des Projekts. Darunter zum Beispiel Kräuterwanderungen, Besuche auf Streuobstwiesen und Workshops, wie man diese richtig hegt und pflegt.

Fünf Streuobstwiesen

Insgesamt bestehen in Eschweiler derzeit fünf solcher Wiesen, die der Verein gepachtet hat. Und jederzeit werden engagierte Menschen gesucht, die bei der Gestaltung des Projekts ehrenamtlich mitwirken wollen. Beispielsweise besucht der Verein Bine gemeinsam mit Schülern der Waldschule regelmäßig Streuobstwiesen, erntet das dortige Obst und führt die Kinder so an das Thema heran.

Grundsätzlich liegt der Schwerpunkt des Vereins auf der Bildungsarbeit mit Kindern und Jugendlichen, aber auch Erwachsene möchte Bine noch mehr einbeziehen. Denn jeder von uns kann einen Beitrag für unsere Umwelt leisten – und wenn es nur die Ernte eines einzelnen Apfels ist.

PRESSTERMINE

Ab 50 Kilogramm gibt's eigenen Saft

Wenn die Mobile Obstpresse der Bine unterwegs ist, werden Äpfel, Birnen und Quitten zu haltbaren, pasteurisierten Säften verarbeitet.

Wer seinen eigenen Saft pressen lassen möchte, muss mindest 50 Kilogramm reifes Obst ohne Faulstellen mitbringen (Richtwerte: 10 kg

Eimer = 6 kg, 25 kg Sack = 17 bis 19 kg). Abgefüllt wird der Saft in drei oder fünf Liter Bag-in-Boxes. Eine Anmeldung ist erforderlich per E-Mail an mail@bine-aktiv.de, Tel. 28241 oder 0170 2357572).

In Eschweiler macht die Mobile Obstpresse am 8. September und 20. Oktober am Forsthaus Halt sowie am 29. September am Blausteinsee.