

## Westfälische Nachrichten

Do., 03.10.2013

LWL-Klinik verarbeitet Äpfel zu Bio-Saft

### „Vollmundig, fruchtig, herb“



Mehrere Stunden dauerte es gestern Vormittag, bis die rund 2,5 Tonnen Äpfel zu Saft gepresst waren. Thomas Voß (rechts) und Gärtner Christian Jenner (2. von links) waren mit dem Ergebnis mehr als zufrieden. Foto: Paul Meyer zu Brickwedde

**Lengerich - Lengerich. Die LWL-Klinik verarbeitet die Äpfel ihrer Obstwiese zu Saft. Christian Jenner ist Gärtnermeister an der Klinik und als solcher verantwortlich für Ernte und Produktion. Dieses Jahr wurden rund 2,5 Tonnen von den 60 Bäumen geerntet. Reichen dürfte das für circa 1200 Liter Saft.**

Von Paul Meyer zu Brickwedde

Besser als der kleine Fynn hätte es niemand aus der Runde sagen können. „Du Christian, war echt lecker“, lobte der Knirps gestern Vormittag den frisch gepressten Apfelsaft der LWL-Klinik. Der angesprochene Christian heißt mit vollem Namen Christian Jenner, ist Gärtnermeister an der Klinik und als solcher verantwortlich für Ernte und Produktion. Somit genau der richtige Mann für die positive Kritik.

Seit 2009 werden die Äpfel von der klinikeigenen Streuobstwiese zu Saft verarbeitet. Dieses Jahr wurden rund 2,5 Tonnen von den 60 Bäumen geerntet. „Oberer Durchschnitt“, sagt Christian Jenner und ist damit bestens zufrieden. Reichen dürfte das für circa 1200 Liter Saft.

Abgefüllt wird der in Fünf-Liter-Tetrapaks inklusive – das ist neu – Bio-Siegel der Europäischen Union. Darauf ist vor allem Thomas Voß stolz. Er ist fürs Umweltmanagement an den Kliniken Lengerich und Münster zuständig und hat sich zusammen mit Christian Jenner darum bemüht, das Bio-Siegel zu bekommen.

Experten einer Öko-Kontrollstelle kamen mehrfach unangekündigt nach Lengerich, um zu schauen, ob die Vorgaben für das Siegel eingehalten wurden. Auch in Zukunft werde das passieren, sagt Voß. Für ihn ist der Apfelsaft nicht zuletzt ein Stück externes und internes Marketing. „Unsere Mitarbeiter sind völlig begeistert davon.“ Und auch die Patienten, ergänzt Gärtner Jenner. Einige von ihnen hätten sogar geholfen, Obst einzusammeln, das von den Bäumen geschüttelt wurde. Insgesamt seien zehn Leute zwei Tage damit beschäftigt gewesen, die bis zu 60 Jahre alten Bäume abzuernten.

Schätzungsweise 250 Liter Saft gehen an die Klinik-Küche für den Eigenverbrauch, der Rest soll verkauft werden. Ein Problem dürfte die Vermarktung nicht werden. Im vergangenen Jahr, betont Jenner und Voß, sei bereits nach wenigen Wochen die gesamte Ernte an den Mann und die Frau gebracht worden.

Beim obligatorischen Geschmackstest schließt sich das Duo dem Echt-lecker-Urteil von Fynn unumwunden an, um dann noch eine genauere Beschreibung des Jahrgangs 2013 anzufügen: „Vollmundig, fruchtig, herb.“ Und definitiv nicht mit Produkten aus einem Supermarkt vergleichbar.

Der Erlös ist für den Erhalt der Streuobstwiese bestimmt. Sie sei mit dem Bau der Klinik im 19. Jahrhundert entstanden und die älteste im gesamten Kreis Steinfurt, erzählt Christian Jenner.

Zum Thema