

SD 13.10.15

# Frisch auf den Tisch

## Apelern feiert erstes „neues“ Erntefest mit Brotbacktag

**Apelern.** Essen frisch vom Acker und vom Baum statt von der Stange oder aus dem Supermarktregal: Bei den Erntefeiern, die der Heimatverein Apelern von nun an jährlich gestalten möchte, soll die Natürlichkeit ganz im Vordergrund stehen. Erstmals hat der Verein dieses Jahr einen Brotbacktag ausgerichtet.

Eines der Ziele des Heimatvereins ist es, den Menschen

gesunde und natürliche Ernährung nahezubringen, erklärt Gerhard Hurek, stellvertretender Vorsitzender. Ähnlich wie bei der vergangenen Aktion, bei der unbehandelte Äpfel aus der Umgebung für die Besucher gepresst wurden, drehen sich auch die Aktionen zur Erntezeit, die der Verein jetzt „frisch“ ins Rollen gebracht hat, um das Thema natürliche Ernährung.

Da das vielerorts gefeierte Erntefest „in Apelern leider ein wenig eingeschlafen ist“, wolle der Heimatverein diese Tradition wieder aufleben lassen und das Bewusstsein der Apelerner dafür wecken, so Hurek. Im Vordergrund soll dabei tatsächlich die Ernte stehen und jedes Jahr ein anderes Produkt aus der Landwirtschaft im Fokus. Im nächsten Jahr wird ein Kartoffelfest steigen – mit der vielseitigen Knolle als „Hauptdarstellerin“.

Für den Brotbacktag trafen sich die Mitglieder und Gäste im Garten von Mitglied Veit Richter, der einen eigenen Lehmbackofen besitzt. Eine Gruppe aus acht Frauen rund um Monika Liptow und Ursula Exler, die sich jeweils für die Backmischung und den Brotaufstrich verantwortlich zeigten, sorgten für ein gutes Gelingen, berichtet Hurek. Und was an Teig am Ende noch übrig blieb, wurde kurzerhand zu einem Zuckerkuchen verarbeitet. „Das kam auch super an.“ kle



Zum frischgebackenen Brot reicht der Heimatverein leckeren Brotaufstrich.

pr.