

Neues „Leader“-Projekt gestartet: „Schwarz Kréischelen – Cassis“

Eine alte Tradition wird wiederbelebt

Tageblatt

Mittwoch, 28. November 2012 • Nr. 278

Nach langen Vorbereitungsarbeiten ist das neue Projekt „Schwarz Kréischelen – Cassis“ in den letzten Tagen umgesetzt worden. Auf einem 1,9 Hektar großen Feld oberhalb von Eppeldorf wurden 9.000 Schwarze-Johannisbeer-Sträucher angepflanzt. Mit den ersten Erträgen wird schon kommendes Jahr gerechnet.

EPELDORF - Von 1928 bis 1964 wurden Schwarze Johannisbeeren auf den Ländereien rund um das Schloss Befort angebaut. Die Beeren wurden anschließend im Schloss zum beliebten „Cassero“-Likör verarbeitet. Dies bedeutete Teilzeitarbeitsplätze vor allem für die Frauen aus der Umgebung. Aus wirtschaftlichen Gründen gab die Familie Edmond und Anne-Marie Linckels jedoch den Anbau und die Ernte dieser Beeren in den 60er Jahren auf.

Auf der Suche nach innovativen, regionalen Produkten erinnerten sich zwei „Mëllerdaller“ Produzenten, Jacqueline Kuijpers („Cassero“, Befort) und Jean-Paul Friederes („Eppelpress“, Eppeldorf), an diese traditionsreiche Beerenpflanze. Sie beschlossen, im Rahmen des europäischen „Leader“-Projekts

„Schwarz Kréischelen – Cassis“, echte Vitamin-C-Bomben, wieder großflächig in der Region anzupflanzen und zu verarbeiten.

Schon 2013 kleine Ernte geplant

Das flache, sandig-lehmige und 1,9 Hektar große Feld eignet sich, nach der Stickstoffbindung mit Gelbsenf, gut für Schwarze-Johannisbeer-Sträucher. Maschinell wurden in den letzten Tagen von Jean-Paul Friederes und seinen Mitarbeitern 9.000 Sträucher in langen Reihen gepflanzt. Rund 300 werden von dem Vier-Mann-Team in einer Stunde gepflanzt. Der Reihenabstand beträgt vier Meter, so dass die reifen Beeren mit Maschinen abgestrichen werden können. Danach werden die Blätter und Ästchen weggeblasen.

Da ein Teil der Sträucher fünf bis acht Triebe zählen, erhoffen sich die beiden Produzenten schon eine kleine Ernte für 2013. Später rechnen sie mit einem Ertrag von drei bis fünf Tonnen pro Hektar. Somit wird das Traditionsprodukt „Cassero“ wieder „100-prozentig regional“. Der Rest der Beeren wird von der „Vi-



Foto: Alain Müller

Die „Pflanzer in Aktion“ mit sichtlichem Vergnügen

zerei Eppelpress“ aus Eppeldorf zu Saft, Saftmischungen, Sirup und Marmelade verarbeitet.

Eine Zusammenarbeit mit anderen Produzenten und Gastromomen aus der Region wird angestrebt, um noch andere Produkte auf Basis der gesundheitsfördernden Schwarzen Johannisbeeren zu entwickeln. Somit wird die

Angebotspalette für Produkte aus der Region Müllerthal weiter ausgebaut.

Falls die Anbaufläche es erlaubt, werden auf dem Restgelände Rote Johannisbeeren angepflanzt. Diese sollen ebenfalls in der „Eppelpress“ verarbeitet und veredelt werden.

Gras und Klee werden den Bo-

den zwischen den Strauchreihen bedecken.

Dies wird es einem Imker ermöglichen, neben dem Feld einige Bienenvölker aufzustellen, zwecks Bestäubung der Beerenblüten. Zugleich wird so die Produktion von regionalem Honig vergrößert.

A.M.