

Fallobst – verwerten oder richtig entsorgen



Ein Obstgarten ist etwas Wunderbares: Im Frühjahr blühende Bäume und summende Insekten, das frische Grün der Bäume und das langsame Heranreifen und Wachsen der verschiedenen Früchte dann im Laufe des Sommers. Doch egal, ob es 1, 2 oder mehrere Obstbäume sind, eines haben alle gemeinsam: Sie müssen sich um das unvermeidbare Fallobst kümmern.

Fallobst entsteht nämlich genau dann, wenn der Baum sich von befallenen Früchten befreit oder aber ein stärkerer Wind einige Früchte vom Zweig abbrechen lässt. Es kann aus Äpfeln, Birnen, Quitten, Kirschen oder auch Pflaumen und Zwetschen bestehen. Dann ist guter Rat gefragt. Könnte man das gefallene Obst nicht einfach liegen lassen? Ansonsten: Wohin damit?

Keine gute Lösung: Einfach liegen lassen!

Überreifes oder verdorbenes Obst fängt an faulig zu riechen, was gerade in kleineren Gärten nicht angenehm ist und möglicherweise für Ärger mit den Nachbarn sorgt. Außerdem wird die Rasenfläche unter dem Fallobst matschig. Für den Rasen ist daher besser, wenn Sie ihn vom heruntergefallenen Obst befreien.

Ein nicht zu vernachlässigender weiterer Punkt: Ungewollt können sich Schädlinge, die es sich im faulen Obst am Boden gemütlich machen, weiter entwickeln und dann u. U. die nächste Ernte befallen. Auch größere Tiere wie Nagetiere oder unbeliebtere Insekten wie Wespen werden angelockt. Daher sollte Fallobst regelmäßig

aufgesammelt und sofort in der Biotonne entsorgt werden. Wenn es auf Ihrem eigenen Kompost landet, ist Abdecken mit anderem Material angebracht.

Nicht geerntetes Obst fällt dann von den Bäumen, wenn es überreif ist. Trotz ein paar Druckstellen dran: Sie können es trotzdem noch selbst essen, verarbeiten oder bei größeren Mengen zum Mosten wegbringen.



Fallobst nutzen oder verwerten – Tipps zur Verwendung:

Nicht immer muss man die reifen, abgeworfenen Früchte komplett entsorgen, bis auf ein paar Druckstellen sind sie in der Regel noch völlig in Ordnung und können sinnvoll verwertet werden.

Allerdings sollten Sie hiermit nicht zu lange warten, denn das Obst ist schon gut reif!



Tipp 1: Selbst entsaften

Wer einen Fruchtsafter oder Mixer hat, kann sich so schnell einen leckeren Obstsaft anfertigen. Hierzu die reifen Früchte aufsammeln, schadhafte Stellen rausschneiden und das gute Fruchtfleisch direkt im Mixer verarbeiten (evtl. etwas Wasser zugeben) – fertig ist leckerer Natur-Fruchtsaft. Im Mix mit anderen Früchten oder Gemüse entsteht so auch ein gesunder Smoothie!

Tipp 2: Obstkuchen

Alternativ können Sie aus heruntergefallenen Birnen, Pflaumen oder Äpfeln einen leckeren Obstkuchen backen. Wenn es zu viele Früchte sind, verschenken Sie diese an den Nachbarn. Vielleicht freut der sich aber auch über einen fertigen Obstkuchen – und Sie backen für sich selbst einen zweiten.

Tipp 3: Mus und Marmelade

Lecker sind auch Kompott, Mus oder Marmelade aus der eigenen Obsternte. Wer ein paar gute Küchenrezepte kennt, kann das Obst damit sinnvoll verwerten, ohne es entsorgen zu müssen.

Tipp 4: Anfrage bei den „Tafeln“

Wenn Sie reichlich Obst an den eigenen Bäumen oder Sträuchern haben, fragen Sie bei Ihrer örtlichen „Tafel“ an. Oft freuen sich diese über einige Körbe an frischem, reifem Obst. Bitte klären Sie vorab die Einzelheiten telefonisch unter

- Hamelner Tafel e.V., Tel. 05151 926464
(Nebenstellen für Aerzen, Emmerthal und Hess. Oldendorf)
- Mündersche Tafel e.V., Tel. 05042 527747
- Bad Pyrmonter Tafel e.V., Tel. 05281 6211922

Tipp 5: Mosterei

Wer große Mengen Fallobst hat, kann dies zu einer Mosterei bringen. Meist kann der Saft aus den eigenen Früchten dann als Direktsaft zurückgenommen werden. Das schmeckt super und ist sehr gesund.

Adressen im näheren Umfeld sind:

- Mosterei Ockensen, Tel.: 05153 801824
- Mosterei Völkerhausen, Tel.: 05155 2280835
- Kelterei Wilkening GmbH, Bad Münde, Tel.: 05042 8505
- Christopher Marx Obstkellerei, Lügde, Tel.: 05281 606617

In der Regel ist eine Terminabstimmung erforderlich. Bitte klären Sie die Anlieferung daher vorher ab!

Tipp 6: Ein paar Stücke für Igel und Co

Wer regelmäßig einen Igel im Garten hat und diesem etwas Gutes tun möchte, legt ein paar Stücke vom Obst in einer ruhigen Ecke bereit. Später im Winter können gut erhaltene Äpfel ein Schmaus für verschiedene Standvögel sein, die in unseren Gärten überwintern.



Zum Foto: Auch Schmetterlinge laben sich im Spätsommer und Herbst an reifem Obst!

Entsorgung von Fallobst jeder Art

Es gibt verschiedene Möglichkeiten auch größere Mengen an Fallobst zu entsorgen und loszuwerden. Ein paar gängige und jedermann zugängliche Lösungen sind:

Möglichkeit 1: Biotonne oder Saisonbiotonne

Genauso wie Küchenabfälle kann verdorbenes und abgefallenes Obst von den Bäumen in die Biotonne gegeben werden. Aber denken Sie dran, Sie sollten das Fallobst regelmäßig aufsammeln!

Möglichkeit 2: Kompostieren

Kleinere Mengen können dem Kompost beigemischt werden. Es sollte hierbei stets auf eine gute Belüftung geachtet werden. Dazu immer mal wieder mit Laub oder Schnittabfällen mischen. Fallobst kompostieren funktioniert sehr gut und schnell. Nächstes Jahr hat man wertvollen, natürlichen Dünger zur Verfügung.



Möglichkeit 3: Ins Hochbeet füllen

Wer ein Hochbeet besitzt, kann Fallobst zusammen mit dem Rasenschnitt und anderem Schnittgut ins Hochbeet einfüllen. Hierbei allerdings auf die richtigen Schichten achten.

Auf keinen Fall darf Fallobst im Wald oder auf irgendeiner öffentlichen Wiese entsorgt werden. Dies ist eine wilde Müllentsorgung und kann mit Bußgeld geahndet werden!

Abfallberatung

Anne Schnüchel
Tel. (05151) 9561-36
schnueckel@kaw-hameln.de

Dr. Edith Teichert-Hall
Tel. (05151) 9561-30
teichert-hall@kaw-hameln.de

Mo.-Do. 7.30-17.00 Uhr, Fr. 7.30-16.00 Uhr

KreisAbfallWirtschaft
Landkreis Hameln-Pyrmont
Ohsener Str. 98
31789 Hameln

Fax: (05151) 9561-38
kaw.hameln-pyrmont.de



Diese Broschüre wurde zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.