



Klosterneuburg, 14. November 2022

## Nachernte Apfelgarten Stift Klosterneuburg

**Die Ernte in den Obstgärten in Langenzersdorf ist abgeschlossen. Anregungen aus der Nachbarschaft, die restlichen sonnengereiften Äpfel als „Nachernte“ zur Verfügung zu stellen, wurde Nachgekommen. Die Begeisterung war groß.**

Die Ernte in den Obstgärten in Langenzersdorf ist abgeschlossen, einige Äpfel sind dennoch hängen geblieben. „Anregungen aus der Nachbarschaft, die restlichen sonnengereiften Äpfel als „Nachernte“ den Anrainern zur Verfügung zu stellen, sind wir heuer Nachgekommen“, so der Leiter des Wein- und Obstgutes des Stiftes Klosterneuburg, Wolfgang Hamm.

Die Nachernte erfolgte am 11. November, bei traumhaftem Herbstwetter. Sie wurde begeistert von den Anrainern und Schulen wahrgenommen und dauerte bis zum Einbruch der Dunkelheit. Auch die Mehrstufenklasse MSK der Volksschule Langenzersdorf, mit der Klassenlehrerin Olivia Bardach, war mit rund 80 Kindern vor Ort. Sogar die evangelische Pfarrerin von Langenzersdorf, Anne-Sofie Neumann, besuchte die vom römisch-katholischen Pfarrer Franz Majca organisierte „Nachernte“ und war ebenso begeistert von dieser Aktion.

„Wir werden dies kommenden Jahr gerne wiederholen, sofern ausreichend Äpfel an den Bäumen zur Nachernte zur Verfügung stehen“, so Wolfgang Hamm.

### Der Obstbau des Stiftes

Der Obstanbau des Stiftes verfügt über eine sehr lange Tradition. Seit 1402 liefert das eigene Obstgut auf dem Klosterneuburg gegenüberliegenden Donauufer vorwiegend Äpfel, da gerade die Apfelbäume auf den lockeren, warmen und nährstoffreichen Donau-Schwemmlandböden ideale Wachstumsbedingungen vorfinden. Das sonnenreiche, pannonische Klima mit seinen ausgeprägten, vom Donaustrom regulierten Temperaturwechseln zwischen Tag und Nacht, unterstützt die Aromaausprägung und Typizität der einzelnen Sorten.

Die Bewirtschaftung des ersten klimaneutralen Obstgutes Österreichs erfolgt naturnah und schonend. Geerntet wird, wie auch im Weingarten, in mehreren Durchgängen ausschließlich von Hand. Anschließend werden die Früchte zu naturtrüben Apfelsäften höchster Qualität verarbeitet.

### Apfelsäfte vollreifer Qualität

Die sortenreinen, naturtrüben Apfelsäfte schmecken ungemein fruchtig und haben einen intensiven natürlichen Geschmack, wie frisch aus dem Garten. Die Äpfel hängen bis zur Vollreife am Baum und haben daher vielleicht einen optischen Makel. Doch wer die sortenreinen, naturtrüben Fruchtsäfte einmal probiert hat, der weiß warum diese zum wiederholten Mal top Auszeichnungen erhalten.

Foto: Mehrstufenklasse MSK der Volksschule Langenzersdorf, mit der Klassenlehrerin Olivia Bardach, der evangelischen Pfarrerin Anne-Sofie Neumann und dem römisch-katholischen Pfarrer Franz Majca.

Copyright Stift Klosterneuburg, Abdruck honorarfrei (weitere Fotos auf Anfrage)

Walter Hanzmann

Stift Klosterneuburg – Pressesprecher

T: +43 2243 411-182, M: +43 676 / 447 90 67

E: [presse@stift-klosterneuburg.at](mailto:presse@stift-klosterneuburg.at), [www.stift-klosterneuburg.at](http://www.stift-klosterneuburg.at)