

Wie aus viel gepresstem Obst feiner Saft wird

So erlebte unser Mitarbeiter die Verarbeitung von selbst gepflückten Äpfeln

Von unserem Mitarbeiter Thorsten Kunz

■ **Altendiez.** „So richtig nett ist's nur im Bett!“ Diesen 70er-Jahre-Klassiker von Peter Alexander habe ich im Ohr, als ich mich sonntagsmorgens um 7 Uhr mit schweren Knochen aus den Federn schälte. Am Vortag war Apfeleimte. Fast fünf Zentner des leckeren „Kaiser Wilhelm“ haben meine Frau und ich vom Baum gepflückt oder aus dem Fallobst gesammelt – alles in Handarbeit versteht sich, ohne brutales Rütteln am Baum, ohne Obst-rape – Ehrensache! Schließlich soll ein Teil davon unbeschadet für die nächsten Monate noch eingelagert werden, die restlichen 200 Kilogramm aber gehen heute in die Saftpresse! Trotz Verspannungen und Muskelkater schnell noch gefühlstück, dann werden die Körbe und Säcke sowie die leeren Flaschen vom letzten Saftpressen ins Auto gepackt und in zwei Fuhren gen Rathaus gekarrt.

Mobile Saftpresse war früh da

Hier sind die wahren Frühaufsteher schon lange am Werk: Benjamin Junges Drei-Mann-Team mit seiner mobilen Saftpresse, Gemeindegärtner Kai Leonhardt und die „Jungs“ vom Obst- und Gartenbauverein (OGV) Altendiez, die diese Veranstaltung für ihre Mitglieder und andere Interessierte organisiert haben. Pünktlich um 7.45 Uhr war das beeindruckende Gefährt der Privatkellerei Junge aus Gieleroth bei Altenkirchen eingetroffen, schnell wurden die Seitenverkleidungen des Wagens aufgeklappt und Strom- und Wasseranschlüsse gelegt, denn Punkt 8 Uhr stand schon der erste Hobbygärtner oder Baumpate bereit für seinen Termin.

Rund eine Stunde später sind wir an der Reihe. Dirk, Lutz und Jan vom OGV überbieten sich in Hilfsbereitschaft und dem Bemühen,

den Apfelbringern das Saftpressen so angenehm wie möglich zu gestalten. Sie arbeiten Hand in Hand mit den Experten von der Wied, sorgen auch für deren Bewirtung mit Kaffee und Brötchen. Einen Sack Äpfel nach dem anderen leeren sie in die auffangbereite Schütte.

Per Aufzug zur Verarbeitung

Die guten Exemplare dürfen den „Aufzug“ Richtung Saftpresse nehmen, einige wenige angefaulte werden aussortiert und enden in der dafür vorgesehenen Schubkarre. Vom Förderband fliegen die großen und kleinen Früchte in die unsichtbare Waschwanne, wo sie von Grasresten und Schmutz befreit werden. Über eine Förderschnecke wird das Obst schließlich in die Rätzmühle transportiert. Dort wird es zu feiner Maische zerkleinert und gelangt in eine Bandpresse, in der diese über mehrere Walzen ausgepresst wird. Heraus kommen dann auf der einen Seite viel Schaum und der pure Apfelsaft, auf der anderen Seite die restlichen Bestandteile des Obstes (Kerne, Stiele, Schalen, Fasern), platt gewalzt zu einem Teig, den Trester, der an Pizza oder Pizzafleisch erinnert. Fast tun mir unsere leckeren Äpfelchen jetzt ein wenig leid. Die großen Teigplatten fallen in eine zweite Schubkarre, die regelmäßig auf einem bereitgestellten Anhänger ausgekippt wird. Für einige Kühe im Dorf werden diese Reste noch ein echtes Festessen bedeuten.

Jetzt wird es spannend: Der frisch gepresste Direktsaft wird in einer Saftwanne aufgefangen und in einem geschlossenen System über lange Schläuche weitergeleitet. Zunächst werden dabei letzte kleine Fruchtstücke herausgefiltert. Im Anschluss wird der Saft durch einen Rohr-in-Rohr-Wärmetauscher im Pasteur (dem Kessel) kurz und schonend auf circa 78 Grad erhitzt, um die natürlich vorkommenden Hefen zu neutralisieren, da der Saft sonst in eine natürliche Gärung übergehen und Wein entstehen würde. Anschließend läuft der fertig pasteurisierte Saft in die Abfüllanlage.

Innerhalb weniger Sekunden füllen sich die wie an einer Melkanlage aufgepropften Flaschen bis zum Rand und werden schnell mit



In dem Gefährt der Privatkellerei Junge aus Gieleroth wurden die Äpfel in Altendiez fachgerecht verarbeitet (oben). Über den „Aufzug“ wird das Obst weitertransportiert (unten links). Die Jungs vom Obst- und Gartenbauverein (unten Mitte) sorgen für einen reibungslosen Ablauf (von links): Dirk Litzinger, Lutz Röpel, Jan Hoffmann sowie Besucher Holger Faßbender (mit Fahrradhelm). Benjamin Junge füllt schließlich die gefüllten Apfelsaftflaschen ab (unten rechts).

Fotos: Thorsten Kunz

einem Drehverschluss wieder verschlossen. Als alle mitgebrachten Flaschen aufgebraucht sind, wird der restliche Saft in sogenannte „Bag in Box“-Kartons abgefüllt. Das heißt, er fließt je nach Wunsch in spezielle Drei-, Fünf- oder Zehn-Liter-Plastikbeutel mit Zapfhahn, die später durch ein Loch im Umkarton geleert werden können.

Nach etwa 20 Minuten ist bereits alles vorbei. Jetzt nur noch beim Chef aus Gieleroth bezahlen, denn kostenlos ist der ganze Service natürlich nicht. Dann können wir un-

sere Ausbeute begutachten: 32 Flaschen und 35 Drei-Liter-Boxen – aus unseren 200 Kilogramm Äpfeln sind 137 Liter Apfelsaft geworden. Das reicht nach unserer Erfahrung, um einiges zu verschenken und selbst – je nach Durst – ein bis zwei Jahre über die Runden zu kommen (unser Saft von 2018 hat tatsächlich so lange gehalten). Keine Frage, dass der frische, selbst gemachte Apfelsaft von der heimischen Streuobstwiese einfach fantastisch schmeckt, geradezu „bombastisch“, wie ein Ersttester seine Ge-

schmackseindrücke beschreibt. Da lohnen sich doch all die Anstrengungen beim regelmäßigen Beschneiden der Bäume und der Ernte.

Der Tag wird für die Firma Junge, die zu Hause auch eine Essigmanufaktur, Baumschule und Baumpflege betreibt, noch lang werden: Für 16 Uhr hat sich der letzte „Kunde“ angekündigt. Er wird schließlich mit seinem Anhänger rund 750 Liter Apfelsaft nach Eppenrod transportieren. Insgesamt werden in den über acht

Stunden 4550 Liter Saft gepresst. „Wir machen das in der Saison von Mitte Juli bis Mitte November täglich“, so Benjamin Junge, „in Gieleroth haben wir dazu auch noch eine stationäre Anlage stehen. Vor allem Quitten, Äpfel und Birnen werden gepresst, auch Karotten, Rote Rüben und Rhabarber, ab und zu auch etwas 'Exotischeres' wie Johannisbeeren und Weintrauben.“ Weintrauben? War da nicht was? Wenn ich daran denke, was da noch alles bei uns am Balkon hängt ... Vielleicht beim nächsten Mal!

137

Liter Apfelsaft sind aus den 200 Kilogramm Äpfeln geworden.

Diezer singen Volkslieder auf dem Marktplatz



■ **Diez.** Auf dem Diezer Marktplatz fanden sich jetzt fast 30 Menschen zum gemeinsamen Singen ein. Eine private Gruppe, die schon seit März im Freien zum Singen zusammenkommt, anfangs täglich, jetzt zweimal pro Woche, hatte zusammen mit dem Bündnis Innenstadt Diez (BID) zu dieser Aktion über die sozialen Medien oder auch über persönliche Kontakte aufgerufen. Durch die Corona-Regeln war die Anzahl der Teilnehmer natürlich beschränkt. Passanten freuten sich über diese Aktion, blieben zum Zuhören stehen oder ließen sich spontan zum Mitsingen einladen. Es wurden Lie-

derzettel mit bekannten Volksliedern, einige Kanons, die auch ohne Proben gleich gemeinsam gesungen wurden, sowie zum Schluss das bekannte Reinhard-Mey-Lied „Über den Wolken“ verteilt. Zur Unterstützung des Gesangs hatte Christiane Beule ihre Gitarre mitgebracht, und Dr. Wolfgang Kollmann begleitete mit seiner Geige. So füllte sich der Marktplatz, und die Sonnenuntergangsstimmung trug bei Sommerwetter zum gelungenen Abend bei. Über eine Wiederholung wird unter Berücksichtigung eines Hygienekonzeptes und des Wetters nachgedacht.

Foto: privat

Rollschiusaison ist beendet

Saison ging mit großem Training zu Ende – Deutsche Meisterschaft in der Schweb

■ **Diez.** Die knapp 30 Rollkünstler des Eis- und Rollsportclubs Diez haben ihre Saison mit einem großen Abschlusstraining beendet. Zu Gast waren die Eltern, die das Können ihrer Kinder bewundern konnten. Der Verein bedankte sich insbesondere bei allen, die das Training in diesem Sommer unterstützt haben, insbesondere ging ein großes Dankeschön an die Trainer, Übungsleiter, Helfer und das Organisationsteam.

Das traditionelle Abschlussschaufenster wick in diesem Jahr einem ausgedehnten Abschlusstraining, in dem die Rollsportler noch einmal zeigen konnten, was sie in dieser Saison gelernt haben – und dass sie trotz der vielen Corona-Auflagen viel Spaß beim Training hatten.

Nachdem die Saison erst spät beginnen konnte und die Aktiven sich zunächst online gemeinsam fit hielten, fand erstmals kein einziger Wettkampf im Sommer statt. Daher freuten sich die Rollkünstler, dass sie sich auf diese Weise wenigstens einmal einem kleinen, ausgewählten Publikum präsentieren konnten.



Haben die Sommersaison mit einem Abschlusstraining beendet: die Rollschuhläufer des ERC Diez.

Foto: privat

Ob die für Mitte Oktober geplante Deutsche Meisterschaft im Rollkurlaufen, für die kürzlich der Diezer Robin Rücker nominiert wurde, stattfinden wird, steht noch in den Sternen. Nachdem Freiburg kurzfristig als Veranstaltungsort

absagte, wird derzeit nach einem neuen Ausrichter gesucht. Die Eissaison beginnt unter strengen Hygieneauflagen voraussichtlich Anfang Oktober – sobald die Eishalle wieder ihre Pforten für die Kufenkünstler öffnet.