

1. Apfeltag im Fachwerkhof

Klosterbuch: Streuobstwiese geplündert, Äpfel landen in mobiler Saftpresse

Gemeinsam packten Flüchtlinge, Vereinsmitglieder und freiwillige Helfer mit an, in vier Stunden kiloweise Äpfel zu ernten. Mit der mobilen Saftpresse wurden die schließlich zu frischem Saft verarbeitet. Und weil alle gar nicht genug von dem leckeren Obst bekommen konnten, gab es anschließend noch ein Blech Apfelkuchen.

Artikel veröffentlicht: 06. November 2016 17:10 Uhr



Sten Franke zauberte aus einem kleinen Teil der Äpfel einen duftenden Kuchen.
Quelle: Sven Bartsch

Klosterbuch. Erst die Arbeit, dann das Vergnügen. So hätte das Motto des ersten Apfeltages auf dem Fachwerkhof von Elisabeth Pohl-Roux in Klosterbuch auch lauten können. Um Punkt neun Uhr standen rund 30 „Arbeiter“ parat, um die Streuobstwiese leer zu fegen. Mit geballter Manneskraft wurde dem kalten Nieselwetter getrotzt und gesammelt – und zwar Äpfel über Äpfel. Flüchtlinge, Vereinsmitglieder und Freiwillige vom AJZ Leisnig und der Dresdner Verein „Arche Nova“ versammelten sich gemeinsam, um die Äpfel einzusammeln. Vier Stunden lang füllten sie nach und nach Kisten mit dem frischen Obst. „Danach war die Luft raus. Wir haben nicht mal ein Drittel der Streuobstwiese abgeerntet“, weiß Vicky Behnisch vom Verein Begreifen e.V. in Klosterbuch. Trotz des schmuddeligen Wetters ging die Arbeit zügig von der Hand. Gemeinsam geht eben doch besser als allein.

Trockener Sommer, weniger Saft

Kiloweise transportierte die Familie Pohl-Roux die Apfelkisten zum Fachwerkhof zurück. Aus gutem Grund: Dort warteten Tino Schubert und Danilo Braun von „gedeih & verzehr“ mit ihrer mobilen Saftpresse auf ihren Einsatz. Aus Langhennersdorf angereist sorgten

sie für die Weiterverarbeitung der Äpfel vor Ort. Ab 100 Kilogramm Äpfel kann man die Mosterei behelligen. Die frisch geernteten Äpfel wurden direkt in die Maschine gegeben, noch einmal mit dem Wasserstrahl gesäubert und schließlich in die Presse gegeben. Mit 40 Tonnen werden die Äpfel zerdrückt und bei 78 Grad erhitzt. Tino Schubert füllt den frischgepressten Saft dann in ein speziell entwickeltes System, das sich Pack&Box nennt. Daraus kann der Endverbraucher dann seinen Apfelsaft abfüllen. „Der Saft ist abgefüllt ein Jahr haltbar. Ist die Verpackung einmal angerissen, bleiben noch drei Monate Zeit, den Saft aufzubrauchen. Die mobile Saftpresse hat eine 50 bis 70 prozentigen Ertrag. Das heißt: Aus 100 Kilogramm Äpfel bekommt man gut und gerne 60 Liter Apfelsaft. Abhängig ist das immer von Sorte und Reifegrad des Obstes. Den trockenen Sommer dieses Jahr bemerken die Experten beim Pressen: Das Obst gibt weniger Flüssigkeit ab.

Das Angebot auf dem Fachwerkhof in Klosterbuch nahmen viele Leute an. So wurde nicht nur das Obst auf der eigenen Streuobstwiese verarbeitet, sondern kiloweise mitgebrachte Äpfel. Konstanze Hübner war eine von ihnen. Sie nutzt die Saftpresse nicht zum ersten Mal, und ist ein treuer Fan des Angebotes. „Den Unterschied schmeckt man einfach. Außerdem habe ich nun mal viele Äpfel, die ich gar nicht alle essen kann.“

Ein großes Blech Apfelkuchen

Tino Schubert hofft, dass die Premiere in Klosterbuch keine einmalige Sache bleibt. „Der Standort ist super. Die angrenzende riesige Streuobstwiese eignet sich bestens dafür“, sagt er. Nach dem Sammeln und Pressen wurde es schließlich gemütlicher. Sten Franke, der auch eine Zeit auf dem Fachwerkhof lebte, ist als Kuchenbäcker bekannt. Er schnappte sich über 30 Äpfel bevor sie in der Presse landeten und zauberte daraus ein riesiges Blech Apfelkuchen. Der Höhepunkt des Tages, vielen lief schon beim Gedanken an den warmen, duftenden Kuchen, das Wasser im Mund zusammen.

Von Stephanie Helm

<http://www.lvz.de/Region/Doebeln/Klosterbuch-Streuobstwiese-gepluendert-Aepfel-landen-in-mobiler-Saftpresse>