

Der frische „Süße“ schmeckt verführerisch gut

Lesen, waschen, häckseln, pressen: So entstehen beim Obst- und Gartenbauverein Eckartshausen Apfelsaft und „Äbbelwoi“ – Kaum noch Holzfässer

Von Monika Eichenauer

ECKARTSHAUSEN. Trotz des regnerischen Wetters haben die Eckartshäuser Obst- und Gartenbauer am Samstag rund 45 Zentner Äpfel gelesen, um sie anschließend auf dem Vereinsgelände für Saft und den begehrten Apfelwein zu keltern. Wie in vielen Gemarkungen der Region gab es auch rund um Eckartshausen in dieser Saison kaum Äpfel. Was also tun, um die fröhliche Wahl des Apfelweinkönigs, die sich inzwischen großer Beliebtheit erfreut, nicht zu gefährden? Denn ohne Äpfel kein Apfelwein. Oder wie Werner Ruppert es auf den Punkt brachte: „Wenn wir jetzt nix ins Fass kriegen, gibt's keinen Äbbelwoikönig.“

Im Nachbardorf Diebach am Haag sieht die Lage zum Glück etwas anders aus: Dort gibt es einige ertragreiche Baumstücke. So macht es sich schließlich auch

verdient, dass der Obst- und Gartenbauverein Eckartshausen nicht alleine steht, sondern in den Bezirksverband eingebunden ist. In Absprache mit dem Vorsitzenden Erich Reichert aus Diebach konnte die 15-köpfige Truppe deshalb jetzt in der Nachbargemarkung 28 Zentner lesen. In Eckartshausen kamen lediglich 17 Zentner zusammen.

Ein Zentner ergibt etwa 30 bis 35 Liter Saft. Die Planung der Gemeinschaftsaktion lag in den Händen von Ruppert, Obst- und Gartenbauer aus Eckartshausen, der jedes Jahr sein „Stöffche“ ansetzt.

Gattin Melitta sorgte mit Bohnensuppe und Sauerkraut für das leibliche Wohl des fleißigen Teams. Nach der Ernte in Diebach am Haag ging es noch am Vormittag auf dem Vereinsgelände sofort los mit der weiteren Arbeit: Die Äpfel wurden gründlich gewaschen, dann in einer Maschine gehäckselt, danach kam die zerkleinerte Masse in die Presse. Dort wurde sie mit Wasserdruck schonend gepresst und der begehrte Saft, sozusagen ein Vitaminkonzentrat, lief durch ein Lochblech in die darunter stehenden Behälter.



45 Zentner Äpfel verarbeiteten die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins Eckartshausen am Wochenende.

Bilder: Eichenauer

Und dann der entscheidende Moment: Der frische „Süße“ schmeckte verführerisch gut. Sofort wurde er in Fässer gefüllt, mittlerweile sind sie nicht mehr aus Holz, sondern in der Regel aus Plastik. Nur ein oder zwei Eckartshäuser ließen ihren Apfelwein noch in Glasballons gären. Und wo kommt bei solchen Aktionen der Apfeltrester hin? Immerhin fällt bei 45 Zentner Äpfeln eine Menge davon an. „Den holt der Jagdpächter ab und verfüttert ihn an das Wild im Wald“, erklärte Vereinsvorsitzender Götz Emmrich und fügte bezüglich der Verwertung der kna-

ckigen Früchte hinzu: „Mit der Herstellung von Apfelsaft und Apfelwein erhalten wir eine ausgezeichnete Möglichkeit, heimisches Obst aus unseren Streuobstwiesen zu verwerten und so die Vitamine direkt einzufangen. Es entstehen so keinerlei Vitaminverluste durch längere Lagerung oder Transporte.“

Ruppert ergänzte, dass in der Regel im Belegungskalender des Vereins eingetragen werde, welches Mitglied wann die vereinseigenen Maschinen – also Häcksler und Presse – für seine eigene Ernte benutzen dürfe. „In diesem Jahr läuft

allerdings die Gemeinschaftsaktion, weil wir hier ja so gut wie keine Äpfel haben. Die gesamte Menge, die wir heute an Saft bekommen, wird unter den Leuten aufgeteilt, die gelesen haben. Und die sorgen dann für Saft und Wein. Vielleicht bleiben wie jedes Jahr ein paar Liter übrig, dann kommen wir in den Genuss von Vereinsäbbelwoi. „In der Männerrunde ist übrigens mit Christina Kröll auch eine Frau als „Stöffchenspezialistin“ dabei. Mal sehen, vielleicht gibt es im nächsten Jahr ja dann eine Apfelweinkönigin im Büdinger Stadtteil ...“



Werner Eckert und Willi Schierhorn füllten die zerkleinerten Äpfel in die Presse.