

Schwerstarbeit für die mobile Saftpresse

An drei Tagen in Rott 12 Tonnen Obst verarbeitet

VON HELGA GIESEN

Rott. „Für die mobile Saftpresse in Rott am 14., 15. und 16. Oktober sind alle Termine ausgebucht.“ Diese Auskunft erhielten in den letzten Tagen Interessenten vom Anrufbeantworter der Obstbaumwartin Ruth Richter. Die Genossenschaft Streuobstwiesen Netzwerk Nordelfel eG. (SoNNe) hatte ihre mobile Saftpresse auf dem Sportplatz in Rott aufgebaut, die Koordination vor Ort lag in den Händen von Ruth Richter.

Selbst in die Hand genommen

„Wir haben schon seit Jahren unsere Äpfel bei Terminen der Biologischen Station in Imgenbroich pressen lassen“, erzählte die ausgebildete Naturführerin. Aber das Angebot wurde immer beliebter und es wurde immer schwieriger oder sogar unmöglich, Termine zu bekommen. Deshalb wollte Ruth Richter, die inzwischen auch eine

Ausbildung zur Obstbaumwartin absolviert hatte, die Sache selbst in die Hand nehmen. Sie informierte sich bei den Kolleginnen und Kollegen der SoNNe, zu welchen Bedingungen deren Saftpresse eingesetzt werden konnte. Mindestens 2000 Kilogramm Äpfel mussten angeliefert werden, am Standort mussten Starkstrom- und Wasseranschluss vorhanden sein, erfüllte sie. Die Standortfrage ließ sich schnell lösen. „Beim Vorsitzenden des SV Rott fand ich sofort offene Ohren“, ist sie dankbar für die Unterstützung durch Paul Miltbach.

Die SoNNe betreibt ihre mobile Saftpresse seit 2011. „Da waren wir an zwei Tagen in Rott“, erinnert sich Obstbaumwartin Ilona Glasmacher, die auch diesmal wieder ihren Imfolstand neben der Saftpresse auf dem Rottener Sportplatz aufgebaut hatte – ehrenamtlich, wie alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der gemeinnützigen Genossenschaft.

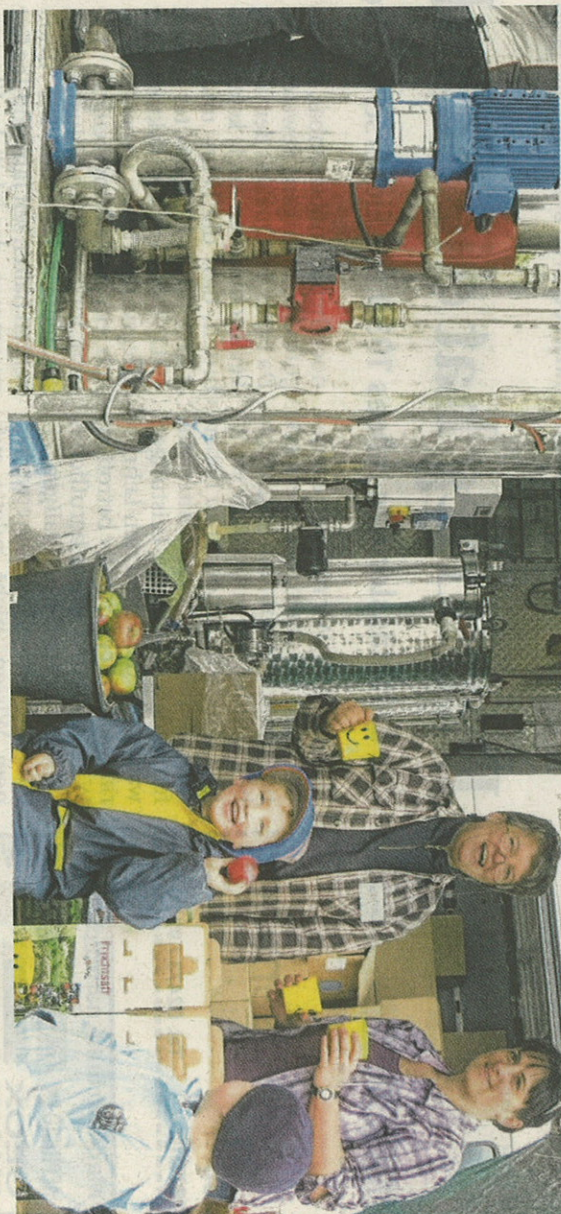
Weil im vergangenen Jahr die

Obstbaumwarte, Wiesenbesitzer und Naturschützer

Die Genossenschaft Streuobstwiesen Netzwerk Nordelfel eG. (SoNNe) mit Sitz in Kall hat sich im September 2011 aus dem Leader-Projekt Kompetenznetzwerk Streuobstwiesen heraus gegründet. Mitglieder sind Obstbaumwarte, Streuobstwiesenbesitzer, Naturschützer, Leute mit Interesse an Streuobst-

wiesen und deren Erhalt für die Kulturlandschaft in der Eifel.

Unter anderem will SoNNe auch Strukturen für Absatz und Vermarktung von Obstwiesenprodukten wie Saft und Früchten schaffen sowie Seminare zur Herstellung von Apfelwein, Vierz und Cidre anbieten.



Mit Jerome und Simon freuen sich Vorstands-Mitglied Astrid Heister-Klink (links) und Obstbaumwartin Ilona Glasmacher über den leckeren Apfelsaft von den eigenen fünf Bäumen.

Foto: Helga Giesen

Ernte eher dürrig ausgefallen war, reichte ein Tag für die angemeldete Menge an Äpfeln, aber in diesem Jahr musste Ruth Richter noch schnell einen dritten Tag „nachbuchen“. Trotzdem konnten nicht alle Anfragen berücksichtigt werden. „Ein Problem war auch, dass die Leute aufgrund der Apfelschwemme mit viel größeren Mengen kamen, als sie angemeldet hatten. Aber wir haben getan, was wir konnten, um alle abzutun“, zieht sie eine positive Bilanz der drei Einsatztage.

Rund 12 000 Kilogramm Äpfel wurden angeliefert, ca. 6000 bis 7000 Liter Saft – je nach Sorte beträgt die Ausbeute 50 bis 60 Prozent – daraus gepresst. Der größte Teil wanderte dann in sogenannte Bag-in-Box-Behälter, die jeweils fünf Liter fassen. Da der Saft nach dem Pressen kurzzeitig auf rund 75 bis 80° C erhitzt (pasteurisiert) wird, hält er sich darin ungeöffnet

mindestens ein Jahr und sogar geöffnet noch einige Wochen. Vor allem Familien mit Kindern schätzen diese praktische Vorratshaltung im Plastikbeutel mit Zapfhahn. „Aber auch in Kanistern oder Ballonflaschen ist der Saft mitgenommen worden, um ihn dann zu Wein weiterzuverarbeiten“, berichtete Ruth Richter.

Dass alles steril zugeht, hat auch für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an der Saftpresse seinen Preis. Nach einem langen Pressetag dauert es noch einmal drei Stunden, bis das Gerät gesäubert ist.

Weiters Einzugsgebiet

Dass das Angebot so gut genutzt wurde, liege zum einen wohl daran, dass es sich durch Mund-zu-Mund-Propaganda mittlerweile weit herum gesprochen hat. Tonnenweise Äpfel, teilweise auch Birnen, wurden nicht nur aus der näheren Umge-

bung gebracht, das Einzugsgebiet reicht bis nach Düsseldorf und Köln und auch über die Grenzen hinweg, hat Ruth Richter beobachtet.

Zum anderen, so freute sich Ilona Glasmacher, bekämen die Leute aber auch wieder ein Bewusstsein für diese regionalen Schätze. Ein Anliegen der Genossenschaft ist es deshalb auch, zum Erhalt von lokalen Sorten wie Sternennette, Winterrambur oder Breitaube beizutragen. Fachliche Beratung zu Anpflanzung und Pflege finden Interessenten bei den speziell geschulten Obstbaumwarten der SoNNe. In den drei Nordelfel-Kommunen sind dies neben Ruth Richter noch Franz-Josef Krings in Dedenborn, Helko Förster in Mützenich und Gerd Goebel in Monschau.



Weitere Infos unter: sonne-streuobstwiesen.de

Eifel Zeitung 18.10.13