



Horst Bodenheimer (links), Mike Eichler vom Obst- und Gartenbauverein beim Kelterfest.

Foto: wita / Martin Fromme

Viel Saft trotz schlechter Ernte

Der Obst- und Gartenbauverein Strinz-Margarethä feiert Kelterfest

STRINZ-MARGARETHÄ
Wenn der frische Apfelmost ins Glas schießt, erinnert seine Farbe an Waldhonig. Beim Kelterfest des Obst- und Gartenbauvereins Strinz-Margarethä können die Besucher nicht nur beim Ausschneiden zuschauen. Sie erleben ebenso, wie aus den Äpfeln überhaupt erst Saft entsteht.

Von
Thorsten Stötzer

Kelterwart Horst Bodenheimer und seine Leute füllen zuerst die Früchte in eine Reibe, wo sie ein elektrisch angetriebenes Eisenrad mitsamt Schale und Kerngehäuse zerreißt. Die Maische fällt in eine Bütte, ehe sie in eine 106 Jahre alte Packkelter geschafft wird. Jetzt geht es mit Handarbeit weiter. Sieben Lagen passen in die Kelter

Im Alltag nutzen die 340 Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins moderne Maschinen aus Edelstahl. Doch auch an der alten Packkelter ist alles lebensmittelecht, beteuert der Vereinsvorsitzende Christian Rzeznik. „Ein Zentner Äpfel ergibt 30 Liter Saft“, erklärt er weiter. Beim Kelterfest verarbeiten die Strinzer zwei Tonnen Rohstoff. „Das gibt die Region nicht her, wir kaufen bei ordentlichen Obstbauern dazu“, berichtet Rzeznik. Erst recht sind Einkäufe im Jahr 2007 nötig, in dem in ganz Deutschland die Apfelernte ge-

Mein Verein



Bernd Scheliga, 2. Vorsitzender Obst- und Gartenbauverein Strinz-Margarethä: „Früher hat jeder seinen Apfelwein selbst gemacht. Ich unterstütze den Verein, um Brauchtum und Landschaft zu pflegen und leiste damit einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.“

reien schon Preissprünge um 50 Prozent beim Apfelsaft angekündigt haben.

Im Untertaus ist die Lage nicht besser als andernorts. Den Frostspanner, eine gefräßige Raupe, bezeichnet Rzeznik als ein Hauptproblem: „Wer nicht früh genug Leimringe um die Baumstämme angelegt hatte, musste mit viel Fruchtfall rechnen.“ Weiterhin

für die Bestäubung gewesen, weil alles gleichzeitig geblüht habe. Außerdem vermutet er, dass „die Bäume einmal zurückgeschaltet“ haben nach mehreren guten Apfeljahren. „Nächstes Jahr ertrinken wir wieder in Äpfeln“, ist sich Rzeznik sicher.

Für das Kelterfest genügt jedenfalls die Produktion. 50 Cent kostet ein 0,2-Liter-Glas.

mit fünf Litern Saft sind für acht Euro zu haben, Gefäß inklusive. Traditionalisten können sich einen Pfand-Bembel gönnen oder auch gleich einen bei einem Westerwälder Töpfer kaufen und füllen lassen. Überhaupt breitet sich in und vor der Aubachhalle ein kleiner Herbstmarkt aus mit Imkern, Pflanzenzüchtern und Kinderprogramm.

Betont bodenständig hat der Obst- und Gartenbauverein die Speisekarte gehalten: Kartoffelpuffer und Spundekäs stehen beispielsweise auf ihr. Neu im Angebot sind beim Kelterfest die Fischbrötchen sowie Apfel- und Kürbissekt, der das Sortiment der gewohnten Schnäpse und des Apfelweins ergänzt. Vieles von dem, was es zu sehen und zu erwerben gibt, stammt von Vereinsmitgliedern. Das gilt für den Räucherfisch wie für den Kletterturm und ein Gerüstbauer mischt ebenso mit bei den Obstbaufreunden. Zudem gibt es bei einem Schätzspiel – wie viele Äpfel stecken in einer Korbkelter? – eine Fahrt mit einem Heißluftballon zu gewinnen. An allen Ecken und Enden des Festgeländes sorgen rund 40 Helfer vom Obst- und Gartenbauverein für das Gelingen. Alle tragen dabei grobe blaue Hemden oder Schürzen mit dem Vereinswappen. „Solide Arbeitskleidung“, hebt Christian Rzeznik hervor, gerade richtig, um zwei Tonnen