

Sonntag, 28. November 2010 22:26 Uhr

URL: <http://www.wiesbadener-tagblatt.de/region/untertaunus/hohenstein/7509727.htm>

# Wiesbadener Tagblatt

HOHENSTEIN

## Most aus zwei Tonnen Äpfeln

22.09.2009 - HOHENSTEIN

Von *Thorsten Stötzer*

### **KELTERFEST Obst- und Gartenbauverein Strinz-Margarethä setzt neue Technik ein**

Glas, Bembel, Fünf-Liter-Kanister: Diese Auswahl besitzen die Leute beim Kelterfest des Obst- und Gartenbauvereins Strinz-Margarethä, wenn sie sich Apfelsaft kaufen wollen. Der entsteht frisch gepresst vor Ort. Säckeweise liegen die Äpfel auf einem Anhänger, davor steht eine Bütte voll Maische und die über 100 Jahre alte Handpresse.

Das historische Stück ist fast ein Heiligtum im Verein. "Wenn die alte Kelter nicht gewesen wäre, gäbe es keinen Obst- und Gartenbauverein", stellt der stellvertretende Vorsitzende Bernd Scheliga klar. Im Alltag geht es allerdings sehr viel moderner zu. Gerade haben die Strinzer investiert, keine Maschine im Kelterhaus ist heute mehr als zwei Jahre alt. Das erleichtert das Schaffen und sorgt für Arbeitssicherheit. Pasteur- und Abfüll-Apparat hat der Verein zuletzt erworben. Überall blinkt Edelstahl, als Scheliga die Verarbeitungsschritte erklärt. Förderschnecke, Gegenstromwäsche, Rätzmühle oder Portionierer sind wichtige Stationen für das Obst. Im Pasteur wird bei 78 Grad Celsius aus dem Most schließlich Apfelsaft. Der lässt sich dank der neuen Technik dann in Beutel mit zehn Litern Inhalt abfüllen.

"Statt 300 Liter wie im vergangenen Jahr können wir jetzt 700 Liter Saft in der Stunde erzeugen", berichtet Scheliga. Zu den weiteren Vorteilen zählt er, dass der neue Pasteur mit Erdgas und nicht mehr mit Strom läuft. Doch eigentlich sei das Funktionsprinzip der historischen Packpresse in der neuen Kelter noch zu erkennen: Hydraulik hat lediglich die alte Spindel ersetzt.

Die Tradition kommt also nicht zu kurz. Das beweisen ein Blick auf Scheligas Kappe, an der Ansteck-Buttons mit einem Bembel-Emblem und dem Slogan "Süßgespritzter Nein Danke" hängen und ein Rundgang. Das Kelterfest bietet Kartoffelpuffer, Fisch, Kürbissekt und andere Spezialitäten, die nicht auf jeder Kerb zu haben sind. Es gibt ein Preisrätsel, Kinder dürfen basteln, töpfern und spielen. Vieles wurde gestiftet, berichtet der Vereinsvorsitzende



Wolfgang Schneider und Stefan Schröder (von links) beim Keltern in Strinz-Margarethä. wita / Martin Fromme

Christian Rzeznik, der sich zudem über das Engagement von 70 Helfern freut. Zwei Tonnen Äpfel sind zu verarbeiten, dabei sei die Zusammenarbeit mit der Baumschule Reinsch aus Wallbach wichtig, denn "alleine könnten wir das gar nicht bestreiten".

Apfelwein zählt natürlich auch zum Sortiment. "In dem steckt die Sonne des vorletzten Sommers", schwärmt Rzeznik. 2009 stuft er als "sehr schlechtes Apfeljahr in der Region" ein, bei Kernobst wie Kirschen, Quetschen und Mirabellen sei der Ertrag besser. Nach der Rekord-Apfelernte des vergangenen Jahres "ist das ein völlig normaler Zyklus". Ohnehin liegt dem Verein nicht an Massenerträgen, vielmehr geht es um den Schutz von Natur und Landschaft, denn die nennt der Vorsitzende die "gud Stubb" der Gegend. 3000 Bäume hat der Obst- und Gartenbauverein seit seiner Gründung 1993 vermittelt und Beratung über Sortenwahl und Schnitt geboten. Einen weiteren Schritt unternimmt nun Ulrich Schultze, der sich in Abstimmung mit seinen Vereinsfreunden privat eine mobile Kelter beschafft hat. Mit der will er im Umland unterwegs sein, damit die Bürger aus ihren eigenen Äpfeln Saft herstellen können. Das werde dazu motivieren, die Bäume im eigenen Besitz zu pflegen, hofft er.

---

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2010

Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main