

# Kelterfest beim Obst- und Gartenbauverein Strinz-Margarethä



Alle Hände voll zu tun haben die Helfer an der Kelter in Strinz-Margarethä.  
Foto: wita/Martin Fromme

*Von Thorsten Stötzer*

STRINZ-MARGARETHÄ - Mit Drahtkörben werden die Äpfel aus einem Wasserbad entnommen und in eine Reibe geschüttet. Zerkleinert füllen Helfer sie danach in eine alte Pack-Kelter. Die Besucher des Kelterfestes im Hohensteiner Ortsteil Strinz-Margarethä können wieder einmal zuschauen, wie ihr Apfelsaft entsteht, der später in allen Dimensionen vom Glas bis zum Kanister über die Theke geht.

In diesen Tagen startet auch die reguläre Keltersaison beim gastgebenden Obst- und Gartenbauverein Strinz-Margarethä. Diesmal werden die Mitglieder bei der Arbeit mehr Platz haben, berichten der Vorsitzende Christian Rzeznik und sein Stellvertreter Bernd Scheliga, denn der Anbau ans Kelterhaus ist fertig und steht erstmals zur Verfügung. Er soll zum Beispiel mehr Arbeitssicherheit garantieren.

Auffälliger Spezialboden

Der Spezialboden mit dem Metallrost in der Mitte fällt auf. Die Namen etlicher Spender kleben auf den weißen Wandkacheln, als Rzeznik und Scheliga Landrat Burkhard Albers (SPD) und anderen Gästen den Anbau zeigen. Das Keltern werde entzerrt durch die Investition, das Reinigen einfacher. Der Verein mit seinen über 400 Mitgliedern kann bei solchen Projekten auf Handwerker und andere Fachkräfte bauen. „Pflegen, pflanzen,

verwerten – diese Kette ist wichtig“, erklärt Rzeznik zu den Grundsätzen. Daher bemühe man sich, Kompetenzen zu vermitteln, etwa zur Frage „wie mache ich Apfelwein?“. Letztlich sei es egal, ob sich jemand als Naturschützer im Verein engagiere. Dessen Arbeit prägt jedenfalls das Landschaftsbild: Seit der Gründung 1993 wurden mehr als 4000 Bäume über Sammelbestellungen vermittelt.

Beim Kelterfest ist es ebenfalls möglich, Obstbäume zu bestellen oder sich gleich bei einer Baumschule umzuschauen. Was bereits auf Wiesen und in Gärten in Hohenstein steht, trägt in diesem Jahr gute Früchte. „Es ist besser als 2014“, sagt Rzeznik über die Ernte-Aussichten. Wetterbedingt seien die Äpfel etwas trockener und kleiner. Pro Saison liefen zwischen 30 000 und 50 000 Liter durchs Kelterhaus.

In Sachen Weiterbildung setze der Verein auf eine Kooperation mit der Gartenbau-Akademie in Geisenheim. Die Strinzer selbst bieten Vorträge, Schnittkurse und Sortenberatung an. Zudem ist die Information ein Aspekt beim Kelterfest, das bei traditionell gutem Wetter wieder Landleben unter freiem Himmel an und in der Aubachhalle verkörpert. Von Raschelsäcken bis zu Bembeln reicht die Handelsware.

Äpfel im Sack stehen im Mittelpunkt eines Schätzspiels. Gutes Essen, das über Gegrilltes und Kuchen hinausgeht, prägt ebenso die Veranstaltung: Kesselgulasch und Kartoffelpuffer dampfen an den Ständen. Apfel-Secco und Edelbrände locken Erwachsene an, während Kinder auf der Hüpfburg toben. Holzkunst und Bücher-Flohmarkt stärken den familiären Charakter. Und in der Halle wird außer dem Naturprodukt Honig eine Innovation feilgehalten: handgemachte Schafsmilchseife.