



Sebastian und Paul haben körbweise Äpfel mitgebracht, um mit Paula Saft zu pressen. In den bereit stehenden Kanistern wird das gesunde Getränk dann abgefüllt. Die drei erzählen, wie es gemacht wird. Foto Annette Zoepf

Obstpresse Apfelreste aus dem Bärenkeller sind dann noch Leckerbissen für die Rehe

VON PAULA PRINT UND PETER KÖHLER

Bärenkeller Ein Glas Apfelsaft ist etwas Feines. Paula mag vor allem, dass er süß, aber auch ein bisschen säuerlich schmeckt. Aber wie wird aus Äpfeln Saft? Die Paula fragt im Bärenkeller nach, denn dort stehen die meisten Häuser in Gärten mit Obstbäumen. Außerdem macht die Siedlergemeinschaft Bärenkeller Süd-Mitte mit ihrer Obstpresse frischen Apfelsaft. Sie ist jetzt zur Erntezeit in Betrieb.

Die zwölfjährige Anna war schon öfter beim Pressen dabei. Sie hat mit



Und rein damit: So wird das Obst aus dem Garten auch verwertet.

ihrem Opa die Äpfel von den drei Bäumen in seinem Garten aufgesammelt und hergebracht. Das ganze Vereinsheim riecht schon köstlich nach frischen Äpfeln. Große, 20 Liter fassende Kanister stehen bereit, um später den Saft aufzunehmen. Paula wundert sich: So viel Saft steckt in den Äpfeln? Natürlich spritzt es, wenn man in einen Apfel beißt und man schluckt auch viel davon, wenn man ihn kaut. Aber kommt beim Pressen wirklich so viel zusammen?

Klar, meint Georg Säule, als der Siedler-Vorsitzende Robert Dettenrieder die Presse anlaufen lässt. „Aus einem Zentner Äpfeln bekommt man bis zu 60 Liter Saft.“

Anna hat zusammen mit Paul und Sebastian dem Opa geholfen, die Kübel mit der Ernte zu einem viereckigen Kasten zu tragen und hineinzuschütten. Die Äpfel plumpsen in ein Wasserbad. Das ist sehr trickreich gebaut. Denn darin werden die Äpfel zuerst einmal gewaschen. Ganz unten in dem Kasten sitzt eine starke Pumpe. Sie saugt die Äpfel in ein Rohr. In dem Rohr dreht sich eine Metallschnecke, mit der die Äpfel wie in einer Plätzchenpresse befördert werden.

Oben, unter der Decke, sitzt die Mühle und zerhackt die Äpfel zu Brei, aus dem schon der Saft herausläuft.

Georg Säule öffnet vorsichtig eine Klappe und lässt eine Portion Brei heraus. Robert Dettenrieder hat vorher schon ein viereckiges Holzgitter in eine stabile Metallwanne gelegt und mit einem großen Tuch bedeckt. Der Apfelbrei fällt auf das Tuch und die Männer verteilen ihn ungefähr so hoch wie drei Brotscheiben. Dann klappen sie das Tuch zusammen und legen das nächste Holzgitter drauf. Durch das Gitter kann das Saft später ablaufen. Ungefähr zehn Lagen Apfelbrei schichten sie so aufeinander.

Dann geht es los mit dem Pressen. Ein Hydraulikstempel fährt die Wanne nach oben und drückt sie immer fester gegen eine massive Metallplatte. Jetzt läuft der Saft in Strömen heraus und die Männer fangen ihn in Eimern auf.

Lies dich schlau

- **Gesundes** Zum Saftpressen nimmt man nur frische Äpfel ohne faulige Stellen oder Würmer. Viele Gärtner schneiden die schlechten Stellen aus.
- **Sorten** Außer Äpfeln kann man praktisch alle Obstsorten pressen, zum Beispiel Birnen oder Beeren.
- **Haltbarmachen** Wenn man frischen Apfelsaft aufhebt, beginnt er bald zu gären. Dann entsteht Apfelwein. Verantwortlich

Als die Presse wieder nach unten gefahren ist, liegt in den Tüchern eine ziemlich trockene, bröckelige Masse. Auf die hat Werner Göttler schon gewartet. Er ist Jäger und füllt sie in ein blaues Fass. Im Winter legt er die Apfelreste im Wald aus, denn für die Rehe sind sie echte Leckerbissen.

Praktisch, denkt sich die Paula da bleibt kein Abfall mehr übrig. Paul und Sebastian haben beim Pressen zugeschaut und gestaunt. „Das war schon toll. Vor allem, dass so viel Saft herausgekommen ist. Aber wenn der Apfelbrei aus der Mühle fällt, sieht es schon ein wenig eklig aus“, sagt Paul. Trotzdem wird er von dem Apfelsaft trinken obwohl er eigentlich am liebsten Spezi mag.

dafür ist natürliche Hefe, die auf den Schalen sitzt. Wenn man die Gärung verhindern möchte, muss man den Saft pasteurisieren. Er wird für einige Sekunden erhitzt.

- **Hitze** Dadurch werden die Hefe und Bakterien zerstört und der Saft bleibt lange haltbar. Aus dem gleichen Grund wird übrigens auch Milch pasteurisiert.
- **Zentner** Entspricht 100 Kilo, kpk

