

---

Dienstag, 29.10.2019, 03:00 Uhr

Erstes Apfelfest am Bürgerhaus Hühnerstall begeistert die Besucher

## Von der Frucht zum Saft



Fröhlich schleppen Ute Jungeleit-Rohde und Daniela Toman die Kisten mobilen Moststation. Foto: Manuela Fortmeier

Verl (WB). Äpfel sind nicht nur reich an Vitaminen und das Lieblingsobst vieler Menschen, sondern auch eine Frucht, die schon viele Dichter zu unvergesslichen Versen inspiriert hat. Von Manuela Fortmeier

Erstmalig hat der Verein Hof Diekämper – natürlich leben und lernen dieser beliebten Frucht ein Fest gewidmet und es folgerichtig »Apfelfest« genannt.

Schon am frühen Samstagmorgen herrscht am Bürgerhaus Hühnerstall an der Apfelpresse der »Mobilen Most-Manufaktur« reges Treiben. Immer wieder fahren Fahrzeuge mit prall gefüllten Körben, in denen sich Äpfel befinden, vor. Sie alle haben sich beim Verein

angemeldet, um direkt vor Ort aus den Äpfeln frischen Apfelsaft pressen zu lassen. Ein spannender Vorgang, den nicht nur die kleine Marie (2), deren Lieblingspeise Äpfel sind, mit Begeisterung genau beobachtet.

## Apfelsaftfest



1/22



Foto: Manuela Fortmeier

Aus der ganzen Region sind am Vormittag Interessenten gekommen, um ihre Früchte zu Saft verarbeiten zu lassen. In der großen Presse der Most-Manufaktur, die eigens dafür nach Verl-Bornholte gekommen ist, wird das Obst in großen Portionen nacheinander frisch gepresst. »Mindestens fünfzig Kilo Obst, es dürfen auch Quitten oder Birnen sein, sind für einen Pressvorgang notwendig«, erklärt Wolfgang Diekmann. Etwa mit 60 bis 75 Prozent Saft kann man pro Kilo Äpfel rechnen. Dabei sind die sichtbaren Arbeitsabläufe der mobilen Mosterei nicht nur für Kinder sehenswert und interessant.

Zuerst wird das Obst in einen Schacht eingeworfen. Von dort aus wird es automatisch zum ersten Waschvorgang weiterbefördert, bevor es in die Hauptwäsche gelangt. Danach gelangen die Äpfel vollautomatisch in das Mahlwerk, wo sie von vier Druckwalzen und einem Pressband gepresst werden. Der so entstandene Saft wird noch vor dem Abfüllen in Kanister einmal abgeseibt, bei 80 Grad erhitzt und so zu einem haltbaren Fruchtsaft pasteurisiert. »Bei diesem Vorgang werden die Keime beseitigt, und der Saft bleibt dennoch naturtrüb, die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben erhalten«, sagt Diekmann.

»Die gepressten Schalen sehen aus wie leckere Pizza,« findet Sebastian Wolter und ist fasziniert. Dann ist er neugierig und probiert. »Ganz schön trocken, die Maschine ist superprofessionell und funktioniert perfekt.«

»Der Apfelsaft ist der Hammer. Es gibt keinen besseren, als diesen frisch gepressten«, sagt Ralf Pohl. Zusammen mit seinem Kumpel Sven Kwiotek ist er mit rund achtzig Kilogramm Äpfeln aus Bielefeld nach Bornholte gekommen, um sie an der mobilen Mostmaschine verarbeiten zu lassen.

## **Ins Schwitzen geraten**

Ganz schön ins Schwitzen geraten auch Iva Potrebowa (erste Vorsitzende des Vereins Hof Diekämper- natürlich leben und lernen und Daniela Toman (Vorsitzende des Förderkreises Stadtpark-Botanischer Garten Gütersloh. Einen ganzen Anhänger, voll beladen mit Äpfeln haben sie gesammelt, die nun ebenfalls zu Saft gepresst werden sollen. »Wir werden den Saft in den nächsten Tagen an den Förderverein, und wenn noch etwas übrig bleibt, an die Kindertafel verteilen«, sagt Toman. Rund 400 Kilogramm haben sie gesammelt, sind dafür extra in die Heimat von Potrebowa nach Tschechien gefahren, wo ihre Eltern Obstbäume besitzen.

Nachdem die Arbeit am frühen Nachmittag erledigt und viele Pakete Apfelsaft abgefüllt worden sind, widmen sich die Vereinsmitglieder zusammen mit den großen und kleinen Gästen dem gütlichen Teil des ersten Apfelfestes. Während die Kinder sich auf den Fahrzeugen des Spielmobils vergnügen oder Apfelmandalas anmalen und den frisch gepressten Apfelsaft probieren, genießen die Erwachsenen Kaffee und mehrere Sorten frisch gebackenen Apfelkuchen im herbstlichen Sonnenschein. Äpfel haben eben ganz schön viel zu bieten.