

13. Oktober 2015

Wo aus Äpfeln der süße Saft rinnt

Denzlingens Heimatverein und das Jugendzentrum trotten insgesamt 400 Liter Saft.



Oben kommen Äpfel rein, unten fließt der Saft. Foto: Christian Ringwald

DENZLINGEN "Heimat" ist zur Zeit in aller Munde und das Fernsehen berichtet zur besten Sendezeit fast täglich. Der Heimat- und Geschichtsverein mit seinem Vorsitzenden Joachim Müller-Bremberger hat sich alter Erntemethoden verschrieben. Am Heimethues war es mal wieder soweit, der Verein hatte am Samstag – in Zusammenarbeit mit der Aktion Jugendzentrum – zum Apfelsaft pressen eingeladen. Dazu hatte der Verein eine historische Rätsche und eine Trotte auf dem Platz vor dem Heimethues aufgestellt – und einen Wagen voller Äpfel.

Wie in den vergangenen Jahren war die Resonanz groß, und mit Freude und Tatkraft gingen vor allem junge Denzlinger an die Arbeit. Die Äpfel wurden zunächst gewaschen

– auch dafür gibt es ein historisches Gerät. Dann kamen die Äpfel in eine der Rätschen. Dort wurden sie zerkleinert. Die so gemahlene Äpfel wurden dann in der Trotte gepresst – und so wurde aus Äpfeln frischer, feiner Apfelsaft.

Apfelsaft und der daraus gewonnene Most, so Müller-Bremberger, waren früher die "Tagesgetränke" auf dem Land. Beim "Apfelsaft-Pressen" will der Heimatverein auch ein Stück weit pädagogische Arbeit leisten. Viele Kinder wüssten heute nicht mehr, wie aus Äpfeln Saft entstehe. Unterstützt wurde die Aktion am Samstag auch von den beiden Denzlinger Landwirten Christoph Höfflin und Walter Schwaab, beide hatten mehrere Kisten voll Äpfel gespendet. Aber auch Einzelpersonen brachten Obst. Schlussendlich gab es gut 400 Liter Saft, der teils vor Ort getrunken aber größtenteils in Flaschen und Kanister abgefüllt und mit nach Hause genommen wurde.

Am Samstag wurde nicht nur Saft gepresst sondern auch Apfelkühle gebacken. Dazu wurden große Boskop-Äpfel in Scheiben geschnitten und dann in Teig gelegt und schließlich in Fett ausgebacken – eine alte ländliche Spezialität, fast schon vergessen, aber wie sich am Samstag zeigte noch sehr beliebt. Die rund 500 Portionen wurden den Damen fast aus den Händen gerissen.

Der Heimat- und Geschichtsverein nennt eine Menge landwirtschaftlicher Gerätschaften sein Eigen. Alle werden liebevoll gepflegt und sind zumeist in einem funktionsfähigen Zustand, dafür sorgen die Männer der Dienstagsgruppe mit ihrem "Chef" Hermann Buggle. Die etwa zehn Helfer sind handwerklich begabt und technisch versiert. So haben sie sogar schon einen Traktor hergerichtet. Im vergangenen Jahr bekamen sie eine wahre Rarität, eine Most-Hexe. Dieses Gerät vereint Rätsche und Trotte. So werden oben Äpfel eingegeben und unten läuft Saft raus. Zwei Laufbänder übernehmen dabei die Funktion des Pressens. Der Wirkungsgrad ist freilich weit geringer als der einer richtigen Trotte. Ein kleines technisches Wunderwerk ist die Most-Hexe gleichwohl und vor allem eine Rarität. Von den in Denzlingen Aktiven hatten einige von solch einem Gerät schon gehört, gesehen hatte es noch keiner. Gleichwohl haben die Männer um Hermann Buggle – ein pensionierter Maschinenbau-Techniker – die Most-Hexe über den vergangenen Winter repariert und restauriert und dafür um die 400 Stunden ehrenamtlich aufgewendet. Am Samstag wurde das Gerät erstmals vorgeführt und das mit ziemlichem Stolz, schließlich gibt es wohl in ganz Deutschland allenfalls nur noch wenige Dutzend solcher Maschinen.

Autor: cri

Videos, die Sie auch interessieren könnten

by Taboola

