



Apfel, Apfel, Äpfel: Walter Stahl, Geschäftsführer des Kreisverbands Wetzlar für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege, und Hans Löw, Beisitzer im Kreisverband, bereiten das Obst zum Kellern vor. (Fotos: Finger)

Vom Apfel zum Most

Kelterer haben derzeit Hochsaison / „Wird ein Rekordjahr“

VON ANN KATHRIN FINGER

Schöffengrund/Wetzlar. Im Garten von Walter Stahl in Schwalbach stapeln sich die Äpfel körbewise. Über 1,5 Tonnen hat der Geschäftsführer des Kreisverbands Wetzlar für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege von seinen Bäumen geerntet. Daraus wird nun Apfelsaft und Most gepresst.

Zusammen mit Hans Löw, Beisitzer im Kreisverband Wetzlar für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege, hat der 70-Jährige in seinem Garten eine Applepresse aufgebaut. Bis zu 560 Liter Most keltert Walter Stahl an einem Vormittag. Der Duft der frisch gepressten Äpfel lockt jedoch nicht nur die Nachbarschaft an, auch Wespen schwirren um die von Hans Löw umgebaute Packpresse herum.

Für die Herstellung von Saft und Wein verwendet Walter Stahl sogenannte Tafeläpfel. Die Sorten „Piros“, „Florina“ und „Rebella“ eignen sich gut für das Kellern, berichtet er. Insgesamt hat der Schwalbacher 21 Apfelsorten in seinem Garten stehen. „Wir haben ein gutes Apfeljahr, denn wir können jetzt schon eine überdurchschnittlich gute Ernte einfahren“, erklärt Walter Stahl, der seit 45 Jahren Äpfel keltert.

Und wie funktioniert's? Bevor die Äpfel ausgepresst werden, müssen sie sortiert und gewaschen werden. Mit vom Apfelsaft klebrigen Händen un-



Zunächst werden die Äpfel geschreddert (Foto links). Die so entstehende Masse füllen die Helfer dann in die Presse ein (Foto rechts).



tersucht Walter Stahl jeden Apfel genau.

■ Nach drei Wochen Gärung ist der Apfelwein fertig

„Zum Kellern verwende ich nur gesundes Obst, Faulstellen werden gleich herausgeschnitten“, sagt der erfahrene Kelterer. Anschließend werden die Äpfel geschreddert und zur Maische verarbeitet. Sechs Lagen mit kleinen Apfelstücken stapeln Walter Stahl und Hans Löw auf die Packpresse. Durch die Hydraulik werden die geschredderten Äpfel schließlich zusammenge-

drückt und der Saft fließt durch einen Schlauch in den bereitgestellten Auffangbehälter. Auf diese Weise werden pro Vorgang 20 bis 25 Liter Most gepresst.

Mit einem Refraktometer misst Hans Löw abschließend den Zuckergehalt. „Alles ab 48 Grad Oechsle ist gut“, erklärt er. Um aus dem Saft Apfelwein herzustellen, fügt Walter Stahl Naturhefe und Wasser hinzu. Ein Röhrchen, der so genannte „Gärspond“, verschließt den Behälter. Nach dreiwöchiger Gärung ist der Apfelwein fertig. Hat Walter Stahl genug Obst gekeltert, werden mit den restlichen Äpfeln Kuchen gebacken, Apfelringe getrocknet und Apfelmus und -gelee hergestellt.

Auf gleiche Art und Weise -

nur mit größeren Pressen - keltern auch die großen Kelterbetriebe. Diese haben zurzeit Hochsaison. Bei der Kelterei Müller aus Butzbach-Ostheim wurden bis jetzt 3000 Tonnen Äpfel verarbeitet.

Die Ernte in diesem Jahr sei durchschnittlich, jedoch besser als im vergangenen Jahr. Durch das gute Wetter im Frühling und den sonnigen September reift das Obst auch früher. „Das wird ein Rekordjahr“, prophezeit Christof Heil, Geschäftsführer der Kelterei Heil. Die Kelterei aus Laubeschbach will den Kelterbetrieb bis Anfang November laufen lassen.

■ Informationen zu Apfelannahmestellen in der Region finden Sie im Internet auf www.mittelhessen.de