

WALDSHUT-TIENGEN vor 22 Stunden

Die reiche Obsternte aus der Region landet in der Presse des Mostvereins Eschbach

Der Mostverein Eschbach verwandelt Äpfel in Saft und Apfelwein. Die Menschen aus der Region liefern ihre Früchte zum Pressen an und freuen sich über den Saft.



Presse: Alois Schupp setzt die Presse in Gang und der Saft beginnt zu fließen. | Bild: Manfred Dinort

VON MANFRED DINORT

Die Bäume hängen voll Obst und die Mosterei Eschbach hat wieder geöffnet. Trotz Rekordernte läuft aber der Betrieb in geordneten Bahnen. „Früher bildeten sich oft lange Warteschlangen, die manchmal bis zum ‚Ochsen‘ reichten“, erinnert sich Maschinist Alois Schupp vom Mostverein Eschbach. „Heute ist alles minutiös geplant.“ Regie führt Claudia Buselmeier, die unter Berücksichtigung der Obstmenge die Termine einteilt. So läuft alles wie am Schnürchen, es gibt kein Gedränge, keine Wartezeiten. Heute haben sich Kunden aus Bad Säckingen, Dogern, Birndorf, Görwihl, Hartschwand, Eschbach, Harpolingen, Schachen und Oberalpfen angemeldet.



Anlieferung: Das Obst wird in den Fülltrichter geschüttet. | Bild: Manfred Dinort

Es ist 11.30 Uhr. Franz Huber aus Hartschwand ist an der Reihe. Er hat mehrere Säcke in seinem Auto verstaut, mehr als 100 Kilogramm Äpfel sind darin. Einen nach dem andern leert er in den Fülltrichter aus. Über ein Förderband gelangt das Obst in das Waschbad, dann über ein Förderband in den Mahlgang. Von hier geht es weiter zur Presse.



Zwischenschritt: Das gemahlene Obst wird zum Pressen vorbereitet (von links): Veronika und Herbert Lütke mit Maschinist Alois Schupp.
| Bild: Manfred Dinort

Sobald die Presse bestückt und in Gang gesetzt ist, beginnt der Saft in die Auffangwanne zu fließen. Ein Becher steht bereit, um eine erste Kostprobe zu nehmen. „Köstlich!“ So lautet das Urteil. Ein paar Häuser weiter kann der Saft pasteurisiert und ohne Zusatz haltbar gemacht werden. Der Saft wird auf 75 Grad erhitzt und in spezielle Kunststoffbeutel abgefüllt, die in Kartons eingelegt sind. Dann kommt Hans-Jürgen Bannasch. Er hat auf seinem Frontlader mehr als 100 frisch gefüllte Saftkartons geladen – alle für den Eigenbedarf. „Die Verhältnisse in diesem Jahr waren ideal“, sagt er. „Früher sind die Äpfel oft unter den Bäumen verfault, heute kann man sie in gutem Zustand auflesen. Den Rest schütteln wir runter.“



Verarbeitung: Das gemahlene Obst wird in Tücher eingeschlagen und dann gepresst. | Bild: Manfred Dinort

Neben dem Eingang steht ein Anhänger für die ausgepressten Reste, den Trester. Der kommt aber nicht auf die Deponie, sondern ist begehrt als Ziegen- oder Kaninchenfutter, als Beimischung für das Futter der Rehe und Alpakas.

Inzwischen ist auch der „Chef“ eingetroffen, Harald Würtenberger, der Vorsitzende des Mostvereins Eschbach. Er hat zwei Säcke Obst im Gepäck. „Der Saft ist für das Gasthaus ‚Ochsen‘ bestimmt, der auf seiner Speisekarte Zwiebelkuchen mit Speck und frisch gepressten Apfelsaft anbietet“, erklärt er und fügt hinzu: „Bestes Beispiel für Direktvermarktung und kurze Wege.“



Dann präsentiert er die aktuellen Produkte des Mostvereins. Neu im Programm ist der Apfelsecco „Libata“ (Abkürzung für Liederbachtal), der in Kooperation mit einem Erzinger Weingut angebaut wird. Die Produktion soll in diesem Jahr auf 2000 Flaschen erhöht werden. In diesem Jahr kommt eine neue Kreation dazu, der „Öpfelwii“, ein lieblicher Wein, der angenehm zu trinken sein soll. Eine Möglichkeit zum Verkosten gibt es demnächst beim Eschbacher Most- und Schlachtfest, am Sonntag, 30. September. Inzwischen ist Franz Huber fertig. Er will seinen Saft sterilisieren und in Kartons abfüllen lassen. „Die restlichen Äpfel pflücken wir und lagern sie ein“, sagt er.

Auch Mostessig entsteht

Dann ist das Ehepaar Lütke aus Eschbach an der Reihe. Sie haben ein halbes Dutzend Säcke dabei, um ihre Mostvorräte wieder aufzufüllen und frischen Mostessig herzustellen. Dem Most mischen sie Schlehenbeeren bei, damit er seine helle Farbe behält. Veronika Lütke selbst trinkt den Most nicht pur, sie trinkt ihn als Schorle.

Schnelle Reparatur

Zwischenzeitlich gibt es ein technisches Problem: die Saftpumpe funktioniert nicht einwandfrei. Sofort ist Johannes Lehmann zur Stelle, der den Schaden schnell behebt. Er hat auch die Steueranlage gebaut, mit der die Prozesse koordiniert werden. Es ist 12.35 Uhr. Der Nächste ist dran: Kunden aus Harpolingen, die ihren Anhänger bis zum Rand mit Obst gefüllt haben.

Der Verein

Der Mostverein Eschbach wurde 2003 gegründet und zählt inzwischen rund 100 Mitglieder. Vorher wurde die Anlage von der Stadt betrieben. Seitdem wächst die Zahl der Nutzer, jedes Jahr sind es mehr. In den 60er Jahren zählte sogar das Kloster St. Blasien zu den Kunden. Im Protokoll aus dem Jahr 1960 ist vermerkt, dass das Kolleg am 21. Oktober 8700 Liter mosten ließ. Am Sonntag, 30. September, findet wieder das Eschbacher Most- und Schlachtfest statt.