



☒ DIESE SEITE DRUCKEN (Version vom: 04.10.11)

Mansfeld-Südharz

SAFT AUS «SCHÖNEN VON NORDHAUSEN»

SÜDHARZER OBSTTAGE Wenn Erntegut verarbeitet wird, hilft das der Region.

VON STEFFI ROHLAND, 29.09.11, 18:46h, aktualisiert 29.09.11, 22:50h

ROSSLA/MZ. Sichtlich zufrieden beobachtet René Schmidt, wie seine Apfelernte in der Maschine verschwindet, gewaschen und geschnitzelt wird. Mit geübten Handgriffen packt Heinz Karg die Apfelschnitzel in Tücher und legt das Päckchen unter den Stempel der Saftpresse. Der gewonnene Saft wird auf 80 Grad erhitzt und in Behälter zu drei oder fünf Liter abgefüllt.

Es sind alte Apfelsorten, wie Zabergäu, Haberts Renette und der Schöne von Nordhausen, die René Schmidt zu Apfelsaft verarbeiten lässt. "Manche alten Apfelsorten, wie der Prinzenapfel (Schafsnase), haben einen sehr guten Geschmack, aber sie halten sich nicht lange", sagt er. Da ist ihm die Saftlösung ganz recht. "Mir tut es in der Seele leid, wenn die Äpfel liegen bleiben", sagt er. "Mit der Menge, die heute verarbeitet wird, reiche ich ein ganzes Jahr." Deshalb gehört er schon seit Jahren zu den treuen Kunden an der Mobilien Mosterei im Biosphärenreservat Karstlandschaft Südharz.

In diesem Jahr kommt die Mobile Mosterei von der Markus-Gemeinschaft vom Gutshof Hauteroda (Kyffhäuserkreis). Neben Heinz Karg und Klaus Bierbach, die die Obstpresse bedienen, helfen Mitarbeiter des Biosphärenreservates beim Einfüllen und Verpacken des Apfelsaftes. Dank der Voranmeldungen entstehen keine Wartezeiten. Im Gegenteil, manche kommen schon eher, um mit den Gleichgesinnten zu schwatzen. Die Abfüllmaschine ermöglicht es, auch mal zu probieren. Schließlich entsteht aufgrund der unterschiedlichen Apfelsorten ganz individueller Saft.

Reinhold Brandl aus Sangerhausen gehört diesmal zu denjenigen, die sich den Ablauf erst einmal anschauen. "Vor zwei Jahren haben wir unsere Apfelsorten in Tilleda bestimmen lassen", sagt er. "Ich denke, bei der nächsten Aktion sind wir mit dabei." Er war skeptisch, was die längere Lagerzeit betraf, aber als er die positiven Erfahrungen der verschiedenen Leute hörte, war er gänzlich überzeugt. Darüber freuen sich auch die Mitarbeiter des Biosphärenreservates Karstlandschaft Südharz. Ronald Hentschel, der die "Südharzer Obsttage" organisiert, sagt: "So kommen wir Stück für Stück unserem Ziel näher, dass das in der Region vorhandene Obst wieder genutzt wird."

Das entspricht dem Motto der Aktionswochen zum Tag der Regionen: "Wer weiter denkt, kauft näher ein."

René Schmidt und Ronald Hentschel sind sich darüber einig, dass eine Verarbeitung des regionalen Obstes eine Kettenreaktion in Gang setzen könnte. "Denn, wenn das Obst genutzt wird, werden auch die noch vorhandenen Plantagen und Obstgärten gepflegt", so Schmidt. Auch die Junior-Ranger des Biosphärenreservates werden mit diesem Thema ganz praktisch vertraut gemacht. Sie haben bei ihrem letzten Treffen selbst Äpfel aufgesammelt, die mit der Mobilien Mosterei zu Saft verarbeitet wurden. Die kleinen Besucher der Kita "Zwergenpalais", die sich auch die Arbeit der Mobilien Mosterei anschauen, durften jedenfalls schon einmal von dem Saft probieren.

Direkter Link zum Artikel: <http://www.mz-web.de/artikel?id=1315819401568>
