

Wie aus Äpfeln Saft wird

20 Schüler der Nikolaus-Obertreis-Schule besuchten Kelterhaus in Oberlinxweiler

20 Jungen und Mädchen der Klasse 1d der Nikolaus-Obertreis-Schule konnten bei ihrem Besuch im Kelterhaus in Oberlinxweiler erfahren, wie aus Äpfeln Saft hergestellt wird. Die Kinder waren begeistert.

Oberlinxweiler. Wie wird aus Äpfeln Saft gemacht? Das erfuhren 20 Jungen und Mädchen der Klasse 1d der Nikolaus-Obertreis-Schule bei ihrem Besuch im Kelterhaus in Oberlinxweiler. „Hmm, schmeckt der Apfelsaft gut!“, schwärmten die Kinder und tranken genussvoll den goldfarbenen Saft. „So zwischen süß und sauer, aber lecker“, lobten sie das Getränk. Als besonderes Schmankerl hatte die Nachba-



Kelterwart Rudi Wern zeigt den Kindern im Pressraum, was nach dem Pressen im Tuch übrig bleibt (Trester). FOTO: CHRISTA GREGORIUS

Heimat Modern
SZ-Serie

rin Ilse Fuchs Muffins und Nussecken für den Nachwuchs gebacken. Sie gingen weg wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Die Schulkinder mit ihrer Lehrerin Laura Lensch und einigen Eltern waren Gäste im Kelterhaus Oberlinxweiler. Willi Gregorius, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereines, hatte die Kinder zum Abschluss des Rundganges durch die Kelterei zum Apfelsaftgetränk eingeladen. Alle Grundschulkinder wollten natürlich das Getränk probieren. Der vor Ort ohne Chemie produzierte Saft ist für sie etwas Besonderes. Und auch den Erwachsenen mundete er.

Willi Gregorius, Kelterwart Rudi Wern und die Mitglieder der Keltermannschaft des

Obst- und Gartenbauvereines Oberlinxweiler erklärten und zeigten den Grundschulkindern den Werdegang von der Anlieferung der Äpfel bis zum fertig in Flaschen abgefüllten oder in Bag-in-Box (Fünf-Liter-Behälter) verpackten Saft.

„Aus dem Container fallen die eingesammelten Äpfel in ein Wasserbad. Eine Förder-schnecke transportiert das Obst in eine Mühle“, erklärte Gregorius. Mit großen Augen schauten die Kleinen zu, wie Rudi Wern, Günter Marx und Hans-Walter Mathieu die Presse Lage für Lage mit dem zerkleinerten Obst füllen. Mit dem

ersten Anpressen lief der Saft aus der Presse in einen großen Bottich, von dort weiter über den Filter in die Abfüllanlage. „Hier erhitzen wir den Saft auf etwa 80 Grad“, erklärte Gregorius, „dann wird der heiße Saft entweder in Flaschen oder Fünfliterbeutel abgefüllt.“

Konzentriert bei der Sache

Die Kinder waren konzentriert bei der Sache und stellten Fragen um Fragen. „Wie wird der Saft heißgemacht, wie bekommt der Saft die goldgelbe Farbe und wie funktioniert der Filter?“ Geduldig beantwortete Gregorius die Fragen und er-

klärte die Zusammenhänge. Die Kinder waren vom frisch gepressten Saft begeistert und nahmen stolz ein Fünfliterpaket, Bag-in-Box genannt, als Geschenk des Obst- und Gartenbauvereines mit zur Schule.

Der Obst- und Gartenbauverein Oberlinxweiler beteiligt sich am Bildungsnetzwerk des St. Wendeler Landes und ist ein so genannter außerschulischer Lernort. Dort können Kinder außerhalb der Schule anschaulich lernen. In diesem Fall, wie Apfelsaft gemacht wird. Die Themen werden im Unterricht entsprechend vor- und nachbereitet.

red