

Vorschulkinder auf Apfelsafttour

In Haselbrunner Mosterei verfolgen sie Verarbeitung des selbst geernteten Obstes

Eschenbach. (gpa) Äpfel sind die bekannteste heimische Obstart. Mit ihrer Verwendbarkeit beschäftigt sich in diesem Jahr der städtische Kindergarten. Eine interessante Variante des Apfelgenusses erlebten die Vorschulkinder bei einer Exkursion nach Haselbrunn: In der dortigen Mostanlage wurden sie mit der Herstellung von Apfelsaft vertraut gemacht.

Interessant war für die Kleinen, was Maria Ott, die Leiterin der Mosterei, über Äpfel und Mostherstellung wusste. Sie erfuhren, dass es vor allem wichtig ist, nur reife Äpfel zu verwenden und Winteräpfel unbedingt noch eine Weile an den Bäumen zu lassen, da jeder Sonntag dazu beiträgt, dass der Saft süßer wird. Maria Ott zeigte

den Kindern auch, wie mit Hilfe eines „Refraktometers“ der Zuckergehalt des Obstes festgestellt werden kann. Staunend verfolgten alle die Vorführung dieses Experiments.

Nach so viel Theorie ging es endlich an die Praxis. Die von einer Streuobstwiese des Eschenbacher Obst- und Gartenbauvereins stammenden Äpfel wurden in eine der bereit stehenden Kisten gefüllt und hydraulisch in die Obstpresse befördert.

Ziemlich laut wurde es, als die Äpfel in der Maschine zu Brei gequetscht wurden. Aufmerksam verfolgten die Kinder, wie aus ihren Äpfeln Saft wurde. Maria Ott erklärte die einzelnen Abläufe an der ratternden Maschine.

Das Hauptprodukt ist der Apfelsaft. Die Kleinen konnten sehen, wie er abgefüllt und in Kartons verpackt wurde. Die Apfelreste werden nicht wegwerfen. Der zu Platten gepresste „Trester“ ist bei Förstern begehrt für die Wildfütterung. Endlich kam der sehnsüchtig erwartete Augenblick: Die Kinder durften den eigenen Saft probieren, der zwar etwas trüb aussah, aber vorzüglich schmeckte.

Am Schluss der spannenden Stunde bekam der Kindergarten noch Saft für den Hausgebrauch. Kindergartenleiterin Elvira Brand bedankte sich bei Maria Ott für ihr Entgegenkommen, geduldig den Werdegang vom Apfel zum Saft zu erklären und auch praktisch vorzuführen.



Bevor es ans Mosten ging, erfuhren die Kinder von Maria Ott (links), der Leiterin der Haselbrunner Mosterei, dass es sehr wichtig ist, nur reifes Obst zur Safterstellung zu bringen. Mit im Bild Kindergartenleiterin Elvira Brand (Zweite von rechts).
Bild: gpa