

# Beim Kelterfest geht es um mehr als nur um Äpfel

**Heusenstamm (pep)** – Zu einer beliebten Veranstaltung für die ganze Familie hat sich das Kelterfest des Gesangvereins Konkordia am Bannurmuseum entwickelt, dass die Sänger am vergangenen Sonntag gemeinsam zum 13. Mal feierten. Rund um das Schaukeltern der frisch gelesenen Äpfel zu süßem Apfelmost gab es weitere frisch zubereitete Köstlichkeiten und einen kleinen Streichelzoo zu entdecken.

„Das Fest wurde in den letzten Jahren bei Familien immer beliebter“, erklärte der Vereinsvorsitzende Bernd Krostewitz. Dieser Entwicklung habe man Rechnung tragen und den jungen Besuchern auch etwas bieten wollen. So kamen in diesem Jahr die Ziegen und Hasen zum Streicheln, eine Kinderecke und ein Traktor mit Anhänger zum darauf rumtollen und spielen neu dazu.

Rund 40 Zentner an Äpfeln haben die Sänger der Konkordia für die Kelterei auf dem Fest gesammelt. Dank eingespielter Arbeitsabläufe der vielen Helfer konnten die Besucher hautnah und in Echtzeit miterleben, wie aus den ganzen Äpfeln nach und nach und dank hohem Wasserdruck der

süße Apfelmost im Glas entstand.

Nachdem die Äpfel im Wasserbad gewaschen wurden, ging es in die Schneidmühle, wo sie gehäckselt unten wieder heraus kamen. In der Wasserdruckpresse, die anstrengende Handarbeit überflüssig macht, wurde dann der ganze Saft des Obstes herausgepresst. Rund 30 Liter Most lassen sich so aus einem Zentner Äpfeln gewinnen. Vom Auffangbecken ging es dann mit einer Pumpe direkt in den großen Tank hinter der Theke, von wo die Gläser und die kleinen Kanister zum Mitnehmen gefüllt wurden. „Da passen zweieinhalb Liter rein, das ist nicht zu viel und nicht zu wenig“, erklärte Krostewitz, zudem passe der Kanister so ideal in den Kühlschrank. Bis zu acht Tage würde sich der frisch gepresste Most halten – doch bei dem leckeren Geschmack dürfte er schon vorher getrunken worden sein.

Der ebenfalls selbst hergestellte und ausgeschenkte Apfelwein stammte aus dem Vorjahr, denn schließlich braucht der Most einige Zeit, um zum Applewoi zu werden. Für den neuen Apfelwein für das



Vom Baum in den Hänger, von dort gewaschen in den Häcksler und die Presse und ab ins Glas – den Weg des süßen Apfelmestes konnten die Besucher direkt miterleben.

Fotos: pep

kommende Jahr wird noch einmal gesondert gesammelt und gekeltet. Bewährt haben sich in vergangenen Jahren auch die Speise: Hausmacher Wurst mit Pellkartoffeln, selbst gemachter Handkäs' mit oder ohne Musik und frisch zubereiteter Apfelpfannkuchen. Besonders die als „Appelschlappcher“ bezeichneten Pfannkuchen sind in jedem Jahr frühzeitig ausverkauft, obwohl von Jahr zu Jahr mehr Teig zubereitet wird.



Das Kelterfest entwickelt sich immer mehr zum Familienfest und bietet auch etwas für die kleineren Besucher.