



Jeder Apfel wird bei der Konkordia genutzt. Trotz trübem Wetter war das Kelterfest der Konkordia am Bannturm wieder ein voller Erfolg.

Foto: Roß

Kelterfest der Konkordia

Mit Äpfeln Tradition pflegen

Heusenstamm (jro) – Rund 40 Zentner Äpfel aus Mühlthal im Odenwald kamen beim Kelterfest der Konkordia in die Presse und bereiteten den Besuchern eine besondere Gaumenfreude. Das trübe Herbstwetter störte indes das beliebte Familienfest am Bannturm kaum.

Schon früh am Morgen hatten die Vereinsmitglieder den Häcksler und die Presse aufgebaut und damit begonnen die Tafeläpfel vom Obsthof Muth zu verarbeiten. „Mittlerweile

kommen die ersten Besucher recht früh und holen sich in kleinen Kanistern den frischen Süßen“, berichtet der Vorsitzende Bernd Krostewitz.

Gegen den landläufigen Trend der Oktoberfeste hat die Konkordia mit ihrem Kelterfest eine heimische Tradition aufgegriffen und damit eine überaus beliebten Veranstaltung in Heusenstamm etabliert. Es ist das 14. Jahr, in dem die Sangesfreunde ihr handwerkliches Geschick unter Beweis stellen. Paul Bach-

mann, Peter Kimmel, Dieter Hock und Jens Krostewitz stehen an Häcksler und Presse. Die vier Vereinsmitglieder sorgen dafür, dass der Nachschub an dem beliebten Saft nicht ausgeht. „Wir sind mittlerweile ein eingespieltes Team und jeder Handgriff sitzt“, berichten die vier.

Neben dem frisch gepressten Apfelmus gibt es auch Apfelwein aus dem vergangenen Jahr: „Nach dem Kelterfest verarbeiten wir noch einmal rund 30 Zent-

ner Äpfel von Streuobstwiesen aus dem Spessart“, berichtet der Vereinsvorsitzende. Dank des höheren Säuregehaltes eignen sich diese Äpfel hervorragend für ein gutes „Stöfche“. Nicht ohne Stolz erklärt Krostewitz, dass in diesem Jahr erstmals auch Heusenstammer Äpfel zu Apfelwein verarbeitet werden: „Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald hat in Patershausen einige Apfelbäume gepflanzt und in diesem Jahr tragen sie erstmals Früchte.“

Während sich die rund 50 Vereinsmitglieder um den Most und die Gäste kümmern, hat Hans Könecke seine Tiere im Blick. Der Rembrücker Züchter ist mit Ziegen, Hühnern und Hasen gekommen. Für die Kinder sind die prämierten Rassetiere eine Attraktion. Gegen Mittag sind schließlich auch die Bänke und dem Zeltdach gut gefüllt und passend zum Most servieren die Vereinsmitglieder Hausmacher Wurst, Handkäse oder Apfelpfannkuchen.