

Kelterfest bei der Konkordia

# 50 Zentner Äpfel zu leckerem Most verarbeitet

**Heusenstamm** (pep) – Wenn Schlossstädter sonntags zur Mittagszeit mit kleinen Plastikkanistern Richtung Schloss unterwegs sind, dann ist es wieder soweit – die Konkordia feiert ihr Kelterfest. In diesem Jahr bereits zum zwölften Mal gab es Leckereien rund um den Apfel.

Schon früh standen die ersten mit ihren kleinen Kanistern Schlange, um sich den frisch gepressten Süßen abfüllen zu lassen.

„Für das Wetter sind wir schon sehr zufrieden“,

blickt der Vorsitzende Bernd Krostewitz zur Mittagszeit etwas skeptisch nach oben, aber durchaus zufrieden in Richtung der Sitzbänke. Während der Kinderchor im Hinteren Schlösschen seine Fortschritte unter Beweis stellte, wurde unter dem großen Dach auf dem Vorplatz bereits kräftig gekeltert. Insgesamt 50 Zentner Äpfel galt es am Sonntag zu verarbeiten. Ein weiterer Teil wurde bereits vor dem Fest gepresst und gärt nun in Fässern zu Apfelwein für

das nächste Jahr. Der Rest wurde beim Schaukeltern direkt in Süßen verarbeitet.

Natürlich gab es mit dem Apfelwein auch das „Hessische Stöffche“ aus eigener Herstellung. Doch die Hauptattraktion blieb das Schaukeltern, bei dem die interessierten Zuschauer den Weg des Apfels vom Baum bis ins Glas nachvollziehen konnten. Nachdem sie im Wasserbad gewaschen wurden, ging es in die Schneidmühle, wo sie gehäckselt unten wieder heraus ka-

men. Als nächstes wurde damit die moderne Wasserdrukppresse befüllt, die sich der Verein vor einigen Jahren angeschafft hatte. Als Faustformel gilt: Ein Zentner Äpfel ergibt etwa 30 Liter frischen Most.

Das Geheimnis des leckeren Geschmacks steckt in der Vielfalt der verwendeten Sorten. Es wurde nicht nur von verschiedenen Streuobstwiesen gelesen, oftmals wachsen dort bunt durchmischt Sorten, die keiner mehr genannnen kann. Nur die Süße in den Äpfeln wird gemessen, teilweise stecken bis zu 60 Prozent drin. Aber auch ein paar herbere müssen für die richtige Mischung hinzutreten. Spätestens als der Regen eine lange Pause machte, strömten die Besucher auf den Platz vor dem Bannturn, um die Köstlichkeiten rund um den Apfel zu genießen. Eine schöne dunkle Farbe und ein kräftiger Geschmack zeichneten den frisch gekelterten Apfelsaft aus, eine gesunder herber Geschmack den Apfelwein. Außerdem gab es Apfelkuchen in verschiedenen Variationen, Hausmacher Wurst, Apfelpfannkuchen und selbstgemachten Handkäse von Helmut Reitz.



Ein Zentner Äpfel ergibt etwa 30 Liter frischen Most. Das heißt, hier muss noch weiter eingefüllt werden.

Foto: pep