

Montag, 07. Oktober 2019, Offenbach-Post / Obertshausen

So süß wie nie

Gesangsverein Konkordia keltert beim traditionellen Fest Apfelsaft

VON BURGHARD WITTEKOPF



Mehr als 35 Zentner Äpfel standen bereit und wurden beim Fest der Konkordia verarbeitet.

Heusenstamm – Die Tage werden merklich kürzer und die Sonne zeigt sich seltener am Himmel. Genau dann, wenn die Natur ihr herbstliches Kleid trägt, ist die richtige Zeit, um die Apfelernte zu bewerten und zu verarbeiten. Während die süßen Äpfel zu leckerem Saft gepresst werden, wird aus den sauren Apfelwein gekeltert.

Wie in den vergangenen Jahren veranstaltet der Gesangsverein Konkordia sein Schau-Kelterfest. Jedes Jahr wird am Bannturm am ersten Sonntag im Oktober der „Süße“ frisch gepresst und ausgeschenkt. Der Saft ist bei den Heusenstammern sehr begehrt. Viele schätzen das goldene Getränk und nehmen sich sogar einen Kanister für zu Hause mit. Es ist bereits das 18. Kelterfest und trotz des widrigen Wetters füllen sich die Bänke wieder schnell.

„Die Äpfel kommen von einem Obsthof im vorderen Odenwald“, erläutert der Vereinsvorsitzende Bernhard Krostewitz. Die beiden vergangenen Sommer waren Jahrhundertssommer und haben einen positiven Einfluss auf die Qualität der Früchte. „Die Äpfel sind dieses Mal absolute Spitzenklasse“, sagt er. Doch die Trockenheit hat den Obstbauern ihre Arbeit erschwert und die Bäume mussten wieder gewässert werden. „Der Ertrag ist dieses Jahr trotzdem deutlich geringer als die Jahre davor“, erläutert Krostewitz. Mehr als 35 Zentner liegen in den Anhängern und warten darauf, dass die Vereinsmitglieder sie verarbeiten. „Wir schätzen, dass wir wieder über 1000 Liter Süßen produzieren“, tippt der Vereinsvorsitzende. Die faulen Äpfel werden aussortiert, die guten in einem großen Bottich sorgfältig gewaschen. Nach dem Zerkleinern im Häcksler ruhen die Stücke an der Luft, um etwas Sauerstoff aufnehmen zu können. Als Nächstes werden die Schnitze in die Presse gegeben. Dann muss nur noch der Deckel drauf und der Kompressor, der den notwendigen Druck erzeugt, gestartet werden. Sofort beginnt der Saft zu fließen. Das süße Nass wird direkt in einen Kübel geleitet. Daraus wird der Süße dann frisch und unbehandelt in Gläser, stilecht natürlich Gerippte, ausgeschenkt.

Die Meister an der Saftpresse, Martin Battenfeld und Jens Krostewitz, kennen den Prozess seit vielen Jahren und wissen, dass der Saft jeden Herbst anders schmeckt. Doch so süß wie dieses Jahr war er noch nie. Begleitet werden die Beiden immer von vielen neugierigen Kinderaugen. Natürlich dürfen sie das Produkt selbst testen und Battenfeld findet neben der Arbeit Zeit, den Prozess kindgerecht zu erklären. Dass das Fest ein solcher Erfolg werden würde, sei vor 18 Jahren nicht absehbar gewesen, erzählt Vereinsvorsitzender Krostewitz. Alles begann mit einer Saftpresse, die im Odenwald zum Verkauf gestanden habe. „Da kam uns die Idee, das Keltern doch mal selbst auszuprobieren und damit eine alte Tradition wieder aufleben zu lassen“, berichtet er.

Das kulinarische Angebot sei mit der Zahl der Besucher gewachsen. Rezepte wie hausgemachter Händkäs oder der Jubiläumsteller mit Preßkopf, Apfelblutwurst und Apfelweinbeißern erfreuen den Gaumen. Auch der „Konkordia Burger“ ist wieder zu haben. Dabei handelt es sich um eine dicke Scheibe gut gewürzten Presskopf, der leicht angebraten wird. Garniert wird die Köstlichkeit mit angebratenen Zwiebeln und serviert in einem knusprigen Brötchen.

Musikalisch unterhalten werden die Zuschauer durch den Gesangsverein Schmalförden 1891. Die Musiker aus der Nähe von Bremen pflegen seit Jahren intensiven Kontakt mit der Konkordia. Die Freundschaft kommt nicht von ungefähr: Konkordiamitglied Gerda Schünemann kommt selbst aus dem hohen Norden und ihr Bruder singt im Gesangsverein Schmalförden.