

So saftig!

„Mehr bio geht gar nicht“, sagt Christian Weber über seine Äpfel. 160 Kilo hat er von vier Bäumen geerntet. Die bringt er zur mobilen Saftpresse nach Schifferstadt. Ein Team der Garten- und Blumenfreunde kümmert sich dort ums Schreddern, Pressen und Abfüllen. Wir haben zugeschaut, wie die frischen Früchte zum haltbaren Saft im Beutel werden.



Wer Äpfel bringt, muss auch mit anpacken: Christian Weber hilft Wolfgang Raschke (links) beim Waschen der Äpfel. FOTOS: GHX



Die geschredderten Früchte werden mit hydraulischer Kraft gepresst.



Der pasteurisierte Saft wird in in Folienbeutel abgefüllt, die Beutel werden in Kartons gesteckt.



22 Fünf-Liter-Boxen lädt Christian Weber ins Auto.

VON GEREON HOFFMANN

SCHIFFERSTADT. Die Äpfel sind frisch. Erst am Abend zuvor hat Christian Weber sie geerntet. „Das sind sehr schöne Äpfel“, sagt Wolfgang Raschke, der dabei hilft, die Früchte zu waschen. Raschke ist der Vorsitzende der Schifferstadter Garten- und Blumenfreunde und hat schon die ein oder andere Apfelernte gesehen. Webers Äpfel sind alle rund und gleichmäßig groß – und sie sehen saftig aus. Perfekt also, um einen leckeren Saft daraus zu pressen.

Der Speyerer bringt seine Äpfel zum ersten Mal zur mobilen Saftpresse ins Schifferstadter Gewerbegebiet. Welche Menge Saft wohl herauskommen wird? „Vielleicht 90 Liter?“, meint er. Mal schauen, was die

Früchte hergeben. Doch bis die Fünf-Liter-Beutel gefüllt werden könne, ist noch einiges zu tun. Die gewaschenen Äpfel kommen erst einmal in einen Schredder. Den haben die Garten- und Blumenfreunde neu angeschafft. Das alte Modell war deutlich kleiner und vor allem musste ständig jemand mit einem Schieber den Apfelbrei herausdrücken. Der neue Schredder ist durch und durch aus lebensmittellichem Stahl. Wenn man die Äpfel oben in den Trichter schüttet, kommt unten ganz einfach das kleingehäckselte Obst heraus.

Dieses grobe Apfelmus packen Hans Gerstner und Gerd Bader in Tücher, so dass immer etwa fünf Zentimeter dicke Schichten entstehen, darauf kommt ein Brett, darauf die nächste Schicht. Während die beiden

packen, reinigt Jürgen Engelhardt die Filter, durch die der Saft nach dem Pressen von Schwebstoffen gereinigt wird. Fünf Lagen stapeln die Männer an der Kelter, dann drückt von oben ein hydraulischer Stempel mit einer Kraft, die 20 Tonnen Gewicht entspricht, auf die Platten. Und siehe da: Der Saft sprudelt nur so heraus.

Bis zu drei Jahren haltbar

Die Pressmaschine hat der Rhein-Pfalz-Kreis zu 90 Prozent bezahlt, als sie vor acht Jahren angeschafft wurde. Die Idee dazu hatte Bernd Frank, damals Umweltbeauftragter der Stadt Schifferstadt, als es darum ging, was mit dem Obst der Streuobstwiesen geschehen soll. So entstand das Saftmobil, das an verschiedenen Orten im

Landkreis Station macht, um Äpfel, Birnen oder Quitten zu verarbeiten.

Aus der Presse läuft der Saft durch Filter und dann in einen verschlossenen Kochbehälter, wo er kurz auf 85 Grad erhitzt wird. Damit werden die allergenwärtigen Hefen, Pilze und Bakterien abgetötet – und der Saft haltbar gemacht. Aus dem Kocher wird die Flüssigkeit in sterile Folienbeutel abgefüllt, an denen ein kleiner Hahn ist. Bleibt der zu, halte sich der Saft im Beutel ungekühlt drei Jahre, angebrochen etwa drei Monate, vorausgesetzt der Hahn werde im Innern vom Saft feucht gehalten, erklärt Frank.

Als alle Äpfel gekeltet sind und der Saft im Kocher ist, staunt Christian Weber über das Ergebnis: Stolz 110 Liter haben seine saftigen Äpfel her-

gegeben. Nach und nach werden die Foliensäcke gefüllt und kommen in Kartons, die den Inhalt schützen und besser zu handhaben machen. Für einen Fünf-Liter-Behälter zahlen die Kunden fünf Euro Kostenbeitrag.

Während die Abfüllung noch läuft, fragt Weber bei Raschke nach der Pflege der Apfelbäume. Die haben nämlich hohe Triebe entwickelt. „Wasserschosser“, Wassertriebe, seien das, erklärt Raschke. „Und wo kann ich lernen, wie man die Bäume richtig schneidet?“, fragt Weber. „Bei uns“, sagt Raschke und verweist auf die Kurse, welche die Schifferstadter Garten- und Blumenfreunde anbieten. Im nächsten Frühjahr soll es wieder welche geben.

Als der Speyerer die Kartons mit seinem Apfelsaft ins Auto lädt,

kommt schon der nächste Apfelbaum-Besitzer, denn die Presstermine sind gut getaktet. „Die Leute sollten sich etwa 14 Tage vorher anmelden, damit wir planen können“, erklärt Frank. Er weist darauf hin, für einen reichen Ertrag die Äpfel nicht früher als drei Tage vor dem Keltern zu ernten. Diesen Monat hat das Team der Obstpresse 23 Presstage eingeplant. Verwertet wird übrigens im Idealfall alles. Auch der Trester, den die Apfelbesitzer wieder mitnehmen müssen. Frank hat da auch einen Tipp parat: Die gepressten Reste eignen sich wunderbar als Dünger.

NOCH FRAGEN?

Eine Anmeldung zum Saftpressen ist bei Bernd Frank unter Telefon 06235/5342 möglich.

Zur Sache: Sortenreiner Saft aus dem „Freinsheimer Taffetapfel“

Sie sind nahezu kugelförmig, gelb-grün gefärbt mit leichter roter Backe, süß mit etwas weinsäuerlichem Geschmack und sie sind Helmut Schiessl aller Mühen wert: Der Schifferstadter hat gut sieben Zentner Früchte vom Baum des „Freinsheimer Taffetapfels“ geschüttelt, um daraus einen sortenreinen Apfelsaft herzustellen. „2020 ist kein ausgesprochenes Apfel-, sondern eher ein Birnen- und Kirschenjahr“, erklärt er. Die Erträge bei Äpfeln fielen dieses Jahr etwas geringer aus als sonst. Da freut es den Obstbaumwart umso mehr, wenn ein Apfelbaum Vollbehang zeigt.

Zusammen mit anderen Obstsorten aus der Region wurde der „Freinsheimer Taffetapfel“ 2009 auf einer Wiese, die dem Rhein-Pfalz-Kreis gehört, bei Schifferstadt zu Naturschutzzwecken gepflanzt. Im gleichen Jahr hat der Arbeitskreis Historische Sorten Pfalz-Elsass-Kurpfalz die Sorte auch zum Pfälzer Obstbaum des Jahres gekürt.

Entstanden ist sie wahrscheinlich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts als Zufallszüchtling in der Gemarkung des vorderpfälzischen Kleinstädtchens Freinsheim (Kreis Bad Dürkheim). 1911 wurde sie erstmals

beschrieben. Etwa zehn Altbäume dieses historischen Apfels konnten in den vergangenen 23 Jahren noch auffindig gemacht werden.

Inzwischen wird die robuste Sorte, die sich durch hohe Erträge auszeichnet und auch auf trockeneren Böden gedeiht, wieder vermehrt auf Streuobstwiesen angepflanzt. In den Folgejahren hat Schiessl den hochstämmigen Baum fachgerecht aufgebaut. Vor zwei Jahren konnte der Obstexperte eine erste Ernte von etwa 35 Kilo einfahren. Der Taffetapfelsaft floss damals in einen Cuvée mit ein.



Helmut Schiessl bei der Ernte des „Freinsheimer Taffetapfels“. FOTO: AIN

Aber Schiessl hat jedoch ein Faible für sortenreine Säfte: Vom westpfälzischen „Fischbacher Süßapfel“, der in nächster Nähe der Freinsheimer Sorte steht, konnte er 2019 vier Zentner verarbeiten. „Die Hälfte des Saftes geht an den Kreis, der ihn dann weitergibt, zum Beispiel an Seniorenheime“, sagt der Schifferstadter, der die geernteten Früchte selbst verasft.

Einen guten halben Tag ist Schiessl mit dem Pflücken der Äpfel beschäftigt. Einen Tag veranschlagt er für die Herstellung des Saftes, den er anschließend in Fünf-Liter-Bag-in-Box-Verpackungen abfüllt. Die letzten am

Baum verbliebenen Früchte möchte Schiessl später zu knusprig-krossen Apfelmus verarbeiten. Doch nach der Apfelernte ist noch nicht Schluss. Als nächstes warten bei Schifferstadt die Früchte der im Kreis Kaiserslautern beheimateten „Frankelbacher Mostbirne“ darauf, abgeerntet und zu Birnensaft verarbeitet zu werden. Im Kreis Bad Dürkheim harren auf einer Streuobstwiese, die Schiessl ebenfalls betreut, als weitere Apfelsorten dann noch der bereits 1539 für die Pfalz erwähnte „Heimeldinger“ und der schwäbische „Gewürzluiken“ auf den Schifferstadter Obstexperten. |ain

Fische sammeln

Neuhofener Altrhein von Kadavern befreit



Im Neuhofener Altrhein werden tote Fische eingesammelt. Udo Jansen, Lutz Pfeuffer und Wolfgang Mansky sind im Einsatz. FOTO: LENZ

ALTRIP. Bauhof Altrip und Verbandsgemeinde Rheinauen haben gemeinsame Sache gemacht: Die toten Fische im Neuhofener Altrhein sind eingesammelt. Grund für das Fischsterben ist der Sauerstoffgehalt im Altgewässer, der nahezu gegen Null geht.

Drei Mann in einem Boot: Im Einsatz am Neuhofener Altrhein waren am Mittwoch Udo Jansen, Lutz Pfeuffer und Wolfgang Mansky. Sie haben die kapitalen, sprich: großen Fische eingesammelt. Rund 240 Kilo kamen da am Ende zusammen, schätzt Ortsbürgermeister Volker Mansky (parteilos). „Die kleinen Fische haben sich wie erwartet die Vögel geholt. Möwen kamen angefliegen, aber auch Fischreiher habe ich gesehen – obwohl es von denen heißt, dass sie sich nur lebende Exemplare angeln.“ Vermutlich waren es bequeme Reiher, die sich da am Altgewässer des Altrhein satt gefressen haben.

Vor einer Woche waren die ersten toten Fische im Altrhein entdeckt worden. Erst schwammen die kleinen auf der Wasseroberfläche, später kamen die großen Exemplare dazu. Sie alle sind dem Sauerstoffmangel im Altgewässer zum Opfer gefallen. Doch so schlimm wie 2015 wurde es zum Glück nicht. Damals war über eine Tonne Fisch aus dem Altrhein gezogen worden.

Da die Wasserqualität im neuen Teil des Altrheins stimmt, wurde am Samstag die Lücke zum Altgewässer hin mit Sandsäcken und Porotonsteinen geschlossen – wasserundurchlässig, aber für Fische ist fortan kein durchkommen möglich. Mit der SGD soll nun besprochen werden, wie es weiter geht und ob der Lückenschluss für immer bleibt. Sollte das so sein, wollen die Altripser Sportangler am Ende des Jahres neue Fische in den gesunden Teil des Gewässers einsetzen. „Das haben wir in der Vorstandsschaft besprochen“, sagt Mansky. |btw

Auch „soziale Fitness“ ist wichtig

Malu Dreyer turnt mit Bewohnern des Maxdorfer Hiemenz-Hauses der Lebenshilfe

VON CHRISTINE KRAUS

MAXDORF. Eine so ganz andere Sportstunde haben die Bewohner des Wilhelm-Hiemenz-Hauses der Lebenshilfe Ludwigshafen gestern erlebt. Diesmal wurde unter freiem Himmel und am Donnerstag anstatt am Dienstag geturnt. Und ungeohnter Besuch war auch noch da: Ministerpräsidentin Malu Dreyer (SPD). Und die machte auch noch gleich bei den Aufwärmübungen mit. Die siebte Etappe ihrer „Im Land daheim-Tour: Ministerpräsidentin trifft Ehrenamt“ hat sie gestern nach Maxdorf geführt.

Landrat Clemens Körner (CDU) ist stolz, dem Besuch aus der Staatskanzlei gelungene Beispiele für Inklusion präsentieren zu können, die nur durch die Hilfe engagierter Ehrenamtlicher möglich sei. Darum hatte er Vertreter zweier Sportvereine zur Diskussionsrunde mit der Ministerpräsidentin eingeladen.

Bernd Lupberger ist Vorsitzender der TSG Maxdorf. Neben Gesundheits- und Leistungssport sei „soziale Fitness“ die vierte Säule des Vereins, erklärte er. Und dazu gehörten nicht nur die Sportstunden in den beiden Häusern der Lebenshilfe im Ort und im Seniorenheim, sondern auch die Unterstützung der Jugendhilfe und eines Entwicklungshilfeprojekts in Afrika. „Die Bewohner der Lebenshilfe sind alle Mitglieder der TSG“, erklärte er. Bei allen Veranstaltungen seien sie gern gesehen. Einer von ihnen ist Markus. Er komme regelmäßig zu den Lauftreffs und habe schon mehrfach das Sportabzeichen abgelegt. „Alle Mitglieder des Vereins unterstützen das“, sagt Lupberger. Ebenfalls zu Gast war Stefan Wink-

ler, stellvertretender Vorsitzender des TuS Neuhofen. Er berichtete von der Reha-Sportgruppe, eine der acht Abteilungen des Vereins. Seit über 50 Jahren gibt es die Schwimmgruppe, in der Menschen mit Behinderung trainieren. „Ich bewundere, mit welcher Liebe die Betreuer mit den Menschen umgehen. Wir als Verein können nur die Rahmenbedingungen schaffen, aber wir brauchen Ehrenamtliche.“ Malu Dreyer war beeindruckt: „Inklusion funktioniert genau so, wie ich es hier erlebe. Das geht nur, wenn die Bevölkerung mitzieht, und das ist keine Selbstverständlichkeit“, sagte sie. In der Bevölkerung gebe es oft Scheu und Hilflosigkeit. „Es ist eine besondere Herausforderung, mit unseren Menschen zu arbeiten und sich auf inklusive Projekte einzulassen“, bestätigte Silke Methé, Geschäftsführerin der Lebenshilfe.

Die ehemalige Sportlehrerin Gabriele Sohns hat sich darauf eingelassen, obwohl sie vor einigen Jahren

spontan auf die Frage der TSG, ob sie mit den Menschen der Lebenshilfe Sport machen möchte, gesagt habe: „Das kann ich nicht, dazu habe ich nicht die Ausbildung.“ Sie habe erst hineinwachsen und herausfinden müssen, was zu beachten ist. Bei den Sportstunden werde sie von Ehrenamtlichen unterstützt. „Es macht mir viel Spaß“, sagt sie schlicht.

Thema der Corona-Pandemie war die Diskussion. Silke Methé machte deutlich, dass der Lockdown, aber auch die aktuelle Situation für die Bewohner der Lebenshilfe eine besondere Herausforderung sei. „Unsere Bewohner brauchen und suchen Nähe. Das macht unsere Arbeit aus“, erklärte sie. Umso dankbarer ist sie, dass durch die Wiederaufnahme der Sportstunden, sobald es möglich war, wieder ein kleines Stück Normalität eingekehrt ist. Die nächsten Stationen für die Ministerpräsidentin war das Kinderhospiz Sterntaler in Dudenhofen und das Tierheim in Speyer.



Ministerpräsidentin Malu Dreyer (im rosa Blazer) guckte nicht nur zu, als die Turner sich aufwärmten. FOTO: MORAY

KREISNOTIZEN

Drei Straßen werden ausgebaut

RÖDERSHEIM-GRONAU. Mit der Straße „Im Eldinger“ sind die Rupert-, Schneider- und Gebhardtstraße die letzten im aktuellen Ausbauprogramm der Ortsgemeinde. Das läuft seit 2018 bis 2022. Um den Zeitplan einzuhalten, soll die Planung für das Erneuern der drei Verkehrswege noch dieses Jahr erfolgen. Nach Angaben der Verbandsgemeindeverwaltung sollen sie nach dem Vorbild der Ludwigstraße ausgebaut werden. Mit der Planung, Ausschreibung und Bauleitung hat der Rödersheim-Gronauer Rat nun drei Ingenieurbüros beauftragt. |mamü

Zweiter Versuch für „Träumen unterm Himmelszelt“

HOCHDORF-ASSENHEIM. Nachdem der für August geplante Abend wetterbedingt ausfallen musste, lädt die protestantische Kirchengemeinde für Samstag, 5. September, zum „Träumen unterm Himmelszelt“ ein. Treffpunkt ist um 21 Uhr auf dem Sportplatz des Turnerbunds Assenheim in der Gronauer Straße. An diesem Abend soll nun ein neuer Versuch gestartet werden, den Abend im Freien zu verbringen. Teilnehmer sollen eine Decke mitbringen, um Atmosphäre, Sternenhimmel, Musik, Gedanken und Texte genießen zu können. |acl

Heimatmuseum wieder geöffnet

FUSSGÖNHEIM. Das Fußgönheimer Heimatmuseum öffnet am Sonntag, 6. September, von 14 bis 18 Uhr wieder seine Pforten, teilt Andreas Sprinzl, Vorsitzender des Heimat- und Kulturkreises mit. Der Verein verkauft an diesem Nachmittag auch Kaffee und Kuchen. |cju