

Bericht des 2. Minigärtner-Treffens der Schulgruppe Stuttgart – Filderschule

Datum 10.10.2024
Betrieb/Ansprechpartner:in Wein-, Obst- und Gartenbauverein Degerloch, Herr und Frau Raff
Gärtnerisches Thema Vom Apfel zum Apfelsaft

Auch in diesem Minigärtnerjahr dürfen wir bei Herrn und Frau Raff vom Wein-, Obst- und Gartenbauverein Degerloch vorbeischaun und mit ihnen Apfelsaft pressen. Aber anders als letztes Jahr, als wir in ihrem wunderschönen Garten am Korinnaweg waren, treffen wir die beiden eine Parzelle früher, auf dem Gelände der Gärtnerei Raff, wo sie uns ins nächste Gewächshaus leiten. Hier haben sie die erforderlichen Gerätschaften (zwei Raspeln und eine Presse und was man sonst noch so braucht) aufgestellt. Das ist toll! So haben wir viel Platz, alle können sich um die Geräte verteilen und etwas sehen während Herr Raff alles erläutert. Außerdem sind wir hier wind- und wettergeschützt, was ebenfalls wunderbar ist, denn das Wetter ist etwas durchwachsen heute und eigentlich ist für den Nachmittag auch Regen gemeldet. Der kommt dann später tatsächlich auch noch, aber zum Glück erst, als alle wohlbehalten wieder zuhause sind.

Trotzdem oder vielleicht auch gerade deshalb sind hier ganz viele Wespen unterwegs. Also aufgepasst, dass niemand gestochen wird.



Wie letztes Jahr erklärt Herr Raff geduldig, was da nun für Maschinen vor uns Kindern stehen. Erst zeigt er uns eine Raspel, die von Hand bedient wird. Jeder darf mal kurbeln und aus den halbierten Äpfeln, die oben in einen Trichter hineingeworfen werden, Maische machen. So nennt man die Masse der zerkleinerten Äpfel. Das ist ja Schwerstarbeit! Denn die Kurbel lässt sich gar nicht so einfach drehen, vor allem wenn so ein Apfel verkantet. Und man muss natürlich auch auf die Drehrichtung achten.



Während wir mit Hilfe von Herrn Jobi, der das Ehepaar Raff, wie letztes Jahr auch, tatkräftig unterstützt, die Äpfel weiter raspeln, bereiten Herr und Frau Raff, schon einmal die Presse vor. Die ersten geraspelten Äpfel werden nun in die Presse umgefüllt und die Presse verschlossen und mit Holzklötzen unterfüttert. Nun teilen wir uns auf. Die ersten dürfen nun schon einmal beim Pressen ihr Glück versuchen. Der Hebel der Presse muss immer bis zum „Klick“ in eine Richtung bewegt werden, erst danach darf man ihn wieder in die andere Richtung bewegen. Am Anfang eines Pressvorgangs ist das ja noch ganz einfach, aber je weiter dieser fortschreitet, desto mehr Kraft muss man anwenden, um noch etwas mehr Saft aus den Äpfeln zu quetschen. Aber was für eine schöne Belohnung für die Mühe, als wir sehen, wie langsam der goldene Saft unten aus der Presse austritt und in einen bereitgestellten Topf läuft! Wer hätte gedacht, dass Apfelsaftmachen so anstrengend ist!

Aber für die Masse an geraspelten Äpfeln ist das ja relativ wenig Saft! Oh je, ob das reichen wird, so dass wir da nachher auch alle probieren können?



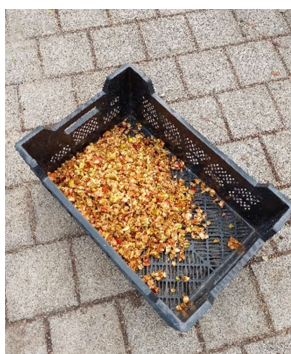
Weil das alles so anstrengend ist mit dem Raspeln und dann auch noch mit dem Pressen, hat sich der Wein-, Obst- und Gartenbauverein Degerloch vor ein paar Jahren eine elektrische Raspel angeschafft. Diese wird jetzt von Frau Raff angeschaltet und so teilen wir uns nun auf drei Bereiche auf. Auf diese Art und Weise können ganz viele Kinder gleichzeitig agieren. Und was ein Riesenspaß in die elektrische Raspel die Äpfel hinein zu werfen! Die Äpfel fliegen nur so im hohen Bogen in den Trichter! Die Äpfel müssen hier übrigens nicht erst halbiert werden. Auch eine Erleichterung. Aber natürlich muss man auch hier aufpassen, dass sich nichts verkantet.



Jetzt kommt man deutlich besser voran mit dem Maische erzeugen.

Ein erster Versuch lohnt sich, auch die Maische ist schon ziemlich lecker!





Wie nennt man eigentlich die Rückstände aus dem Pressvorgang? Aha, das ist der Trester. Und kann man den auch noch weiter verwenden? Naja, wenn man richtig gepresst hat, dann ist der Trester ziemlich trocken und will nicht mehr so richtig schmecken. Aber die Tiere, die mögen das immer noch und so kann man den Trester einem Bauern zum Beispiel für die Schweine geben. Oder die Tiere im Wald, die freuen sich auch über ein paar Vitamine bevor der Winter kommt. Und dann gibt es noch eine weitere Verwendung dafür. Aber das ist nichts für uns Kinder: Man kann aus dem Trester Schnaps für die Erwachsenen brennen!

Und was haben wir noch gelernt?

- Die Äpfel dürfen nicht schimmelig oder faulig sein. Sonst schmeckt der Saft nicht. Deshalb ist es auch wichtig, dass die Äpfel möglichst schnell nach dem Pflücken verarbeitet werden.
- Und aus 10 kg Äpfeln kann man ungefähr 8 Liter Apfelsaft machen. Na, dann ist das doch mehr als zuerst gedacht. Vielleicht hätten wir die einzelnen Fuhren doch noch fester auspressen sollen?
- Welche Apfelsorte man verwendet ist egal, man kann auch verschiedene Sorten zusammen verwenden.

- Wenn man den Saft haltbar machen möchte, dann muss man ihn aufkochen „eindünsten“ lassen und in ausgekochte Flaschen abfüllen. Aber der Saft ist viel zu lecker, den trinken wir doch gleich jetzt.

Nach der Arbeit das Vergnügen. Wir dürfen unseren selbst hergestellten Apfelsaft probieren! Erst noch schnell durch ein Sieb schütten, damit versehentlich in den Saft gefallen, Apfelstückchen rausgefiltert werden, und dann ab damit in die von Frau Raff bereitgestellten Becher. ... Hmmh, lecker!!! Und gar nicht so süß wie der Apfelsaft aus dem Supermarkt.



Und dann dürfen wir auch noch Apfelsaft in unsere von zuhause mitgebrachten Flaschen abfüllen! So können später auch unsere Eltern und Geschwister davon kosten! Während die einen noch in der Schlange stehen, um ihre Flasche zu befüllen, stellen die anderen bereits fest: so viel Kraft gibt Apfelsaft!!!!

Vielen lieben Dank Herr und Frau Raff und auch Herr Jobi, dass Sie uns gezeigt haben, wie man Apfelsaft herstellt! Schnell noch ein Abschlussphoto und dann müssen wir leider auch schon wieder gehen. Was ein gelungener und interessanter Nachmittag!!! Es war wieder einmal richtig toll bei Ihnen!

