

JOURNAL

Naturpark-Markt
mit Schau-Dreschen

STRAUBENHARDT-FELDRENNACH.

Mit neuen Attraktionen wartet der Naturpark-Markt in Feldrennach morgen von 11 bis 18 Uhr auf. Neben Straßenmusik wird es erstmals auch ein Schau-Dreschen um 14.30 Uhr auf dem Biohof Reiser geben. Die Eröffnung findet um 11 Uhr beim Festzelt auf dem Marktplatz statt. An rund 40 Ständen wird eine große Auswahl an regionalen Produkten geboten – erstmals auch selbst gebrautes Bier aus Pfingstweiler. Die Schwanner Straße ist ab Höhe der Einmündung im Eck bis zur Kreuzung beim Marktplatz von 8 bis 19.30 Uhr voll gesperrt. *pm*

Unterhaltung durch
den Liederkranz

ENGELSBRAND-SALMBACH.

Der Liederkranz Engelsbrand unter Leitung des Dirigenten Bernd Philippen sorgt am Sonntag im Bürgersaal in Salmbach mit einigen Liedbeiträgen für Unterhaltung. Als Höhepunkt trägt Musiker Klaus Schöttle mit seinem Akkordeon zur guten Stimmung bei. Auch für das leibliche Wohl wird gesorgt. Beginn ist um 11 Uhr. *pm*

Freundschaftslauf
durchs Biet

NIEFERN/NEUHAUSEN.

Der von der VR Bank Enz plus veranstaltete Freundschaftslauf steht an. In Kooperation mit der TSG 1884 Niefern und dem LV Biet findet er morgen auf der 20,4 Kilometer langen Strecke zwischen den Orten statt. Um 9.30 Uhr laufen die bereits angemeldeten Teilnehmer am Waldparkplatz in Niefern los. Gegen 12.15 Uhr ist die Ankunft bei der Leistungsschau an der Monbachhalle in Neuhausen geplant. *pm*

Bauernhocketse
samt Schlachtfest

ISPRINGEN.

Pünktlich zum Monatswechsel geht es morgen auf dem Ispringer Dorfplatz beim Bürgerhaus Regenbogen in den „Goldenen Oktober“: Der Trägerverein „Bürgerhaus Regenbogen“, die Landwirte Andrea und Hans Sichermann sowie Silvia und Bernhard Fehrentz veranstalten die „Ispringer Bauernhocketse“. Geplant ist ein zünftiges Schlachtfest, auch für Alternativen ist gesorgt. Beginn ist um 11.30 Uhr. *msch*

Jay Alexander tritt
in Ellmendingen auf

KELTERN.

Startenor Jay Alexander tritt am Samstag, 17. November, mit seinem Nummer-eins-Album „Geh' aus, mein Herz“ in der Barbara Kirche in Ellmendingen auf. Seine Kirchenlieder-Konzerte haben einen ganz besonderen Stellenwert für den Sänger, der in Ellmendingen persönlich durch den Abend führen wird. Mit nur 300 Plätzen ist das Kontingent stark begrenzt – Tickets gibt es schon jetzt im Pfarramt Ellmendingen, Dienstag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr oder unter (07231) 78 330 33. *pm*

Konzert der
Wildbader Kantorei

BAD WILDBAD.

Die Projektphase der Wildbader Kantorei beginnt. Die „Kleine Orgelsolo-messe“ von Joseph Haydn wird im Rahmen des Abendgottesdienstes morgen um 18.30 Uhr in der Stadtkirche in Bad Wildbad aufgeführt. *pm*

DER PZ-REPORT

MITTEN IN WURMBERG

Apfelsaft im Akkord

Streuobst gibt es derzeit trotz des extrem heißen Sommers in Pforzheim und der Region in Massen. Das spüren auch die ortsansässigen Mostereien und Keltern. Nahezu alle laufen derzeit auf Hochtouren – auch die Mosterei Beigel in Wurmberg.

JULIA WESSINGER | WURMBERG

Der Geruch von frisch gepressten Äpfeln liegt in der Luft. Kein Blick durch die Scheune vergeht, ohne die rot-gelbe Frucht zu sehen – ob zum Anfassen greifbar nah oder auch gedrückt auf zahlreichen gestapelten Kartons. Die Maschinen werden lauter, je näher man der mannschönen Saftpresse kommt. Ihretwegen müssen sich die Menschen in den Räumen der Mosterei Beigel in Wurmberg nahezu anschreien. Draußen auf dem Hof ist das anders: Rund ein Dutzend Menschen wartet dort geduldig und ruhig in einer Schlange darauf, bis sie an der Reihe sind – auch, wenn sie teilweise schon seit einigen Minuten auf der Straße ausharren müssen. Sie müssen sich nicht anschreien, bringen vielmehr gute Laune mit und unterhalten sich.

„In diesem Jahr ist der Andrang sehr groß“, sagt Annemarie Beigel von der Mosterei in Wurmberg. Immer mit Beginn des Herbstes startet im Familienunternehmen auch der Hochbetrieb. „Dann ist einiges los hier“, sagt sie. Doch derzeit sei es besonders viel: „Wir haben zwei bis drei Wochen früher aufgemacht und angefangen, die Äpfel zu pressen.“ Das sei aufgrund des heißen Sommers zwar durchaus verwunderlich, wegen der schlechten Apfel-Ernte im vergangenen Jahr aber gleichzeitig auch zu erwarten gewesen. „Ich habe während der extremen Hitze in diesem Jahr eigentlich gedacht, dass die Äpfel viel trockener werden, dass es weniger Ertrag geben wird. Aber da habe ich mich wohl getäuscht“, sagt Beigel lachend.

Dreimal so viel Äpfel wie 2017

Insgesamt verarbeitete die Mosterei seit Ende August schon mehr als 300 Tonnen Äpfel. Das sei bereits jetzt das Dreifache wie im kompletten vergangenen Jahr. Und das sei noch nicht alles: „Wir erwarten bis Mitte, Ende Oktober noch ungefähr 100 bis 150 Tonnen mehr“, erklärt der Sohn der Familie Jonas Beigel. Seit seine Eltern den Betrieb vor elf Jahren übernommen haben, hilft er Seite an Seite mit seinen beiden Geschwistern Tobias und Hanna jedes Jahr aufs Neue in der Mosterei aus – ein echtes Familienunternehmen eben.

Trotz der hektisch wirkenden Vorgänge rund um die Apfelpresse sind alle gelassen. Jonas und Tobias Beigel fahren die Äpfel mit dem Gabelstapler von der Waage zur Presse. Dort wartet Familienvater Felix Beigel auf seinen Einsatz. Er drückt auf den Knopf des Kistenkippers, befördert damit die Früchte auf ihren



Stets gut gelaunt bei der Arbeit: Familie Beigel aus Wurmberg mit Tobias (von rechts), Annemarie, Felix, Hanna und Jonas Beigel. Auch Mitarbeiterin Jule Weber (zweite von links) freut sich, in der Mosterei mitarbeiten zu können. FOTOS: MEYER



Mit einem Klick zum Saft: Felix Beigel weiß, wie er die Mosterei-Presse zu bedienen hat.



Jule Weber füllt den fertigen Saft in Beutel. Anschließend kommt dieser in Kartons.

Weg ins Wasserbad. „Alle Äpfel müssen erst einmal geputzt werden“, erklärt Annemarie Beigel und überprüft gleichzeitig auch die Qualität der Früchte. Immer wieder seien verfaulte Ausnahmen dabei.

Über den Förderturm gelangen die guten Äpfel in die Bandpresse, kommen als Trester – so werden Pressrückstände bezeichnet – auf der anderen Seite wieder heraus. Die kleinen Apfelstücke sind – entgegen ihres Aussehens – trocken.

Haben nun keinerlei Flüssigkeit mehr in sich. Klar, denn die ist mittlerweile über Zentrifuge, und Zwischenfass fast an ihrem Ende angelangt. Der einzige Zwischenstopp, der vor der Abfüllanlage noch fehlt: Der Pasteur. In ihm wird der Saft auf ganze 78 Grad erhitzt. „Damit er haltbar wird“, erklärt Annemarie Beigel abschließend. Und nun? Die meterhohen Kartonstapel werden nach für nach abgebaut und nach für nach auch Aufbewahrungsort für den regionalen Apfelsaft.

ZAHLEN ZUM THEMA

150

Kilogramm Äpfel ergeben insgesamt 90 bis 100 Liter Saft.

330

Tonnen Äpfel hat die Mosterei Beigel in diesem Jahr bereits verarbeitet. Bis zum Saisonende kommen schätzungsweise noch rund 100 Tonnen hinzu. Das Unternehmen erwartet damit eine deutlich bessere Bilanz als im vergangenen Jahr. 2017 presste die Mosterei insgesamt nur 110 Tonnen Äpfel.

Wo kann in diesem Jahr noch Saft gepresst werden?

In der Region gibt es einige **Mostereien und Gemeindekeltern**, die in diesem Jahr noch Termine für die Herstellung von Säften anbieten:

■ **Mosterei Beigel in Wurmberg:** Die Öffnungszeiten sind jeweils donnerstags, freitags und samstags von 8 bis 18 Uhr. Eine Anmeldung ist telefonisch unter (070 44) 95 05 42 erforderlich.

■ **Kelter in Knittlingen-Hohenklingen:** Emanuel Wilhelm aus Sternenfels sorgt für den Betrieb im Knittlinger Teilort und ist mit dem „Saftwagen“ auch in anderen Orten unterwegs. Termine sind bis Ende Oktober ausgebucht. Für Hohenklingen werden aber Zusatztermine noch angeboten und online auf www.dersaftwagen.de veröffentlicht. Abgefüllt wird im „Bag-in-Box“-System.

■ **Mobile Saftpresse in Neuhausen:** Sowohl am Montag, 8. Oktober, ab 8 Uhr beim Feuerwehrhaus Neuhausen als auch am Samstag, 20. Oktober, ab 10 Uhr am Rat-

hausplatz Neuhausen kann die mobile Saftpresse, inklusive des „Bag-in-Box“-Systems, genutzt werden. Um eine Anmeldung zum Pressen bei Jochen Kalmbach von Humanus Vital unter (070 53) 92 09 72 oder (01 73) 4 64 42 45 oder per Mail an info@humanusvital.de wird gebeten.

■ **Gemeindekelter in Keltern-Niebsbach:** Bis einschließlich 17. Oktober sind alle Termine für das „Bag-in-Box“-System vergeben. Weitere Termine zum Saftpresen können nur persönlich während der Öffnungszeiten vergeben werden. Die Öffnungszeiten sind jeweils mittwochs und freitags von 13 bis 18 Uhr und samstags von 9 bis 14 Uhr.

■ **Gemeindekelter in Königsbach-Stein:** Festgelegte Termine sind am 6., 13., 20. und

27. Oktober. Eine Anmeldung ist beim zuständigen Keltermeister erforderlich. Auskünfte gibt es bei der Gemeinde telefonisch unter (072 32) 3 00 80.

■ **Gemeindekeltern in Maulbronn-Zaisersweiher:** Die Terminvergabe erfolgt hier direkt mit dem zuständigen Keltermeister Wolfgang Pyka. Er ist telefonisch unter (0172) 7289419 zu erreichen. Geöffnet hat die Kelter donnerstags (mit der Möglichkeit „Bag-in-Box“), freitags und samstags.

■ **Gemeindekelter in Ötisheim:** Am heutigen Samstag findet ein Termin zur Presse von 7 bis 12 Uhr statt. Falls weitere Termine in den kommenden Wochen angeboten werden, können diese beim Bauhof der Gemeinde telefonisch unter (070 41) 86 49 83 erfragt werden.

■ **Gemeindekelter in Straubenhardt-Ottenhausen:** Termine sind erst ab Samstag, 27. Oktober, wieder zu vergeben. Anfragen nimmt der Bauhof der Gemeinde montags bis freitags zwischen 8 und 16.30 Uhr telefonisch unter (070 82) 2 05 03 entgegen.

■ **Städtische Keltern in Mühlacker:** Die Terminvergabe erfolgt immer montags und donnerstags jeweils von 9.30 bis 11.30 Uhr telefonisch bei den jeweiligen Keltermeistern. Die Kontaktdaten: **Kelter Lomersheim:** (01 62) 3 33 58 58, **Kelter Mühlhausen:** (01 60) 92 88 07 46, **Kelter Großglattbach:** (01 75) 7 20 32 34 und **Kelter Lienzingen:** (01 75) 7 20 52 73. *juw*

Viele Themen versteht man am besten, wenn man sich an Ort und Stelle umschaute. Für die PZ-Serie „MITTEN IN...“ besuchen Redakteure der „Pforzheimer Zeitung“ die Menschen in den Dörfern und Städten, schauen sich vor Ort um, plaudern mit den Bürgern und schildern das Erlebte.