

Vom Apfel zum Saft – Ein Blick hinter die Kulissen

Mosterei Beigel in Wurmberg zeigt, wie der Betrieb funktioniert – Deutlich weniger Obst als im Vorjahr

SUSANNE GLAS
WURMBERG

Die Aktion „Gläserne Produktion“ lockte gestern zahlreiche Besucher in die Mosterei Beigel nach Wurmberg. Dort konnten sie von 11 bis 17 Uhr miterleben, wie aus regionalem Streuobst naturtrüber Apfelsaft entsteht. Informationen rund um das Thema Streuobstwiesen, ein kleiner Bauernmarkt und die Bewirtung mit herbstlichen Leckereien rundeten das Programm ab.

In die Waschanlage

Die Mosterei Beigel aus Wurmberg war bereits zum zweiten Mal bei dieser Aktion dabei. Vor zwölf Jahren haben die Beigels die Mosterei übernommen und betreiben sie seither im saisonalen Nebenerwerb während der Apfelerntezeit. Das Glanzlicht der „Gläsernen Produktion“ war natürlich die Herstellung des Apfelsafts, die Familie Beigel den gespannten Zuschauern vorführte. Als Kunde liefert man seine eigenen Äpfel an. Diese werden dann zuerst in der Bürstenwaschanlage gereinigt. Da-

nach wird das Obst über ein Förderband der Amos-Einbandpresse zugeführt, die vor acht Jahren die alte Packpresse abgelöst hat. Die große Walze presst rund 70 Prozent des Safts aus dem Obst, in drei kleinen Walzen erfolgt die Nachpressung. Der restliche Trester wird über ein zweites Förderband aus der Anlage ins Freie transportiert und anderer Verwendung wie zum Beispiel der Düngung zugeführt. Felix Beigel und sein Sohn Jonas demonstrierten die weitere Verarbeitung über die Zentrifuge, die die groben Schwebstoffe herausfiltert, und den Pasteur, der den frisch gepressten Saft in rund 30 Sekunden auf 80 Grad erhitzt und somit haltbar macht. „Letztes Jahr hat sich die Natur verausgabt und wir hätten rund um die Uhr mosten können“, erzählte Jonas Beigel zu Beginn der Führung. „Dieses Jahr gibt es leider nur rund 15 Prozent so viel Obst wie im Vorjahr.“ Tochter Hanna übernahm die Bag-in-Box-Abfüllung. Dabei wird der heiße Apfelsaft in 5-Liter-Beutel abgefüllt und noch heiß in Kartons verpackt. Die zuschauenden Kinder freuten sich, beim Falten



Für die Äpfel geht es in die Waschanlage, wie die Zuschauer erfahren. FOTO: GLASS

der Kartons mithelfen zu dürfen.

„Hier bekommt jeder den Saft aus seinen eigenen Äpfeln“, erklärte Annemarie Beigel. Der Saft jedes Kunden wird in einen separaten Tank abgefüllt, aus dem dann die Bag-in-Box-Abfüllung erfolgt. So können die morgens ernteten Äpfel bereits am Abend als Apfelsaft genossen werden.

Neueste Produkte der Mosterei Beigel sind in diesem Jahr Max und Moritz, ein reiner Apfel-Cider und ein Apfel-Johannisbeer-Cider. Die Erzeugnisse können ganzjährig am Automaten auf dem Hof gekauft werden sowie in diversen Hofläden und Bauernmärkten der Region.

Infos über Streuobstwiesen

Bernhard Reisch, Obstbauberater beim Landwirtschaftsamt, betonte: „Wir möchten junge Familien dazu motivieren, geerbte Streuobstwiesen zu erhalten und weiter zu pflegen. Deshalb ging es für die Besucher per Traktor und Anhänger zu einer Streuobstwiese der Gemeinde am Ortsrand von Wurmberg. Vor Ort informierte Reisch gemeinsam mit Thomas Köberle vom Landschaftserhaltungsverband (LEV) über den fachgerechten Baumschnitt und die Pflege von Altbäumen.“

Auf einem kleinen Bauernmarkt im Garten konnte man regionale Produkte wie Honig, Bio-Eier, frisches Obst und Gemüse erwerben. Die Bewirtung der Gäste übernahm der Obst- und Gartenbau-Verein Wurmberg.