

Handgepresst und richtig lecker

Beim **Apfelfest** in Weisweiler kriegen vor allem die Kinder vom Saft nicht genug

Eschweller. Bei herrlichem Sonnenschein fand auf den Obstwiesen hinter der Weisweiler Burg das von der Arbeitsgemeinschaft Bildung für nachhaltige Entwicklung (Bine) veranstaltete Apfelfest statt. Hier sollten vor allem die Jüngsten lernen, wie Apfelsaft hergestellt wird.

Zur Vorbereitung des Apfelfestes ernteten die 25 Mitglieder des Bine-Vereins in der vergangenen Woche ganze drei Tonnen Äpfel. „Außer arbeiten und Äpfel ernten habe ich die letzte Woche nichts gemacht“, lacht Timo Sachsen, Vorstandsmitglied des Bine e.V.

Das Projekt „vom Apfel zum Saft“ wurde von der Stiftung Umwelt und Entwicklung Nordrhein-Westfalen gefördert. Außerdem wurde das Preisgeld eingesetzt, welches der Verein vom RWE Klimaschutzpreis erhielt, um die Saftpresen und Quetschen zu finan-

zieren. Der Großteil der drei Tonnen wurde von einer großen, mobilen Saftpresse verarbeitet, pasteurisiert und so haltbar gemacht. Anschließend wurde der Saft in fünf-Liter-Kartons abgefüllt und stand zum Verkauf. Ein kleinerer Teil wurde dann für das Apfelfest verwendet und von Hand gepresst.

2000 Liter Saft gepresst

Die Kinder konnten mehrere Stationen durchlaufen, um zu lernen, welche Schritte nötig sind, um aus den Äpfeln Saft herzustellen. Zuerst mussten die Äpfel gewaschen und geschnitten werden. Petra Röllicke, ebenfalls Vorstandsmitglied des Bine e.V., half den Kindern dabei.

Das Betätigen der Quetschen und Pressen erforderte allerdings einen hohen Kraftaufwand. Doch die Kinder ließen es sich nicht

nehmen, tatkräftig mit anzupacken. Mithilfe der Vereinsmitglieder konnten die Kinder also bald das Ergebnis ihrer Arbeit probieren – und waren völlig begeistert. Einige gaben ihre Becher gar nicht mehr aus der Hand und holten sich immer mehr Nachschub. Auch einige Elternteile waren erstaunt. „Das schmeckt komplett anders als der Saft aus dem Supermarkt!“, sagte eine Mutter.

Insgesamt wurden aus den drei Tonnen Äpfel ca. 2000 Liter Saft gepresst. Der „Abfall“ der ausgepressten Äpfel wurde nicht weggeworfen, sondern an die Landwirte der Umgebung als Tierfutter verteilt. Zudem wurde übrig gebliebener Saft an das Flüchtlingsheim in der Severinstraße gespendet. Petra Röllicke freut sich über den großen Anklang, den das Apfelfest fand. „Ich hätte nie gedacht, dass so viele kommen!“ (af)



Äpfel quetschen ist Knochenarbeit. Timo Sachsen vom Bine e.V. konnte dabei auf tatkräftige Unterstützung bauen. Foto: Anna Fitscher