

Ortsverschönerungsverein Großbundenbach produziert Obstsäfte : Von der Obstwiese zum saftigen Genuss



Lara und Lauri Hoffmann beim Zerkleinern des Obstes. Foto: Volker Baumann

Großbundenbach Regionale Wertschöpfung beim Keltern in Großbundenbach. Seit 2011 betreibt der Ortsverschönerungsverein ein Kelterhaus.

- Von Volker Baumann

Die Erhaltung und Erneuerung von Streuobstwiesen im Ort ist den Großbundenbachern ein besonderes Anliegen. 2011 wurde eine Streuobstanlage in Ortsrandlage mit 20 Hochstämmen angelegt. Der Ortsverschönerungsverein pflegt und nutzt die Anlage.

Die verschiedenen Apfel- und Zwetschgensorten sind beschriftet und kartiert. Bestehende Streuobstbestände werden durch die Verarbeitung zu Saft im Wert erhalten und unterliegen nicht dem Verfaulungsprozess.

Seit 2011 betreibt der Ortsverschönerungsverein Großbundenbach, gegründet bereits in den 60er Jahren, in der ehemaligen Telefonvermittlungsstelle ein Kelterhaus. Eigenes Obst wird dort zu naturtrübem Saft in Fünf- oder Zehn-Liter-Kartons verarbeitet. Dabei wird der Saft bis 80 Grad erhitzt und in Kunststoffschläuche heiß abgefüllt. In ungeöffneten Behältern sei der Saft zirka zwei Jahre haltbar, angebrochen noch gut drei Monate, erläutert Wolfgang Rapp, Vorsitzender des Vereins.

Neben Äpfeln, die vorwiegend zur Kelter gebracht werden, können auch Trauben, Birnen und Quitten angeliefert und zu Saft verarbeitet werden. Da sieht man dann oft staunende Gesichter, wenn die moderne Kelter die vorher gewaschenen und zerkleinerten Äpfel auspresst und der Saft im Kelterhaus direkt in die Kunststoffschläuche abgefüllt wird.

Aus beispielsweise 200 Kilogramm Äpfeln entsteht dann etwa 100 Liter köstlicher eigener Apfelsaft zum Mit-nach-Hause-Nehmen. Der schmeckt natürlich wesentlich besser als jeder andere gekaufte Saft, sind sich die „Lieferanten“ jedes Mal sicher.

Elke und Wolfgang Rapp vom Ortsverschönerungsverein haben in diesem Jahr Helfer an der Kelterstation dazugewonnen. Die Geschwister und Studenten am Umwelt-Campus in Birkenfeld, Lara und Lauri Hoffmann, konnten nicht umhin, das vor zwei Jahren schon einmal „Geschnupperte“, jetzt in die Tat umzusetzen und beim Keltern Hand anzulegen, da es sehr viel Spaß mache. Großbundenbach, als Wohnort der Eltern, sei landschaftlich schön gelegen und man könne insbesondere die Ruhe genießen, im Gegensatz zum hektischen Treiben an der Uni.

„Ein perfekter Ausgleich für uns“, sind sich die beiden einig. Der Erlös aus der Kelteraktion kommt aktuell dem neuen Spielplatz an der Steinkallenfelsstraße zu Gute. Lara Hoffmann dazu: „Ich freue mich über die regionale Wertschöpfung, die hier stattfindet. Obst aus der eigenen Region wird selbst verwertet und aus dem Erlös wiederum Projekte im Ort unterstützt.“ Das sei doch ein perfekter Kreislauf, in dem der Ortsverschönerungsverein da eine wichtige Rolle spiele.

Beide Geschwister würden solche Sachen gerne unterstützen und außerdem mache es noch Spaß, während der Kelteraktion viele Leute zu treffen, zu kommunizieren und gemeinsam an einem Projekt zu arbeiten. „Es ist auch schön zu beobachten, wie die Leute sich freuen, Saft aus ihren eigenen und selbst gelieferten Äpfeln zu erhalten“, ist die „Kelter-Helferin“ stolz auf ihre Arbeit. Dabei kommt Lara das Abfüllen des frisch gepressten Saftes in die Schläuche zu, während Bruder Lauri das Obst zuvor zerkleinert und anschließend auspresst.

Äpfel, Birnen, Quitten und Trauben laufen so jedes Jahr durch die Kelter und es wurden, so Wolfgang Rapp, in guten Jahren schon 15 000 Liter Saft produziert.