

# Süße Äpfel werden schneller braun

Großer Andrang bei der Obst-Press-Aktion der Lengsdorfer Bachfreunde. Der Saft wird auf 80 Grad erhitzt

Von Stefan Knopp

**LENGSDORF.** Fasziniert beobachten die Kinder der Kreuzbergschule, wie langsam der Saft aus den gepressten Apfelstücken, der sogenannten Maische, quillt. Auf der Pressunterlage bildet sich außerdem eiweißhaltiger Schaum. „Das ist der Grundstoff für Gummibärchen“, erklärt Carlos Cabrera-Bettermann zur Überraschung der Viertklässler. „Aber der Schaum schmeckt so nicht, die bei Haribo tricksen dabei schon ein wenig.“

Auf dem Platz an der Feuerwache in Lengsdorf ging es bei der Apfel-Press-Aktion aber nicht um Gummibärchen, sondern um den leckeren Saft, der mit der mobilen Saftpresse von Sauerland Obst aus den Äpfeln gewonnen wurde. Die waren im Lauf des Septembers von den Lengsdorfer Bachfreunden auf den Streuobstwiesen rund um den Stadtteil, unter anderem am Katzenlochbach, gesammelt worden. Die Biostation und einige Privatleute brachten auch ihre eigenen Äpfel mit. Das Obst wurde zunächst gewaschen und von Gras befreit, dann zerkleinert und gepresst. Dazu kam die Maische in speziellen Netzen auf hölzerne Paletten. Zwei Wannen standen dafür zur Verfügung: Auf der einen stapelte Cabrera-Bettermann die Paletten, die andere wurde gleichzeitig langsam von unten gegen einen Pressstempel gedrückt.

Um den Saft zu pasteurisieren, wurde er auf 80 Grad erhitzt. „Das



**Apfelpressen: Carlos Cabrera-Bettermann erklärt den Kindern, wie der Saft aus den Äpfeln in die Flasche kommt – und in die Gummibärchen.**

FOTO: ROLAND KOHLS

reicht, um alle Bakterien abzutöten“, teilte Klaus Schmäck, Vorsitzender der Bachfreunde, mit. „Auf

diese Weise ist der Saft in der ungeöffneten Box ein Jahr lang haltbar.“ Er freute sich, dass das An-

gebot von so vielen Menschen wahrgenommen und genutzt wurde. „Sogar aus Hagen kommen

einige Leute mit ihren Äpfeln.“ Zum zweiten Mal haben die Bachfreunde die Mitarbeiter von Sauerland Obst mit ihrer Presse nach Lengsdorf geholt. „Hoffentlich geht das noch viele Jahre so weiter“, sagte Schmäck.

Trotz Nieselregens war einiges los an der Feuerwache: Neben mehreren Grundschulklassen kamen auch vom Kindergarten Sankt Peter einige Kindergruppen, und die Senioren vom Haus Mühlenbach sahen ebenfalls interessiert zu, wie Cabrera-Bettermann die Presse bediente. Sie durften hinterher auch den leckeren frisch gepressten Saft probieren. Den gab es in luftdichten Fünf-Liter-Boxen auch zu kaufen: 6 Euro kostete das, 1 Euro ging laut Schmäck an die Bachfreunde, die die Äpfel ja gesammelt und transportiert hatten.

Beim Probieren kam bei den Grundschulern eine Frage auf: Warum ist der Saft bräunlich, obwohl die Äpfel doch innen weiß sind? Klaus Schulte von Sauerland Obst wusste natürlich die Antwort: „Wenn man in einen Apfel beißt, wird er innen auch irgendwann braun, weil das Fruchtfleisch oxidiert.“ Das passiere auch beim Zerkleinern der Äpfel. „Je schneller man sie verarbeitet, desto heller wird der Saft.“ Die Äpfel, die in Lengsdorf gepresst wurden, seien außerdem besonders süß. „Süße Äpfel oxidieren schneller. Deshalb ist der Saft so braun.“

Informationen zur mobilen Presse gibt es auf [www.obst-auf-rae-dern.de](http://www.obst-auf-rae-dern.de).