



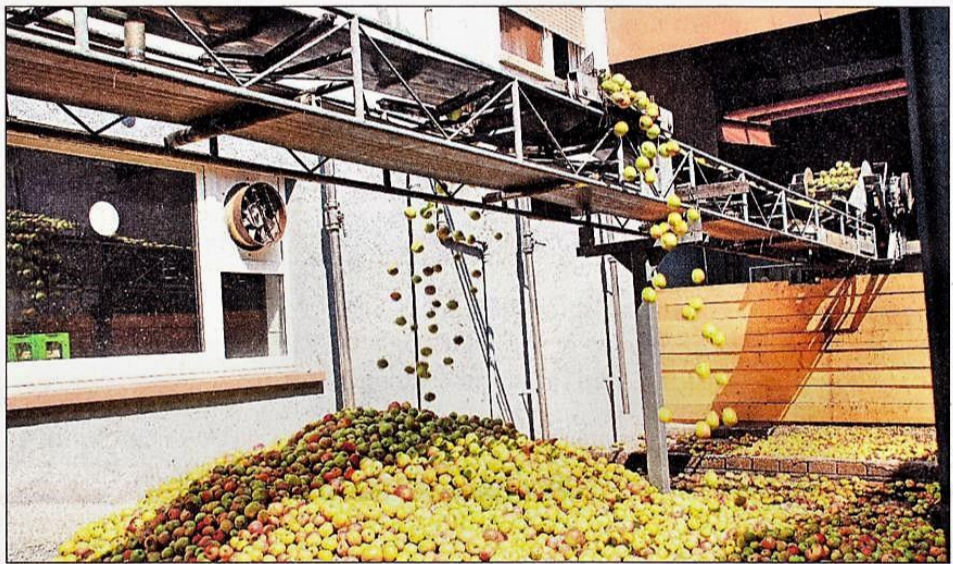
Beim Apfelsaft pressen geht nicht alles vollautomatisch: Zur Unterstützung werden kroatische Hilfskräfte beschäftigt.

In der Hitze liegt der Saft

Rekord-Äpfelernte führt zu Ansturm auf Kelterei / Bäume leiden unter der Last

Von Franziska Kiedaisch

Ottersweier – Ein süßlicher Duft weht über die alte B 3. Trotz sommerlicher Rekordtemperaturen erinnert der Geruch von reifen Äpfeln an den Herbst und daran, dass die Ernte in diesem Jahr früher beginnt als sonst. Während Getreide- und Kartoffelbauern Einbußen in Millionenhöhe verzeichnen, können sich Besitzer von Obstbäumen kaum vor den massenhaften Erträgen retten. An der Einfahrt zur Seifermann Fruchtsaft GmbH in Ottersweier bilden sich derzeit lange Warteschlange von Fahrzeugen: Auf Anhängern, Ladeflächen und im Kofferraum werden tonnenweise Äpfel dorthin transportiert, um aus ihnen Saft pressen zu lassen.



Äpfel so weit das Auge reicht: Früher als üblich beginnt bei der Firma Seifermann Fruchtsaft GmbH in diesem Jahr der Kelteretrieb für den Streuobstwiesen-Apfelsaft.

In der Kelterei wird aus dem fruchtigen Gut der Streuobst-Apfelsaft hergestellt. Wer hundert Kilo Äpfel anliefert, bekommt entweder sechs Euro ausgezahlt oder zwanzig Liter Saft. „Dafür bückt sich nicht jeder, aber ich bin halt so ein Verrückter, der jeden Apfel aufhebt“, sagt Francis Moog, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Ottersdorf, der mit seinem Auto in der Schlange vor der Kelterei wartet. Er nennt die Zustände in diesem Jahr „dramatisch“; erzählt, dass die Bäume unter dem tonnenschweren Gewicht der reifen Früchte und der andauernden Trockenheit leiden. Auf dem Ottersdorfer Obstlehrpfad, wo jeder die reifen Äpfel pflücken darf, sehe es nicht gut aus: „Keiner holt sie, weil jeder selbst mehr als genug hat.“ Aus seinem eigenen Garten bringt er alte Sorten zur Kelterei, wie beispielsweise die rotbäckige Ingrid Marie oder

den Bohnapfel. Letzterer sei als Winterapfel-Sorte eigentlich erst im Oktober reif, erklärt er. Eine Tonne Äpfel habe er in diesem Jahr bereits zu Saft pressen lassen, eine weitere hat er auf seinem Anhänger.

Auch Manfred Roßmanith aus Muggensturm spricht von einer „sehr guten und sehr frühen Äpfelernte“. Helmut Scherrer aus Sasbachried bestätigt diesen Eindruck: „Seit über 30 Jahren war die Ernte noch nie so gut.“ Die Äpfel von sieben Bäumen füllten „sechs oder sieben Anhänger mit jeweils 350 Kilo Äpfeln.“ Über eine Tonne Äpfel von einem einzigen Baum hat auch Eberhard Kling aus Gaggenau gepflückt. 600 Kilo davon bringt er zur Kelterei – mehr passt nicht auf seinen Anhänger. „Im letzten Jahr waren es nur zwei Eimer voll, da hätte sich die Fahrt hier her nicht gelohnt“, vergleicht er.

Grund genug für Seifer-

mann-Chef Wolfgang Layer, die Apfelsaft-Saison früher starten zu lassen als üblich: „In diesem Jahr sind die Äpfel sehr früh reif. Deshalb fangen wir nicht erst Ende August mit dem Pressen an.“

Bis „der letzte Apfel gepresst ist“ – vermutlich Anfang oder Mitte November – werde Apfelsaft hergestellt. Nach einem schlechten letzten Jahr seien europaweit die Lager leer, so dass er sich wegen der derzeitigen Apfel-Schwemme keine betriebswirtschaftlichen Sorgen macht, sagt Layer.

Für dieses Jahr rechnet er mit einer sensationellen Menge an Streuobst-Apfelsaft: „Zwischen fünf und sieben Millionen Liter könnten es schon werden, aber zwei Wochen Regen, und es kann vorbei sein.“ Die Äste würden dann brechen, die Äpfel an den Bäumen und am Boden faulen. Scherrer bestätigt: „Gott sei Dank hat die Kelterei früher aufgemacht, die

ersten Äste sind schon unter der Last abgeknickt. Noch zwei Wochen länger und die Äpfel wären faul geworden.“

Auf der Streuobstwiese von Manfred Mayer aus Ottersweier sind die ersten Äste bereits geknickt, und auch Hubert Frey – ebenfalls aus Ottersweier – hat Verluste zu beklagen: „Einige Äste sind abgebrochen“, sagt er.

Es heißt also schnell sein mit der Ernte und danach in der Schlange vor der Kelterei warten. Im Schnitt werden 55 Autos in der Stunde abgefertigt, schätzt Wolfgang Layer. Da könne es schon mal vorkommen, dass man „ein bis zwei Stunden wartet“, sagt er. „Bemerkenswert“ findet er, dass trotzdem „alle gut drauf“ seien. „Der eigene Apfelsaft ist vielen das lange Warten einfach wert“, freut sich Layer.

Zum Thema

Lagerung kostenlos

Bühl (red) – Die Vorräte der Apfelbaumbesitzer neigen sich dem Ende zu. Wegen der mageren Saft-Ausbeute im letzten Jahr rechnet Wolfgang Layer von der Seifermann Fruchtsaft GmbH damit, dass 99,9 Prozent der Anlieferer den Saft nicht verkaufen, sondern für sich behalten, zumal eine kostenlose Lagerung des Safts für die Apfelbaumbesitzer eine flexible Abholung ermögliche: „Die Leute können ihn auch erst in einem Jahr oder sogar später abholen“, sagt er.



Eine lange Warteschlange hat sich vor der Kelterei Seifermann gebildet. Rund 55 Autos pro Stunde kommen an die Reihe.

Fotos: Kiedaisch