

09. Oktober 2017

Alles frisch vom Apfel und ganz wie früher

**Beim Heimethüs zeigt der Heimat- und Geschichtsverein alte Techniken /
Viele Besucher helfen mit und pressen 250 Liter Saft.**



Apfelsaft machen wie früher, mit der Trotte Foto: Ringwald

DENZLINGEN. Traditionen bewahren und Traditionen weitergeben, das hat sich der Heimat- und Geschichtsverein zur Aufgabe gemacht. Am Samstag lud der Heimat- und Geschichtsverein zum traditionellen "Äpfel-Trotten" ein. Organisiert wird das Trotten von der "Dienstags-Gruppe". Aus 30 Kisten Äpfel wurden unter tatkräftiger Mithilfe der Besucher ein paar Hundert Liter Apfelsaft.

Einer der Aktiven der Dienstags-Gruppe ist Gerhard Rappold, gelernter Maschinenschlosser und pensionierter Lehrer der Realschule am Mauracher Berg. Die Gruppe trifft sich – wie der Name sagt – dienstags um das Areal und die Gerätschaften des Vereins in Ordnung zu halten. Viele der Geräte und Maschinen wurden von der Gruppe in liebevoller Arbeit restauriert. Eine dieser Maschinen ist die Mosthexe – ein seltener Vollautomat für das Pressen von Apfelsaft; oben kommen die Äpfel rein und unten fließt der frische Apfelsaft raus. Richtig effektiv ist die

Maschine allerdings nicht, gleichwohl ein Unikat.

In der Regel braucht es zum Pressen oder Trotten, wie es in der Region heißt, mehrere Arbeitsschritte, die am Samstag alle gezeigt wurden. Bevor man allerdings trotten kann, muss das Obst zusammengetragen werden. Ein Großteil der Äpfel wurde von der Garten-AG der Realschule in der vergangenen Woche aufgelesen. Aber auch viele Privatleute brachten ihr Obst zum Heimethüs und einige Kisten stammten von örtlichen Landwirten.

Zuerst wurde das Obst gewaschen, dann kam es in die Rätsche und schließlich auf die Trotte. Und bei all den drei Arbeitsgängen war – zumindest früher – Muskelkraft angesagt.

Neben den Aktiven des Heimatvereins haben vor allem junge Familien mit kleinen Kindern den Weg zum Apfelfest gefunden und die kleinen halfen eifrig mit, drehen die kleine Rätsche und füllen immer wieder Äpfel nach, die vorher in einem großen Gitterkorb – eine Obstwaschmaische – gewaschen wurde.

Vom frischen Apfelsaft durften alle direkt von der Presse weg probieren und das, was nicht sofort verkostet wurde, konnte zum Preis von 1,20 Euro pro Liter erworben werden. Ein Kilo Äpfel gibt rund einen 0,7 Liter Saft. In etwa zwei Stunden wurden aus 30 Kisten Äpfel mindestens 250 Liter Saft.

Aber aus Äpfeln konnte man nicht nur Saft machen, sondern im heißen Fett auch Äpfelkühle ausbacken oder natürlich Kuchen backen. So gab es beim Apfelfest am Samstag neben frischem Saft auch noch reichlich Kühle und Kuchen – also alles frisch vom Apfel.

Autor: Christian Ringwald

| WEITERE ARTIKEL: DENZLINGEN |

Ein vielversprechender Auftakt

Die Eröffnung der Denzlinger Kulturwoche glänzt durch Vielfalt, die Schauspieler des CVJM-Theaters durch ihr Können. **MEHR**

Kulturwoche mit neuen Akzenten

Kunst und Klänge, Theater und Tanz: Die kommenden acht Tage versprechen in Denzlingen abwechslungsreich zu werden. **MEHR**

Sozialverband wird weiterhin gebraucht

Denzlinger VdK feiert sein 70-jähriges Bestehen / Impulsgeber für Politik und Gesellschaft. **MEHR**