

**ERKENBRECHTSWEILER.** Mit Presstüchern und Pressdeckeln arbeitet Peter Schmid wie früher. „Dadurch ist der Saft sehr klar und enthält nur wenig „Satz“, erklärt er. Wer den so gepressten Apfelsaft probiert, möchte nie wieder anderen trinken. Und das muss auch nicht sein,, denn Thomas Dieterich, der in der Nachbarschaft der Mosterei das alte Bauernhaus seiner Großeltern als historische Besenwirtschaft eingerichtet hat, kam auf die Idee, eine mobile Abfüllanlage selbst zu bauen. Sie funktioniert nach dem Prinzip der „Bag-in-Box“-Abfüllanlagen. „Das Geld, eine Maschine zu erwerben, konnte ich nicht ausgeben, also habe ich selbst eine gebaut“, sagt der praktisch begabte Kaufmann, der einen kleinen Lebensmittelladen im Ort hat und nebenbei saisongebunden die Besenwirtschaft betreibt.

Mit seiner Konstruktion, die am Freitag vor der alten Mosterei Premiere hatte, kann der frisch gepresste Saft sofort beim Durchlaufen durch die kleine Anlage erhitzt und direkt in spezielle lebensmittelechte und luftdichte Kunststoffbeutel abgefüllt werden. Dieterich erklärt: „Die Beutel (Bag) werden sofort in einen licht- undurchlässigen Karton (Box) gepackt und dadurch Vitamine und Inhaltsstoffe geschont.“ Der Saft sei verschlossen 18 Monate haltbar, nach Anbruch ohne Kühlung drei Monate. Die Beuteltechnik mit Zapfhahn lasse keine Luft eindringen, Geschmack und Aroma blieben auch nach Anbruch erhalten.

Die Boxen sind stapelbar, was Platz und Gewicht von bis zu 50 Prozent gegenüber Flaschenlagerung spart. Der größte Vorteil dabei ist für die meisten Käufer, dass sie Saft aus eigenen Früchten direkt in der Mosterei und anschließend abfüllen lassen können. „Ich weiß, was da rein kommt, meine Äpfel nämlich“, sagt Schmid. Diet-

richs Bruder Oskar kann nicht verstehen, dass „Leute statt Direktsaft aus heimischen Früchten lieber Saft aus Konzentrat im Supermarkt kaufen. Das ist eigentlich ein Skandal, wenn man bedenkt, dass ein Großteil davon aus Konzentrat aus China gemacht wird“, sagt er. Und viele Gütlebesitzer ließen die Früchte auf ihren Streuobstwiesen liegen, obwohl sie nur aufgesammelt und in die Mosterei gebracht werden müssten. Für das Obst gebe es auch kaum Geld, denn der Durchschnittspreis für 100 Kilo sei seit letztem Jahr um fast die Hälfte gefallen. Für die Saftqualität lohne es sich aber, die

Früchte aufzusammeln und für den eigenen Verbrauch pressen und abfüllen zu lassen. 350 Liter pro Stunde schafft die Anlage, aber es geht nicht um Hochleistung und nicht um große Mengen. Es wird das gepresst und anschließend abgefüllt, was angeliefert wird. „100 Kilo Äpfel ergeben etwa 70 Liter Saft“, so der Besenwirt, der den Saft natürlich in große Behälter in seinem Gewölbekeller abfüllt und zu Most werden lässt. Es gibt aber auch Apfelsaft in der Besenwirtschaft. „Das ‚Klack, Klack, Klack‘ der Gärspunde ist Musik in meinen Ohren, wenn aus süßem

Apfelsaft Most wird“, sagt Dieterich, Doch weil nicht jeder Most mag, kam er auf die Idee, auch den frischen Apfelsaft zu verkaufen, nach dem Motto: „Gestern und heute noch auf dem Baum, und schon als Saft in der Box“. Es geht Dieterich dabei auch darum, die Landschaft zu erhalten, denn seine Anlage ist Anreiz für viele Gütlebesitzer, ihre Früchte doch zu verwerten, und für Käufer, Saft aus heimischen Früchten zu trinken. Für Verarbeitung der Früchte müssen die Termine mit Peter Schmid oder Thomas Dieterich abgesprochen werden, da sie diese Arbeit in ihrer Freizeit machen.

# Mosten wie vor hundert Jahren

Alte Mosterei und neues Abfüllsystem waren am Freitag die Sehenswürdigkeit in Erkenbrechtsweiler

Peter Schmid und seine Familie bewirtschaften die etwa hundert Jahre alte Mosterei im Familienbesitz. Zusammen mit Thomas Dieterich von der Erkenbrechtsweiler Besenwirtschaft Mostkrug betreiben sie eine selbstgebaute Abfüllanlage nach dem Prinzip „Bag-in-Box“.



Thomas Dieterich beim abfüllen des gerade gepressten Apfelsaftes der