

DIE SENIOREN- SAFTER VON BEUERBERG

Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus.



Jakob Fischer oder „Der Schöne vom Oberland“, wie er auch heißt, kann nicht warten. Wegen ihm beginnt in Beuerberg die Saftsaison schon Mitte August. Die Vorsitzende des Beuerberger Gartenbauvereins, Maria Schön, kennt das schon. Sie hat selbst einen Fröhpfelbaum mit dem klassischen Männernamen. „Der Apfel schmeckt wunderbar, lässt sich aber nicht lagern“, sagt die Gartenliebhaberin. Die alte Apfelsorte mit den leuchtend roten Backen wurde nach ihrem Entdecker benannt, einem Landwirt namens Jakob Fischer. Zum Saftpressen ist die Sorte ideal. Deshalb bringt auch Maria Schön ihre Äpfel zur vereinseigenen Presse, die seit Jahren fest in Seniorenhand ist.

„Bis alles läuft, geht es am ersten Presstag immer turbulent zu“, sagt Othmar Winterling. Er ist an diesem Vormittag ein bisschen nervös. Der Erhitzer macht wieder Probleme. Bei den Beuerberger Obstpressern ist Othmar Winterling für die Technik zuständig. Auf gut 25 Quadratmetern stehen elf Menschen und fünf Maschinen eng an eng. „Heute sind wir mehr Leute. Normalerweise sind wir zu acht pro Gruppe“, erklärt der ehemalige Ingenieur, der bis zu seiner Pensionierung Antriebssysteme von Sportautos entwickelt hat. Heute kümmert er sich darum, dass bei der Saftanlage alles läuft. „Ohne das Engagement unserer Senioren würde es die Saftpresse nicht geben“, betont auch die Vereinsvorsitzende Maria Schön.

Insgesamt 16 Leute verarbeiten jedes Jahr über 40 Tonnen Äpfel, Birnen und Quitten zu Saft. Von Mitte August bis Ende Oktober stehen die rüstigen Rentner dienstags und freitags pünktlich ab 8 Uhr morgens in ihrer Saftkammer und neh-

FOTOS: XXXXX XXXXXXXXXXXXXXX

XXXX XXXXXXXX XXXXX XXXXX
 XXXXXXXX XXXX XXXX
 XXXX XXXXXX XXXX XXXXXXXX
 XXXX XXXX XXXX XX XXXXXX
 XXXXXXXX XXXXXXXX XXXX



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor.

Text vom 24.08.

DIE SENIOREN- SAFTER VON BEUERBERG

Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus.

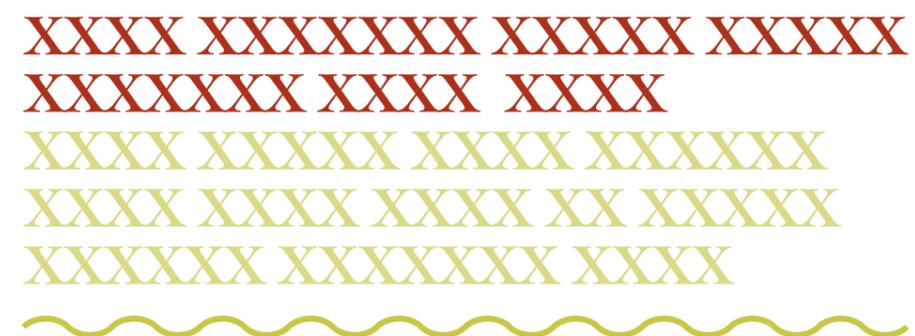


Jakob Fischer oder „Der Schöne vom Oberland“, wie er auch heißt, kann nicht warten. Wegen ihm beginnt in Beuerberg die Saftsaison schon Mitte August. Die Vorsitzende des Beuerberger Gartenbauvereins, Maria Schön, kennt das schon. Sie hat selbst einen Frühapfelbaum mit dem klassischen Männernamen. „Der Apfel schmeckt wunderbar, lässt sich aber nicht lagern“, sagt die Gartenliebhaberin. Die alte Apfelsorte mit den leuchtend roten Backen wurde nach ihrem Entdecker benannt, einem Landwirt namens Jakob Fischer. Zum Saftpressen ist die Sorte ideal. Deshalb bringt auch Maria Schön ihre Äpfel zur vereinseigenen Presse, die seit Jahren fest in Seniorenhand ist.

„Bis alles läuft, geht es am ersten Presstag immer turbulent zu“, sagt Othmar Winterling. Er ist an diesem Vormittag ein bisschen nervös. Der Erhitzer macht wieder Probleme. Bei den Beuerberger Obstpressern ist Othmar Winterling für die Technik zuständig. Auf gut 25 Quadratmetern stehen elf Menschen und fünf Maschinen eng an eng. „Heute sind wir mehr Leute. Normalerweise sind wir zu acht pro Gruppe“, erklärt der ehemalige Ingenieur, der bis zu seiner Pensionierung Antriebssysteme von Sportautos entwickelt hat. Heute kümmert er sich darum, dass bei der Saftanlage alles läuft. „Ohne das Engagement unserer Senioren würde es die Saftpresse nicht geben“, betont auch die Vereinsvorsitzende Maria Schön.

Insgesamt 16 Leute verarbeiten jedes Jahr über 40 Tonnen Äpfel, Birnen und Quitten zu Saft. Von Mitte August bis Ende Oktober stehen die rüstigen Rentner dienstags und freitags pünktlich ab 8 Uhr morgens in ihrer Saftkammer und neh-

FOTOS: XXXXX XXXXX XXXXX XXXXX XXXXX



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor.

Alternative



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor.

Wiederbelebt wurde die Safterei 1986. Damals griffen einige Mitglieder des Beuerberger Gartenbauvereins zu Kelle und Schaufel und sanierten das ehemalige Schlachthaus der Metzgerei Lindlbauer. Der Raum bekam einen neuen Boden, neue Fliesen, und eine gebrauchte Obstpresse wurde aufgestellt – fertig war die Safterei. Auf Fotografien aus dieser Zeit kann man erkennen, wie Männer in ausrangierten Milchkanen die Äpfel zerkleinern und den Saft nach dem Pressen von Hand in Mineralwasserflaschen abfüllen. Heute, fast 30 Jahre später, ist die Mannschaft auf dem neuesten Stand der Technik.

„Wir haben viel ausprobiert und einiges an Erfahrung aufgebaut“, sagt Othmar Winterling. Einige Mitglieder besuchen Messen, um sich über die technischen Entwicklungen zu informieren. Von dem Know-how profitieren auch andere Gartenbauvereine in der Region, die sich bei den Beuerberger Routiniers gerne Rat holen.

Für den Verein ist die Presse eine Geldmaschine. Sie schafft mit jedem Liter Saft die finanzielle Basis für die Aktivitäten der Gartler. Gleichzeitig verschlingt die Presse aber auch das meiste Geld. In diesem Jahr musste ein neuer Filter für 4.000 Euro angeschafft werden. Das Gerät aus Edelstahl hält die Schwebstoffe jetzt besser zurück. Dadurch verstopft der Durchlauferhitzer nicht so schnell. „Die Saftanlage ist empfindlich und sehr teuer“, sagt Maria Schön, die als Vereinsvorsitzende das Budget im Blick hat. „Mehrere Tausend Euro sind da schnell weg.“ Erwirtschaftet der Verein einen Überschuss, wird das Geld an den Kindergarten oder andere Einrichtungen in der Gemeinde gespendet.

Nachdem der rohe Saft den Filter durchlaufen hat, kommt er in einen großen Durchlauferhitzer. Um ihn haltbar zu machen, wird er in der Anlage kurzzeitig auf 80 Grad erwärmt. Danach füllen zwei Herren den heißen Saft in Plastikbeutel ab und verpacken ihn in stapelbare

Mehrwegkartons. Nach knapp einer Stunde können die Kunden ihren Saft abholen. „Die meisten Leute kommen aus dem Ort“, erklärt der ehemalige Büroangestellte Klaus Heukerott, der bei der Dienstmansschaft für die Abrechnung zuständig ist. Manche fahren aber auch aus München nach Beuerberg, um hier ihren eigenen Bio-saft herstellen zu lassen. Für einen Liter Apfelsaft zahlen Nichtmitglieder 50 Cent, zuzüglich 2,50 Euro Verpackungskosten. Ein Fünf-Liter-Karton mit eigenem Bioapfelsaft kostet so insgesamt 5 Euro.

Wenn gegen 14 Uhr die letzten Äpfel gepresst sind und die Maschinen gründlich gereinigt wurden, geht die Truppe zum gemütlichen Teil des Tages über: Als Lohn für ihre Schuferei spendiert der Verein seinen Senioren-saftern immer eine Brotzeit. Sollte jetzt noch ein Jakob Fischer kommen, muss er bis Freitag warten.

Dagmar Fritz

Infos

Gepresst wird Mitte August bis Ende Oktober, immer dienstags und freitags ab 8 Uhr.

Wer sein Obst verarbeiten lassen will, muss sich telefonisch unter der Rufnummer 01 76/72 96 34 32 anmelden. Das „Safter-Handy“ ist immer montags, mittwochs und donnerstags zwischen 17 Uhr und 20 Uhr erreichbar.

Das Obst sollte sauber sein und keine faulen Früchte enthalten. Das Pressen kostet für Nichtmitglieder 50 Cent pro Liter, zuzüglich 1,50 Euro für die Plastikballons und 1 Euro für die Mehrweg-Pappkartons. Vereinsmitglieder zahlen 40 Cent pro Liter. Durchschnittlich ergeben 50 Kilogramm Äpfel 30 Liter Saft.

Weitere Infos unter www.gartenbauverein-beuerberg.de