

# Vom Baum direkt in die Saftpresse

## Kinder der Schule am Weinberg nutzen mobile Saftpresse im Museum

**Regen.** Auch in diesem Jahr haben die Schüler des Sonderpädagogischen Förderzentrums Regen wieder das Angebot der mobilen Apfelpresse von Robert Trautinger im Niederbayerischen Landwirtschaftsmuseum genutzt.

Mit der Arbeitsgemeinschaft „Pflanzen und Ernten – einst und jetzt“ und der Klasse 4G der Schule am Weinberg waren Mengen an verschiedenen Äpfeln gesammelt worden. Die Arbeitsgemeinschaft der Schule am Weinberg wird in diesem Jahr schon zum vierten Mal angeboten. Gemeinsam mit Museumskurator Roland Pongratz und Lehrerin Christine Oberlies bewirtschaften in diesem Schuljahr elf Buben und Mädchen der Förderschule regelmäßig den Museumsgarten.

Da am dortigen Apfelbaum Ende September nur noch wenig Obst hing, wurden auch in diesem Jahr wieder zusätzlich Äpfel auf einer Streuobstwiese in der Bergstraße geerntet. Familie Fruhstorfer überließ den Kindern dankenswerterweise erneut die Apfelernte. Diese staunten nicht schlecht über die schwer tragenden Bäume mit Äpfeln in allen Variationen. Fleißig wurden die Früchte mit dem Apfelpflücker vom Baum geholt oder die Bäume geschüttelt und das Fallobst emsig in Kisten und Körben gesammelt. So konnte kiloweise gesundes, buntes sowie leckeres Obst zur Presse gebracht werden.

Robert Trautinger nahm sich trotz Termindruck und vollem Programm viel Zeit und erklärte



**Kistenweise Äpfel** hatten die Schüler am Weinberg zum Entsaften ins Landwirtschaftsmuseum gebracht. Museumskurator Roland Pongratz (links) verfolgte die Aktion.

– Foto: Langer

den Schülerinnen und Schülern der Regener Förderschule anschaulich und nachvollziehbar den Pressvorgang seiner mobilen Apfelpresse. In die Hochleistungsmaschine werden die gepflückten Äpfel über ein Förderband eingeführt, um dann in einem Wasserbad von Verschmutzungen und unerwünschten Nebenprodukten wie Blättern oder Ästchen, befreit zu werden. Anschließend werden die Äpfel zerkleinert, ausgepresst und gefiltert, so dass am Ende klarer Apfelsaft ohne Stückchen in ein mit Heizstäben umschlossenes Rohr flie-

ßen kann. Dort wird der Saft auf zirka 80 Grad erhitzt (pasteurisiert) und dadurch haltbar gemacht, bevor er in einen Beutel mit einem praktischen Zapfhahn abgefüllt wird.

Nach einer ersten Kostprobe wurden die Kartons mit insgesamt 150 Litern von dem köstlichen Endprodukt in Sicherheit gebracht, damit für den Adventsmarkt der Förderschule noch genug Apfelsaft für den Punschverkauf übrig ist. Der Saft soll künftig auch für das regelmäßige Schulfrühstück genutzt werden. – bb