

# Die Apfelsaft-Presser vom Weinberg

## Förderschüler nutzten mobile Anlage im Museum

**Regen.** Als vor wenigen Tagen die mobile Saftpresse von Robert Trautinger im Niederbayerischen Landwirtschaftsmuseum zu Gast war, nutzten das Angebot nicht nur zahlreiche Regener, sondern auch Schüler des Sonderpädagogischen Förderzentrums Regen.

Wer zum Frühstück oder einfach so zwischendurch jeden Tag nur 0,2 Liter Apfelsaft trinkt, hat einen Jahresverbrauch von 73 Litern pro Person. Eine stattliche Menge, dachte sich auch die Arbeitsgemeinschaft „Pflanzen und ernten – einst und jetzt“ der Schule am Weinberg. Wäre es da nicht am besten, wenn man den gesunden Saft selbst presst, umweltfreundlich, mit Äpfeln aus dem eigenen Garten?

Um dieses Vorhaben in die Tat umzusetzen, leisteten die elf eifrigen Hobbygärtner des Wahlfachs zusammen mit der betreuenden Lehrerin Christine Oberlies die schweißtreibende Vorarbeit: Um Apfelsaft pressen zu können, braucht man zuerst Äpfel, mit denen man die Maschine füttern kann. Unglücklicherweise trug der Apfelbaum im Landwirtschaftsmuseum dieses Jahr keinen einzigen Apfel. Es fand sich aber schnell eine Alternativlösung, denn auf einer Streuobstwiese in der Bergstraße herrschte regelrechter Apfelüberschuss. Familie Fruhstorfer überließ den Kindern die Ernte, und so konnte mit Unterstützung von Anita Lukaschik ein gutes Dutzend Körbe mit dem reifen Obst gefüllt werden.

An der Saftpresse durfte die Klasse 3G Hand anlegen. Sie brachte die Äpfel zur Maschine und bekam von Robert Trautinger



**Die Weinberg-Schüler im Einsatz an der mobilen Apfelpresse.**

– Foto: Muckenschnabl

den Pressvorgang erklärt. In die Hochleistungsmaschine werden die gepflückten Äpfel über ein Förderband eingeführt, um dann in einem Wasserbad von Verschmutzungen und unerwünschten Erntenebenprodukten 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 fließen kann. Dort wird der Saft 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 120 Litern von dem köstlichen Endprodukt in Sicherheit gebracht, damit für den Adventsmarkt der Förderschule noch genug Apfelsaft für den Früchtepunschverkauf übrig ist. – bb