

Frisch gepresst schmeckt's am besten

Obsternte In der Holzmadener Mosterei Jensch sind Schülerinnen und Schüler der Kirchheimer Konrad-Widerholt-Schule in den Genuss gekommen, ihre selbst aufgelesenen Äpfel zu frischem Saft zu verarbeiten. *Von Nick Häusler*

Rot und grün glänzende Äpfel purzeln aus den Holzkisten der Schülerinnen und Schüler heraus. Behutsam werden sie in Richtung der Reinigungsbürsten geschoben. „Die Fauligen könnt ihr gleich aussortieren“, sagt Matthias Jensch zu seinen Gästen von der Kirchheimer Konrad-Widerholt-Schule (SBBZ Lernen). Gemeinsam mit seiner Ehefrau Tanja betreibt er seit drei Jahren eine kleine Mosterei in Holzmaden. Davor hat das

„Schmeckt tausendmal besser als Cola!“

Schüler der KW-Schule

Paar bereits zehn Jahre in ihrem Heimatort Ohmden gemostet. Mehrmals die Saison empfangen sie Schulklassen und Kindergärten, um ihnen zu zeigen, wie man aus Äpfeln Saft gewinnt.

Alle Jahre wieder

Der Lehrer Benedikt Gläß ist bereits das vierte Jahr mit seinen Schülern zu Besuch in der Mosterei. Er ist begeistert, wie sich das Ehepaar Jensch für die Schülerzeit nimmt und den Vorgang des Mostens ausführlich erklärt. „Die Mühle mahlt die gewaschenen Äpfel in viele kleine Stücke. Sieht auf den ersten Blick aus wie Müsli, nennt sich aber Maische.“ Anschließend presst eine 30 Tonnen starke Hydraulikpumpe den schäumenden Saft aus den Apfelstücken heraus.

Schneller als man gucken kann, füllen sich die Gläser der Jugendlichen mit frischgepresstem Süßmost. Die Schulklasse ist begeistert vom Geschmack des Safts: „Tausendmal besser als Cola!“, schreit ein Junge durch die Halle. Manche der Schüler waren schon im vergangenen Jahr beim Besuch der Mosterei dabei, für viele ist der



Die Schülerinnen und Schüler der Konrad-Widerholt-Schule sind fleißig und packen beim Mosten fleißig mit an. Interessiert erkundigen sie sich bei Matthias Jensch, ob das mit dem Supermarkt-Apfelsaft genauso funktioniert.

Fotos: Nick Häusler



Vorgang jedoch völliges Neuland. Benedikt Gläß betont, wie wichtig diese praktische Erfahrung für die Schüler sei.

Im letzten Schritt, dem Abfüllen und Verpacken des Saftes, klärt Matthias Jensch über die vielen Fässer mit Schläuchen auf. „Durch das Erhitzen auf 80 Grad Celsius bleibt der Saft bis zum letzten Tropfen süß“, erzählt er seinen Zuhörern. Insgesamt bekommt die Schulklasse 275 Liter aus den Äpfeln, die sie drei Tage zuvor aufgelesen haben. „Voll toll“ findet der 15-jährige Ange-

lo den Besuch in der Mosterei. Für ihn ist das eine tolle Pause vom sonstigen Alltag. Den Saft verkauft die Klasse zugunsten des Fördervereins ihrer Schule.

Jeder ist willkommen

Die Grundidee der Mosterei Jensch ist, dass auch Familien mit nur wenigen Äpfeln die Möglichkeit haben, ihren eigenen Saft herzustellen. Ganz nach dem Motto „Qualität vor Quantität“ kann schon ab zwei Zentnern Äpfeln gepresst werden. Von Ende August bis Anfang November ist die Mo-

sterei jeden Samstag in Betrieb. Die Kundschaft kommt aus ganz verschiedenen Ecken: Sowohl aus Oberlenningen als auch aus Wernau wird Obst nach Holzmaden geliefert. Tanja Jensch erzählt euphorisch, wie das Interesse an den Apfelbäumen in den vergangenen Jahren wieder an Fahrt aufgenommen hat: „Es ist einfach toll, dass junge Familien motiviert sind, Streuobstwiesen von der Vorgängergeneration zu übernehmen – Opa und Enkel kommen dann gemeinsam zum Mosten und haben einen riesen Spaß.“