

und gepresst

Der Rapp's Kelterei blüht ein gutes Apfeljahr

Von Franziska Schubert

Mit der Apfelernte „sieht es in diesem Jahr gut aus“, erzählt Renate Ruf. Vorausgesetzt, das Wetter macht der Rapp's Kelterei in Karben nicht noch einen Strich durch die Rechnung – so wie im vergangenen Jahr. Sturm und Kälte setzten der Apfelblüte stark zu. „Katastrophal war das“, erinnert sich die Rapp's-Pressesprecherin. In der Folge stiegen die Preise für Äpfel.

Doch alle Apfelbauern wissen: „Jedes zweite Jahr ist die Apfelernte gut.“ Und das ist für den größten Fruchtsafthersteller Hessens entscheidend. Aus bis zu 5000 Tonnen Äpfeln macht die Apfelpresse in der Saison Saft oder Apfelwein. Die Rohware bezieht die Firma größtenteils aus „heimischen Gegenden“. So bringen im Herbst Bauern aus der Wetterau ihre Ernte mit Traktoren zur Kelterei. Manchmal fahren auch Hobbygärtner mit dem Kofferraum voll knackigem Obst vor.

Nachdem die Äpfel gewogen wurden, kommen sie in ein Silo, in dem sie mittels Wasserkraft gewa-

schen werden. Über ein Rüttelsieb – durch das faule Früchtchen aussortiert werden – gelangen die Äpfel zur Presse. In der Abfüllanlage wird der Saft in Flaschen gefüllt. Bis zu 20 000 Flaschen schafft die Maschine in der Stunde.

Bei der Führung am Mittwoch können FR-Leser beobachten, wie der Saft in die Flaschen kommt. Neben der Anlieferung, den Abfüllanlagen und dem Labor können die Teilnehmer sehen, wie die Glasflaschen gesäubert und etikettiert werden. Sie erleben den kompletten Ablauf – „bis am Ende das Produkt fix und fertig in der Flasche ist“, verspricht Ruf. Die große logistische Arbeit – von der Produktion über den Versand, den Außendienst, die Verwaltung bis zum Labor – erledigen insgesamt nur 65 Angestellte.

Naschen im Erlebnis-Garten

Ganz oben auf der Beliebtheitskala von Besuchern steht der Naturerlebnis-Garten: Es gibt Streuobstwiesen und einen Apothekergarten mit Kräutern, und die Gäste dürfen im Naschgarten von Himbeeren oder Stachelbeeren probie-



Knackiger Rohstoff für Saft und Stöfche – Bauern

ren – je nachdem, welche Früchte reif sind. Insgesamt 32 Fruchtsäfte produziert Rapp's. Doch nicht alle Früchte wachsen in Hessen. Tanklastwagen transportieren etwa den Orangensaft in Kühlcontainern aus Spanien bis nach Karben.

Besucher erfahren auch den Unterschied zwischen Fruchtsaft und Nektar. „Saft besteht zu 100 Prozent aus Frucht und hat keine

Zusätze von Zucker. Pressesprecherin. ten Grund gäbe enensaft. „Werden presst, entsteht e und der ist zu dick bemerkt Ruf. Desha ralwasser zugeset Und auch aus J wird kein Saft gen sauer ist nicht un



HEUTE
Wir Sie ein,
die Kulissen
größten Frucht-
herstellers
ns zu schauen.
rdem verraten
wo Märchen
nst und drau-
zählt werden.

FR-online.de
essiert Ihre Meinung zu
Ferienprogramm „Ferien
ise“. Mailen Sie uns :
en@fr-online.de

PP

itz illeeis

den diesen Nachtisch
er auch Erwachsene
ch Herzenslust
n.

sechs Personen:
mm Erdbeeren
mm frische Kirschen
mm Himbeeren
mm Johannisbeeren
mm Speisestärke
mm Zucker

g:
te Grütze zunächst die
eeren sowie die
n waschen und von den



Uwe Peters
kocht im
Gasthaus
Zum Hirsch in
Wiesbaden
gem tradition-
nell. PRIVAT

Stielen befreien. Das vorbereitete Obst mit einem halben Liter Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Den Saft noch etwas ziehen lassen. Inzwischen Kirschen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Erdbeeren waschen und halbieren oder vierteln. Nun den Saft von den Johannisbeeren durch ein Sieb in einen Messbecher gießen und die Fruchtmasse gut durchstreichen.

Den Saft mit etwas Wasser auf einen Liter auffüllen. Etwas Saft zum Anrühren für die Speisestärke abnehmen. Den Saft zusammen mit dem Zucker erneut aufkochen und mit der kalt angerührten Speisestärke andicken. Die Kirschen und Erdbeeren vorsichtig unterheben und die Rote Grütze in eine Glasschüssel umfüllen. Damit sich keine Haut bildet, noch mit etwas Zucker bestreuen. Rote Grütze bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Sie dickt noch etwas nach, wenn sie kalt ist. Rote Grütze mit Vanilleeis auf Tellern anrichten.

Liebe Leser, mailen Sie uns Ihr Rezept: ferien@fr-online.de

IGEN IHRE URLAUBSFOTOS



Aus der Karibik stammt das Bild des FR-Lesers Zoerkler-Lind mit dem Titel „Inselimpressionen Curacao“. Die Insel liegt rund 60 Kilometer nördlich von Venezuela und war einst das Zentrum des karibischen Sklavenhandels. Niederländische Eroberer hatten dort lange Zeit das Sagen – noch heutzutage ist die Amtssprache niederländisch. Wenn Sie, liebe Leser, ebenfalls Ihre Ur-

Spiel und Spaß



1

2