



Förderverein Hofgut Guntershausen e.V.

In der Presse

Ried-Echo vom 20.9.2011 / üle

Auch die Jüngsten versuchen sich an der Presse

Kelterfest: Bei kühlem Wetter lassen sich Besucher auf dem Hofgut Guntershausen mit regionalen Produkten bewirten

STOCKSTADT. Das Wetter in diesem Jahr ließ zumindest bei den Landwirten viele Wünsche offen. Klaus Horst, Vorsitzender des Fördervereins Hofgut Guntershausen, beklagt, dass es kein gutes Apfeljahr gewesen sei: „Falsche Blühzeit“, bescheinigt er den Apfelbäumen im Naturschutzgebiet. Fehlende Insekten könnten die Ursache für die eher bescheidene Apfelernte gewesen sein.

Glücklicherweise gibt es genug Äpfel für die große Kelter, um daraus den beliebten Most zu pressen – wenn nicht ein Stromausfall auf dem Kühkopf für weiteres Ungemach gesorgt hätte. „Dann machen wir es wie früher“, sind sich die Helfer schnell einig, dass auch die Handpresse guten Saft liefert.

Schnell ist ein großer Bottich unter die Häckselmaschine im Hof des Gebäude-komplexes gestellt. Etwa 35 Zentner frisch gewaschene Äpfel werden dann von den freiwilligen Helfern Willi Rothberg und Sebastian Ernst in Handarbeit zerkleinert und damit für die Kelter vorbereitet. Dank der herbstlich-kühlen Temperaturen dürfte dabei nicht allzu viel Schweiß geflossen sein und gelegentliche kleine Regenschauer sorgen für zusätzliche Abkühlung. Die Apfelschnitze wandern in die große Kelter zwischen zwei Jutesäcke. „Das hält die groben Schwebstoffe raus“, erklärt Frank Hess, ein weiterer Mann an der Kelter, den Vorgang. „Was wir heute nicht verkaufen, wird in unserem historischen Apfelwein-Keller vergoren.“ Bei diesen Worten zeigt Horst Klaus auf einen der fachgerecht restaurierten Eingänge der Nebengebäude.

Astrid und Andreas Koch sind mit ihren Kindern Stella, Paula und Vincent zum ersten Mal beim Kelterfest. Nach einer Kostprobe von der frisch geräucherten Wildschweinwurst gucken die Kinder interessiert zu, wie der goldene Saft aus der Kelter fließt. Und speziell für die Kinder bereitet Hess die kleine Handkelter vor, an der Zoe, Paula und Vincent selbst ihren Saft pressen können.

Revierförster Ralph Baumgärtel hatte schon am Morgen 14 Teilnehmer durch die Auwälder des Kühkopfes geführt. In diesem Jahr stand die Exkursion unter dem Motto: Historische Nutzung der Auenwälder. Anhand von alten Karten erklärte Baumgärtel, wie intensiv früher die Landschaft genutzt wurde. „Wo früher gerodet war, ist heute Wald“, zeigte er die Veränderungen der Landschaft. Nach dem Marsch durch die Wälder ist das reichhaltige Angebot an Speisen mit regionalen Produkten – von Kartoffelpuffern über Wurst bis zum frischen Apfelsaft – eine willkommene Stärkung.

Während die Erwachsenen noch gemütlich ihr Essen genießen, versuchen sich die Kinder im Trockenfilzen. Bei den Geopark-Rangern können sie zudem an 13 Stationen testen, wie viele Materialien aus der Natur sie lediglich durch Fühlen erkennen können. „Das ist schwer“, findet Daniel (acht Jahre). Die ersten Stationen hat er blitz-schnell erkannt: Sand, Holz und Nüsse. Aber die Sechste ist wirklich schwer. Geopark-Ranger Carsten John gibt zu, dass das die schwierigste Station sei. Doch Daniel schafft es, die korrekte Lösung zu finden: Pilze –

Baumpilze, um genau zu sein. Und so kann er sein Lösungsblatt mit lauter richtigen Antworten abgeben



*Bei der Stange bleiben mussten Vincent, Stella und Zoë am Sonntag beim Kelterfest auf dem Hofgut Guntershausen, um auch noch den letzten Tropfen Saft aus dem Ap-felmus zu pressen.
Foto: Robert Heiler*