

Märkische Oderzeitung



Frisch gepresster Apfelsaft in nur 20 Minuten

Chorin (ms) "Der Apfel ist etwas wunderbares", sagt Apfel-Gräfin Daisy von Arnim aus der Uckermark. Am Sonnabend hatte sie ihren Stand am Bahnhof Chorin aufgebaut. Nur wenige Meter weiter ließen sich ihr Mann Michael von Arnim und seine Mitstreiter Dirk Leitke, Egon Mieland und Thomas Lehmann beim Mosten frischer Äpfel über die Schulter schauen. Von der Möglichkeit, Boskop und Co. an Ort und Stelle zu leckerem Saft verarbeiten zu lassen, machten nicht nur die Choriner reichlich Gebrauch. "Es sind auch sehr viele Kunden aus der Umgebung angereist", freut sich Michael von Arnim über das rege Interesse. Um die 1400 Flaschen hatte er am frühen Sonnabendnachmittag schon abgefüllt und damit gut 2000 Kilogramm erntereife Äpfel verarbeitet. "Viele Früchte lassen sich nicht lange lagern. Da ist Mosten eine lohnenswerte Alternative. So lassen sich Geschmack und vor allem Vitamine mindestens ein Jahr erhalten", erklärt der Apfel-Graf. Wer den kräftigen Geschmack pur nicht mag, kann seinen Saft mit Mineralwasser oder einem leichten Weißwein zur Schorle mixen.

Viel Zeit mussten die Choriner und Gäste an der Apfelpresse nicht mitbringen. Die meisten Liefermengen waren nach gut 20 Minuten verarbeitet und abgefüllt. Wer nicht mit eigener Ernte aufwarten konnte, sammelte seine Früchte auf der nahegelegenen Streuobstwiese. Ein Fahrzeug des ortsansässigen Unternehmens Chorona sorgte für den reibungslosen Transport. Bevor die Äpfel als Maische in die Presse kamen, wurden sie erst einmal gewaschen und in einer Art Durchlauferhitzer bei 78 Grad Celsius pasteurisiert. Michael von Arnim selbst schwärmt für den Boskop als saftspendende Apfelsorte. "Der ist fruchtig genug und sehr gut im Geschmack", sagt er.

Wenn es um Äpfel geht, kennt sich seine Frau Daisy bestens aus. Ihre Liebe zu den Früchten entdeckte sie vor gut acht Jahren. "Ich bin mit dem Auto über einen Apfel gerollt und habe gedacht, dass es schade sei um diese Frucht. Und so habe ich mit dem Mosten angefangen", verrät sie. Inzwischen hat sich die Palette ihres Hofladens in Lichtenhain bei Boitzenburg in der Uckermark beträchtlich erweitert. Wer wollte, konnte am Sonnabend ihr Apfelkonfekt probieren. Apfeltee, Apfellikör, Apfelgelee und Apfelchutney gehörten ebenso zu Angebot wie Decken, Dosen und Kissenhüllen mit Apfelmotiven.

Wer die Gelegenheit zum Mosten seiner Apfelernte am Sonnabend verpasst hat, kann seine Früchte auch direkt zu den von Arnims nach Lichtenhain bringen. Eine vorherige Terminabsprache unter 039889 8250 ist allerdings ratsam.

Regen Zuspruch gab es auch bei Hannelore Kretke von der Naturwacht des Biosphärenreservats. Die Pilzberaterin konnte immer 33 essbare Sorten vorweisen, 20 Ausstellungsexemplare allerdings fielen in die Kategorie ungenießbar, nur vier waren wirklich giftig. Sechs Ausstellungen hat die Freienwalderin in dieser Saison bestritten. Die kleine Schau in Chorin war ihre letzte für dieses Jahr. Fragen gab es dennoch reichlich zu beantworten. Dabei interessierten sich die Standbesucher nicht nur für die Früchte des Waldes, sondern auch für die Arbeit der Pilzberaterin. "Wie lange machen Sie das schon? Wie sind Sie überhaupt dazu gekommen?", wollten sie unter anderem wissen.

Hannelore Kretke blieb keine Antwort schuldig. Vor vier Jahren habe sie mit der Beratung angefangen, dafür zwei Jahre lang diverse Lehrgänge besucht und spezielle Prüfungen absolviert. Alle zwei Jahre müsse sie ihr Wissen auf den

neuesten Stand bringen. Sämtliche Pilze, die sie zu Beratungen mitbringt, habe sie selbst gesammelt. "Auf Moos gebettet, halten sie sich ganz gut", erklärte die Expertin. Ihre Sammelstellen verriet sie natürlich auch nicht, nur soviel, dass sich das Suchen zwischen Oderberg und Liepe sowie bei Altglietzen lohnt.

Montag, 27. Oktober 2008 (07:05)

Copyright 2000 bis 2009 moz.de Märkisches Verlags- und Druckhaus GmbH & Co. KG