

Geistreiches und Leckereien

Der Landwirt Ralf Schaab aus Erbenheim organisiert ersten Apfel-Tag

Achtzehn Produkte aus dem Rohstoff „Apfel“ stellt der Erbenheimer Landwirt Ralf Schaab her. Die bietet er alle in seinem Hofladen am Oberfeld an. Und um dafür gleich einmal zu Beginn der Saison anschaulich Werbung zu machen, organisiert er zum ersten Mal einen „Apfel-Koch- und Backtag“ auf seinem Hof.

Von
Anja Baumgart-Pietsch

Einen der seltenen Sonnentage dieses Sommers hatte er glücklich erwischt und mit seinem Team Tische und Bänke aufgebaut, um den Gästen Köstlichkeiten wie Apfelpfannkuchen mit Apfelbrei oder Kuchen anbieten zu können - sage und schreibe sieben Kuchenorten gab es, vom einfachen Blechkuchen bis hin zur raffinierten Apfel-Quark-Torte.

Der Kuchen wurde nicht nur

vor Ort hergestellt, sondern Ralf Schaab bediente sich auch der Bäckerei Bürger in der Röderstraße, die, so der Landwirt, „immer auf individuelle Wünsche eingeht und uns fünf Sorten kreiert hat“.

Weiteres „Entertainment“ sei gar nicht nötig bei einem solchen Apfel-Tag, freute sich Schaab. „Unsere Programmpunkte fanden auch schon gleich am frühen Morgen guten Anklang, begonnen wurde schon um acht Uhr mit der ersten Most-Kelterung des Jahres.“ Schon hierbei schauten viele Familien zu. Die Kinder durften auch bei der Fütterung der Hof-Hühner mitmachen.

60 Liter Most aus den frühen Sorten „Discovery“ und „Sommer-Regent“ sind bei der Kelterung herausgekommen, dieser erste Ertrag wurde natürlich auch schon während des Tages verkostet. Lecker säuerlich schmeckt der frische Most aus dem Fässchen. „Am Montag

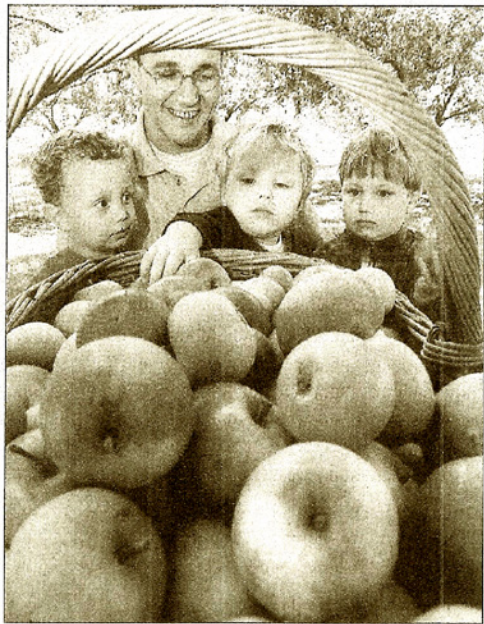
geht es schon mit dem Kelnern weiter“, sagte Schaab. Aus dem Most entstehen dann noch weitere gute Sachen: Entweder er darf „rauschen“ und wird dann zum Apfelwein, oder er wird direkt vor Ort pasteurisiert und bleibt damit süßer Saft.

Apfelgelee und Apfelweingelee sind weitere Leckereien, auch Apfelschnaps in vier Varianten gibt es hier: Likör, Klaren, Kräuterschnaps - und in besonderen Jahrgängen lässt Schaab auch eine kleine Menge im Eichenfass sieben Jahre lang reifen. Daraus wird dann ein dunkles, geistreiches Getränk, „besser als Calvados“, sagt der Experte. Auch 2005 wird das Fässchen wieder gefüllt werden - zu verkosten dann im Jahre 2012.

Den inzwischen gut bekannten Apfel-Secco mit dem neuen Namen „Apfel-Lust“ gibt es wieder, auch Apfelessig. Und natürlich auch die frischen

Früchte - da gingen viele Besucher mit gut gefüllten Einkaufstaschen oder Fahrrad-Körbchen nach Hause. „Ohne meine drei fleißigen Praktikanten hätte ich diesen Tag gar nicht organisieren können“, sagt Schaab, der auch stets in der Ausbildung landwirtschaftlichen Nachwuchses engagiert ist. Jens Jung, Carolin Dorwig und Benjamin Schneider, die jeweils für zehn Wochen auf dem Hof sind, packten jedenfalls kräftig mit an.

„Wenn man Flexibilität - auch örtliche - Engagement und Spaß an der Natur mitbringt, sind die landwirtschaftlichen Berufe noch immer sehr zukunftsträchtig“, sagt Ralf Schaab. Und seine eigene Spezialisierung auf den Apfel-Anbau und die Weiterverarbeitung zu den vielen kulinarischen Produkten bringt auch ihm sichtlichen Erfolg, das bestätigten die zahlreichen Besucher des Apfeltages.



Prachtstücke: In Erbenheim drehte sich am Wochenende alles um die Äpfel des Landwirts Ralf Schaab. Foto: RMB/Friedrich Windolf