Rückblick: Kinder des Kinderhauses St. Franziskus erleben, wie Apfelsaft entsteht

Am Donnerstag, 9. Oktober kamen einige Kinder des Kinderhauses St. Franziskus zum Saft pressen zu Achim und Herbert Schäfer in den Uhlandweg. Zuerst war der Einsatz der Kinder gefragt, denn das von ihnen am Vortag gesammelte Fallobst musste vor dem Pressen erstmal von Blättern, Gras und sonstigen Anhaftungen befreit werden. Dafür wurden die Äpfel in einer Wanne mit Wasser gewaschen. Dann wurden die Früchte unter viel Getöse im elektrischen Häcksler zerstückelt. Die zerkleinerten Äpfel wurden anschließend in den mit einem Presstuch ausgelegten Presskorb geschaufelt. Viel Saft floss durch das Eigengewicht der Maische bereits vor dem eigentlichen Pressen in den Auffangbehälter. Auf Knopfdruck begann sich der Pressteller der elektromechanischen Obstpresse ganz langsam zu senken und drückte weiteren Saft heraus. Direkt vom Abflussloch der Auffangwanne dürfte jedes Kind mit einem Becher den süßen Apfelsaft auffangen und probieren. Nachdem die Presse den Saft herausgepresst hatte, wurde sie gestoppt und der Pressteller wieder angehoben. Bei einem Blick in den Presskorb stellten die Kinder erstaunt fest, dass dieser nun nur noch zu einem Viertel gefüllt war. Nachdem dieser Presskuchen mithilfe der Tücher herausgehoben war, konnten die Kinder fühlen, wie trocken die Apfelstückchen nun waren. Der frische Most wurde in ein großes Kunststofffass umgefüllt, welches unser Vorsitzender im Anschluss in den Kindergarten lieferte.

Autor: Birgit Masur