



Interessant: Moritz testet den Apfelspiraldreher.



Noch warm: Landfrauen bieten frisch gekochte Marmelade.



Frisch gepresst: Kalli Meyer füllt den Saft direkt in Becher.

## Von der Saftpresse direkt in den Becher

Schorle, Kuchen und Marmeladen: Apfefest trifft den Geschmack der Besucher / Verschiedene Äpfel für tolles Aroma

REHREN A/R (jl). Er ist knackig-frisch. Und die Rehrener haben ihm ein eigenes Fest gewidmet – dem Apfel. „Wir sind sehr zufrieden“, sagt Ingrid Möller von der ausrichtenden Dorfgemeinschaft, während sie fleißig Kartoffelpuffer brät. Die „Exoten“ unter der apfellastigen, aber nicht weniger delikaten Kulinarik. Kindeskräftig ist wenige Meter weiter gefragt. Das Obst will für das Saftpressen vorbereitet, also

grob zermalmst werden. Danach landet es in der Doppelpresse, die sich die Dorfgemeinschaft erst im vergangenen Jahr zugelegt hat. Kalli Meyer füllt den durstigen Besuchern den frisch gepressten Saft direkt in Becher ab. „Lecker“, sagt der siebenjährige Till und bejaht sofort die Frage, ob das Getränk in seinen Händen besser schmeckt als der Saft aus dem Supermarkt. Nicht nur sein Papa Frank Matthias gibt

ihm recht („Vor allem wenn man verschiedene Apfelsorten hat, kommt ein tolles Aroma raus“), sondern auch Kumpel Tim. So wie viele weitere Besucher. Insgesamt 600 Liter sind bis zum Nachmittag geflossen. Allein die Hälfte davon für den guten Zweck. Pastor Jürgen Wiegel und die Konfirmanden der Martins-Gemeinde haben 600 Kilogramm geerntete Äpfel zum Pressen

gebracht. Das flüssig-delikate Ergebnis wollen sie abgefüllt in haltbaren Bags nach dem Sonntagsgottesdienst gegen eine Spende verteilen. Der Erlös soll der Liebenzeller Mission zugutekommen. In natürlicher Form oder „veredelt“ schenkt das Thekenteam um Michael Backs und Holger Bröskamp den frisch gepressten Saft aus. Letzteres nennt sich „Polenschorle“, mit einem

Schuss Wodka statt Wasser. Von „Schmeckt aber“ bis „Das kriegt man gut durch den Hals“ lauten die Bewertungen. Frisch vor Ort eingekochte Marmelade bieten die Landfrauen vom Ortsverein Rehren-Idensen an. „Überall ist natürlich Apfel drin“, schmunzelt Chefin Annette Blume und zeigt auf die Auswahl von Apfel-Zitrone über Apfel-Hollundergelee bis hin zum winterlichen Glüh-Apfel. Indes probiert

sich der vierjährige Moritz am sogenannten Apfelspiraldreher aus. Ein handliches Gerät, das den Apfel gleichzeitig schält, entkernt und in Spiralen schneidet. Und direkt nebenan wartet das Kuchenbuffet vom klassischen Apfelkuchen über die Blechvariante bis zum „Saterländer“ mit Apfelsaft-Vanillepudding. Kurz um: Beim 1. Rehrener Apfefest kommt jeder auf den Geschmack. Foto: jl