

# Obsternte 2020

Am 16. & 17. Oktober 2020 fand eine gemeinsame Obsternte mit allen Bremkern statt.

Zu dieser Aktion sind insgesamt 20 fleißige Pflücker angetreten. Neben der Möglichkeit sich Äpfel und Birnen für den eigenen Bedarf abzuernsten, wurden die restlichen Früchte kilo- bzw. säckeweise gepflückt und weiterverarbeitet.

Am Freitag wurde zunächst die Grundlage geerntet, wobei bereits die Hälfte des maximal möglichen zusammenkam. Mit der zweiten Hälfte ging es dann am Samstagmorgen weiter. Die vollen Behältnisse fuhr die Feuerwehr zum Bürgerhaus, wo sie am Samstag von der mobilen Mosterei aus Rott gepresst wurden. Es sind geschätzte sechs Doppelzentner zusammen gekommen, von denen dann 450 Liter Apfel- und nochmal 30 Liter Birnensaft gepresst wurden.

Beim Mosterei-Prozess wurden die Äpfel in Kübeln gewaschen und mechanisch zerkleinert, ehe das Schnittgut unterhalb der Presse schichtweise verteilt wird. Der austretende Saft wurde sowohl grob-, als auch feingefiltert und vor dem Abpacken auf 80°C erhitzt. Die verbleibenden Reste der Früchte, auch Trester genannt, wurden anschließend von einem Bremker abgeholt und als Viehfutter weiterverarbeitet.

Durch die Hilfe von Jutta Osterloh wurden nahezu alle Bäume mit einem Kärtchen ausgestattet, auf welchen die jeweilige Obstsorte mit dem Zeitraum der Genussreife vermerkt sind. So wissen die Bremker in Zukunft auch welche Sorten sie pflücken und welche die für ihre Verhältnisse besten Geschmack haben.

Bilder & Bericht: Homuth