

# Wie macht man Apfelsaft?

Ein lehrreiches Herbstfest für Kinder und Erwachsene im vhs-Biogarten



■ Beim Herbstfest im vhs-Biogarten Thurner Hof lernten die Kinder, wie Apfelsaft entsteht.

Foto: Flick

**Dellbrück (sf).** Wie kommt der Saft aus dem Apfel ins Glas? Dieser Frage gingen die Besucher des Herbstfestes im vhs-Biogarten Thurner Hof nach. Die Gärtnergruppe der vhs lud ein, selbst aktiv zu werden. Gemeinsam mit Mitgliedern der Gärtnergruppe wurden die im Biogarten geernteten Äpfel zunächst gewa-

schen, halbiert oder geviertelt und anschließend in die Obstpresse geworfen. Besonders die Kinder hatten jede Menge Spaß daran, an der Obstpresse zu kurbeln und den frischen Apfelsaft anschließend selbst zu trinken. „Das ist der beste Apfelsaft. Der schmeckt richtig gut, viel besser als aus dem Supermarkt“, meinte Martin

(9). „Die Kinder sind manchmal nicht zu stoppen“, freute sich Martin Schulz von der vhs-Gärtnergruppe. Diese hatte eine enorm große Menge verschiedener Apfelsorten auf der Streuobstwiese des vhs-Biogartens geerntet, die alle zu Apfelsaft verarbeitet wurden. „Was übrig bleibt, wird pasteurisiert und auf Flaschen

gezogen“, erklärte Schulz.

Die Apfelpresse war nur eine von mehreren Stationen beim Herbstfest im vhs-Biogarten Thurner Hof: Wenige Meter weiter waren einige kleine und große Besucher mit viel Engagement damit beschäftigt, Äpfel zu schälen und zu entkernen und anschließend Apfelsaft zu kochen.