

Selbstgemacht schmeckt der Saft am besten

Saftpressen stand auf dem Stundenplan der Aflenzer Volksschüler. Mithilfe einer mobilen Apfelpresse kamen 100 Liter zusammen.

Von Martina Pachernegg

In Aflenzen ist der Name Programm – das wissen auch die Volksschulkinder. „Aflenzen heißt so viel wie Apfelbaumgarten“, ruft ein Schüler und versucht zwischen seinen Kollegen einen guten Platz zum Schauen zu bekommen. So nahe sind die Schüler der dritten und vierten Klasse der Volksschule Aflenzen Kurort nämlich noch nie an einer mobilen Apfelpresse gestanden. Die beiden metallischen Tanks, die großen Geräte und der Lärm des Zerkleinerers machen Eindruck auf die 40 neugierigen

Kinder. Dicht gedrängt stehen sie vor der Saftpresse und hören Aurelio Oberascher aufmerksam zu. Ihm gehört die mobile Saftpresse und er gewährt den

Kindern einen Vormittag lang Einblick in das Saftpressen.

„Aflenzen ist unweigerlich mit Äpfeln verbunden. Überall in der Gemeinde stehen Apfelbäume, so auch am Schulgelände“, erklärt Walter Eckhart, Obmann des Netz-

werks Meilenstein. Er hat den Anstoß gegeben, den Äpfeln mehr Beachtung in der Schule zu geben. Nach Baumschnittkursen und einem Expertenvortrag für die Schüler geht es jetzt



”

Aflenzen ist unweigerlich mit Äpfeln verbunden. Überall in der Gemeinde stehen Apfelbäume.

Walter Eckhart,

Obmann des Netzwerks Meilenstein

“



Die Schüler der Volksschule Aflenzen Kurort freuen sich auf den frisch gepressten Apfelsaft



Die Äpfel werden vor dem Pressen zerkleinert

PACHERNEGG (4)



Der Apfeltrester wurde gekostet

um die Äpfel. „Am Schulgelände stehen Apfelbäume. Die Schüler haben seit drei Wochen in jeder Pause die Äpfel, die am Boden gelegen sind, gesammelt. Jetzt waren sie schon neugierig was damit passiert“, sagt Direktorin Tanja Schadl, während Aurelio Oberascher das lautstarke Zerkleinern der Äpfel vornimmt. „Gatschige oder verfaulte Äpfel müssen vorher im-

mer aussortiert werden. Die würden nicht gut schmecken“, erklärt Oberascher. Nach dem Zerkleinern werden die Apfelstücke gepresst und der Saft wird auf 78 Grad erhitzt. „So verhindert man, dass er weiter gärt“, sagt Oberascher.

Damit die Kinder auch wissen, wie der Saft ihrer Äpfel schmeckt, dürfen sie alle probieren. „Das ist der beste Saft,

den ich jemals probiert habe“, lacht Georg und will sich gleich für ein zweites Glas anstellen. Insgesamt sind so 100 Liter Apfelsaft für die Schüler zusammengekommen.

Übrigens: Weitere Press-Termine gibt es am 22. Oktober auf dem Roßdorfplatz in Kindberg und am 29. Oktober beim Altstoffsammelzentrum Hochschwab Süd in Aflenzen.