Dillinger Zeitung

Dort, wo nicht nur der Bartl den Most holt

Erntezeit 60 000 Liter Apfelsaft werden pro Jahr bei Familie Oßwald in Haunsheim gepresst

VON KATHARINA GAUGENRIEDER

Haunsheim Einen halben Tag lang hat Josef Hitzler in seinem Garten die Äpfel, die er vom Baum geschüttelt hat, aufgeklaubt. Mehr als fünf Zentner waren es am Ende. Viel mehr als im vergangenen Jahr sagt der Hausener. Sie alle hat er auf den Anhänger seines Oldtimertraktors geladen und ist damit nach Haunsheim gefahren – in die Mosterei der Familie Oßwald.

In dem kleinen Bau neben dem Zwergbachstüberl im Schatten des Schlosses kugeln nun die roten und gelben Äpfel ins Wasser. Mit einer Schnecke geht es für sie nach oben ins Mahlwerk. „Dort werden sie zerkleinert", erklärt Karl-Heinz Oßwald. Seit heute Morgen um sieben Uhr steht er hier in der Mosterei und presst den Saft aus den Äpfeln. „Ich denke, dass wir bis heute Abend um acht Uhr fertig sein werden, dann müssen wir noch zwei Stunden putzen", so der Haunsheimer, der dafür jedes Jahr viele Urlaubstage opfert. „Aber das ist gut für die Figur. In dieser Zeit nehme ich jedes Jahr fünf, sechs Kilo ab", sagt er und lacht.

„Der schmeckt einfach ganz anders. Die Äpfel sind bio und es ist kein Zucker dran."
Josef Hitzler

Dann legt er die gehäckselten Äpfel auf ein Tuch, darüber kommt eine Art Holzgitter, dann wieder ein Tuch. „Wie bei einem Schichtkuchen." Mit 320 bis 330 Bar Druck presst die Maschine diesen süßen, klebrigen Schichtkuchen schließlich zusammen. Heraus rinnt Josef Hitzlers Apfelsaft. Was übrig bleibt, wird draußen gelagert. Die Jäger holen es täglich für das Wild ab. Der Saft jedoch läuft über Becken in einen Filter, dann geht es in die Pasteure. Dort wird die Flüssigkeit auf eine Temperatur zwischen 78 und 80 Grad erhitzt. Gerade so heiß, dass alles kaputt geht, was kaputt gehen soll und der Geschmack erhalten bleibt, sagt Karl-Heinz Oßwald.

Das Mosten hat in der Familie eine lange Tradition. Vor genau 75 Jahren hat die Großmutter von Karl-Heinz Oßwald damit angefangen. Zu einer Zeit, in der mancher Landwirt pro Jahr 4000 oder 5000 Liter Most gemacht habe. Damals ging das Mosten oft bis Ende November. „Vorher hatten die Bauern keine Zeit, die Äpfel zu ernten." Heute ist der Apfelmost in Haunsheim wie anderswo stark in den Hintergrund gerückt.

95 Prozent Saft, fünf Prozent Most – so beschreibt Ehefrau Vera Oßwald, die heute an der Abfüllmaschine steht, das Verhältnis. Vor vier Jahren, als sie das Traditionsunternehmen der Familie auf moderne Beine gestellt, eine neue Presse und die beiden Pasteure gekauft haben, sei der Anteil der „Moster" noch höher gewesen.

Noch einmal investieren oder nicht – das sei damals die große Frage gewesen. Doch einen Herbst ohne den süßlichen Duft des Saftes, das kann sich Karl-Heinz Oßwald eigentlich gar nicht vorstellen. Auch wenn für die Mosterei viel Freizeit draufgeht. Wenn andere im Oktober den Herbst am Strand in der Türkei genießen, packt er Äpfel, Birnen und auch mal Quitten in die Presse. „Manchmal denke ich mir schon, warum ich mir das antue. Aber es macht ja Spaß." Auch, weil die ganze Familie in dieser Zeit zusammenhilft. Mutter Marlene koordiniert die Termine, Frau Vera und Schwager Christian packen oft mit an, heute ist auch Neffe Simon wieder extra aus München gekommen. „Er soll heuer das Abfüllen lernen", sagt Vera Oßwald, die gerade den Apfelsaft von Josef Hitzler in den Plastikbeutel rinnen lässt, bevor Simon ihn in den Karton packt. Dort hält er sich gut eineinhalb Jahre und länger, sagt Karl-Heinz Oßwald. Und so kann Josef Hitzler mit seiner Familie nun das ganze Jahr den eigenen Apfelsaft trinken. „Der schmeckt einfach ganz anders. Die Äpfel sind bio und es ist kein Zucker dran", sagt er.

Wie der Hausener wünschen sich die meisten Kunden der Haunsheimer Mosterei, dass sie den Saft ihrer eigenen Früchte wieder mit nach Hause nehmen können. Dafür kommen sie aus dem ganzen Umkreis. Vor Kurzem war sogar einer aus Augsburg da. Gepresst wird auf Termin. Momentan, sagt Karl-Heinz Oßwald, ginge es dann Schlag auf Schlag. Die frühen Sorten sind in diesem Jahr noch früher dran als sonst. Erfahrungsgemäß gehe es dann bis zum November durch. Viele kommen seit Jahren her, immer wieder finden Neue den Weg nach Haunsheim. Etwa, weil sie bei Bekannten den Natursaft gekostet haben. Auch der Kindergarten macht jedes Jahr einen Abstecher an den Zwergbach. Mit großen Augen stehen die Kleinen dann immer da, erzählt Oßwald. Und nippen dann begeistert am eigenen Saft, der eben noch ein schöner roter Apfel war.

Äpfel in allen Farben und Formen werden in der Lohnmosterei der Familie Oßwald in Haunsheim zu köstlichem Apfelsaft. Zuerst werden die Äpfel dazu von Karl-Heinz Oßwald geschreddert und gepresst (rechts oben), Frau Vera (rechts unten) füllt das fertige Endprodukt nach dem Pasteurisieren luftdicht ab. Fotos: Oßwald