

„Nicht auf solche Mengen eingestellt“

Kelterei Lühn verarbeitet am Wochenende zehn Tonnen Äpfel

Von Martin Kuhn

OFFENBACH ■ Auf die Äpfel, fertig los: Es wird wieder gepflückt - vom Alten Land bis zum Bodensee. Und die Ernteaussichten sind deutlich besser, als 2017, meldet die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse. Äpfel sind hierzulande die unangefochtene Nummer eins im Obst-Ranking. 18,4 Kilo des Kernobstes kaufte im vergangenen Jahr jeder private deutsche Haushalt. Das macht 123 Äpfel pro Haushalt – zum Essen, Backen, Kochen. Der Hesse keltert das Obst gern und trinkt das Endprodukt. In Bürgel erledigt das Alexander Lühn.

Die Landwirtschaft jammert doch und schreit nach Subventionen... Ist die Trockenheit an den Apfelbäumen vorbei gegangen?

Die Trockenheit ist definitiv nicht an den Bäumen vorbei gegangen. Sehr viele Bäume werfen frühzeitig ihr Obst ab, weil sie nicht mehr alles tragen, bzw. versorgen können. Ich persönlich vermute auch, dass die Äste aufgrund der Trockenheit nicht mehr so elastisch sind und deshalb abbrechen.

Dieses Jahr ist das Obst wesentlich früher „reif“ als bisher. Mindestens zwei bis drei Wochen. Wobei „reif“ nur

eingeschränkt richtig ist. Die Äpfel haben noch nicht die volle Reife (Zuckeraufbau und auch Aufbau einer Säurestruktur) erreicht. Hinzu kommt, dass zusätzlich geschüttelt wird, weil man ja in Urlaub fährt oder nicht wegen jeder „Kleinmenge“ kommen möchte und dann dabei zusätzlich auch unreifes Obst mit runterfällt.

Wie viel Kilo waren es denn am Wochenende, die weggepresst wurden?

**FRAGEN AN...
ALEXANDER LÜHN**

Da andere Keltereien in der Umgebung bis jetzt noch nicht geöffnet haben, kommen nun zusätzlich viele Äpfelanlieferer zu mir. Am Freitag und Samstag wurden mehr als 10 Tonnen Äpfel angeliefert. Und die werden teilweise mehrfach per Muskelkraft bewegt... Wir sind nur eine sehr kleine Kelterei und auf solche Mengen einfach nicht eingestellt.

Das bringt sicher reichlich Muskelkater...

Wenn es nur Muskelkater wäre, würde ich mich nicht wie ein 80-jähriger Mann bewegen. Mir schmerzt es im ganzen Körper und es geht schon weit über die Belas-

tungsgrenze hinaus.

Und wie sieht es mit der Qualität der Äpfel aus?

Die Äpfel haben sehr viel Fruchtzucker aufgebaut, aber leider fehlt ihnen noch eine entsprechende Säurestruktur. Diese ist wichtig für eine gute Haltbarkeit und vollmundigen Geschmack beim Apfelwein. Der frische Süße und der haltbare Bag-In-Box Apfelsaft schmecken vorzüglich.

Die Saft-Ausbeute mag etwas geringer sein als sonst üblich... Aber ich denke, es passt noch mit der Faustregel: 50 Kilogramm ergeben 30 Liter. Ich strebe weiterhin an, viele alte Apfelsorten von Streuobstwiesen oder aus den heimischen Gärten zu verarbeiten – das gibt einen schönen ausgewogenen Geschmack beim Süßen.

Zudem mussten Sie in diesem Jahr ausnahmsweise regulierend bei der Anlieferung in die Hanauer Straße eingreifen.

Ja, leider. Aber es geht nicht anders. Wir hoffen auf Einsicht und Fairness. Unsere aktuelle Regel: Mitnahme mindestens 30 Prozent. Das erklärt sich am besten mit einem Beispiel: Wenn man 100 Kilogramm anliefert, ergibt das nach der zuvor genannten Faustregel 60 Liter. Dann



Alexander Lühn keltert seit 1986 in Bürgel. Das Kelterfest in der Hanauer Straße 59 beginnt am Samstag, 15. September, um 12 Uhr – mit offenem Ende am Lagerfeuer. ■ Foto: p

wären bitte 18 Liter wieder mitzunehmen.

Okay. Ist inzwischen „beim Lühn“ alles vorrätig – auch die beliebten Bag-in-Boxen?

Die Bag-In-Box-Produktion läuft auf Hochtouren; bislang allerdings nur der reine Apfelsaft. Quitten sind noch nicht reif und die anderen Muttersäfte Aronia, Holunder und Johannisbeere kommen eventuell noch in dieser Woche, sodass ich am Wochenende auch hier einsteigen kann.

Wichtig für uns Hessen: Wann gibt's den ersten

2018er Apfelwein?

Der neue Süße ist kräftig am Gären. Das erste Fass ist schon bald durch. Allerdings kann ich noch nicht sagen, ob das auch wirklich was wird. Hier habe ich derzeit ein großes Risiko. Es bleibt die Hoffnung, dass es ja bislang immer gut geklappt hat...

Jetzt Mal ganz ehrlich: am liebsten pur, sauer, süß oder tief?

Ich trinke den Äpfel am liebsten sauer-gespritzt. Wenn er frisch aus dem Fasse gezapft ist, dann sehr gerne auch mal pur!