

Zusammen mit Jörg Raufer wurde am Herbstfest fleißig frischer Apfelsaft gepresst  
Foto: Lisa Carmiggelt



## Frisch, süß und gesund

Herbstfest der Schäferei Raufer war glänzend besucht

Lörrach (lc). Zahlreiche Besucher des Herbstfestes der Schäferei Raufer genossen am Wochenende hausgemachte Spezialitäten und frisch gepressten Apfelsaft.

Kinder drängten sich neugierig um die Apfelpresse und halfen emsig der vierzehnjährigen Anna-Daniela Fluhr, Helferin von Jörg Raufer. Fasziniert wurde beobachtet wie einzelne Holzteile geputzt und ineinander gefügt wurden, um dann mit Muskelkraft die gehäckselten Äpfel zu frischem Saft zu pressen. Die neunjährige Eva Wernthaler war begeistert: „Ich bin zum ersten Mal hier und es ist toll. Mir macht es Spaß zuzuschauen und mitzuhelfen. Der Apfelsaft

schmeckt ganz frisch und viel süßer als der aus dem Supermarkt.“ Doch dies war nicht das einzige Highlight des Herbstfestes. Über vierzig Apfel- und Birnensorten waren ausgestellt, und die Besucher konnten nach Belieben die Früchte kosten. Manch einer war überrascht, welche seltenen Streuobst hier zu finden war. Neben gängigen Sorten wie Golden Delicious wurde auch weniger bekanntes Obst wie etwa der Rote Berlepsch, Gewürzluiken oder die Madame verte angeboten. Der große Hunger konnte mit Lammgulasch, Speck oder Würsten aus eigener Herstellung der Schäferei Raufer gestillt werden.

Bereits zum zwölften Mal

veranstaltete Jörg Raufer dieses Fest für Groß und Klein. Seit 30 Jahren bewirtschaftet Raufer eine etwa 70 Hektar große Fläche von der Tüllinger Kirche bis zum Röttler Schloss sowie dem Salzert bis zur Grenze. Hierbei legt er besonderen Wert auf naturbelassene Pflege der Landschaft. Auch nach so vielen Jahren ist er noch mit Freude dabei: „Es ist eine leidenschaftliche und keine gewinnorientierte Arbeit. So gibt es viele Schafe, die ich mit der Flasche aufgezogen habe und die auf den Weiden nun ihr Gnadensbrot bekommen.“ Doch ohne seine Frau Ute Opl und zahlreiche Helfer wäre dieser Betrieb nicht denkbar.