



Herbstfest bei der Schäferei Raufer

Schon in den Wochen vor dem ersten Oktoberwochenende begann die Arbeit für Jörg Raufer und sein Team, um das Herbstfest vorzubereiten. Wann immer die Schafe umgeweidet wurden, sammelte man zugleich heruntergefallene Äpfel der zahlreichen Streuobstbäume auf und lagerte sie dann in Kisten am Schafstall ein. So kamen bis zum Tag des Festes gut eine halbe Tonne Äpfel zusammen; rund vierzig verschiedene Sorten waren darunter. Schäfer Raufer legte von jeder Art eine handvoll Exemplare in einem Körbchen bei Seite. Man erwartete fachkundigen Besuch, nämlich den Obstbauberater des Landkreises Lörrach. Dieser half bei der Bestimmung der Apfelsorten, die dann den Besuchern zugänglich gemacht und deklariert wurden, so dass ein Jeder, von A wie Apfelquitte bis Z wie Zwiebelapfel, die Vielfalt der Streuobstbestände erschmecken konnte.

Hauptattraktion war jedoch das Pressen von frischem Apfelsaft; Wie rechts auf den Bildern zu sehen, wurden die zuvor gewaschenen Äpfel zunächst mit einem Häcksler zerkleinert. Dann befüllten die Helfer der Schäferei die Presse, im alemannischen auch Trotte genannt, mit der Apfelmaische. Danach presste man diese bis zum letzten Tropfen aus und goss den gewonnenen Saft eimerweise durch einen groben Filter in die bereitstehenden Behälter.

Rund 300 Liter frischen Apfelsafts sind an diesem Wochenende entstanden; und dieser fand anerkennende Worte unter den Besuchern, die gratis davon probieren konnten: „Da schmeckt man den Unterschied“, „So viele verschiedene Aromen...“, waren einige der Reaktionen. Nur zuviel Saft durfte man eben nicht trinken...

Kehat Merstetter

