

Alles dreht sich um den Apfel

Während auf dem Bermbacher Dorfplatz Kuchen verkauft wird, feiert die kleine Saftkelter ihren Premiereinsatz

Von Klaus Pfitzner

BERMBACH. Apfelkuchen auf dem Bermbacher Dorfplatz, Verwertung der Ernte aus den Bendorwiesen. Ein beliebter Termin im Ort – auch 2024 geschätzt und von der Apfelweingruppe organisiert. Soweit: „Same procedure as every year“? Nein, keineswegs das Gleiche wie jedes Jahr. Diesmal feiert die kleine Saftkelter ihren Premiereinsatz. Noch auffälliger: „s’Hüttche“, der neue Blickfang in der Dorfmitte. Der Verkaufsstand, aus dem der frisch gepresste Saft ausgegeben wird. Einen Namen hat er noch nicht – offiziell wird das Holzhäuschen, das sich die Bürgergruppe mit dem Turnverein teilt, erst im November eröffnet.

Wie jedes Jahr allerdings: der Zulauf der Bermbacherinnen und Bermbacher, von denen sich etliche spendenfreudig am Apfelkuchen-Backtag beteiligt haben. „Viele kommen – wie aus ökologischen Gründen erbeten – mit Tüten oder Flaschen, holen sich Saft oder Gebäck“, freut sich Martina Boll, die „Chefin“ der Bermbacher Bürgergruppe. „Die 35 Kuchen waren nach einer Stunde weg.“

Den frischen Saft quetschen die Jugendlichen der Freiwilligen Feuerwehr aus den überwiegend traditionellen Apfelsorten: den Rheinischen Schaf-

nasen oder den Bohnäpfeln. „Garantiert giftstoff- und belastungsfrei“, verkündet Boll. 200 Kilo drehen die Jugendlichen durch die kleine Kelter. „Ganz schönes Stückchen Arbeit“, ist Gabriele Zadka, die „Chefin an der Presse“, stolz auf die jungen Leute, die erst waschen, dann im Häcksler zerkleinern und schließlich pressen.

Wie und vor allem was er treibt, der feine frische Saft, bis er über Most und Rauscher

zum Apfelwein wird, kann man hier auch erfahren. Erstes mögen Betroffene diskret verschweigen, für das Letzteres steht mit Karen Umscheid die Fachfrau parat, gerade zertifiziert als Landschaftsobstbaupflegerin. Sie verkauft – wie alle aus der Apfelweingruppe im neuen grünen T-Shirt mit Logo – hinter der Kuchentheke. „Die klassischen Streusel oder Gedeckter waren sofort weg“, sagt die 64-Jährige, aber auch

die Tarte, die Schwedische oder die Apfelweintorte – geeignet ab 18 Jahren – fanden Süßmäuler. „Da ist Alkohol drin“, erläutert schmunzelnd Martina Boll die Beschränkung. Immerhin werden die Früchte erst in Apfelwein gekocht und hinterher unter dem Schmandbelag versteckt. Schmeckt lecker, ist bekömmlich und macht Laune.

Die herrscht ohnehin bei der Apfelweingruppe, die sich über den Ertrag aus den Bendorwie-

sen nicht beklagt: Nachdem sich die Paten (34 der 40 Bäume sind vergeben) bedient haben, verwertet die Gruppe den Rest: „48 Säcke mit je etwa 30 Kilogramm“, schätzt Boll, der Großteil geht zur Verarbeitung zum Profi-Kelterer in Strinz-Margarethä. Und landet dann – verkaufsfertig getütet – neben den Apfelkuchen am „Hüttche“.

Nicht nur die Apfelweingruppe profitiert

Von der Bermbacher Bendorbaum-Beute profitiert nicht allein die Apfelweingruppe. Der Erlös des Kuchen-Tags kommt der Hospizstiftung Idsteiner Land zugute. „Wir rechnen noch, aber der Umsatz war großartig“, dankt Boll auch dem Wettergott, der pünktlich einen goldenen Oktobertag präsentierte. Gesichert allerdings ist bereits jetzt der 500-Euro-Scheck für den Bermbacher Kindergarten und ein gleicher für die Jugendfeuerwehr. Geld, das die Bürgergruppe Bermbach beim hessischen Abend im August einnehmen konnte.

In Teilen Bermbachs wird das Jahr speziell getaktet. Winter: Apfelglühweinabend, Frühjahr: Kaffee-Pfingsten, Sommer: Hessen-Abend (Wein und Handkäs’), Herbst: Kuchen. Also doch: „same procedure...“



Bei der leckeren Auswahl an Apfelkuchen auf dem Dorfplatz fällt die Wahl schwer. Foto: Mallmann/AMP