



Das geraspelte Obst wird auf Press-Roste gepackt und dann ausgepresst.

# Eine saftige Geschichte

**Bei Getränke Hämmerle in Schmiden lässt der Obst- und Gartenbauverein Oeffingen Obst pressen – schon seit über 25 Jahren.**

Nur in Schmiden gibt es den „Oeffinger Apfelsaft“ aus Äpfeln von Oeffinger Gemarkung. Es riecht nach frischen Äpfeln. Mitten im Ortskern von Schmiden. Apfelbäume sind keine zu sehen. Dafür gibt es viele davon in Oeffingen, auf den dortigen Streuobstwiesen. Bei der Mosterei Hämmerle ist im Herbst Hochsaison, Äpfel werden angenommen und dann zu Apfelsaft gepresst und exklusiv nur dort verkauft. Das regionale Bio-Produkt „ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe“ ist meistens schnell ausverkauft. Sofern es genügend Rohmaterial gibt, wiederholt sich die saftige Geschichte jedes Jahr. Ein tolles Gemeinschaftsprojekt, ein Unikat für ganz Fellbach. Dieses Jahr fällt es leider aus.

Die Mosterei Hämmerle im Ortskern von Schmiden gibt es seit über 155 Jahren, Klaus Hämmerle betreibt sie in der 5. Generation. Mittlerweile ist es der einzige Betrieb im Stadtgebiet von Fellbach, der noch Saft presst. Letztes Jahr ist sogar ein Fernseheteam vom SWR mit Klaus Hämmerle und Franz Plappert vom Obst- und Gartenbauverein Oeffingen (OGV) auf die dortigen Streuobstwiesen gefahren.

Seit Ende der 1990er Jahre packen die Mitglieder des OGV beim Projekt „Apfelsaft“ kräftig mit an. Acht Tonnen Äpfel haben sie letztes Jahr dafür aufgelesen. Den Trester holen sich die Jäger – „und freuen sich, wenn sie ihn ans Wild verfüttern können.“

Es war das Jahr 1865, als Friedrich Hämmerle mit seiner Mosterei von Lustenau bei Tübingen nach Schmiden gezogen ist. „Wenn es weiterhin Leute gibt, die ihre Streuobstwiesen pflegen, Obst auflesen und bei uns die Äpfel abliefern, dann wird es auch uns weiterhin geben“, stellt Klaus Hämmerle in Aussicht. Vorausgesetzt die Saftpresse der Firma Amos aus dem Jahr 1960 macht mit. Sie hat zwei Pumpen und einen Schnellhub. Jedes Jahr ist anders, dieses Jahr könnte es eng werden – „einige Bäume hängen pratzelvoll, andere daneben tragen gar nix“, beschreibt Franz Plappert die Lage auf den Streuobstwiesen in Oeffingen. „Es sterben mehr alte Bäume ab, als neue nachgepflanzt werden“, ist er nachdenklich. Das würde dann das Aus für den Oeffinger Apfelsaft bedeuten.

Bei der Amos funktioniert alles noch im Handbetrieb, mit Hebeln und Schaltern, Press-Rosten und Rahmen, ohne elektronisches Display. Wenn Hochbetrieb ist, dann sind drei Generationen mit dem Pressen von Äpfeln beschäftigt – Hämmerles zweiter Sohn Stefan hilft mit. Vater Klaus bedient die Anlage und füllt den Saft in die großen Plastikfässer. Mutter Gretel Hämmerle, 81 Jahre alt, wäscht die Netze aus und kehrt Trester-Reste weg. „Nur zweimal haben wir gar nicht gepresst, das war 2017 und 2019, da gab es überhaupt kein Obst“, erinnert sie sich. 2020 gab es ausreichend, „in guter Qualität“. 2021 ist die Obstmenge, je nach Lage, sehr unterschiedlich. Es gab Frost und in den entscheidenden Wochen wenig Bienen-Flug.

## Most-Fässer im Keller

Die Aktion für den OGV Oeffingen hat in Schmiden Tradition. Es kommen aber auch Privatleute, die Obst anliefern. Nicht alle wollen Apfelsaft, ein paar wenige lassen den Saft zu Most vergären. Das dauert dann etwa bis Januar. „Früher hat quasi jeder Haushalt sein eigens Most-Fässer im Keller gehabt“, erinnert sich Klaus Hämmerle. „Es war ein gutes und günstiges Getränk.“