



Birnenmus statt Birnenmatsch: Mitglieder der Initiative „Trudering im Wandel“ haben (oben) heuer besonders viel zu tun, sie kochen rekordverdächtig viel Obst ein für die Trudelade 2018. Hochbetrieb herrscht auch in der Mosthütte in Hartmannshofen.

FOTOS: CATHERINA HESS (3), PRIVAT



Rühren für die „Trudelade“

Zum Wegwerfen viel zu schade: In Trudering verkocht eine Initiative Zwetschgen zu nachhaltiger Konfitüre, in der Mosthütte des Gartenbauvereins Hartmannshofen wandert Fallobst in die Saftpresse

VON ELENA BUTZ

Langsam fängt die tiefrote Masse an zu blubbern. Der Dampf, der von ihr aufsteigt, riecht so fruchtig, dass die Wespen selbst auf der anderen Seite des geschlossenen Fensters fast durchdrehen. „Rührt jemand“, ruft Sabine Lunkenheimer den beiden anderen Frauen über den Lärm der Küchenmaschine zu. Die Drei kochen an diesem Tag 60 Gläser Marmelade ein. Die Zwetschgen dafür hingen an einem einzigen Baum, der bei einer älteren Truderinger Dame im Garten steht. Wie so viele andere Münchner dieses Jahr wusste sie nicht mehr, wohin damit und hat bei der Initiative „Trudering im Wandel“ angefragt. Die nimmt so viel Obst an, wie sie kann, und macht daraus „Trudelade“. Die Idee dahinter ist, ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen. „Damit das Zeug nicht verdirbt, und die Leute später Pflaumenkonfitüre von weither kaufen“, erklärt Sabine Lunkenheimer.

Lagerobst gewinne über die Monate sogar noch an Aroma, sagt der Experte

Die fertige Marmelade, von der es mittlerweile elf Sorten gibt, ist das ganze Jahr über gegen eine Spende an „Trudering im Wandel“ zu haben. Die Trudelade-Frauen kommen diese Saison aber nicht mehr hinterher. Die Äste der Bäume hängen voll mit Obst, und nicht nur in Trudering wissen die Gartenbesitzer nicht mehr, wohin damit. Grund für die gute Ernte sei der warme Frühling, in dem es nicht einmal an den Eisheiligen Frost gegeben habe, erklärt Rainer Schäfers vom Kreisverband für Gartenkultur und Landespflege. Er empfiehlt, das Obst schon kurz vor der Pflückzeit

vom Baum zu nehmen. Das merke man bei Äpfeln zum Beispiel daran, dass der Stiel noch nicht breche, wenn man den Apfel anhebt. Lagerobst wie der Boskop oder die Fette Birne hielten sich am besten im Keller oder in der Garage, wo es kühl und etwas feucht ist. Wenn das Auto daneben stehe, mache das nichts. „Die Äpfel nehmen den Geschmack nicht an.“ Lagerobst gewinne über die Monate sogar noch an Aroma.

Was man nicht aufessen oder lagern könne, solle man schnell verwerten. Saft pressen zum Beispiel kann man in München bei den Gartenbauvereinen in Hartmannshofen und Allach-Untermenzing. Die große Ernte mache sich auch hier bemerkbar, sagt Günther Kirchner vom Gartenbauverein Hartmannshofen. Wer voriges Jahr vielleicht mit 20 Kilogramm zum Saftpresen gekommen sei, bringe heuer 120 mit.

In der Mosthütte an der Hartmannshofer Straße sind samstags, wenn Saft gepresst wird, meistens drei Leute vom Verein. Sie füllen die Äpfel in den Muser, geben das Apfelmus auf Tücher und falten sie zu Mus-Paketen. Diese stapeln sie aufeinander, getrennt von großen Platten aus Akazienholz. Der Stapel mit den Mus-Tüchern kommt auf einen Stempel, der alles nach oben gegen eine Fläche drückt und den Saft an der Seite herausfließen lässt. Damit der gut schmeckt, sollten die Äpfel vorher gewaschen und faule Stellen herausgeschnitten sein. „Ich habe eine große Badewanne, da werfe ich meine Äpfel immer rein“, erzählt Kirchner. Aus 100 Kilo Früchten erhalte man maximal 60 Liter Saft. „Das hängt stark von der Apfelsorte ab.“

Die Tipps des Gartenbauvereins seien dabei dieses Jahr besonders gefragt, sagt Günther Kirchner. „Es kommen besonders viele Neue und die sind sehr dankbar um Anleitung.“ Beispielsweise, dass sich der Saft im Kühlschrank drei, vier Tage halte,

Lokal geht nicht

Münchner Obst direkt aus den Gärten in die Supermarktauslagen zu bringen, wäre an sich eine interessante Idee. Lokaler geht es nicht – eigentlich genau das, worauf zum Beispiel Biosupermärkte Wert legen. Trotzdem funktionieren das leider nicht, erklärt Andrea Ring, Sprecherin des Biomarktes „Vollcorner“ in Neuhausen. „Wir dürfen nur biozertifizierte Ware in den Verkauf bringen.“ Bei gewöhnlichen Supermärkten sieht es ähnlich aus. Der Handel benötige koordinierte Warenströme und Lieferanten müssten sicherstellen, dass die Qualität der Ware gewährleistet sei, sie gekennzeichnet und rückverfolgbar sei, erklärt der Pressesprecher der Rewe-Group, Thomas Bonrath. Das sei mit privaten Obstbaubesitzern nicht möglich. Die Pressestelle von Lidl weist darauf hin, dass sie die Warenverfügbarkeit sicherstellen müsse und daher ihr Obst von Fruchthöfen beziehe. EBUT



Fallobst macht verzweifelte Gartenbesitzer großzügig, gesehen in der Pasinger Kolonie I. FOTO: PRIVAT

danach aber anfangs zu gären, wenn er nicht abgekocht worden sei. Ihre Kanister zum Abfüllen bringen die Hobbygärtner selbst mit, man kann aber auch in der Hütte welche kaufen. Rechtzeitig zu ernten ist wichtig. Denn angefaultes Obst beeinträchtigt den Geschmack des Saftes.

Für die Marmeladenköchinnen in Trudering wäre es ebenfalls einfacher, wenn sich die Leute früher bei ihnen meldeten. „Jemand ruft an, und dann muss es schnell gehen, weil das Obst sonst verdorben ist“, erzählt Sabine Lunkenheimer, während sie die heiße Marmelade in aneinandergereihte Gläser gießt. Ihre Kolleginnen schrauben die Gläser sofort zu, damit innen beim Abkühlen Unterdruck entsteht, der den Deckel ans Glas saugt und für die luftdichte Verpackung sorgt. Sabine Lunkenheimer findet bei kurzfristigen Anrufen nicht immer genügend Mithelfer, die zehn bis zwölf Stunden Zeit haben, um in der Küche zu stehen. Deshalb müsse sie manchmal „Nein“ sagen, obwohl die Gruppe ohnehin nur Früchte aus Trudering annimmt. „Die Leute sind zum Teil echt verzweifelt, dass sie das Obst nicht loswerden“, erzählt sie. Deshalb verweise sie die Gartenbesitzer manchmal auf die Internetplattform nebenan.de, wo sie Nachbarn finden können, die das Obst gerne annehmen.

Kommendes Jahr werde die Ernte vermutlich wieder geringer ausfallen, prognostiziert Rainer Schäfers. „Jeder Obstbauer weiß, nach dem starken Jahr kommt ein schwaches.“

Saft pressen kann man in beiden Vereinen samstags ab 8 Uhr, Anmeldung (erst ab 200 Kilogramm Äpfel notwendig) unter 0151/41 23 32 75 (Hartmannshofen) oder 812 22 20 (Allach-Untermenzing). Truderinger können Obst für Marmelade unter der Nummer 45 24 07 46 anbieten.