



OSTHEIM. Beim Süßerfest der Kelterei Müller wurde am Sonntag wieder viel geboten. Wie in den Vorjahren herrschte auch diesmal Hochbetrieb.

Fotos: 2 ff, 2 rtz

Süßerfest in Ostheim war wieder ein Publikumsmagnet für die Region

OSTHEIM (ff). Beim Süßerfest der Ostheimer Kelterei Müller herrschte am Sonntag wieder Hochbetrieb; und das trotz verregnetem Wetter. Wie jedes Jahr drehte sich alles im Butzbacher Stadtteil um den Apfel. Besonders der Apfelmost war definitiv eine Versuchung wert. Sein frischer und unverwechselbarer Geschmack hatte am Sonntag wieder viele Gäste in seinen Bann gezogen.

Auch die Kinder hatten wieder richtig ihren Spaß: Neben Kletterstäben und einem Mini-Spielplatz durften die Kleinen beim Keltern auch selbst Hand anlegen. Der gewonnene Saft war die Strapazen wert, da waren sich die Mini-Kelterer einig. Auf dem großen Fest gab es auch sonst jede Menge für die Kids zu entdecken. Besonders be-

liebt waren die Hüpfburg und die Zirkusscheune mit Clown Ichmel, die besonders in den Regenspau- sen gut besucht war. Hier war akrobatisches Geschick und beim Hula-Hoop-Reifen der richtige Dreh gefragt. Ein wahrer Balanceakt waren hingegen, sich auf dünnen Stäben drehende Teller.

Die Jugendlichen konnten sich beim Süßerfest ebenfalls wieder auf ihre Chill-Lounge freuen, die sich gleich neben dem Getränkeshop befand und unter anderem mit einem großen Tisch-Kicker ausgestattet war. Mit angesagter Musik und Hip Hop-Einlagen der Nachwuchstänzer des Tanzstudios Steffi Kaiser ging hier auch während starken Regens die Post ab. Für das Wohlbefinden der „Großen“ sorgten neben deftigen und süßen Gerichten - wie

Hamburger, Elsässer Flamm- oder frischer Blechkuchen - vor allem die Musiker des Hoch-Weiseler Musikvereins. Sie stimmten die Besucher auf einen zünftigen Tag ein.

Neben den bewährten Produkten wie „Hamster Hermann“ und „Hessenpizza“, gab es beim Süßerfest auch heuer wieder etwas Neues. Dieses Jahr feierte die „Hessenpraline“ ihre Premiere. Die Fauerbacher Konditorei „Schoggelour“ hatte eigens für das Fest den Apple-Trüffel mit Apfelwein der Kelterei Müller kreiert. „Eine erlesene Geschmackskomposition von feiner Säure und Süße“ und natürlich eine Versuchung wert.

Traditionell konnten die Kelterei-Gäste am Sonntag auch bei einer Unternehmensführung Wissenswertes über das Keltern in Ostheim erfah-

ren. Nur wenige Schritte vom Führungstreffpunkt entfernt gab es dann frischen Most direkt zum Selbstabfüllen.

Im BZ-Gespräch freute sich Stephan Müller von der Unternehmensleitung über ein „sehr starkes Apfeljahr“. Rund 300 Tonnen habe man derzeit auf Lager. Die reichhaltige Ernte sei nicht nur gut, sondern auch sehr wichtig. Für schlechte Jahre lagere die Kelterei den frisch gepressten Saft ein.

Auch wenn die Ernte momentan sehr gut aussieht: Ein wenig mehr Sonne könnten die Äpfel noch vertragen. Der August habe nur wenige Sonnenstunden gehabt - nun hofft Müller auf einen sonnigen Herbst und zeigte sich mehr als optimistisch. Über die Qualität der Äpfel könne man noch nicht viel sagen, das werde sich in der nächsten Woche zeigen. Gekeltert werde schon seit vorletzter Woche Montag.

Besonderen Wert lege man auch heute noch auf das Keltern und die

Zusammenarbeit mit regionalen Partnern. Einfach nur in Flaschen abfüllen, das kann sich Müller auch in Zukunft nicht vorstellen. Man wolle weiterhin selbst Hand anlegen und somit Kontrolle über die Qualität behalten. Um auch die jüngere Kundschaft von der Qualität zu überzeugen, habe man das neue Label „Born in the Wetterau“ mit einem Marketing-Partner eingeführt. Zudem gibt's Apfelwein mit Cola - was besonders bei der jüngeren Kundschaft sehr gut ankomme.