



Stefan Herold vom Verein Heimatliebe stand mit vielen Helfern an der Apfelpresse, um aus 300 Kilo Äpfeln köstlichen Saft zu gewinnen.

FOTOS: MATTHIAS GRÜNEWALD



Die Herstellung von Latwerge bedeutet viele Stunden rühren im originalgetreuen Kessel, um den Brotaufstrich fertigzustellen.



Ein Gottesdienst stimmte die Besucher auf das Fest ein und erinnerte zugleich an das Erntedankfest.

Der Herbst hält Einzug

Ronneburg feiert traditionelles Kelter- und Latwergefest

VON MATTHIAS GRÜNEWALD

Ronneburg – Alte Traktoren reihen sich im Rathaushof aneinander, Kinder pressen mit Hingabe Apfelsaft mit der historischen Presse und am originalgetreuen Kessel rühren die Mitglieder des Geschichts- und Heimatvereins die Quetschlatwerge beim Kelter- und Latwergefest, veranstaltet von einem „Dreigestirn“ aus Obst- und Gartenbauverein, Geschichts- und Heimatverein und dem Verein „Heimatliebe“.

Rund 300 Kilo Äpfel von den umliegenden Streuobstwiesen haben die Aktiven der „Heimatliebe“, die sich auch um Vogelschutz und Rehkitzrettung kümmern, wie der Vorsitzende Stefan Herold erklärt, herangeschafft, um diesen in leckeren Apfelsaft zu verwandeln. Dass dafür eine Menge Muskelschmalz nötig ist, um der Presse den köstlichen Saft zu entlocken, wird schnell klar. Und auch die „Latwerge-Rührer“ brauchen eine Menge Zeit, bis der köstliche Brotaufstrich fertig

ist. „10 bis 12 Stunden kontinuierliches Rühren, damit die Masse nicht anhängt, sind notwendig“, macht Norbert Rauch vom Geschichts- und Heimatverein deutlich. Für Pilzsammler gab es zudem einen besonderen Service. Am Tisch der Pilzsachverständigen Andrea Eschenbrenner reichten sich Röhrlinge, Baum- oder köstliche Steinpilze aneinander und boten hier Anschauungsunterricht verbunden mit vielen Tipps für jeden Pilzfreund. Denn nach wie vor gilt die Regel:

„Wenn man sich nicht absolut sicher ist, sollte man der Pilz stehen lassen“, so die Sachverständige. Immerhin wachsen rund 8000 verschiedene Pilze in den heimischen Wäldern. Auch ist das Sammeln mit Plastiktüten nicht sinnvoll. „Pilze müssen atmen“, heißt es. Wer bei so viel Angebot Hunger bekam konnte sich auf den Service des örtlichen Gasthauses verlassen. Lange Schlangen bildeten sich für Winzergulasch mit Spätzle oder auch ein einfaches Latwergebrot.



Die Sachverständige Andrea Eschenbrenner informiert an einem Infotisch über heimische Pilze.



Die Besucher nutzten das Fest für ein gemütliches Beisammensein.



Alte Traktoren waren die Schmuckstücke im Innenhof am Rathaus.