

Rückblick: Mostfest mit der Streuobstmosterei Hilzinger

Bei über 30 Grad Celsius fand das diesjährige Mostfest am 31. August und 01. September im Hinterhof der Altbacher Streuobstmosterei statt. Am Samstag startete das Mostfest um 17 Uhr und bei unserem Speisenangebot von Wurstsalat, deftiger Schlachtplatte mit Sauerkraut und selbstgebackenem Holzofenbrot, vegetarischen Krautschupfnudeln, Kräuterkäse- oder Schmalzbrot war bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei. Zu Trinken gab es Säfte, Süßmost, Most, Schaumwein und Spirituosen von Ralf Hilzinger aus ungespritztem Obst heimischer Streuobstwiesen.

Am Sonntag wurde das Fest um 11 Uhr eröffnet. An unserem Informationsstand konnten sich die Gäste zu allen Themen rund um Obst- und Gartenbau informieren. Zudem gab es eine Kartoffelausstellung und unsere neuen Verleihgeräte für die Bewirtschaftung von Streuobstwiesen, welche durch das Förderprogramm "Zuschuss Maschinen- und Gerätebeschaffung" des Landkreises angeschafft werden konnten, wurden ebenfalls ausgestellt. Die Obstraube für Obst und Nüsse mit Sortiertisch, sowie das Traktorbohrgerät zur Erstellung von Pflanzlöchern und für den Zaunbau waren bereits 2023 angeschafft und vorgestellt worden. Zum ersten Mal präsentiert wurden hingegen die in diesem Jahr neu angeschaffte Stubbenfräse (Baumstumpffräse, Wurzelfräse). Mit ihr können mühelos Baumstümpfe und Baumwurzeln bis zu einer Tiefe von 30 cm entfernt, sowie verwurzelte Flächen gesäubert werden. Den neuen Walman Nussknacker Knacki konnten die Gäste vor Ort testen. Die Handknackmaschine knackt bis zu 30kg Walnüsse oder Haselnüsse pro Stunde. Der Naturschutzbund (NABU) war ebenfalls wieder mit einem Infostand vertreten.

Zum Mittagessen gab es erstmalig statt dem Rindergulasch einen großen gemischten Salat, was bei den herrschenden Temperaturen wahrscheinlich eine gute Entscheidung des Vorstands gewesen sein dürfte. Metzger- oder vegetarische Maultaschen in der Brühe bzw. mit selbstgemachtem Kartoffelsalat waren dieses Jahr sehr beliebt. Zusätzlich wurden die restlichen Gerichte des Vorabends angeboten.

Ab 14 Uhr gab es für Kinder wieder die Möglichkeit etwas kreativ zu sein, während die Eltern nach dem Essen noch gemütlich bei einem Getränk sitzen bleiben konnten. Dieses Jahr wurden Dachziegel mit Sukkulente bepflanzt und dekoriert. Außerdem konnten Tontöpfe bemalt und für Ohrenklemmer mit Holzwolle gefüllt werden.

Am Kuchenbuffet hatte man die Wahl unter mehr als 20 verschiedenen Kuchen, Torten, Windbeuteln und Zwiebelkuchen. Manche Gäste aßen zum Nachtsch gleich etwas Süßes, andere blieben länger sitzen und gönnten sich dann noch eine Tasse Kaffee mit Kuchen. Wieder andere nahmen sich ein Gebäck zum Kaffee mit nachhause.

Autor: Birgit Masur