

Einbrecherjagd blieb erfolglos

Polizei bittet um Hinweise

Aglasterhausen. (pol) Der Polizeihubschrauber kreiste, brachte am Ende aber auch keinen Erfolg. Am Freitagvormittag überraschte gegen 11.15 Uhr die Bewohnerin eines Hauses in der Mosbacher Straße in Aglasterhausen einen Einbrecher. Sie war gerade nach Hause gekommen, als ihr ein Unbekannter aus einem Zimmer entgegenkam. Die junge Frau rannte aus dem Haus, der Einbrecher verließ es vermutlich über die Terrasse. Die alarmierte Polizei stellte fest, dass der unbekannte Mann zuvor in der Zeit zwischen 10.55 und 11.15 Uhr über eine Terrassentüre, die er kurzerhand eintrat, ins Haus gelangt war. Nach ersten Erkenntnissen entwendete er einen kleineren Bargeldbetrag und ein Schmuckstück. Weiteres Diebesgut war bereits zum Abtransport bereitgestellt.

Trotz Fahndung, bei der auch ein Polizeihubschrauber und Polizeihunde eingesetzt waren, fehlt vom Täter jede Spur. Er wird wie folgt beschrieben: 30 bis 40 Jahre alt, ca. 1,80 m groß, dunkler Teint, südliches Aussehen, dunkle Augen, schwarze, kurz gelockte Haare. Er war mit einem orangefarbenen Poloshirt, einer dunklen Kapuzenjacke (am Rücken durchlöchert) und dunklen Jeans bekleidet. Die Person hatte gegen 10.55 Uhr an derselben Adresse geklingelt, die Frau nach Geld gefragt. Diesem Wunsch kam sie nicht nach, worauf er das Grundstück verließ. Die Polizei nimmt an, dass der Mann an weiteren Häusern geklingelt, möglicherweise dort auch eingebrochen hat. Die Polizei Mosbach, Telefon (0 62 61) 80 90, bittet dringend um Hinweise zum Täter, möglichen Helfern oder einem eventuell genutzten Fluchtfahrzeug.

Welcher Apfel schmeckt am besten?

Lehrreiches und schmackhaftes Testessen auf dem Hof Gätchenberger

Von Nadine Slaby

Katzental. Äpfel, Äpfel und nochmals Äpfel. Alle gleich, könnte man meinen. Dass dem nicht so ist, das erfuhren die zahlreichen Gäste am Dienstag beim Apfel-Testessen auf dem Hof der Familie Gätchenberger in Katzental. Der Baeburn ist süß mit knackigem, festem Fruchtfleisch. Die Sorte Jonagold hingegen wird bei Lagerung weich und mürbe. Ebenso der Boskoop, der als sehr guter Backapfel gilt und leicht säuerlich schmeckt. Viel Wissenswertes rund um den Apfel, seine Verarbeitung und die verschiedenen Sorten erläuterten Ruth Weniger sowie BeKi-Fachfrau Ulrike Kleinert vom Fachdienst Landwirtschaft des Landratsamts.

Dann durften sich die Tester selbst an die Arbeit machen. Die Aufgabe: Kuchen essen und die darauf befindliche Apfelsorte bewerten. „Hmm, der ist sehr süß“, meinte eine ältere Frau und notierte sogleich eine Eins auf ihrem Bewertungsbogen. Ihr Favorit hatte es auch den anderen Testern angetan, und so leerte sich schnell das Kuchenblech. Doch um welche Sorte handelte es sich? Ulrike Kleinert lüftete nach der Kuchenverkostung das Geheimnis: Es war die Rubinette.

Ein überraschendes Ergebnis, wie Arno Gätchenberger befand: „Der Apfel hat seine Liebhaber, ist aber eher unbekannt. Vom Aussehen her und weil er recht klein ist, springt er den Kunden nicht an.“ Der Deutschen liebster Apfel sei der ebenfalls in der Verkostung angebotene Elstar. Die Sorte kennen die Tester zwar,

auf dem Kuchen ist sie diesmal ebenso wie die Sorte Gala weit abgeschlagen.

Spannend findet der Obstbauer, dass bei jeder Verkostung ein anderer Apfel als Gewinner gekürt wird. Nur der Boskoop, der immer als Backapfel gelte, habe noch nie das Rennen gemacht. „Den zweiten, den Jonagold, fand ich recht rund“, erklärte einer der Tester, warum er sich für diesen entschieden hatte. Dies sei auch die Apfelsorte, die als Schälware an die Bäcker geliefert werde, erläuterte Arno Gätchenberger.

Während die Tische für die Rohverkostung hergerichtet wurden, erhielten die Besucher einen Einblick in die Vermarktung der zig Tonnen Äpfel, die der Betrieb von den über 50 Hektar Anbaufläche erntet. Ein kleiner Teil werde im eigenen Hofladen verkauft, den Großteil liefert der Betrieb an die regionalen Raiffeisen Haus- und Gartenmärkte sowie an Ladenketten wie Obi, Rewe, Edeka und Lidl.

Elstar-Äpfel, die sich aufgrund von Schönheitsfehlern nicht für den Verkauf eignen, werden zu Apfelchips verarbeitet. „Die Verarbeitung kann ich ihnen aufgrund der hohen Hygienestandards nicht zeigen“, bedauerte Arno Gätchenberger. Dafür konnten die Besucher die Verpackungsstation besichtigen. Von einem Gang durch die Plantage sah man aufgrund des heftigen Regens ab. „Das wollen Sie sich nicht antun“, lachte Seniorchef Eckehardt Gätchenberger. Als „freiwilliger Mitarbeiter“ ist er noch im Betrieb und sonst für die Führung



Der Deutschen liebster Apfel ist der Elstar, weiß Arno Gätchenberger. In Zusammenarbeit mit dem Fachdienst Landwirtschaft des Landratsamts hatte der Obstbauer zum Testessen auf seinen Hof in Katzental eingeladen. Foto: Nadine Slaby

durch die Baumreihen verantwortlich.

Bei der Rohverkostung wendete sich dann das Blatt. Die Gaumen der Tester kürten den Elstar zum beliebtesten Apfel, gefolgt von den Sorten Jonagold und Gala. Ein Grüppchen Damen freute sich darüber, alle fünf Apfelsorten richtig erschmeckt zu haben. „Wir haben Apfelkennner unter uns“, meinte auch Ulrike Kleinert. Und tatsächlich waren einige Tester schon zum dritten Mal auf den Hof

Gätchenberger gekommen. „Ich erfahre immer wieder Neues“, so die Erklärung.

Im Anschluss an die Rohverkostung zeigte Arno Gätchenberger, wie die Reife eines Apfels bestimmt wird: Er maß den Zuckergehalt, überprüfte die Festigkeit sowie den Stärkegehalt. Im Hofladen konnten sich die Tester abschließend mit ihrem neuen oder alten Lieblingsapfel, Birnen, Zwetschgen oder Apfelchips eindecken.