SOCIETÄT DUISBURG e.V.
GEGRÜNDET 1774

Besuch der Obstkelterei van Nahmen

Fahrt nach Hamminkeln, 18. Oktober 2019

Es ist Herbst und es ist Ernte- bzw. Lesezeit! Was mit den leckeren, sortenreichen Früchten unserer Region passiert, wollen wir uns dieses Mal in der Privatkelterei für Säfte ansehen, der Firma van Nahmen.

Wir werden von Herrn van Nahmen sen. begrüßt. Er gehört zur 3. Generation des 1917 gegründeten Betriebes, mittlerweile führt diesen die 4. Generation an. Qualität und Einklang mit der Natur stehen und standen im Mittelpunkt der Firmenphilosophie und „Tradition verpflichtet!" ist eine Devise, der man treulich folgt, die ständige Verbesserung und Weiterentwicklung der Privatkelterei eine andere.

Angefangen hat alles mit rheinischem Apfelkraut, es würde heutzutage schwerlich Kunden dafür geben. In den 1930er Jahren wurde der Betrieb auf die Produktion von Apfelsaft aus der heimischen Region umgestellt. Gemostet wurde Saft aus Äpfeln von den hochstämmigen Bäumen der für den Niederrhein und Münsterland so typischen Streuobstwiesen. Um diese Wiesen zu erhalten, hat van Nahmen sich einem Aufpreis-Konzept verschrieben. Ab 2007 werden sortenreine Säfte gekeltert. Jeder Saft hat ein eigenes, unverkennbares Aroma. Weitere, innovative Produkte bilden die Seccos.

Beim Rundgang sehen wir alle wichtigen Stufen bei der Kelterung. Eines vorweg, es sieht alles wunderbar aufgeräumt und sauber aus, nicht nur in den Produktionsanlagen, sondern auch auf dem gesamten Hof.

Wir fangen bei der Apfelanlieferung an, alles sortenrein getrennt, es sei denn, es sind Äpfel von den schon erwähnten Streuobstwiesen. Wir sehen, wie die Äpfel über die Wasserrutsche zuerst gesäubert, sortiert, geschnitzelt und anschließend gepresst werden, Steinobst wird zwischendurch durch einen Walzenpresse geschleust. Dem klaren Apfelsaft wird die Trübung in einer Zentrifuge genommen, der Rest bleibt trüb. Nun ist es aber Zeit den Gehalt des Zuckers zu bestimmen, es geschieht wie beim Wein über die Mostwaage, auch Öchsle-Waage genannt. Es schließt sich die Pasteurisierung an, haltbar sollte er ja schon sein, bevor er in die großen (bis 33.000 Liter) Tanks gelangt.

Anschließend geht es in die hochmoderne Abfüllung. Wir sehen wie das Leergut ankommt und auf dem Band separiert wird. Es werden die Verschlüsse gelöst (und natürlich recycelt), die Flaschen und Kästen getrennt gereinigt und anschließend die Flaschen wieder befüllt, in die Kästen gehoben und die Kästen zu Gebinden getürmt, alles automatisch!

Nun so vollgefüllt mit verschiedensten Eindrücken, geht es hinab in den Keller. Hier erfahren wir eine Verkostung, Herr van Nahmen erläutert zu jedem Apfelsaft den Hintergrund, angefangen bei dem von den Streuobstwiesen, dann die sortenreinen, schließlich die Unterschiede im Geschmack, im Säure- und Zuckergehalt. Hier wird die schiere Vielfalt

dargestellt bis hin zu Tomatensaft, Eistees mit Apfelnoten und Seccos. Herrlich! Im Hofladen werden wir von Herrn van Nahmen verabschiedet - dieses war ein großartiges Erlebnis!

Nach der Rückfahrt treffen wir uns noch in unseren Räumen. Hier ist schon alles vorbereitet mit ein paar Leckereien, wir finden Kartoffelsuppe und Würstchen vor, ebenso wie eine Fischauswahl und speziell für einige von uns: Frisches Mett. So finden wir noch Gelegenheit, uns über das gerade erfahrene Geschmackerlebnis bei van Nahmen auszutauschen.

Ein wunderbarer, anregender Ausflug findet sein Ende.

(Text und Fotos: Dr. Ralf Tempel)