

## Goldener Saft

Herbstzeit ist auch Viez-Zeit. Wie man den leckeren Saft aus den Äpfeln gewinnt, zeigt der kleine Betrieb "**Eppelpress"** aus Eppeldorf, der seinen Namen wahrlich nicht gestohlen hat.

Text: Jessica Heitz (jessica.heitz@revue.lu) / Fotos: Ute Metzger



"Bongerten" säumen die Straße. Die Apfelbäumen, deren Früchte schon geerntet wurden, wiegen sich im Wind. "Avenue des quatre flappes de vache" heißt es auf dem Straßenschild, das an der Scheune in Eppeldorf angebracht ist. Früher war hier der Fuhrpark des Landwirts Jean-Paul Friederes untergebracht. Heute riecht es schön fruchtig. Äpfel aller Sorten liegen in Kisten bereit.

"In unserer Gegend ist die Viez-Herstellung eine alte Tradition", erzählt der 47-Jährige. "Für unsere Eltern und Großeltern gehörte die Apfelernte zu den alljährlichen Arbeiten. Der Viez wurde noch in einem großen Kelter von Hand gepresst. Aber leider ging diese Tradition über die letzten Jahre verloren", so Jean-Paul Friederes.

In Eppeldorf hat die lokale Feuerwehr 2001 erstmals diese alte Tradition wieder aufleben lassen. Sie sammelten die Äpfel in den Streuobstwiesen des Dorfes ein und pressten dann beim alljährlichen Fest, dem "Tag des Apfels" den leckeren Saft. Da die Nachfrage jedes Jahr größer wurde, wollte man eine professionelle Apfelpresse anschaffen. Dies überstieg aber die finanziellen Möglichkeiten des lokalen Vereins.

## "In unserer Gegend ist die Viez-Herstellung eine alte Tradition."

Jean-Paul Friederes

Die Familie Friederes ging indes das Wagnis ein und schaffte sich 2008 eine solche Presse an. "Als ich die Maschine kaufte, hielten mich meine Freunde für verrückt", erklärt der Landwirt lachend, während er einige Hundert Kilo Äpfel in die Waschanlage kippt. Diese werden gesäubert, gepresst, der Saft wird zentrifugiert und gefiltert. Dann gelangt er durch einen Schlauch in die Pasteurisierungsanlage, wo er auf 80 Grad erhitzt wird, damit er sich länger hält. Schließlich wird er in sterile Beutel mit Zapfhahn eingefüllt, welche in stabile Kartons verpackt wer-

den. Etikette drauf und fertig ist der Saft zum Verkauf. Aber auch die Reste der Äpfel werden verwertet. Einen Teil wird an die Kühe verfüttert, der andere Teil kommt in die Biogasanlage.

Damit der Viez nicht nur gut schmeckt, sondern auch schön verpackt ist, hat das Ehepaar sich Rat bei einer Werbeagentur geholt und mit dem Design der Verpackung bereits zwei Auszeichnungen gewonnen. "Wenn der Bauer aus Eppeldorf einen Design-Award gewinnt, dann macht das schon was her", freut sich die Friederes. Diese Bestätigung ist den beiden sehr wichtig, denn die Viez-Herstellung ist schon sehr anstrengend.

Vier bis fünf Helfer sind während ungefähr sechs Wochen eingespannt, damit aus den Äpfeln Viez wird. "Anfangs haben wir nur unseren eigenen Viez verkauft. Aber der Nachfrage wegen, kamen wird dann auf die Idee, den Leuten anzubieten, aus ihren Äpfeln Viez zu pressen. So verarbeiten wir die angelieferten Äpfel ab einer Menge von 200 kg zu fertigem Saft, der sich ein Jahr lang hält". Diese Idee fand großen Anklang bei Freunden und Nachbarn. Aber auch von weit her, aus Saarbrücken und Liège zum Beispiel, werden der Familie Friederes Äpfel angeliefert. Scheint demnach eine echte Marktlücke zu sein.

Aber nicht nur Viez wird in Eppeldorf hergestellt, sondern auch Saftmischungen wie Apfel-Kirsch, Apfel-Birne, Apfel-Holunder sowie Fruchtsirup und sogar selbst gemachte Konfitüre. Auch die Töchter packen übrigens gerne mit an. Der Apfel fällt halt nie weit vom Stamm.

Mehr Infos unter www.eppelpress.lu