

Obstbäumen, geht es talwärts wieder in den Wald. Nach ca. 80 m führt die Route links bergauf zum Gewinn „See-äcker“. Auf dem Weg geht es links weiter (kleiner Anstieg), entlang einem Waldstück bis zur Weggabelung (Ruhebänkle). Weiter wandert man auf dem bezeichneten geteerten Wanderweg (gelber Dreiblock) Rietheim-Seeburg, durch den Bubenrain zu den ersten Häusern von Rietheim. Auf der Dorfstraße kommt man am Rathaus und an der Kirche vorbei wieder zum Ausgangspunkt.

**Mostsorten**

Der meist getrunkene Most ist der mit einer guten Mischung von Äpfeln; oder die Mischung 2/3 Äpfel und 1/3 Birnen. Auch nicht zu verachten ist der reine Birnenmost mit seiner strohgelben bis grünlichen Farbe. Um die Farbe des Mostes etwas zu verändern, wird auch der Saft von Holunderbeeren zugemischt. Der Beerenmost, der überwiegend aus den Johannisbeeren hergestellt wird, ist ein gefährlicher Geselle.



Streuobstwiesen bei Rietheim



beim Baumschnitt



**Folgende Apfelsorten gibt es in Rietheim:** Maunzenapfel, Bittenfelder, Grahams Jubiläumsapfel, Weißer Winterapfel, Brettacher, Boskoop, Berner Rosenapfel, Kaiser Wilhelm, Goldparmäne, Jakob Fischer, Josef Musch und weitere Sorten. Bei einer Obstsortenbestimmung durch die Grünflächenberatungsstelle des Landkreises Reutlingen konnten bis zu 35 Sorten bestimmt werden.

**Apfelsaft aus dem Schwimmdeckelfass**



Schon vor einigen Jahren wurde für die Herstellung von Apfelsaft im Edelstahlfass geworben und das mit großer Resonanz. Hat man ein solches Fass zu Hause, so hat man immer ein frisches, naturreines Getränk auf dem Tisch. Hierzu wird der Saft mittels eines Tauchsieders auf 80 °C erhitzt und anschließend mit einem Schwimmdeckel und Vaselineöl luftdicht konserviert. Man spart das Hantieren mit dem Einwecktopf und das Abfüllen des fertigen Saftes in Flaschen.

Dieses Verfahren hat sich mehr als bewährt. Diese Aktion ist eine weitere Möglichkeit, um die Streuobstwiesen zu erhalten. Der neueste Hit ist die Abfüllung des Saftes in Bag-in-Box-Behältnisse. Diese sind bestens geeignet als Geschenk oder zum Mitnehmen des Saftes, z. B. in den Urlaub etc.

Informationen und Beratung über Mostereibetrieb, Druck- und Schwimmdeckelfässer sowie Zubehör bei:  
**Thomas Baur**  
Münsinger Str. 12  
72525 Münsingen-Rietheim  
Tel.: 0 73 81 / 17 19  
E-Mail: toni99@freenet.de

