

Im Auftrag des guten Geschmacks

Karben Fruchtsafttechniker Thomas Ullrich sorgt dafür, dass die Rapp's-Säfte ihren Wiedererkennungswert behalten

Das Geheimnis des guten Geschmacks liegt auf der Zunge eines Mannes: Thomas Ullrich ist Fruchtsafttechniker bei der Kelterei Rapp's. Seine Mission ist keine einfache: Dafür sorgen, dass die Rapp's-Säfte gleichbleibend gut schmecken. Ein Fehler darf bei dieser Arbeit nicht passieren.

VON DOMINIK RINKART

Wer sich schon einmal durch das Apfel-Sortiment eines Lebensmittelmarktes gegessen hat, der weiß, wie vielfältig und unterschiedlich Äpfel schmecken können. Was im Supermarkt oder auf den heimischen Streuobstwiesen ein großes Plus ist, möchte der Verbraucher jedoch nicht mit seinen gewohnten Fruchtsäften erleben.

Ein Apfelsaft der Kelterei Rapp's soll daher immer gleich schmecken. Das ist der Anspruch des Unternehmens und die große Aufgabe von Thomas Ullrich. Der 52-Jährige ist Fruchtsafttechniker in der Karbener Kelterei und muss tagtäglich dieses Kunststück vollbringen. »Die Mischung macht's« ist seine simple und doch so komplexe Devise.

Seine Arbeit beginnt, sobald neue Früchte oder andere Grundstoffe angeliefert werden. »Äpfel schmecken in jedem Jahr anders«, erklärt der Meister. War es lange besonders sonnig, bilden die Früchte etwa einen höheren Fruchtzuckeranteil als in eher diesigen Monaten. Auch der Stärke- und Pektin-Anteil ist von vielen Umweltfaktoren abhängig. Und ganz prinzipiell schmeckt eine Sorte nicht wie die andere. Kurz um: Es gibt jede Menge Faktoren zu beachten, um die Säfte immergleich schmecken zu lassen. Und das nicht nur beim Apfelsaft, jeder Fruchtsaft im Sortiment unterliegt der sorgsameren Mischung von Abteilungsleiter Thomas Ullrich.

Erfahrung und Gefühl

Sein Herz schlägt dabei besonders für den Apfelwein. »Jahrelange Kunden würden sofort einen Unterschied merken«, erklärt Ullrich. Der Druck ist groß. Zwar gibt es eine feste, und selbstverständlich geheime Rezeptur und klare Geschmacksvorgaben, doch um diese Vorgaben umzusetzen, bedarf es viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und vor allem herausragender Geschmacksnerven.

Immer wieder nimmt Ullrich Proben von den angelieferten Grundstoffen, analysiert deren Zusammensetzung und kreiert schließlich die perfekte Mischung, an deren Ende der gewohnte Ge-

schmack des jeweiligen Saftes steht. Doch was nach feinfühligem Laborarbeit klingt, ist ein kräftezehrender Handwerksberuf.

Ullrich ist ständig auf Achse: bei der Anlieferung im Hof, zur Datenerfassung im Büro und immer wieder zwischen den gigantischen Tanks und etlichen Rohren, Hebeln und Schaltern der Fabrik. Denn Ullrich mixt keine Cocktails, er entscheidet in welchem Tank, welcher Saft mit welchen Werten in welcher Menge liegt, tüftelt das Mischverhältnis aus und dann fließen tausende Liter Richtung Abfüllung.

Die Rohwarenkunde der chemischen Bestandteile einer Frucht gehört dabei ebenso zu seinem Können wie die Maschinenkunde in der Fabrik und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. Eine Arbeit, die vor allem die Sinne beansprucht: Es ist laut, es ist kalt und es riecht nach einer seltsamen Mischung Früchten, Säften und Tees.

Werden die 50000- bis 180000-Liter-Tanks gereinigt, ersetzt ein beißender Chlorgeruch den eigentümlichen Fruchtsaft-Mix. Doch Ullrich scheint sich wohl zu fühlen in seiner Fabrik und schüttelt die vielfältigen Sinneseindrücke mit einem lapidaren »Man gewöhnt sich daran« ab.

Keine Fehler machen

Auch wenn es immer irgendwo rattert und dröhnt, zentriert Ullrich und seine fünf Kollegen ständig konzentriert bleiben. Denn die Lebensmittelproduktion verzeiht keine Fehler, beim Geschmack ebenso wie bei der Reinigung. Bleibt in einem gereinigten Tank auch nur ein kleinster Hefepartikel zurück, würden 50000 Liter der nächste Saftproduktion gären, erklärt der Fachmann. Ganz nebenbei verhindern Markierungen auf dem Boden versehentlich von einem Gabelstapler angefahren zu werden und ein modisch fragwürdiges Haarnetz sorgt für hygienische Standards.

Heute ist Ullrich der vermutlich versierteste Safttrinker in der gesamten Wetterau. Mit seiner Ausbildung als Maschinenschlosser war dieser Weg jedoch nicht vorgezeichnet. 1990 zog er aus Weifenfels in Sachsen-Anhalt nach Hessen und geriet mehr zufällig an die Firma Rapp's. Doch schon nach einem Jahr verspürte er den Reiz des Safts und begann die Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik. Im Jahr 2014 machte er schließlich seinen Meister und ist seitdem Leiter der Abteilung.

Längst ist Saft ein elementarer Bestandteil seines Lebens: »Ein Frühstück ohne O-Saft ist nicht



Fruchtsafttechniker Thomas Ullrich ist der Meister des Saftes: Seine Arbeit sorgt dafür, dass Rapp's-Kunden keine bösen Überraschungen erleben. Fotos: Dominik Rinkart



Thomas Ullrich in seinem Lieblingsraum – um ihn herum gären etliche Liter Wetterauer Apfelwein.



Einmal am Hebel ziehen, und los geht's: Die perfekte Mischung kann zur Abfüllung fließen.

denkbar«, betont er. Dabei kann er die Wünsche der Kunden nicht immer nachvollziehen. »Der Birnensaft ist leider nicht angekommen«, bedauert Ullrich.

Warum der Maracujanektar so beliebt ist, kann er im Gegenstand nicht verstehen. Keine Kompromisse gibt es hingegen beim Apfelwein. »Da bin ich reingewachsen«, erzählt er und freut sich schon jetzt auf die Zeit im Herbst, wenn die ganze Fabrik wieder nach frisch gekelterten Äpfeln duftet.

Getränke seit 1928 – seit 1996 in Karben

1928 wurden die Firmen »Venus-Quelle, Ed. & B. Schäfer und Karl Rapp und Sohn, Getränkevertrieb« in Bad Vilbel gegründet. Der Kelterbetrieb wurde 1955 in der Friedberger Straße in Bad Vilbel aufgenommen. 1977 erfolgte der Zusammenschluss von »Rapp's Wetterauer Gold Kelterei Heinrich Rapp OHG« und Venus-Quelle,

dazu wurde das neue und größere Firmengelände im Gewerbegebiet »Im Rosengarten« in Bad Vilbel bezogen. Im Oktober 1996 beteiligte sich das Unternehmen Hassia & Luisen in Bad Vilbel (heute Hassia Mineralquellen) an der Rapp's Kelterei. 1998 wurden die Anteile auf 100 Prozent aufgestockt. Im April 1996 zog die

Rapp's Kelterei nach Karben auf das Gelände des ehemaligen Selzerbrunnens. Dort arbeiten heute 80 Mitarbeiter. Mit der vollautomatischen Abfüllanlage können 20000 Flaschen pro Stunde abgefüllt werden. Das Sortiment besteht aus 41 Fruchtsäften, fünf Apfelweinen und den drei Saisonartikeln Süßer, Punsch und Glühwein. red

Fußgängerin schwer verletzt

Karben. Zu einem Unfall kam es am Mittwochmorgen gegen 5.20 Uhr auf der Friedberger Straße in Okerben. Eine 45-jährige Frau aus Karben überquerte zu Fuß die Friedberger Straße in Höhe der Hauptstraße. Dabei kam es zu einem Zusammenstoß mit einem Lastwagen, der von einem 38-jährigen aus Ginsheim gesteuert wurde. Der Außenspiegel des Lasters traf die Karbenerin am Kopf. Die Frau musste wegen ihrer schweren Verletzungen ins Krankenhaus transportiert werden. Die Bad Vilbeler Polizei sucht weitere Zeugen des Unfalls. Telefon: (06101) 54600. red

Unterstand ausgebrannt

Karben. Wenig retten konnte die Karbener Feuerwehr bei einem Brand in Okerben. Gegen 11.30 Uhr am Dienstagmittag wurden die Helfer alarmiert. Am Heilighäuser Ring brannte unter der alten Brücke ein Unterstand samt dem darunter gelagerten Brennholz. Die Ursache ist nach Angaben der Polizei noch unklar. Wer etwas Auffälliges rund um die alte Brücke beobachtet hat, meldet dies der Polizei, Telefon: (06101) 54600. red

Kinder besser verstehen

Karben. Das Mütter- und Familienzentrum (Müze) lädt für Mittwoch, 23. Januar, zu einem Vortrag »Unsere Kinder besser verstehen« ein. Familientherapeutin Jeannette Emmerich informiert, basierend auf den Wertgrundlagen von Jesper Juul, über das kindliche Verhalten als Antwort auf Erziehungsversuche. Der Vortrag im Müze, Berliner Straße 12, Burg-Gräfenrode, beginnt um 20 Uhr, das Ende ist für 22 Uhr geplant. Die Teilnahme kostet 12 Euro. Informationen gibt es im Müze-Büro, (06034) 5098970, per E-Mail info@mueze-karben.de oder unter www.mueze-karben.de. cwi

Seniorenbeirat trifft sich

Karben. Der Seniorenbeirat tagt am Mittwoch, 23. Januar, im Clubraum 1 im Bürgerzentrum, Rathausplatz 1. Die Sitzung beginnt um 16 Uhr. Das Gremium befasst sich mit den Vorbereitungen zu »50 Jahre Stadt Karben«, einer Bank mit Aufstieghilfe nahe Lohgasse, einem Bericht des Altenkreises Altenhilfe und mit der Frage, welche Angebote Menschen im Ruhestand gemacht werden können für ein Engagement in der Gesellschaft. cwi

26 Mathe-Asse an der Kurt-Schumacher-Schule

Karben. An der Kurt-Schumacher-Schule wurden kürzlich die Teilnehmer an der zweiten Runde der Mathematikolympiade ausgezeichnet. 26 Schülerinnen und Schüler beschäftigten sich dabei mehr als vier Stunden über anspruchsvollen Mathematikaufgaben, die mit dem laufenden Unterrichtsstoff nur wenig zu tun haben.

Schulleiterin Ursula Hebel-Zipper ehrte die Teilnehmer und überreichte Urkunden sowie Geschenke, das erledigte sie während einer Feier in der Bibliothek.

Schulsieger in der zweiten Wettbewerbsrunde ist Thom Barry aus der 5bG, der mit 37 von 40 erreichbaren Punkten das beste Ergebnis aller Teilnehmer erzielte. Aber auch die anderen Kurt-Schumacher-

Schüler hätten beachtliche Punktzahlen erreicht, teilt die Schule mit. In der Jahrgangsstufe 6 ist Leni Müller, Siegerin der Jahrgangsstufe 7 wurde Marlene Kirchmann, die sich mit ihrer Punktzahl für die dritte Runde des Wettbewerbs auf Landesebene qualifizierte. Die Achtklässler Konstantin Seurer, Bastian Wolter und Monika Lexa erzielten annähernd gleiche Leistungen.

Lob für Martin Lexa

Ein besonderes Lob gab es von Schulleiterin Hebel-Zipper für Martin Lexa. Der Schüler des Mathematikleistungskurses nahm bereits zum siebten Mal am Wettbewerb teil. Er sei mit seinem Durchhaltevermögen ein Vorbild für jün-

gere Schüler, würdigte Schulleiterin Hebel-Zipper.

Am Wettbewerb haben teilgenommen aus den 5. Klassen: Philip Herrmann, Finn Berendonk, Marius Waliser, Nico Walke, Lina Schunke, Hannah Weller, Max Prinzel, Jan Schirsching, Moritz Fischer und Thom Barry. Judith von Lucke, Inga Stewens, Nathan Theiler, Leni Müller, Isabella Knaus, Frederik Wagner, Noa Milic, Bedihan Küttük und Amon Steinert aus den 6. Klassen beteiligten sich an der Mathe-Olympiade. Die 7. Klassen waren vertreten durch: Julian Moissl, Marlene Kirchmann und Lars Scharnagl. Aus dem Jahrgang acht beteiligten sich: Monika Lexa, Konstantin Seurer und Bastian Wolter sowie Martin Lexa. red



Schulleiterin Ursula Hebel-Zipper (l.) mit den Teilnehmern an der diesjährigen Mathematik-Olympiade. Besonders beliebt ist der Wettbewerb bei Schülern der Unterstufe. Foto: Privat

Schulbusse fahren früher

Karben. Die Bauarbeiten in Klein-Karben laufen wieder. Die Homburger Straße ist zwischen Rathausstraße und Schulstraße gesperrt, weil dort Gehwege und Straßenbelag erneuert werden.

Das hat Folgen für den öffentlichen Personennahverkehr. Wie die Verkehrsgesellschaft Oberhessen (VGO) mitteilt, »müssen fahrplan-technische Änderungen durchgeführt werden«.

Damit die Busse der Linien FB 72 und FB 74 pünktlich fahren können, werde es ab Montag, 21. Januar, zu Änderungen kommen. Diese seien mit der Stadt und dem Busunternehmen Eberwein abgestimmt worden.

Die Abfahrt der Linie 72 morgens um 7.25 Uhr ab der Haltestelle »Burg-Gräfenrode Friedhof« wird

um acht Minuten vorgezogen, auf 7.17 Uhr. Der Bus sei ein Zubringerbus zur Pestalozzischule zur ersten Unterrichtsstunde.

Die Linie FB 74 fährt nun ab Rendel Haltestelle »Am Hain« bereits um 7.38 Uhr ab, statt um 7.43 Uhr. Der Bus erreicht die Selzerbachschule zur ersten Unterrichtsstunde, heißt es in der Pressemitteilung.

»Nach Abschluss der Baumaßnahme sind wieder die regulären Zeiten gültig«, kündigt die VGO an.

Informationen zu Fahrplänen und Tarifen gibt es im Servicezentrum der VGO Friedberg, Telefon: (06031) 71750. Das Büro ist Montag bis Donnerstag von 7.30 bis 17 Uhr und Freitag von 7.30 bis 16 Uhr erreichbar. red

Wo Schützen auf Kegel zielen

Karben. Der Schützenverein Selzerbrunn richtet kürzlich sein traditionelles Dreikönigskegelschießen im Schützenhaus, Dorteilweiler Straße, aus. Etliche Helfer waren am Wettbewerbstag schon morgens damit beschäftigt die Veranstaltung vorzubereiten, denn neben dem sportlichen Teil, sollten die Teilnehmer auch verpflegt werden.

Das Schießen auf die Kegel wurden mit großkalibrigen Kurzgewehren und dem Unterhebelrepetierer auf eine Entfernung von etwa 20 Metern vorgenommen. Die Schützen mussten innerhalb von 180 Sekunden, inklusive Nachladen versuchen, mit zehn Schuss die zehn Kegel auf der ferngesteuerten Klappanlage zu treffen. Ein Wackler galt nicht, die Kegel mussten kippen, lautete die Wettbewerbsvorgabe. Bewertet wurden nicht nur die ge-

fallenen Kegel, sondern auch die benötigte Zeit. 96 Schützen beteiligten sich am Dreikönigskegelschießen. Der erste Schütze trat gegen 13.30 Uhr an den Schießstand. Nach einem spannenden und nicht weniger heißen Wettkampf standen gegen 19.30 Uhr die Sieger sowie die nicht so zielsicheren Schützen fest.

Paulina Hanselmann erkämpfte sich bei den Damen den ersten Platz. Sie konnte den Wanderpokal bereits zum zweiten Mal mit nach Hause nehmen. Zweite in der Damenkonkurrenz wurde Ulrike Schneider. Sie erhielt dafür einen Korb mit verschiedenen Leckereien. Den dritten Platz belegte Miriam Zinn, dafür gab es eine Flasche Whisky.

Alexander Burghardt war der schnellste und treffsicherste Mann.

Er wurde mit dem Pokal in der Männerkonkurrenz ausgezeichnet.

Den zweiten Platz belegte Dirk Steubesand, er durfte dafür einen gut gefüllten Korb mit allen Leckereien mit nach Hause nehmen.

Der dritte Platz ging an Axel Bauer, auch hier gab's wieder eine Flasche Whisky.

Gurken für Verlierer

Beim Unterhebelrepetierer belegte Martin Belke den ersten Platz. Für seine Leistung erhielt er einen Korb voller Leckereien. Harald Hennig wurde zweiter, Thomas Wissner belegte den dritten Platz.

Die Schützen hatten auch die weniger treffsicheren Sportler im Blick. Sie sind mit einem Glas Gurken ausgezeichnet worden. Diese erhielten Fabienne Steubesand, Heinz Petri und Isabelle Krier. red



Vorsitzender Thorsten Winter (r.) zeichnete die erfolgreichen und weniger treffsicheren Schützen beim Dreikönigskegelschießen aus (v. l.): Dirk Steubesand, Fabienne Steubesand, Martin Belke, Isabelle Krier, Paulina Hanselmann, Alexander Burghardt, Thomas Wissner, Axel Bauer und Miriam Zinn. Foto: Privat

Tag der offenen Tür am 19. und 20.01.2019

Samstag 9.00 – 16.00 Uhr · Sonntag 10.00 – 16.00 Uhr
Sicherheitsstage mit Sonderaktion in unserer Ausstellung.

Türen · Vordächer · Fenster



Biffar Studio, Henning Rinker
Kaiserstraße 199
61169 Friedberg
Tel. (0 60 31) 32 52 · Fax 6 12 89
E-Mail: friedberg@biffarstudio.de
www.biffarstudio-friedberg.de

Biffar
Für ein sicheres Zuhause
www.biffar.de