

Unsere Mosthütte



Den Mittelpunkt unseres Obst- und Gartenbauvereins bildet unsere Mosthütte. Sie steht schräg gegenüber des Gasthauses Fasanerie, etwas versteckt unter einer großen Esche am Ende der Reinoltstraße. Diese Straße ist nach Heinrich Reinolt benannt, den eine Urkunde von 1369 als Besitzer der beiden Anwesen zu Hartmannshofen ausweist. [SVH75, S. 8] Von der zweiten Augushälfte bis Ende Oktober, ausnahmsweise auch bis in den November hinein, wird dort aus Äpfeln, Birnen und Quitten Fruchtsaft gepresst (die Rückstände von Weintrauben sind so schwierig aus den Holzrosten und Presstüchern zu entfernen, dass wir seit 2023 keine Weintrauben mehr pressen). Es gibt nicht viele Obstpressen im Raum München, bei denen man – wie bei uns – ausschließlich den Saft der eigenen Früchte erhält. Wir liefern den Rohsaft, denn eine Anlage zum Pasteurisieren und Abfüllen auf Beutel würde weder räumlich noch finanziell zu unseren Verhältnissen passen.

Zur Geschichte unserer Mosthütte

Seit wann gibt es diese Dienstleistung schon? In einem Zeitungsartikel mit dem Titel „Saft im Eigenbau“ (von ca. 1983/84) heißt es: „Seit 1930 ist die Obstpresse im Einsatz.“ Isabella von Liel gibt dagegen in der Festschrift zum 75-jährigem Bestehen der Siedlervereinigung Hartmannshofen 1936 als Beschaffungsjahr einer gebrauchten Presse an [SVH75, S. 172]. In einem Schreiben des damaligen Vereinsvorstands an den Bezirksverband Oberbayern vom 18.2.1975 heißt es: „Der Obst- und Gartenbauverein Hartmannshofen e. V. betreibt seit 40 Jahren eine Obstpreßanlage“ – daraus ergäbe sich 1935. Was immer nun stimmt, sicher ist, dass unser Verein seit den 1930er-Jahren Obstsaft aus Obst herstellt.

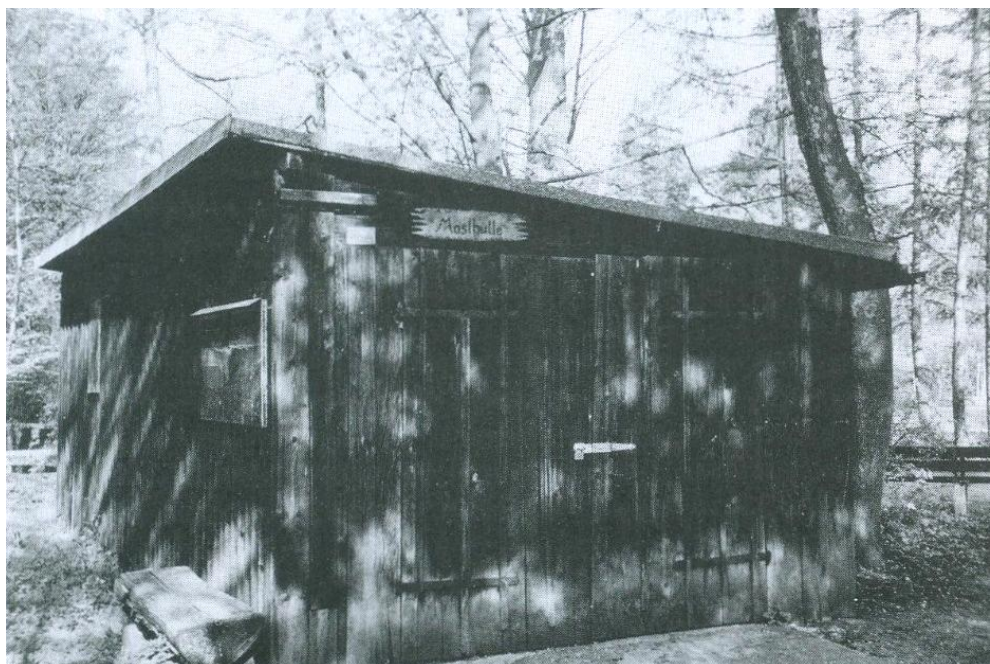
Im Nachkriegsjahr 1949 gelang es dem damaligen Vorsitzenden Georg Gerlinger, beim Bayerischen Staat, vertreten durch die *Schloss- und Gartenverwaltung Nymphenburg*, einen Erbpachtvertrag auf Widerruf zu erhalten, der es dem Verein gestattete, auf einer Teilfläche von 90 Quadratmetern eine Geräte- und Mosthütte aufzustellen. Der Bereich musste vom Gartenbauverein umzäunt werden, wobei sich Pächter und Verpächter die Kosten teilen sollten. Der Pachtzins wurde auf 10,00 Deutsche Mark

jährlich festgelegt, das wären nach heutigem Wert um die 150 Euro. Dort fand die kleine Obstpresse ihren Platz. Sie kam der Nachfrage wohl bald nicht mehr hinterher, denn 1957 beschloss der Vorstand die Anschaffung einer größeren Presse; man entschied sich aus finanziellen Gründen für eine gebrauchte. [KV100, S. 65] Dieses Exemplar der Firma Kleemann, Stuttgart-Obertürkheim, tut heute noch treu und zuverlässig seine Dienst. Zu ihrem genauen Alter gibt es widersprüchliche Angaben: Im Moosacher Anzeiger vom 10.3.2010 wird Sepp Keller zitiert, der als Baujahr 1923 angibt, im Moosacher Anzeiger vom 28.8.2003 wird dagegen das Jahr 1928 genannt. Wie dem auch sei: Sie stammt sicher aus den 1920er-Jahren, auch ihre Bauart spricht dafür.

Versorgung mit Strom und Wasser: Ein Durchbruch gelang im Jahr 1964, als von der Gaststätte Fasenerie aus die Leitungen für elektrischen Strom und Wasser in die Mosthütte unterirdisch verlegt wurden. Als später die Wege für die Anlage der Parkplatzflächen befestigt wurden, verschwanden diese unterirdischen Leitungen wieder, sodass die Versorgung erneut über ein flexibles Stromkabel und einen Wasserschlauch erfolgen musste. Deren wiederholter Auf- und Abbau führte immer wieder zu unliebsamen Störungen und Unterbrechungen des Mostbetriebs. Mit einer dringenden Anfrage des Vereinsvorsitzenden bei der Schloss- und Gartenverwaltung Nymphenburg konnte 1989 eine erneute Verlegung in den Untergrund erreicht werden; die Kosten dafür übernahm der Verein. [Quellen: Briefwechsel im Vereinsarchiv]

1974 kam eine schockierende Nachricht: Der Grundstückseigentümer kündigte uns den Erbpachtvertrag für die Mosthütte. Es kostete den damaligen Vorsitzenden Heinz Vilser viel Mühe und Geschick, das Ruder doch noch herum zu reißen. Es gelang ihm, einen neuen Erbpachtvertrag abzuschließen, allerdings nur unter der Maßgabe, dass jährlich mindestens 2.000 Liter Saft produziert werden mussten. Ansonsten drohte monatliche Kündigung mit der Auflage, die Mosthütte binnen drei Monaten abzubauen. Als einmal diese Mindestmenge tatsächlich unterschritten wurde, hatte das aber zum Glück keine Folgen [KV100, S. 65]. Immerhin liegt der langjährige Durchschnitt weit über den geforderten 2.000 Litern Saft pro Jahr. Die *Staatliche Verwaltung der Schlösser, Gärten und Seen* verlangte außerdem verschiedene Verbesserungen an der Hütte sowie einen Sichtschutz. Um dies in ehrenamtlicher Tätigkeit durchführen zu können, bat der Verein am 18.2.1975 den Bezirksverband um einen Zuschuss von 3.000 bis 4.000 DM, weil die Materialien nicht aus dem schmalen Budget der Vereinskasse bezahlt werden konnten.

Im Nachtrag zum Pachtvertrag vom 15.11.1983 wurde festgehalten, dass die verpachtete Fläche ab 1974 nur noch 26,5 Quadratmeter umfasste. Der Pachtzins betrug ab 1984 50,00 DM und ab 1986 60,00 DM.



Die alte Mosthütte in
den 1990er-Jahren
[aus SVH75, S. 172]



Hier ist die alte Mosthütte drei Jahre vor ihrem Abriss zu sehen. Martin Ross (mit Schürze) und Johann Liebhard bei einer Aktion für Schulkinder am 22.9.2006

Zur Mitte des ersten Jahrzehnts wurde die alte Mosthütte baufällig und gefährdete die darin befindlichen Gerätschaften. Das Problem bestand darin, dass sie in einem Landschaftsschutzgebiet stand, in dem Bauten weder verändert noch neu errichtet werden dürfen. Die Hütte heimlich abzureißen und neu aufzustellen, wäre also keine gute Idee gewesen. Nach zähen Verhandlungen gelang es in einem ersten Schritt, bei der Landeshauptstadt München eine öffentlich-rechtliche Genehmigung mit Datum vom 20.10.2008 zu erwirken, allerdings mit der Auflage, eine Streuobstwiese mit 12 bis 15 Obstbäumen alter Sorten anzulegen.

Der zweite Schritt, nämlich die Verhandlungen mit dem Grundstückseigentümer, gestaltete sich nicht weniger schwierig. Aber am 15. Dezember 2009 konnte endlich ein neuer Pachtvertrag „zwischen dem Freistaat Bayern, vertreten durch die *Bayer. Verwaltung der staatlichen Schlösser, Gärten und Seen*, diese vertreten durch die *Schloss- und Gartenverwaltung Nymphenburg*, und dem Obst- und Gartenbauverein Hartmannshofen geschlossen werden. Darin wurde der Pachtzins ab 1. Januar 2010 auf zunächst jährlich 250,00 € festgelegt, bei einer Erhöhung alle fünf Jahre, angelehnt an den Verbraucherpreisindex für Deutschland. Im Jahr 2025 zahlten wir 343,00 €.

1. Pachtgegenstand

Der Freistaat Bayern verpachtet dem Obst- und Gartenbauverein e. V. aus dem Grundstück Fl. Nr. 1983/73, Gemarkung Moosach, eine Teilfläche von 26,77 qm, auf der vom Pächter eine Mosthütte zum nichtkommerzieller Betrieb einer Presse zur Gewinnung von Fruchtsaft errichtet wurde. Die genaue Lage der Pachtfläche ist in dem beiliegenden Lageplan, der Bestandteil dieses Vertrages ist, **rot** ausgewiesen (Anlage 1). Die Pachtfläche befindet sich in einem Landschaftsschutzgebiet.

Für die Mosthütte liegt eine öffentlich-rechtliche Genehmigung der Landeshauptstadt München vom 20.10.2008 vor, mit der Auflage, eine Streuobstwiese mit 12 bis 15 Obstbäumen alter Sorten zu entwickeln.

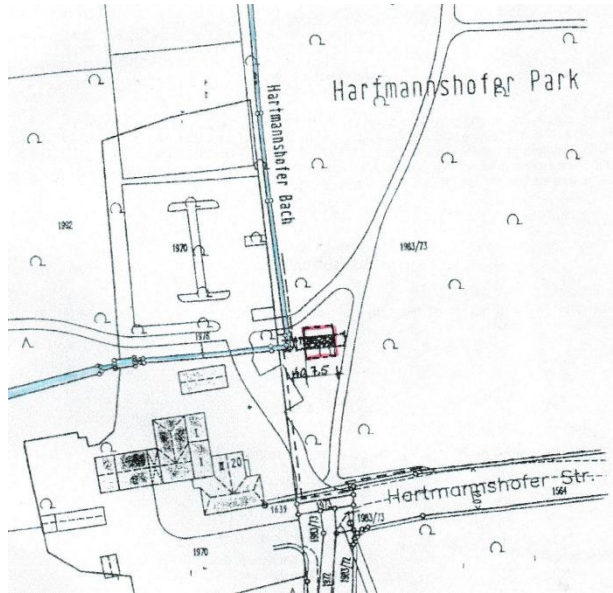
Der **Unterhalt** und die **Pflege** der verpachteten Fläche für den vorgesehenen Zweck ist Sache des Pächters und erfolgt auf dessen Kosten.

Paragraph 1 aus dem Pachtvertrag für die Mosthütte von 2009

Lageplan der Mosthütte (Anlage 1 aus dem Pachtvertrag von 2009). Rot umrahmt die Mosthütte.

Neubau der Mosthütte

2009 wurde durch freiwillige Helfer die baufällige Hütte abgetragen und deren Reste einer Entsorgungsfirma übergeben. Die im Betonboden fest verankerte Saftpresse blieb stehen. Die Zimmerei Josef Veig, Eversbuschstraße 160, stellte mit Unterstützung etlicher Ehrenamtlicher die neue Hütte fachgerecht auf, Maurer Husson verlegte den Estrich. Johann Liebhard bemerkte dazu: „Dieser Bau verschlang total das gesamte Vereinskapital und nur weil die Vereinsmitglieder selbstlos geholfen haben, konnte die neue Mosthütte entstehen.“ [Moosacher Anzeiger, 10.3.2010] Die Kosten betrugen immerhin 6800 €. Kaum war die neue Hütte fertig gestellt, fiel eine benachbarte Pappel um und schlug eine – zum Glück nur kleine – Kerbe in die südöstliche Ecke des Pultdachs. [Armin Peter, mdl. Mittlg.]



Das Balkengerüst steht und die Dachbretter sind schon drauf. In der Mitte: Engelbert Negele. [AP]



Die breiten Bretter sind an der Südwand angebracht. Johann Liebhard grüßt die Handwerker. [AP]



Die Seitenwände sind verschalt, die Stirnwände sind noch offen. Die Saftpresse ist gut verpackt. [AP]

Blick vom Teufelsbacherl auf die noch offene westliche Stirnseite. [AP]

Günther Kirchner baute einen Schaukasten, der an der Hüttenfront hängt. Darin wird über Aktuelles im Verein informiert.



Am 18.9.2009 wurde die neue Hütte durch den katholischen Pfarrer Leslaw Magdziarek feierlich eingeweiht. Dafür wurde ein kleiner Altar aufgebaut. Und so wie im Dorf neben der Kirche das Wirtshaus steht, standen Bierbankgarnituren unter der seitlich an der neuen Hütte angebrachten Markise, um das Ereignis mit Brezen, heißen Würstl, Bier und selbstverständlich auch Apfelsaft gebührend zu feiern.



Pfarrer Magdziarek weiht die neue Hütte von innen ...



... wie von außen. Im Hintergrund Johann Liebhard vor den weißen Würstl-Töpfen.



Die erste Halbe wird angezapft.



Unter der Markise wird gefeiert.

Alle Bilder auf dieser Seite stammen von einer CD im Archiv des Vereins, die mit „Goya“ beschriftet ist.

Obwohl unsere Mosthütte recht einsam im Hartmannshofer Park steht, ist ihr kaum jemals etwas passiert. Das Schlimmste war ein Einbruch im November 1988, also nach Abschluss der Presskampagne, bei dem die Obstmühle samt ihrem Zubehör gestohlen wurde, die einen Neukauf notwendig machte [KV100, S. 65]. Und am 21. Mai 2020 wurde die Glasscheibe des Schaukastens an der Mosthütte zertrümmert.

In die meisten modernen Maschinen kann man nicht hineinschauen, aber wie unsere historische Obstpresse funktioniert, das kann bis ins Detail genau beobachtet werden. Deshalb freuen wir uns über jedes Kind, das sich dafür interessiert.

In früheren Zeiten war es üblich, seine Früchte zur Mosthütte zu karren und dort so lange zu warten, bis man dran kam. Wenn man Glück hatte, war man nach einer Stunde schon wieder auf dem Heimweg, wenn man Pech hatte, konnten auch mehr als fünf Stunden daraus werden. Das hat sich geändert, denn seit vielen Jahren meldet man sich bei unserem Kassier Günther Kirchner unter Angabe des Obsttyps sowie der ungefähren Menge an und erhält dann einen Termin. Das mit dem Mengenschätzen fällt nicht jedem leicht; so kann es passieren, dass aus angemeldeten 60 kg Äpfeln 70 Liter Saft gepresst werden oder dass umgekehrt die angekündigten 30 kg doch nur eine einzige Lage ergeben und es doch unter 10 kg waren. Das ist der Hauptgrund, warum die tatsächliche Beschickung der Presse nicht immer mit der zeitlichen Planung übereinstimmt, was dann Verzögerungen für die Kundschaft zur Folge haben kann. Die zeigt aber meistens großes Verständnis und freut sich, ausschließlich den Saft der eigenen Früchte zu bekommen.

Obstpressen während der Coronazeit:
Franz Mayser trägt am 18. September
2021 eine FFP2-Maske, um sich und
die Kunden zu schützen. [TN]



Einen besonderen Einschnitt stellte die Corona-Pandemie dar, denn in den Jahren 2020 und 2021 galten strikte Abstandsregeln. Immerhin war zum Herbst 2020 der absolute Lock-Down schon vorbei, so dass wir die Mosthütte unter strengen Hygieneauflagen öffnen konnten. In diesem Zusammenhang bauten wir Bierbänke und einen Biertisch als Barrieren vor der Hütte auf und ließen nur noch die drei Helfer in die Hütte hinein, aber niemanden mehr vom Publikum. Früher war es dagegen üblich, dass die Kunden teilweise ihre Früchte selbst in den Trichter der Obstmühle stemmten. Die Barriere wurde auch nach Corona beibehalten, weil sich diese Neuerung als sehr praktisch erwies, auch weil damit eine große Abstellfläche zur Verfügung steht.

Abläufe in der Presskampagne

Im Sommer wird bei den Helfern herumgefragt, wer wann seinen Dienst in der Mosthütte ableisten kann; Günther Kirchner erstellt daraus einen genauen Dienstplan. Anfang August wird die Hütte dann aktiviert: Die Ledermanschette des Pressenstempels wird eingefettet und der schwere Stempel in den Hydraulischacht abgelassen. Dann heißt es: die Verrohrung wieder zusammenschrauben, die Ventile fetten, den Hahn des Wasserzulaufs in der Gaststätte Fasanerie öffnen und eine Probepressung vornehmen, sobald genügend früh gereifte Äpfel vorliegen.

Während in früheren Jahren immer am Samstag morgens um acht Uhr begonnen und, wenn es sein musste, bis in den späten Abend hinein gepresst wurde, kann es heute auch sein, dass wir erst um neun Uhr anfangen, wenn nicht so viele Anmeldungen vorliegen. Die letzten Anmeldungen werden jetzt für drei Uhr angenommen, damit es nicht zu spät wird, denn es kann zu Verzögerungen im Ablauf kommen und das Putzen kann sich bis zu zwei Stunden hinziehen – und etliche unserer Presshelfer sind halt auch nicht mehr so jung, wie sie einmal waren.



Auf den Bierbänken und -tischen ist genug Platz für Obstkisten, Saftimer und Kanister. Hier stehen die Früchte noch auf dem Wagen, den der Verein bereit stellt. [TN]

Weil keine Autos auf dem Weg vor der Hütte fahren dürfen, nutzen die Kunden die Parkflächen am Ende der Reinoltstraße und fahren ihre Früchte auf einem vierrädrigen Karren, den der Verein zur Verfügung stellt, zur Hütte. Sie stellen ihr gewaschenes und ggf. von faulen Stellen befreites Obst in handlichen Kisten oder Körben auf den Biertisch vor der Hütte, die von einem Helfer in den Trichter der Obstmühle geleert werden. Diese Mühle stellt die empfindlichste Station im gesamten Prozess dar, denn die Messer oder Walzen zum Zerkleinern der Früchte bleiben schon mal stecken oder brechen im schlimmsten Fall ab (besonders gern bei noch nicht ausgereiften Quitten). Immer wieder musste deshalb eine neue Maschine beschafft werden. Die 2025 gekaufte Obstmühle besitzt ein rotierendes Schubwerk, das die Früchte durch ein Lochsieb mit geschärfter Kante treibt, ähnlich wie bei einer Kartoffelreibe. Mit ihr sind wir sehr zufrieden, denn sie arbeitet kraftvoll und schnell und produziert feine Spreißel, die mehr Saft ergeben als grobe. Das Häckselgut landet in einem Bottich.



Jakob Faltenbacher beschickt die alte Obstmühle. [TN]



Die 2025 gekaufte Obstmühle zerkleinert problemlos auch ganz Quitten, wenn sie nicht allzu zu riesig ausfallen. Frank Niemerg bei der Arbeit. [TK]



Der Presswagen besteht aus Kastanien-Schichtholz. Dort hinein werden zunächst zwei Holzroste gelegt, darauf ein Holzahnen und darüber ein Pressnetz, in das mit Hilfe einer Kelle das Häckselgut eingebracht wird. Die vier Zipfel des Netzes werden übergeschlagen, der nächste Holzrost aufgelegt usw., bis das gesamte Obst dieser einen Kundschaft aufgeschichtet ist. Wenn noch Platz nach oben ist, wird eine Metallwanne aufgelegt, auf der in gleicher Weise das Häckselgut der nächsten Kundschaft aufgeschichtet wird. Ganz oben hinauf kommen noch einmal zwei Holzroste und ggf. noch freibleibender Raum wird mit Holzbalken ausgefüllt.



- Links: Das Häckselgut des ersten Kunden ist bereits aufgeschichtet. Die Holzbalken sorgen dafür, dass die Metallwanne hoch genug liegt, um beim Pressen nicht auf der Wand des Presswagens aufzusitzen. [TK]
- Mitte: Die Metallwanne mit Ablaufschlauch ist aufgelegt und das Häckselgut der nächsten Kundschaft wird aufgeschichtet. [TK]
- Rechts: Wenn eine Lage fertig aufgeschichtet ist, werden die Zipfel des Pressnetzes übergeschlagen. [TK]

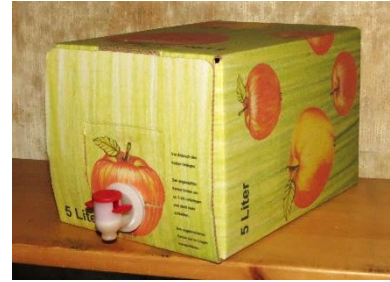


Mit einer Kelle legt Valentin Plettner das Häckselgut auf das Pressnetz, Thomas Nickl verteilt es gleichmäßig. [TN]

Dann wird der Presswagen in das grün gestrichene Pressgestell geschoben und die hydraulische Pumpe angestellt. In den ersten Jahren wurde sie vom Wasser des Teufelsbacherls angetrieben, der eigentlich Hartmannshofer Bach heißt und hinter der Hütte vorbei fließt. Aber bald schon wurde ein elektrischer Antrieb installiert.¹⁾ Die Pumpe bewirkt, dass sich der mächtige Pressstempel von seiner Versenkung im Boden aus nach oben schiebt, dadurch den Presswagen anhebt und immer stärker gegen eine oben angebrachte starre Metallplatte drückt. Ist ein bestimmter Druck erreicht (geübte Ohren hören das am Klang), wird die Pumpe abgestellt und der hydraulische Druck herausgenommen, sodass sich die Räder des Presswagens langsam wieder auf die Schienen senken. Der Saft fließt über ein Rohr bzw. Schläuche in 10-Liter-Eimer und wird von den Kunden in bereitstehende Kanister oder andere Behältnisse abgefüllt.

Wer möchte, kann dafür Kanister mit 10 oder 20 Litern direkt an der Mosthütte kaufen. Wer seinen zuhause abgekochten Saft in 5-Liter-Beuteln lagern möchte, kann auch diese bei uns erwerben und die zugehörigen Pappkartons gleich dazu. Auf diese Weise hat man eine praktische Zapfstelle für seinen eigenen Saft.

1) Sepp Keller, zitiert im Moosacher Anzeiger vom 10.3.2010: *Saft eigener Früchte für alle*



Links: Der Pressstempel hebt sich hydraulisch und presst dadurch den Wagen gegen die oben angebrachte Metallplatte. Der Saft wird in 10-Liter-Eimer abgefüllt und zwar über ein dickes Metallrohr am Presswagen (Mitte) bzw. über einen Kunststoffschlauch an der Metallwanne (rechts). [TK]

Der in den Netzen verbliebene Pressrückstand, Trester genannt, wird außerhalb der Hütte gesammelt. Vor zwanzig Jahren waren dafür blaue Kunststofftonnen aufgestellt, in denen der Trester mit einem Stampfer verdichtet werden musste (das nahmen damals in der Regel die Kunden selbst vor). Dann stand jahrelang ein Anhänger neben der Hütte, in den der Inhalt der Netze geleert wurde, jetzt sind es Wannen. Der Trester wird an Rehe verfüttert.

Am Ende eines Presstages werden sämtliche Gerätschaften mit einem Hochdruckreiniger sorgfältig abgespritzt, der Innenraum der Hütte mit Wasserschlauch und Abzieher sauber gemacht und der Hauptwasserhahn abgedreht. Seit 2025 bläst ein Lüfter in den Folgetagen die feuchte Luft aus der Hütte.

Am Ende der Presskampagne eines Jahres werden die gekärcher-ten Presstücher in der Waschmaschine mit Vollwaschmittel ge-reinigt. Im November wird die Hütte eingewintert: Der Stempel der Presse wird aus seinem Loch gehoben und aufgehängt, der Wasserzulauf in der Fasanerie zuge- dreht und das Wasser aus den Leitungen entfernt. Das Einwintern wird wie das Aktivieren seit Jahren traditionsgemäß von Günther Kirchner und Engelbert Negele erledigt.



Bis 2024 wurde der Trester in diesem Hänger abgeholt. [TN]

In der Mosthütte arbeiten jeweils drei Ehrenamtliche zusammen. Manche machen das schon seit Jahrzehnten, trotz ihres teilweise fortgeschrittenen Alters. Glücklicherweise sind auch jüngere Helfer mit dabei. Es sollten noch mehr werden, denn irgendwann müssen sie die „Alten“ ersetzen.

Statistische Daten

Der jährliche Pachtzins für unsere Mosthütte ist im Laufe der Jahre und Jahrzehnte spürbar angestiegen. Waren es 1949 noch 10 DM, so stieg er 1984 auf 50 DM und ab 1985 auf 60 DM an. Mit dem neuen Pachtvertrag wurde ab 2010 ein Pachtzins von 250,00 € fällig, der sich ab 2015 auf 266,43 €, ab 2020 auf 284,55 € und ab 2025 auf 343,00 € erhöhte.

Erträge der jährlichen Presskampagne in Litern:

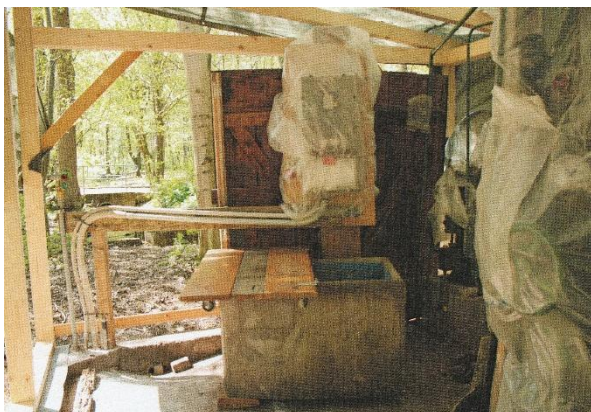
Jahr	Ertrag	Jahr	Ertrag	Jahr	Ertrag
1959	12.000 L	2013	3.239 L	2020	7.123 L
1989	1.400 L	2014	5.510 L	2021	6.492 L
1992	11.800 L	2015	9.209 L	2022	4.791 L
1993	13.404 L	2016	6.284 L	2023	1.557 L
2010	2.410 L	2017	3.398 L	2024	7.310 L
2011	11.499 L	2018	15.714 L	2025	3.997 L
2012	11.153 L	2019	2.113 L		

Wie die Tabelle deutlich zeigt, schwanken die Erträge stark. Die größte Menge in den vergangenen 15 Jahren wurde 2018 mit 15.714 Litern erreicht, das Minimum lag 2023 bei 1.557 Litern, nur noch unterboten von den 1.400 L im Jahr 1989. In jenen beiden Jahren fiel die Obsternte so schlecht aus, dass die Presskampagne jeweils ins finanzielle Minus kam. In Jahren mit geringer Nachfrage blieb die Mosthütte schon mal den einen oder anderen Samstag geschlossen; so entfielen 2023 drei der geplanten neun Presstermine.

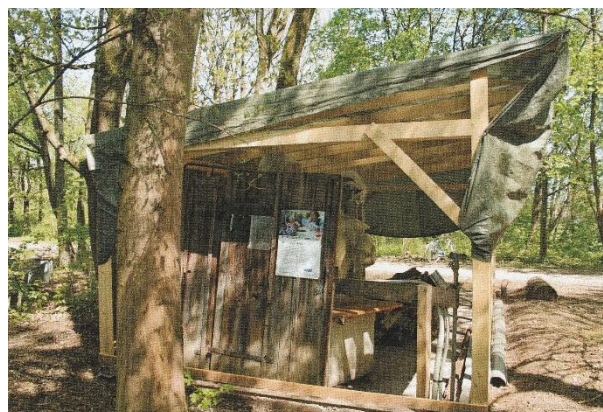
Entwicklung des Presslohns pro Liter Apfelsaft:

Jahr	Mitglieder	Nichtmitglieder
1975	0,25 DM	0,35 DM
1985	0,30 DM	0,50 DM
1993	0,40 DM	0,60 DM
seit 2019	0,30 €	0,45 €

Impressionen vom Rückbau der alten Hütte 2009



Der Sicherungskasten, das Teibrad und die eigentliche Presse sind in Plastikfolie verpackt, ein Teil der alten Front ist zum Schutz aufgestellt. [AP]



Ansicht von außen: Eine riesige Plane auf den Dachsparren verhindert, dass es reinregnet. [AP]

Impressionen von der ersten Presskampagne in der neu errichteten Hütte



Die Äpfel im Trichter der Rätzmühle müssen manchmal gelockert werden.

Alle Fotos auf dieser Seite: Günter Moosmüller [GM]



Viel Obst wartet vor der neuen Hütte auf die Verarbeitung.



Hinten wird Saft abgelassen, vorne steht das frisch zerkleinerte Obst in großen Wannen bereit.



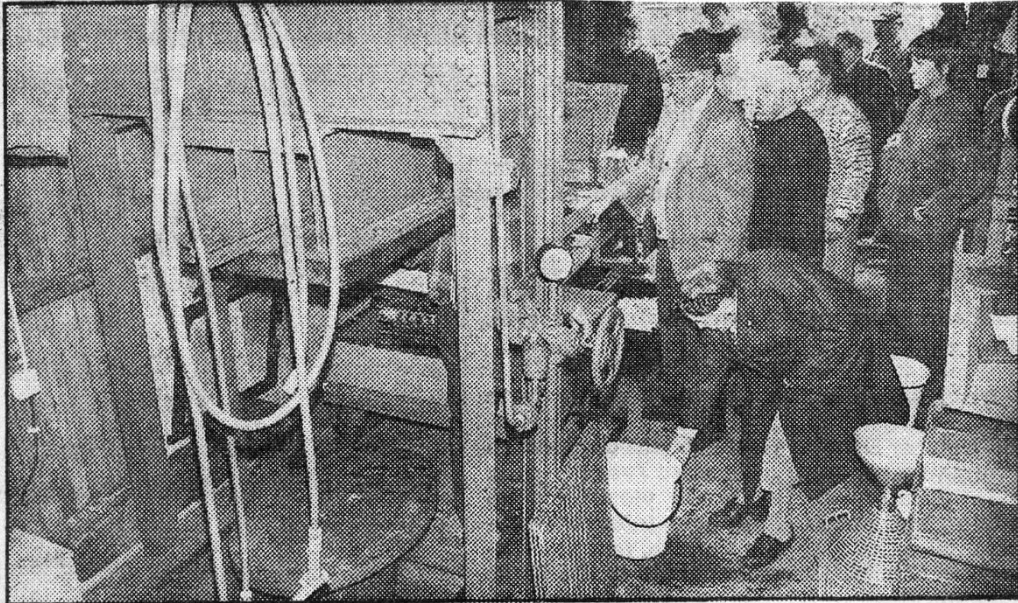
Beim Auflegen des angebräunten Häckselguts



Der letzte Rest aus der Wanne wird in das Tuch verfrachtet.



Alles ist aufgestapelt, die Pressung kann beginnen. Eine kurze Verschnaufpause für Martin Ross.



Im Museum könnte sie genauso stehen. Seit 1930 ist die Obstpresse im Einsatz

Fotos: Erwin Pszolla

Saft im „Eigenbau“

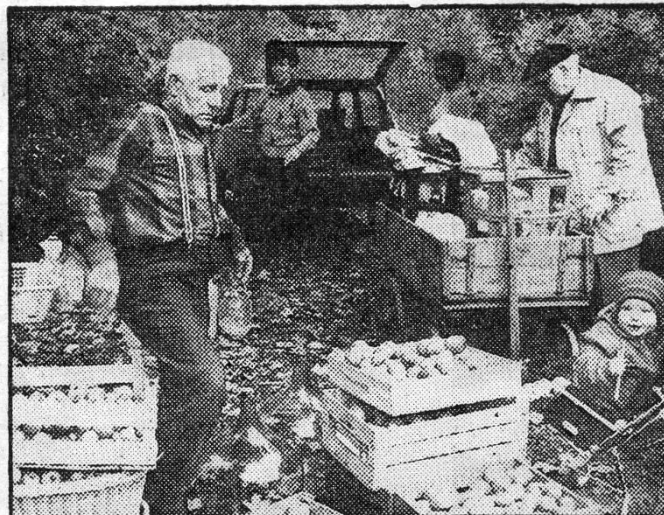
li. München
Fast schon ein Museumsstück ist die Obstpresse des Kleingartenvereins Hartmannshofen. Garantiert naturreinen Apfel-, Birnen- oder Traubensaft preßt Michael Hammerl (72) für jeden, der sein Obst mitbringt. Seit über 50 Jahren steht die Presse im Schuppen der Gartler, ganz am Ende der Reinoltstraße. Die meisten Leute die zu Hammerl kommen, sind Mitglieder des Vereins, aber alle die ihren Saft nicht im Supermarkt kaufen wollen, werden bedient.

Seit es die Presse gibt, ist Carola Weilmayer (82) Stammkundin. „Wer den Saft vom eigenen Obst einmal probiert hat, der trinkt doch nichts anderes mehr“, ist sie überzeugt. „Am besten schmeckt Apfel und Birnen gemischt. Den Birnensaft pur, den kann man gar nicht trinken, so süß ist er. Den muß man mit Mineralwasser verdünnen.“

Über zu wenig Arbeit kann sich Hammerl nicht

beklagen. Kistenweise stapelt sich das Obst. Äpfel und Birnen werden erst gemahlen, dann in mehreren Schichten in einer Blechwanne mit Ablaufrohr gelegt und ausgequetscht. „Das Schöne ist halt, daß jeder den Saft aus seinem eigenen Obst mitbe-

kommt“, erklärt Hammerl. „Jeder sieht, da wird nicht gepanscht. Es sind keine Zusätze drin.“ Der Liter kostet für Mitglieder 30 und für Nichtmitglieder 50 Pfennige. Von Mitte September bis zum ersten Frost ist die Obstpresse im Einsatz.



Ganz schön ins Schwitzen kommt Michael Hammerl, wenn er am Freitag nachmittag und Samstag vormittag die Presse anwirft

Artikel der Abendzeitung München von ca. 1985, als Michael Hammerl (unteres Bild links) trotz seiner damals 82 Jahre zwei Tage hintereinander seinen Dienst in der Mostpresse absolvierte.

Hartmannshofen: Obstpresse wieder in Betrieb

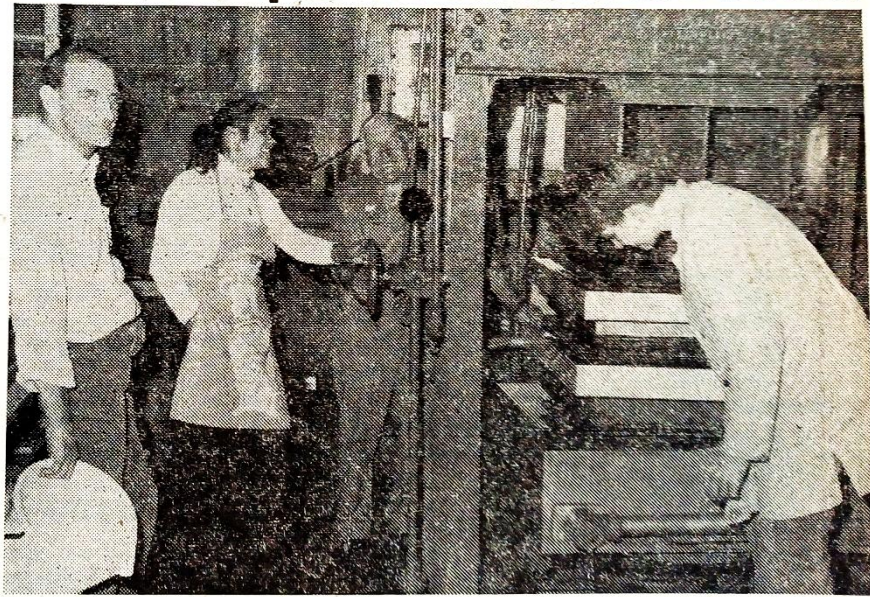
(gs) — Seit kurzem ist die Obst-
presse des Obst- und Garten-
bauvereins Hartmannshofen
wieder in Betrieb. Der Andrang
war bisher noch stärker als im
letzten Jahr.

Bei der Gaststätte Fasanerie in
Hartmannshofen kann jeder-
mann gegen einen kleinen Un-
kostenbeitrag seine Äpfel oder
Birnen zu Saft pressen lassen.

Was besonders wichtig ist: das
Obst wird nicht zusammenge-
worfen, sondern jeder erhält den
Saft vom eigenen — vielleicht
besonders vorbereiteten oder
angebauten — Obst.

Da die Presse mit Wasserdruck
arbeitet, ist sie nur bis zum Frost-
einbruch in Betrieb. Jeweils
samstags von 8 bis 10 Uhr.

Das Pressen des Obstes muß
sehr genau durchgeführt
werden.



Artikel im Moosacher Anzeiger (im Verlag der Münchner Wochenanzeiger) vom 4. Oktober 1984

Für mehr Ertrag

100 Jahre Obst- und Gartenbauverein Hartmannshofen

 **HARTMANNSHOFEN**
(mha, red) · Manchmal
macht die Hydraulik ein paar
Probleme. Doch bei einer
100-jährigen sieht man schon
mal über ein paar Zipperlein
hinweg. Denn ansonsten
läuft sie noch immer ein-
wandfrei — genauso wie da-
mals, als sie zum ersten Mal
Früchte für den Obst- und
Gartenbauverein in der Fasa-
nerie Hartmannshofen ge-
presst hat. Bis heute rückt sie
noch jeden Herbst den Früch-
ten der Besucher zu Leibe und
drückt leckeren Obstsaft aus
ihnen heraus. Ihren Geburts-
tag feiert die historische
Obstpresse gemeinsam mit

Fortsetzung auf Seite 2



**Thomas Nickl, Erster Vorstand des Obst- und Gartenbauver-
eins Hartmannshofen, wird auch diesen Herbst wieder die
100-jährige Presse in Gang setzen.**

Foto: Thomas Nickl

Fortsetzung von der Titelseite

dem Verein. Er wird heuer 100 Jahre alt!

Seinen Mitgliedern bietet der Verein neben der großen Feier, die im Juni stattfinden wird, noch eine Menge andere nützliche und unterhaltsame Dinge. So findet am Samstag, 14. März, wieder ein Obstbaumschnittkurs statt. Denn wer im Herbst schöne große Äpfel, Birnen und andere Früchte ernten will, sollte seinen Bäumen von Zeit zu Zeit durch den richtigen Schnitt auf die Sprünge helfen. Wie man dabei fachmännisch vorgeht, erfahren Mitglieder, aber auch jeder andere Gartenfreund, beim Kurs, der um 14 Uhr beginnt und zwei Stunden dauert. Treffpunkt ist im westlichen Teil der großen Wiese an der Hartmannshofer Straße zwischen Reinolt- und Lauterbachstraße. Wer an dem Schnittkurs teilnehmen



Eine Informationstafel informiert über den besonderen 13. Baum auf der Streuobstwiese. Foto: Thomas Nickl



Die Apfelbäume auf der Streuobstwiese tragen im Herbst viele gute Früchte. Wie man die Obstbäume im eigenen Garten dazu bringt, erfährt man im Schnittkurs. Foto: Thomas Nickl

möchte, meldet sich beim Schriftführer Bernhard Piller per E-Mail an die Adresse fo@vsp.de oder unter Telefon 089 51 56 27 70 an.

Wenn vorhanden, darf gerne eigenes Baumschnittwerkzeug, zum Beispiel eine gute Schneideschere, zum Kurs mitgebracht werden, denn jeder darf sich selbst betätigen. Die herbstlichen Obstpressungen führt der Obst- und Gartenbauverein Hartmannshofen übrigens seit den 1930er-Jahren durch – zunächst mit einer kleineren Presse. Die jetzige 100-Jährige wurde 1957 gebraucht gekauft.

Die Streuobstwiese wurde 2009 auf dem von der staatliche Schlösser- und Seen-Verwaltung zur Verfügung gestellten Grundstück im Hartmannshofer Park angelegt. Ein Jahr später pflanzte der

Verein dort in ehrenamtlicher Arbeit insgesamt zwölf von Mitgliedern gespendete Hochstamm-Äpfelbäume.

Baum Nummer 13 ist besonders

Weil zwölf aber nicht genug sind, gibt es noch einen – ganz besonderen – 13. Baum: Er ist ein sogenannter Korbinian-Äpfel, benannt nach Pfarrer Korbinian Aigner. Der Geistliche (1885 – 1966) hatte während seiner

Inhaftierung im Konzentrationslager Dachau aus einer Sämlingsauslese eine neue Apfelsorte gezüchtet, die zunächst den Namen KZ 3 erhalten hat. Zum 100. Geburtstag des Pfarrers im Jahr 1985 wurde zu seinen Ehren die Apfelsorte in »Korbinian-Äpfel« umbenannt. Mit diesem Baum will der Verein an Pfarrer Aigner, der der »Braunen Macht« widersprach, erinnern und ihn würdigen. Vereinsvorstand Nickl weist darauf hin, dass inzwischen von den insgesamt 13 Bäumen einer eingegangen ist. Deshalb sind es heute wieder nur zwölf Bäume, die auf der Streuobstwiese stehen.

Auch die Geselligkeit hat beim Obst- und Gartenbauverein ihren Platz. Wer Lust hat, kommt am letzten Freitag eines Monats zum Gartler-Stammtisch, der elf Mal im Jahr stattfindet; nur im Dezember macht er Pause. Man trifft sich um 18 Uhr in der Gaststätte Lechelgarten (Lechelstraße 35). Neue Gesichter sind dabei immer willkommen.

Mitglied sein lohnt

Wer sich entschließt, dem Obst- und Gartenbauverein Hartmannshofen beizutreten, kann von vielen Vorteilen profitieren. Neben Rat und Hilfe bei allen Themen rund um die Pflege von Obstbäumen, Gemüse- und Zierpflanzen ist auch viel Gelegenheit zum Austausch mit anderen Interessierten geboten. Mitglied werden können neben Gartenfreunden aus Untermenzing-Hartmannshofen, Moosach und den angrenzenden Vierteln auch alle anderen Interessierten. Unter www.ogv-hartmannshofen.de erfährt man alles Weitere.

Artikel zum 100-jährigen Bestehen des Obst- und Gartenbauvereins Hartmannshofen im Moosacher Anzeiger (im Verlag der Münchner Wochenanzeiger) vom 7. März 2026

Das Herkunftsschild auf unserer Obstpresse mit der Nummer des Deutschen Reichspatents. [TN]

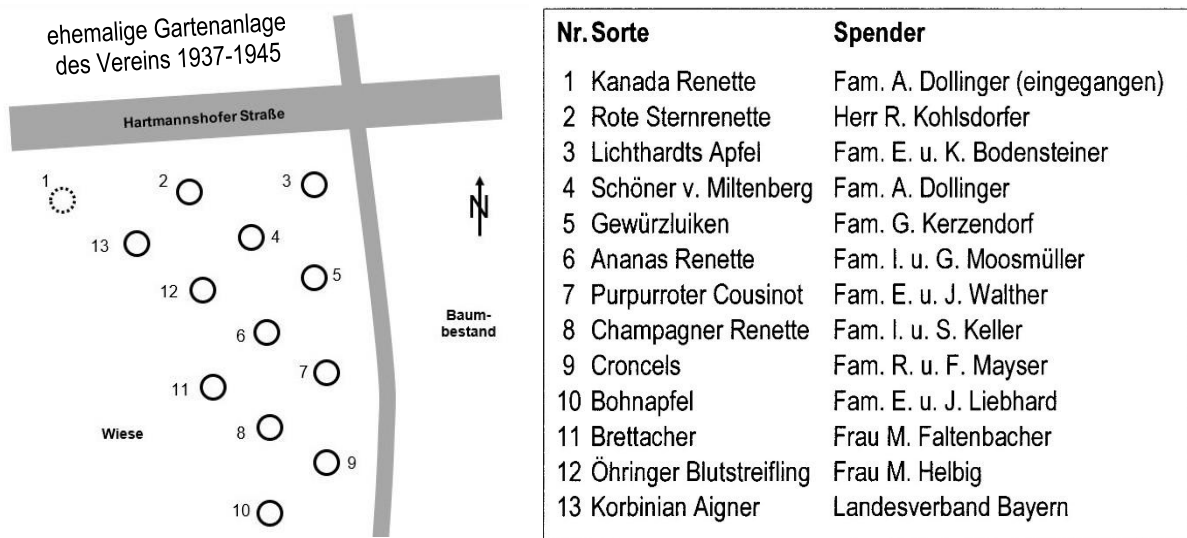


Unsere Streuobstwiese



Die 2010 von unserem Verein angelegte und seither gepflegte Streuobstwiese wächst und gedeiht. Sie liegt südlich der Hartmannshofer Straße in einer Ecke der großen Wiese im Hartmannshofer Park und umfasst zwölf Apfelsorten. Der aufgelockerte Baumbestand einer Streuobstwiese gilt als besonders wertvoller Lebensraum für viele Arten, wodurch ein Beitrag zur Biodiversität geleistet wird.

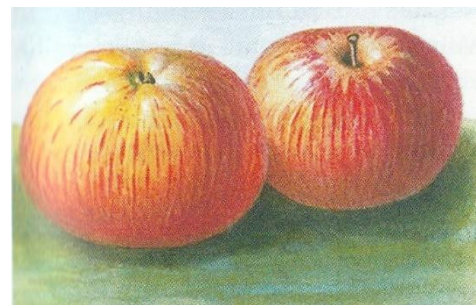
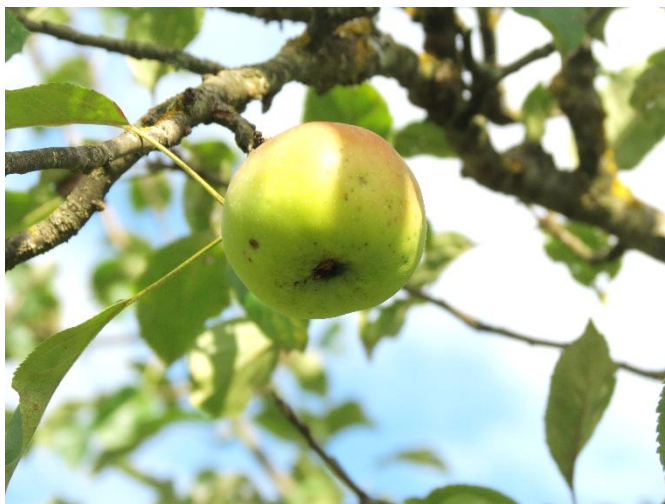
Der Lageplan zeigt, wo in unserer Streuobstwiese welche Sorte wächst. In der Legende ist angegeben, wer welchen Baum gespendet hat. Außerdem ist im Lageplan angegeben, wo sich die von 1937 bis (vermutlich) 1945 existierende Gartenanlage unseres Vereins befunden hat.



Ein ganz besonderer Baum ist der Korbinians-Apfel (13), der nach Pfarrer Korbinian Aigner benannt ist. Der Geistliche (1885-1966) hatte sich einen Namen als Pomologe (Apfelkundler) gemacht und war als „Apfelpfarrer“ von Hohenbercha im Landkreis Freising bekannt. Er betätigte sich neben seiner Pfarrstelle ab 1929 auch als Vorsitzender des Bezirksverbands Oberbayern für Garten- und Landespflege. Seine kritische Einstellung gegenüber dem Nazi-Regime, die er öffentlich äußerte, hatte 1939 seine Einlieferung in das Konzentrationslager Dachau zur Folge. Während seiner dortigen Inhaftierung züchtete er aus einer Sämlingsauslese vier vielversprechende Apfelsorten, die er mit KZ1 bis KZ4 bezeichnete und aus dem Lager schmuggelte. Zum 100. Geburtstag des Pfarrers im Jahr 1985 wurde zu seinen Ehren seine Apfelsorte KZ3 in Korbinians-Apfel umbenannt. Korbinian Aigner konnte 1945 aus der Kolonne des Todesmarsches entkommen und trug im gleichen Jahr zur Wiedergründung des Bayerischen Landesverbandes für Obst- und Gartenbau bei. (Ein ausführlicher Artikel über Korbinian Aigner findet sich in der Festschrift zu 100 Jahren Bezirksverband Oberbayern, 2004, Seite 25-27, aus dem die vorstehenden Informationen stammen.)



Neben unserem Korbinians-Apple steht auf einem von Armin Peter angefertigten Gestell eine Tafel, die über Pfarrer Korbinian Aigner und seine besondere Züchtung berichtet. [TN]



Korbinians-Apple, von Pfarrer Aigner gemalt

Der Korbiniansapfel (13) ist ein sehr guter und widerstandsfähiger Tafel- und Wirtschaftsapfel, der nur geringe Ansprüche an Boden und Klima stellt. Er kann bis in den Mai gelagert werden.



Die Rote Stern-Renette (2) ist ein mittelfrüher, ausgezeichneter Tafel- und Mostapfel, für raue Klimate gut geeignet. Bereits vor 1850 als *Calville étoilée* beschrieben.



Lichthardts Apfel (3), in den 1830er-Jahren im Klostergut Adersleben entstanden, ist ein guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, anspruchslos gegenüber Boden und Klima.



Schöner von Miltenberg (4) ist ein spät-reifender Apfel, der für Frischverzehr, Backen und Keltern gut geeignet ist. Er verträgt windige Höhenlagen, aber keine trockenen Böden und seine Blüte ist etwas witterungsempfindlich.



Der Gewürzluiken (5) entstand als Zufalls-sämling vermutlich in Württemberg, wo er seit 1885 verbreitet ist. Er ist anspruchslos, wenn auch wärmeliebend. Die Frucht eignet sich zum Keltern, aber auch als Tafelapfel sowie zur Lagerung.



Die Ananas-Renette (6) stammt angeblich aus Holland und wurde 1826 erstmals beschrieben. Sie benötigt Wärme und genügend Feuchte. Tafel- und Lagerapfel.



Der Purpurrote Cousinot (7) ist eine sehr alte Sorte und ein hervorragender Tafel- und Wirtschaftsapfel mit besonderem Aroma. Er kann bis Januar gelagert werden.



Die Champagner-Renette (8) wurde bereits 1799 beschrieben. Für sie darf der Boden nicht zu nass und nicht zu trocken sein. Ausgezeichneter Lagerapfel mit Genuss-fähigkeit von Februar bis Mai.



Der französische Apfel von Croncels (9) wurde 1869 in den Handel gebracht. Er hat geringe Ansprüche an das Klima. Zu früh geerntete Früchte reifen nicht nach. Als Tafelobst wie als Wirtschaftsapfel geeignet, aber nicht lagerbar.



Der Große Bohnapfel (10) wird seit 1800 angebaut. Geringe Klimaansprüche, Reife von Oktober bis Anfang November. Gut für Mosterzeugung, Dörrobst und Mus geeignet.



Der Brettacher (11) entstand um 1900 aus einem Zufallssämling. Die großen Früchte können problemlos gelagert werden und eignen sich v. a. als Wirtschaftsapfel. Sehr robust.



Der Öhringer Blutstreifling (12) entstand aus einem Zufallssämling und wurde 1907 erstmals beschrieben. Der Tafel- und Wirtschaftsapfel schmeckt süßlich mit wenig Säure. Er ist sehr widerstandsfähig, allerdings sehr anfällig für Schorf.

Die Fotos all dieser Früchte stammen von unserer Streuobstwiese und wurden Anfang August 2025 aufgenommen, also noch bevor die Äpfel ausgereift waren. [TN]

Wie kam es zu unserer Streuobstwiese?

Der Moosacher Anzeiger vom 8. Dezember 2010 schreibt einigermaßen beschönigend:

Ganz besonders stolz war der Obst- und Gartenbauverein Hartmannshofen im vergangenen Jahr, als er es geschafft hatte, die alte Mosthütte durch einen Neubau zu ersetzen. [...] Auf diesen Lorbeeren wollte sich der Obst- und Gartenbauverein aber nicht ausruhen und hat eine neue Initiative gestartet: Eine Streuobstwiese. Alte Erinnerungen aus der Vorkriegszeit wurden wiederbelebt, denn schon einmal hatte die einstige „Krongutverwaltung“ angeregt, in Hartmannshofen eine Streuobstwiese anzulegen. Plan und Verwirklichung machte der Krieg zunichte.

Die Wirklichkeit sah ein wenig anders aus. Die Landeshauptstadt München war von der Idee eines Neubaus unserer Mosthütte mitten im Landschaftsschutzgebiet nicht eben begeistert. Auf der anderen Seite wollte sie sich mit möglichst vielen neu angelegten Streuobstwiesen schmücken, denn die kamen gerade groß in Mode. Die Stadt ließ sich auf einen Neubau nur ein, wenn sich der Verein gleichzeitig verpflichtete, „eine Streuobstwiese mit 12 bis 15 Obstbäumen alter Sorten zu entwickeln.“ So steht es in der städtischen Genehmigung vom 20. Oktober 2008 und so steht es dann auch wörtlich im Paragraph 1 des Pachtvertrags mit der Schloss- und Gartenverwaltung Nymphenburg vom 15. Dezember 2009.

Der Paragraph 10 dieses Pachtvertrags regelt die Einzelheiten:

10. Gestattung

Dem Pächter ist unter Ausschluss jeglicher Haftung seitens des Verpächters gestattet, eine Obststreuwiese mit 12 Bäumen zu entwickeln.

Die Obststreuwiese ist gemäß dem beiliegenden Lageplan (Anlage 2), der ebenfalls Bestandteil dieses Vertrages ist, zu pflanzen. Die Auswahl der Sorten ist aus der Liste geeigneter historischer Sorten (Anlage 3) vorzunehmen. Der Pächter ist für den Unterhalt und für die Verkehrssicherung der Streuobstwiese bzw. in deren Umgriff verantwortlich.

In Anlage 3 des Pachtvertrags wird die Pflanzung von 12 Apfelbäumen verlangt; eine Liste mit 22 erwünschten alten Apfelsorten sowie ein genauer Lageplan sind beigelegt. Von 5. bis 13. November 2010 ging es dann an die Arbeit: Es wurden 12 Sorten ausgewählt und die Bäumchen besorgt, gesponsert von verschiedenen Vereinsmitgliedern; zusätzlich spendete der *Bayerische Landesverband für Gartenbau und Landespflege* einen Baum der Sorte Korbinian Aigner, der später dazu gepflanzt wurde. Die Ecke in der Wiese wurde mit einer Richtschnur ausgemessen und die Positionen der Bäume wurden gemäß dem amtlichem Plan markiert. Dann hieß es: Die Pflanzlöcher mit Hilfe von Fräse und Schaufel ausheben, Bäume einsetzen, mit Hasengitter vor Wühlmausfraß schützen, die mitgebrachte Erde einfüllen, jeweils zwei Pfosten einschlagen, die Baumstämme mit Seilen daran fixieren und angießen.



Mit Motorfräse, geführt von Johann Liebhard, und Schaufel werden die Pflanzlöcher ausgehoben.



Der Baum kommt mit der Sackkarre, wird ins Loch gehievt und mit Hasengitter umgeben.



Zwei Pflöcke sorgen für Stabilität.

[Sämtliche Bilder vom Bau der Streuobstwiese: Sepp Keller, SK]



Der junge Baum wird an den Pflöcken fixiert.
v.l.n.r.: Engelbert Negele, Armin Peter, Johann
Liebhard und Adi Fuchs.



Andreas Maidhoff hilft tatkräftig mit.

Ab dem nächsten Jahr stand die Pflege der Bäume an: In den ersten Jahren mussten sie regelmäßig gegossen werden. Armin Peter lud dafür zwei Tonnen mit Wasser auf seinen PKW-Anhänger und fuhr ihn vorsichtig die etwa 250 Meter zu Pflanzung. Immer wieder. Außerdem mähte er die Wiese um die Obstbäume herum mit dem vereinseigenen Motormäher, erschwert durch die oft tiefen Löcher, die Hunde dort immer wieder neu graben, und fuhr das Mähgut mit dem Hänger zur Entsorgung. Dieser enorme Einsatz hätte wohl mehr gewürdigt werden müssen.

Vor dem Winter mussten die jungen Stämme gekalkt werden, um Frostschäden zu vermeiden. Am Ende des Winters mussten und müssen die Bäume beschnitten werden, um eine schöne Krone auszubilden. Zumindest einmal im Jahr sollte die Pflanzscheibe um die Stämme herum von Gras befreit werden. Ebenso müssen die Schösslinge jährlich entfernt werden, die zum Glück nur bei drei unserer Bäume auftreten. Je größer die Bäume im Laufe der Jahre wurden, desto mehr Zeit nimmt ihr Formschnitt in Anspruch. Andererseits erfuhr der Verein eine große Entlastung, als sich die *Bayerische Verwaltung der staatlichen Schlösser, Gärten und Seen* 2022 bereit erklärte, das Mähen der Wiese unter den Obstbäumen sowie die Entsorgung des Schnittguts selbst zu übernehmen. Dabei sollen verschiedene Konzepte erprobt werden: Die Mahd findet nur ein, höchstens zwei Mal im Jahr statt und das Mähgut bleibt unterschiedlich lang liegen.

Ebenfalls seit 2022 finden unsere Schulungen zum Obstbaumschnitt in der Streuobstwiese statt, durchgeführt von Gartenpfleger Hans-Joachim Schwarz. Wenn nach der Veranstaltung noch weitere Pflegearbeiten anstehen, werden sie von Vereinsmitgliedern wenig später ehrenamtlich durchgeführt.

Leider ging die Canada Renette ein, aber die restlichen zwölf Bäume sind gut angewachsen und tragen seit einigen Jahren auch gute Ernte. Weil die verschiedenen Sorten zu unterschiedlichen Zeiten reifen und die Anzahl der Früchte pro Baum begrenzt ist, verwendet der Verein das Obst (noch?) nicht zum Mosten. Vielmehr dürfen sich Spaziergänger den einen oder anderen Apfel gerne pflücken, wenn sie darauf achten, dass sich die Frucht durch Drehen leicht ablöst, denn es soll ja nicht der halbe Ast mit abgerissen werden.



Teile der Streuobstwiese im September 2021 [TN]



Die Rote Stern-Renette im Vordergrund blüht im Mai 2022. [TN]