

Apfelsaft aus der Box der Renner

Saison in Haselbrunner Mosterei beendet – Ausbeute trotz geringerer Ernteerträge gut

Eschenbach. (gpa) Erleichterung bei der Familie Ott in Haselbrunn: Es ist wieder geschafft. Die Obstpresse hat bis zur Mostkampagne 2004 Ferien. Nun folgt das große Aufräumen und Säubern. Maria Ott, Leiterin der Mosterei des Obst- und Gartenbauvereins Speinshart, kann wieder durchatmen.

Auch ihr Ehemann Hermann und die vier Söhne sind froh, dass Ruhe eingekehrt ist. Sie haben seit Wochen mitgeholfen, dass goldgelber Apfelsaft in „Bag in Box“ abgefüllt werden konnte. Maria Ott räumt ein, heuer hatte sie nicht ganz so viel Stress wie im vergangenen Jahr, da die Ausbeute der heimischen Obstgärten wegen des heißen und trockenen Sommers nicht gerade überwältigend war. Deshalb wurden auch nicht die Mengen Äpfel angeliefert wie im Vorjahr.

Für die Gartenbesitzer gab es große Unterschiede beim Ertrag. Viele hatten weniger Obst, andere wurden mit einer guten Apfelernte belohnt. Maria Ott erkundigte sich bei einem Fachmann der Universität Bayreuth nach den Ursachen. Er hatte eine ganz simple Erklärung parat: Es komme ganz auf die verschiedenen Baumsorten an. Bäume mit einer Wurzeltiefe



Aufatmen bei Maria Ott (links). Mit ihren Söhnen Andreas, Josef, Wolfgang und Michael hat sie in der Mosterei des Obst- und Gartenbauvereins Speinshart unzählige Zentner Äpfel zu Saft verarbeitet und abgefüllt. Nach Wochen herrscht jetzt wieder Ruhe in der Haselbrunner Mosterei.

Bild: gpa

von etwa 2,50 Metern kämen leichter an Grundwasser heran als solche mit geringerem „Tiefgang“, was sich natürlich auf den Obstertrag auswirke.

Insgesamt betrachtet, habe sich der heiße Sommer auf die Apfelernte negativ ausgewirkt, bilanziert Maria Ott. Dafür war der Anteil der Birnen höher. Das Positive an diesem Jahrhundert-sommer: Die Saftausbeute war besser. Je nach angelieferter Sorte konnten 26

bis 37 Liter Saft je 50 Kilo Äpfel gewonnen werden.

Apfelsaft aus der Mosterei Haselbrunn gibt es seit mehr als zehn Jahren. Zu Beginn der Mostsaison 2002 wurde eine hochmoderne Anlage in Betrieb genommen. Das Obst wird gewaschen und dann ausgepresst, das Abfallprodukt Trester ist ein begehrtes Wildfutter. Der gewonnene Saft wird auf 80 Grad erhitzt und in der Abfüllanlage in

Bags oder Flaschen abgefüllt. Der Vorteil von „Bag in Box“ ist nach Ansicht von Maria Ott, dass der Pappkarton, in dem sich der mit Saft gefüllte Plastikbeutel befindet, wieder verwendet werden kann, was nicht nur preiswerter, sondern auch umweltfreundlicher ist. Ein weiterer Vorteil des hygienischen „Bag in Box“ ist, dass der Saft im ungeöffneten Beutel länger als ein Jahr und geöffnet bis zu sechs Wochen haltbar bleibt.