

Apfelsaft aus eigener Produktion

Obst- und Gartenbauverein Speinshart nimmt am Samstag neue Mostanlage in Betrieb

Speinshart. (den) In den nächsten Tagen und Wochen werden Unmengen von Äpfeln reif. Für manchen Gartenbesitzer stellt sich die Frage: „Wohin mit all den Früchten?“ Man kann sie einlagern, trocknen, einwecken oder zu Saft verarbeiten. Beim Obst- und Gartenbauverein Speinshart steht in Haselbrunn jetzt eine ganz neue Anlage zum Mosten bereit. Sie wird am Samstag in Betrieb genommen.

Seit acht Jahren kann man hier Obst zu Saft verarbeiten. Bis dato musste sehr viel von Hand gemacht werden. Das hat sich nun geändert. Am Donnerstag übergab der Vorsitzende des Obst- und Gartenbauvereins, Josef Höllner, den Mostraum an seine Amtsvorgängerin Maria Ott, von der die Anlage betreut wird. Zuvor hatte sich die Vorstandschaft bei einem Probelauf davon überzeugt, dass alles einwandfrei funktioniert. Durch ehrenamtliche Arbeit der Mitglieder wur-



Beim Obst- und Gartenbauverein Speinshart können Äpfel jetzt noch schneller zu Saft verarbeitet werden. Bild: cd



Maria Ott betreut den neuen Mostraum in Haselbrunn. Ein Zentner Obst kann binnen zehn Minuten zu Saft verarbeitet werden. Die Ausbeute beträgt etwa 32 Liter pro Zentner. Auch ein Durchlauferhitzer zum Sterilisieren des Saftes und eine Abfüllanlage stehen ab Samstag zur Verfügung. Bild: den

de der neue Mostraum möglich. Die Presse ist komplett selbst gebaut.

Neben der Tür steht die Badewanne, in der die Früchte gereinigt werden. Anschließend werden sie in den Trichter der Schabermühle gefüllt. Diese hobelt das Obst automatisch in kleine Stücke. Die Apfelschnitze kommen danach zum Pressen. Neu ist, dass man sie auf beiden Seiten der Presse auflegen kann. So geht es viel schneller. Binnen zehn Minuten ist ein Zentner zu Saft verarbeitet. Mit Hilfe eines Hebels presst die Maschine den Saft aus dem „Brei“. Danach kann man ihn auf der neuen Abfüllanlage in Flaschen füllen lassen.

Aus einem Zentner Obst 32 Liter Saft

Dazu wird der Saft erst gefiltert, läuft in drei große Fässer, kommt danach in eine Edelstahltonne und wird auf 80 Grad erhitzt. Der Durchlauferhitzer ist so ausgelegt, dass in der Stunde 200 Liter Saft sterilisiert werden können. Über einen Hahn wird der fertige Saft in die mitgebrachten Flaschen gefüllt.

„Auf der neuen Anlage können wir etwa 32 Liter aus einem Zentner Obst gewinnen“, erläutert

Maria Ott. Der Trend geht nach ihren Worten zu so genannten Süßmostfässern. Das sind große Fässer aus Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von 50 bis 200 Litern. Sie werden mit Saft gefüllt, der Inhalt mit Hilfe eines großen Tauchsieders auf 80 Grad erhitzt. Dann wird ein Edelstahldeckel aufgelegt und der freie Raum zwischen Deckel und Fassrand mit Vaseline abgedichtet. Die Tonne darf ab jetzt nicht mehr bewegt werden. Unten am Gefäß ist ein Hahn angebracht, über den man beliebig Saft abzapfen kann. Dieser bleibt bis zu einem Jahr haltbar. „Im Kindergarten haben wir die Mosttonne mit großem Erfolg getestet“, berichtet Maria Ott.

Ganz neu ist die Methode „bag in boxes“: Der Saft wird in fünf bis zehn Liter fassende Plastikbeutel gefüllt und anschließend in Pappboxen verstaut. Diese müssen liegend gelagert werden und halten nach dem Öffnen bis zu drei Monaten. Maria Ott hat einige Sets auf Lager, bleibt aber skeptisch, ob es sich durchsetzen wird, selbst gepressten Saft in Plastik abzufüllen.

Ab Samstag kann in Haselbrunn wieder gemostet werden. Voranmeldung bei Maria Ott unter Telefon 09645/1631 ist unbedingt erforderlich.