

## Apfelsaft ist fabelhaft!

### Der Obst- und Gartenbauverein Speinshart mit moderner Mosterei

**Haselbrunn. (ja)** „Apfelsaft ist fabelhaft“ lautet das Motto des Obst- und Gartenbauvereins Speinshart. Seit seiner Gründung im Jahre 1988 hat die Vorstandschaft dafür gesorgt, dass die Mitglieder auch das eigene Obst vermosten können.

Unter der Ersten Vorsitzenden Maria Ott, die von 1988 bis 2000 die Geschicke des Vereins leitete, haben die Mitglieder anfangs in Speinshart gemostet. Doch die Berufsgenossenschaft machte immer striktere Auflagen, so

dass sich die Familie Ott entschloss, eine Apfelmosterei in Haselbrunn auf ihrem Anwesen einzurichten.

Adolf und Maria Ott investierten eine Menge Geld und erwarben eine hochmoderne Anlage aus Österreich. Mit der können sie sowohl Äpfel als auch jede andere Obstsorte wie Quitten, Birnen, Beeren oder Weintrauben bearbeiten und entsaften. Doch nicht nur die Entsaftungsmaschine ist hochmodern und auf neuestem Stand, auch die Abfüllanlage ist vom Feinsten. So können sie den frischen, naturtrüben Saft nicht nur auf Flaschen ziehen, sondern auch in die praktische, vielfach zu verwendende Zehn-Liter "Bag-in-Box"-Verpackung abfüllen. Dabei wird das Obst so natürlich und schonend wie möglich mit modernster Wasch-, Press- und Abfülltechnik sortenrein oder gemischt verarbeitet.

Besonderen Wert legt Maria Ott darauf, dass jeder Lieferant wieder seinen eigenen Saft erhält. Daher können die Mitglieder und anderen Kunden dem Entsaftungs- und Abfüllprozess beiwohnen oder ihr Obst abgeben und es zur vereinbarten Frist wieder abholen. Die Familie Ott und der Verein arbeiten eng zusammen. So hat sich ein Teil der Mitglieder beim Bau der Mosthalle beteiligt. Maria Ott geht ganz in dieser Funktion als Mostereileiterin auf. Sie hat an einem Fernlehrgang teilgenommen, eine Prüfung abgelegt und nimmt in regelmäßigen Abständen an Mostereilehrgängen des Landesverbandes in Veitshöchheim oder Weihenstephan teil. Mit leuchtenden Augen und großer Kompetenz gibt sie auf alle Fragen umfassende und verständliche Auskunft. So erläutert sie mehrfach den Produktionsablauf von der Anlieferung des Obstes bis zur Übergabe des Saftes.



Die Mostereileiterin Maria Ott mit dem Juniorchef Josef von der Wasch- und Pressanlage. Bild: ja

### Obst- und Gartenbauverein Speinshart

Der von Bayreuth bis Weiden reichende Kundenstamm zwischen 20 und 100 Anlieferern je nach jährlicher Obstertragslage gibt das Obst ab. Es wird gewaschen, über ein Schneckenrad in die Rätzmühle transportiert, dort geschneuzelt, nimmt den Weg über den Dosierkasten zur Einbandpresse. Über einen Grobfilter läuft der Saft in einen Edelstahlbottich. Die Saftausbeute beträgt bei Äpfeln bis zu 75 Liter pro 100 Kilogramm Rohware.

Dann entscheidet der Kunde, ob er den Rohsaft naturtrüb mit heimnehmen will, um ihn dort selbst zu pasteurisieren, d. h. auf 78 bis 80 Grad Celsius zu erhitzen, oder an Ort und Stelle diesen Arbeitsgang vollenden zu lassen. Der Saft läuft aus einem Edelstahlfass über Wärmetauscher in die Abfüllanlage, wo er in die gewünschten Behältnisse läuft. Die von der Familie Ott in vielen Teilen verbesserte und transparent gemachte Anlage schafft pro Stunde rund 300 Liter Saft aus zwölf Zentern Äpfeln zu pres-



Die hochmoderne Abfüllanlage.

Bild: ja

sen. Auch für den Trester ist bestens gesorgt, wird er doch von Förstern und Jägern gern zur Wildfütterung abgeholt. Viel Wissenswertes ist bei Maria Ott auch zu erfahren über die Bereiche Obst- und Gartenbau, Sortenwahl, Qualitätsmerkmale, Reifegrad und Sauberkeit, Apfel- und Wein-

essig. Ihr ganzes Bestreben ist, dass Mitglieder wie Kunden zufrieden sind. Sie finden Maria Ott am Ortseingang von Haselbrunn 9, 92676 Speinshart. An der Hofeinfahrt finden Sie ein Hinweisschild. Am besten Sie melden sich an unter Telefon: 09645/1631. Die Mostereileiterin weist abschlie-

ßend noch auf die Vorteile der hygienischen "Bag-in-Box"-Verpackung hin. Sie ist platz- und zeitsparend im Vergleich zu teureren Mehrwegflaschen. Eine lange Haltbarkeit von 15 Monaten ungeöffnet bei steriler Vakuumverpackung und mindestens 60 Tage bei geöffneter Verpackung.

Der Verschluss ist tropfsicher, gegenüber der Flaschenabfüllung kann der Saft zum Pasteurisieren schonender erhitzt werden. Daher beinhaltet er mehr gesunde Inhaltsstoffe und schmeckt besser. Zudem ist es ein passendes Geschenk für viele Anlässe. Wenn Sie vorher einen Termin vereinbaren, das Obst erst kurz vor der Anlieferung ernten, wird eine unverzügliche Obstverarbeitung gewährleistet und lange Wartezeiten vermieden.

Wenn Sie keine Äpfel haben, können Sie fertigen Saft bei Maria Ott kaufen. Er ist 100-prozentiger Direktsaft, naturtrüb, ohne Zuckerzusatz, aus garantiert ungespritzten Äpfeln.