

# Gesunder Schluck aus dem „Saftsack“

In Haselbrunn wird ab Samstag wieder gemostet – Praktisch und hygienisch: Verpackung im Karton

Eschenbach. (gpa) Ab Samstag werden die Besitzer größerer und kleinerer Obstbaumpflanzungen wieder nach Haselbrunn pilgern, um in der dortigen Mostanlage ihre Früchte in hochwertigen, naturbelassenen Saft umwandeln lassen. Wenn die Obstkampagne läuft, ist Maria Ott in ihrem Element. Die Mostereileiterin freut sich, dass Kunden aus der ganzen nördlichen Oberpfalz und aus Franken kommen.

Der gute Ruf der Mosterei kommt nicht von ungefähr. Die gute Zusammenarbeit mit Josef Höllerl, dem Vorsitzenden des Speinsharter Obst- und Gartenbauvereins, macht es möglich, immer wieder Neues auszutüfteln. Maria Ott nimmt regelmäßig an Weiterbildungsmaßnahmen teil und setzt das Gehörte in die Tat um.

Die vor wenigen Jahren auf den neuesten Stand gebrachte Mostanlage ist bayernweit eine der wenigen, die nach HACCP-Richtlinien (systematischer Weg zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit) arbeiten. So erfolgt seit fünf Jahren das Abfüllen der Säfte in hygienische Verpackung: Sterile Vakuum-Verpackungen mit tropfsicheren Verschlüssen ersetzen die Mehrwegflaschen und verlängern die Haltbarkeit des Saftes.

## Handliche Kartons

Außerdem sind die „Saftsäcke“ mit fünf oder zehn Litern Füllmenge in handlichen Kartons („Bag in Box“) leichter zu transportieren. Leere Beutel können im gelben Sack entsorgt



Die Apfelernte scheint zur Freude von Johann Höllerl, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins, und Maria Ott, Leiterin der Haselbrunner Mosterei, dieses Jahr reichlich auszufallen. Hier präsentiert sie ein Muster des neuen Kartons, in den die „Saftsäcke“ verpackt werden. Bild: gpa

werden, die Kartons sind wieder verwendbar. 2004 erwarb Maria Ott ein „Refraktometer“. Dieses kleine Gerät ermöglicht es innerhalb von Sekunden, aus einem Tropfen Saft jeder Frucht die Öchslegrade, den Zucker- und Alkoholgehalt, abzulesen. Seit zwei Jahren ist ein von Maria Ott ausgetüftelter „Großkisten-Entleerer“ im

Einsatz. Es stehen 20 Lagerkisten mit einem Fassungsvermögen von jeweils bis zu zehn Zentnern Obst zur Verfügung. So ist sichergestellt, dass jeder Anlieferer Saft aus dem eigenen Obst erhält.

Momentan werden hauptsächlich Äpfel zum Mosten gebracht: Nur frische und vollreife Früchte sollten für die Saftzubereitung verwendet werden. „Mostobst muss reif, gesund und sauber sein, nicht mit Spritzmitteln behaftet. Es sollte ohne die Qualität beeinträchtigende Zwischenlagerung gebracht und so schnell wie möglich verarbeitet werden“, weiß Maria Ott. Dies setzt eine Terminabsprache zwischen Anlieferer und Mosterei voraus.

## Nur reifes Obst geeignet

„Qualität lässt sich in Fruchtsäften nicht produzieren“, gibt die Leiterin zu bedenken. Vorhandene Inhaltsstoffe können durch schonende Herstellungsverfahren möglichst erhalten werden. Pflückreife Äpfel erhalten je nach Sorte die typische Färbung, bei Kernobst werden die Kerne braun. Der Stiel verliert die feste Verbindung mit dem Fruchttast, die

Früchte lassen sich leicht pflücken. „Die Äpfel sollten frisch vom Baum kommen.“ Sie brauchen Luftzufuhr, deshalb nicht in Plastiksäcken lagern“, lauten weitere Ratschläge der Mostexpertein. Wenn Äpfel unbedingt gelagert werden müssen, sollte dies kühl und luftig geschehen.

„Unreifes Obst hat zu hohe Säure- und zu niedrige Zuckerwerte, unreifes Obst ist wegen seines niedrigen Säuregehalts nicht geeignet.“ Eine Handvoll fauler Äpfel könne den Saft von mehreren Tonnen verderben. „Unreife, angefaulte oder verschmutzte Früchte dürfen deshalb für die Mostproduktion nicht verwendet werden.“

Die Äpfel sollten frisch vom Baum kommen.

Mostereileiterin Maria Ott

Ein vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördertes Forschungsnetzwerk befasst sich mit der Aufklärung der Wirkung von Apfelsaft-Inhaltsstoffen bei der Prävention von Darmkrankheiten. Das englische Sprichwort „An apple a day keeps the doctor away“ (Ein Apfel am Tag hält den Arzt fern) lässt sich wissenschaftlich belegen. Wer Gutes für seinen Darm tun will, kann mehrere Gläser naturtrüben Apfelsaft pro Tag trinken oder mehrere Äpfel essen.

## Telefonisch anmelden

Bereits für den ersten Mosttag am Samstag bittet Maria Ott um telefonische Anmeldung (09645/1631), um längere Wartezeiten zu vermeiden.

## Sicher auf der Leiter

Speinshart. (gpa) Bevor es ans Mosten geht, muss das Obst geerntet werden. Die dazu verwendeten Leitern und Stützen sollten regelmäßig überprüft werden, rät die Berufsgenossenschaft. Nach dem Motto „Wer mitdenkt, lebt länger“, empfiehlt sie, nur Leitern mit dem GS-Prüfzeichen zu kaufen und sie anzubinden. Auf Erdboden sollten nur Leitern mit Spitzen verwendet und zusätzlich abgestützt werden. Beim Aufstellen ist auf den richtigen Anstellwinkel (zirka 70 Grad) zu achten.

## ÄPFEL: OBST MIT VIELEN VORZÜGEN

Weltweit gibt es etwa 20000 Apfelsorten. An die 1000 wachsen in Deutschland. Ursprünglich stammt der Apfel aus Asien, wahrscheinlich aus dem Kaukasus. Es steckt viel Gutes in der Frucht, vor allem Kalium, das den Wasserhaushalt reguliert, und Eisen.

Seine besondere Eigenschaft: Er reguliert die Darmtätigkeit. Mit viel Trauben- und Fruchtzucker liefert er außerdem schnell Energie. Ein wichtiger Inhaltsstoff ist das Pektin, das den Cholesterinspiegel senkt, Schadstoffe bindet und wieder ausschwemmt. Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass Apfel-

esser seltener an Bronchial- und Lungenkrankheiten leiden. Die im Obst enthaltenen Flavonoide und Carotinoide können nachweislich das Krebsrisiko mindern und haben eine antioxidative Wirkung im Organismus.

Bis zu 70 Prozent der Vitamine befinden sich in der Apfelschale oder direkt darunter. Wer Äpfel schält, schält also auch die Vitamine ab. Die Schale ist außerdem reich an Eisen, Magnesium, ungesättigten Fettsäuren und bioaktiven Substanzen. Sogar das Kerngehäuse ist noch wertvoll, denn es enthält Jod. (gpa)