

# Kirchlicher Segen für modernen „Saftladen“

Mosterei in Haselbrunn nimmt nach umfassender Renovierung wieder ihren Betrieb auf – Fünf Minuten pro Zentner

**Haselbrunn.** (tl) Nur fünf Minuten braucht die neue, vollautomatische Anlage der Obstmosterei in Haselbrunn, um einen Zentner Äpfel zu Saft zu verarbeiten. Auch die Ausbeute ist optimal. Hundert Kilogramm bringen bis zu 75 Liter Saft. Die 1992 vom Obst- und Gartenbauverein Speinshart gegründete Mosterei in den Räumen der Familie Ott wurde von Leiterin Maria Ott vollständig renoviert.

## Verein ist „Werbeträger“

Die ehemalige OGV-Vorsitzende finanzierte und betreibt die Anlage mit modernster Technik nun in Eigenregie. Der Verein beteiligt sich nach Aussage von Vorsitzendem Josef Höllerl weiter als „Werbeträger“.

Am Mittwoch wurde die neue Obstmosterei in den umgebauten Räumen Haselbrunn, Hausnummer 9, im Beisein von Bürgermeister Albert Nickl, Gemeinderäten sowie Bezirksrätin Marianne Rauh und Vertretern der österreichischen Anlagenfirma eingeweiht.



OGV-Vorsitzender Josef Höllerl freute sich, dass die Initiative des Vereins weithin geschätzt werde. Da mit

den veralteten Vereinsgeräten nicht mehr zeitgemäß gearbeitet werden könne, sei er dankbar, dass nun Maria Ott neu investiert habe. „Ich hoffe, dass es sich lohnt.“ Mit einem Gedicht machte Höllerl allen Appetit auf Äpfel: „... Iss täglich fünf bis zehn, wirst nicht dick, doch jung und schön.“

Nach der kirchlichen Segnung durch Pater Wolfgang Bangert, erläuterte Mostereileiterin Ott kurz die Anlage: „Bei uns kann man nichts vertuschen“, bemerkte sie im Hinblick auf zahlreiche Lebensmittelskandale. Der Kunde wolle heute Transparenz. In der Mosterei könne jeder hautnah miterleben, wie seine Äpfel verarbeitet werden. „Er bekommt zu 100 Prozent Saft vom eigenen Obst.“ Frische Früchte brächten die besten Ergebnisse. Sie sollten erst kurz vor dem vereinbarten Termin geerntet werden.

## Alles automatisch

Die Anlage wäscht, mahlt und presst automatisch. Der Kunde kann entweder den Rohsaft mitnehmen oder diesen bei etwa 80 Grad pasteurisieren

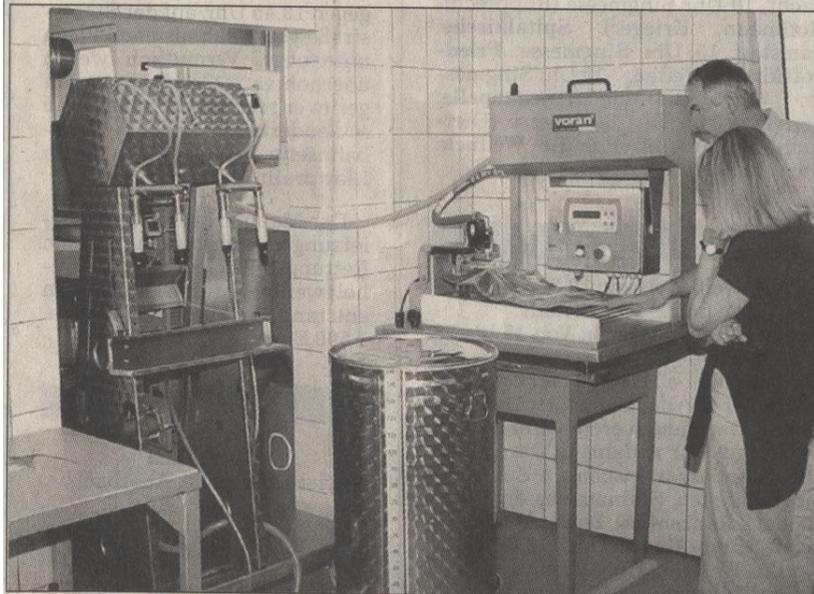
und abfüllen lassen. Maria Ott empfiehlt zur Aufbewahrung das „Bag-in-Box“-System. Die sterilen, Platz sparenden Beutel hätten sich bisher bestens bewährt. Ohne Abfüllung kostet der Liter Saft 45 Cent.

Marianne Rauh freute sich über die neue Anlage, die zum richtigen Zeitpunkt fertig geworden sei. „Heuer ist ein gutes Apfeljahr. Hier kann das Obst sinnvoll verwertet werden.“

Bürgermeister Albert Nickl lobte den Gartenbauverein, der seit 14 Jahren wesentlich dazu beitrage, die Kulturlandschaft um Speinshart zu pflegen und zu erhalten. Hier werde die von der Agenda 2001 geforderte Nachhaltigkeit praktiziert.

Sein Dank galt besonders auch der Familie Ott. Als Geschenk hatte der Bürgermeister ein Wappen der Gemeinde Speinshart dabei. Dies solle vor allem die vielen auswärtigen Kunden darauf hinweisen, dass Haselbrunn zu Speinshart gehört und nicht etwa zu Eschenbach, wie oft fälschlich angenommen werde.

Den kirchlichen Segen erteilte Pater Wolfgang Bangert der neuen, vollautomatischen Mostanlage in Haselbrunn. Kunden können hier Saft zu 100 Prozent vom eigenen Obst bekommen. Bild: tl



In der neuen Mosterei wird mit modernster Technik gearbeitet.

Bild: tl