

Mosterei mit eigener Homepage

In Haselbrunn bereiten Maria Ott und der Gartenbauverein neue Mostkampagne vor

Speinshart. (gpa) Wenn in den Obstgärten die Äpfel und Birnen gereift sind, beginnt in Haselbrunn die „Mostkampagne“. Dann ist Maria Ott in ihrem Element. Aus dem benachbarten Oberfranken und aus weiten Teilen der Oberpfalz kommt die Kundschaft in das kleine Dorf bei Eschenbach, um Obst abzuliefern und frischen Apfelsaft mit nach Hause zu nehmen. Bei ihrem „Hobby“ spannt die Leiterin der Mostereianlage des Obst- und Gartenbauvereins Speinshart die ganze Familie mit ein.

Vor zwei Jahren wurde die Mosterei komplett neu eingerichtet, im Vorjahr kam „Bag in Box“ dazu, die Abfüllung in hygienischer Verpackung. Sie ermöglicht eine platz- und zeitsparende Aufbewahrung gegenüber den bisher üblichen Mehrwegflaschen. Hinzu kommen die lange Haltbarkeit durch

sterile Vakuumverpackung, der tropfsichere Verschluss und der mehrfach verwendbare Karton.

Seminare und Messen

Hat der letzte Kunde seine Äpfel angeliefert und mit frischem Saft die Mosterei verlassen, kehrt langsam Ruhe ein. Es wird aufgeräumt und die Anlage für das nächste Jahr „präpariert“. Für Maria Ott ist noch lange nicht Feierabend. Nun besucht sie Seminare und Fachmessen, etwa einen Grundlehrgang für Mosterei im Neuwied bei Koblenz oder die größte deutsche Fachmesse „Inter-Fruchta“ in Stuttgart. Daheim wird dann überlegt, was man tun kann, um die Kunden noch besser zu bedienen.

Große Unterstützung erhält Maria Ott von Josef Höllerl, Vorsitzender des

Obst- und Gartenbauvereins. Für die neue Saftkampagne laufen die Vorbereitungen. Mit dem Slogan „Apfelsaft ist fabelhaft“ wurde bisher auf Faltblättern für die Mosterei geworben. Nun hat Sohn Michael eine Homepage entwickelt. www.meinapfelsaft.de. Unter dieser Adresse ist im Internet Näheres über die Mosterei Haselbrunn zu erfahren. Rezepte sind abrufbar, anschaulich wird der ganze Ablauf der Safftherstellung dargestellt.

Von der „Inter-Fruchta“ hat Maria Ott ein „Refraktometer“ mitgebracht. Mit diesem handlichen Gerät können von einem einzigen Tropfen Saft einer beliebigen Frucht die genauen Öchsle-Grade (Zuckergehalt) und auch der Alkoholgehalt ermittelt werden. Egal ob Apfel, Stachelbeere, Kirsche oder Weintraube: In Sekunden sind die Werte ablesbar.



Große Unterstützung erhält Mostereileiterin Maria Ott (Zweite von rechts) von ihrer Familie sowie von Josef Höllerl (links), Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Speinshart. Mit im Bild die Söhne Josef (rechts) und Michael Ott, der die Homepage der Mosterei entwickelt hat.
Bild: gpa