

Obst nicht zu früh ernten

Nur reife Früchte ergeben guten Saft – Hochbetrieb in Haselbrunner Mosterei

Haselbrunn. (gpa) Maria Ott ist voll in ihrem Element. Die Mostereileiterin des Obst- und Gartenbauvereins hat einen großen Andrang von Obstbaumbesitzern zu bewältigen, die ihre Ernte zu naturreinem Saft verarbeiten lassen wollen.

Trotz des „durchwachsenen“ Sommers ist besonders bei Äpfeln die Ausbeute sehr groß. Damit sie guten Saft ergeben, müssen nach Worten

von Maria Ott Äpfel und auch Birnen am Baum ausreifen und sollten nicht abgeschüttelt werden.

In der vor sechs Jahren komplett neu eingerichteten Mosterei wird seit 2003 nur noch im „Bag in Box“ (BiB) abgefüllt. Diese platzsparende und sterile Vakuumverpackung garantiert lange Haltbarkeit und hat die Mehrwegflaschen fast verdrängt. Mindestens zwölf Monate hält sich der Saft

im ungeöffneten „Bag“ und noch bis zu acht Wochen, wenn „angezapft“ ist. Die Kunden schätzen auch den tropfsicheren Verschluss und den mehrfach verwendbaren Karton, während der leere Beutel im gelben Sack entsorgt werden kann.

Den Anlieferern stehen 20 Lagerkisten zur Verfügung, jede mit bis zu 20 Zentnern Obst befüllbar. Mit dem Großkistenentleerer lässt sich ohne großen Kraftaufwand der Inhalt in die Fruchtpresse kippen.

Das ganz große Plus der Haselbrunner ist, dass die Kunden garantiert Saft aus dem eigenen Obst erhalten und den Weg vom Einfüllen der gelieferten Ware bis zum fertigen Saft mitverfolgen können. Weiter gehört die Mosterei bayernweit zu den wenigen, die nach HACCP-Richtlinien arbeiten. Um Wartezeiten zu vermeiden, empfiehlt Maria Ott Anmeldung unter Telefon 09645/1631.

UNREIFES OBST UNGEEIGNET

Jeder Tag, den das Obst länger am Baum bleibt, ist gut für die Qualität des Mostes, erhöht die Öchsle-Grade. „Aus-unreifem Obst lässt sich kein hochwertiger Saft gewinnen“, weiß Maria Ott. Pflückreife Äpfel nehmen je nach Sorte eine typische Färbung an. Der Stiel verliert die

festen Bindung mit dem Fruchtkern. „Durch vorsichtiges Drehen lässt sich der Apfel leicht vom Ast lösen.“ Um eine optimale Mostqualität zu erzielen, rät die Fachfrau, das Obst erst kurz vor der Anlieferung zu ernten. (gpa)



Maria Ott (hinten), die Leiterin der Haselbrunner Mosterei, und ihre Mitarbeiter sind voll im Einsatz, um aus der ganzen Umgebung angeliefertes Obst in naturreinen Saft zu verwandeln.
Bild: gpa