

Rohware muss stimmen

Aus unreifem oder überlagertem Obst lässt sich kein hochwertiger Saft gewinnen

Haselbrunn. (gpa) Von der Sortenauswahl bei Obstbäumen über deren Pflege bis hin zur Verwertung der Obsternte reicht die Rundum-Betreuung, die der Obst- und Gartenbauverein Speinshart seinen Mitgliedern und vielen weiteren Interessenten aus der Region bietet. Vorsitzender Josef Höllerl und Maria Ott, die Leiterin der Haselbrunner Mosterei, stellten vor der „Saftkampagne 2006“ das Erfolgsrezept des Vereins vor.

Es gehe ihnen nicht nur darum, publikumswirksame Aktionen zu veranstalten, sondern die Gartenfreunde das ganze Jahr hindurch nicht allein zu lassen, betonen beide übereinstimmend. So wurden 2004 im Rahmen einer großen Obstschau im Gemeindezentrum mehr als 20 Apfelsorten gezeigt, die in Speinshart und Umgebung wachsen. Die Besucher konnten sich über Aussehen und Geschmack informieren, Sorten- und Standortbeschreibungen erleichterten die Wahl.

„Bodenständiges Obst“

Nicht ohne Stolz verweist der Vorsitzende darauf, dass innerhalb weniger Jahre der Verein mehr als 1000 Obstbäume vermittelt, auch an Nichtmitglieder aus der Umgebung. Unter den Stammkunden befinden sich mittlerweile auch immer mehr Interessenten aus Oberfranken. In der internen Vereinsarbeit hat es Tradition, zu „runden“ Geburtstagen Mitgliedern einen Baum zu schenken. Laut Höllerl ist die

gute Zusammenarbeit mit einer fränkischen Baumschule, die selbst „bodenständiges“ Obst züchtet, ein Garant für gute Qualität und den guten Ruf des Obst- und Gartenbauvereins.

Am Erfolg hat die moderne Mostereianlage in Haselbrunn großen Anteil. Deren Leiterin Maria Ott, seit Jahren Mitglied des bayerischen Arbeitskreises für Mostereien, weiß: „Zur

Fruchtsaftverarbeitung ist keine Abfallverwertung.

Mostereileiterin Maria Ott

Erzeugung von hochwertigem Saft tragen zum einen die Kunden mit der Anlieferung von gutem Obst bei, zum anderen die ordentliche Arbeit in der Mosterei.“ Dazu gehört die Verarbeitung des Obstes innerhalb von höchstens zwölf Stunden, was nicht überall der Fall ist.

Stolz berichtet Maria Ott, dass die Mosterei bayernweit eine der wenigen ist, die bereits nach HACCP-Richtlinien arbeitet. Wer gesunde, qualitativ hochwertige Säfte haben will, muss vollwertige Rohware haben, geeignetes Obst von einheimischen Früchten. „Fruchtsaftverarbeitung ist keine Abfallverwertung“, unterstreicht Maria Ott. „Für die Verarbeitung zu qualita-

tativ hochwertigem Saft kommt deshalb kein unreifes, krankes, mit Spritzmitteln behaftetes, überlagertes oder verschmutztes Obst in Frage“.

Qualität lässt sich in Fruchtsäften nicht „produzieren“, höchstens können die bereits in der Rohware vorhandenen Rohstoffe durch schonende Herstellungsverfahren möglichst erhalten werden. Zum richtigen „Saftzeitpunkt“ sagte Maria Ott, pflückreife Äpfel erhalten je nach Sorte die typische Färbung, bei Kernobst werden die Kerne braun. Der Stiel verliert seine feste Bindung mit dem Fruchtfleisch, und die Früchte lassen sich leicht pflücken. „Durch vorsichtiges Drehen löst sich der Apfel ganz leicht vom Ast.“

Oechsle-Grad-Messung

Bei Lagerobst läuft der Reifeprozess weiter, sichtbar durch Farbveränderungen, Weichwerden von Schale und Fruchtfleisch. Überreifes Obst bringt Pressschwierigkeiten und Saftverlust. „Bringen Sie uns einen Apfel vorbei, wir sagen Ihnen die Oechsle-Grade“, bietet Maria Ott an. Damit jeder selber sieht, ob der Apfel reif zu Ernte ist.

Nach dem Lebensmittelrecht ist ein Apfel unter 45 Grad Oechsle nicht zum Saften geeignet, Mostäpfel sollten 50 bis 55 Grad Oechsle haben. Äpfel sollten frisch vom Baum sein, angefaulte großzügig ausgeschnitten werden. Obst ohne Äste und Blätter liefern, Äpfel nicht in Plastiksäcken und unbedingt kühl lagern, rät Maria Ott.



Josef Höllerl (links), der Vorsitzende des Obst- und Gartenbauvereins Speinshart, und Maria Ott, die Leiterin der Haselbrunner Mosterei, garantieren fachlich fundierte Beratung in Fragen rund um Obstgehölze, Obst und dessen Verwertung.

Bild: gpa

STICHWORT: HACCP-KONZEPT

Das HACCP-Konzept ist ein systematischer Weg zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. 1959 erfolgte der Auftrag der NASA, ein weltraumgeeignetes, 100-prozentig sicheres Lebensmittel zu entwickeln. 1971 gab es eine erste Veröffentlichung über das HACCP-Konzept. 1991 wurde es in die „Allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene“ aufgenommen. Es folgten 1993 die Lebensmittelhygiene-Richtlinie der EWG, 1998 die

deutsche Verordnung über Lebensmittelhygiene und 2006 das Inkrafttreten des EU-Hygienepaketes. Inhalt: Ermittlung der Gefahren für die Gesundheit (Allergien), Bestimmung kritischer Kontrollpunkte, Festlegung von Grenzwerten für kritische Kontrollpunkte und deren Überwachungsverfahren, Festlegung von Korrekturmaßnahmen, Festlegung von Verifizierungsmaßnahmen, Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen.