

Rote Backen bedeuten gar nichts

Am Samstag startet Mostkampagne in Haselbrunn: Leiterin Maria Ott gibt Tipps für guten Saft

Haselbrunn. (gpa) Es ist soweit: Ab Samstag strömen wieder die Eigentümer größerer und kleiner „Obstplantagen“ nach Haselbrunn zur Mostanlage. Leiterin Maria Ott und ihr Helferteam freuen sich, dass es bald wieder rund geht und sie die angelieferten Früchte in naturbelassenen Saft umwandeln dürfen.

Die Expertin warnt davor zu glauben, dass alle Sorten schon für das Mosten in Frage kommen, nur weil schon Äpfel vom Baum fallen. Die Trockenheit der vergangenen Wochen und die große Äpfelmenge seien Schuld, dass viele unreife Früchte abfallen. „Wenn Äpfel vom Baum fallen, heißt das noch lange nicht, dass sie erntefähig sind. Wenn sie trotzdem gemostet sind, gibt das nur sauren Saft.“

Der Natur eine Chance

Ott rät deshalb, der Natur eine Chance zu geben, und nicht einfach Äpfel vom Baum rupfen, nur weil einige schon abgefallen sind. „Unreifes Obst hat zu hohe Säure und einen zu niedrigen Zuckergehalt.“ Ott empfiehlt eine Bissprobe. Dies sei eine gute Möglichkeit, die Reife und Mostfähigkeit des Apfels festzustellen: „Ist er sauer, taugt er noch nicht zum Mosten. Zwei Tage zusätzlichen Sonnenschein können oft Wunder wirken“, verrät sie. Momentan komme ohnehin nur die Sorte „Jakob Fischer“ für guten Saft in Frage. Bei anderen Sorten solle die Ernte noch warten. „Man muss einfach schauen, wie sind die Äpfel beieinander, dann kann man ans Mosten denken“, rät die Expertin. Winteräpfel kämen ohnehin erst ab Mitte Oktober in Frage.

Man muss einfach schauen, wie sind die Äpfel beieinander, dann kann man ans Mosten denken.

Maria Ott, Leiterin der Mostanlage in Haselbrunn

Dass die Haselbrunner Anlage seit Jahren bayernweit eine der wenigen Anlagen ist, die nach HACCP-Richtlinien (systematischer Weg zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit) arbeitet, bringt ihr Kunden nicht nur aus der nördlichen Oberpfalz, sondern auch aus dem benachbarten Oberfranken. Und Ott möchte sich nicht auf ihrem guten Ruf ausruhen. Seit neun Jahren fülle die Mosterei in hygienische Verpackung ab: Sterile Vakuum-Verpackungen mit tropfsicheren Verschlüssen ersetzen die Mehrwegflaschen und verlängern die Haltbarkeit des Saftes. Außerdem sind „Saftsäcke“ mit fünf oder zehn



Wenn sich jeder Apfel beim Drehen leicht vom Zweig lösen lässt: Das ist das Zeichen, dass der Apfel reif ist. Bild: do

Litern Füllmenge in handlichen Kartons bequemer zu transportieren.

Stolz ist Ott auf das „Refraktometer“, das die Mosterei seit 2004 einsetzt. Das Gerät erlaubt es, innerhalb von Sekunden aus einem Tropfen Saft, egal von welcher Frucht, die Ochslegrade sowie den Zucker- und Alkoholgehalt zu bestimmen. Seit 2006 besitzt die Mosterei auch einen „Großkostenentleerer“, der sicherstellt, dass jeder Lieferer den Saft erhält, der aus seinen Früchten floss. 20 dieser Kisten mit einem Fassungsvermögen von je fünf Zentnern stehen zur Verfügung. Allerdings warnt Ott davor, Wunderdinge zu erwarten. „Qualität lässt sich in Fruchtsäften nicht hineinproduzieren.“ Allerdings lasse sich darauf achten, vorhandene Inhaltsstoffe durch schonende Herstellungsverfahren zu erhalten.

Reife Äpfel erhalten je nach Sorte ihre typische Färbung, der Stiel verliert die feste Bindung zum Fruchtaast, die Früchte lassen sich dann leicht pflücken, erklärt Maria Ott weiter. Die Mostäpfel sollten frisch vom Baum kommen und brauchen Luftzufuhr. Die Früchte in Plastiksäcken zu lagern, sei deshalb eine Totsünde, so Ott. Wenn Äpfel unbedingt gelagert werden müssen, sollte dies

kühl und trocken geschehen. Eine Handvoll fauler Äpfel kann den Saft mehrerer Tonnen Früchte verderben. Unreife, angefaulte Früchte müssen deshalb sofort aussortiert werden.

Einen am Tag

Ein Forschungsnetzwerk befasse sich derzeit mit der Wirkung von Apfelsaft-Inhaltsstoffen auf die Entstehung und Entwicklung von Darmkrankheiten. Das englische Sprich-

wort „An apple a day keeps the doctor away“ (Ein Apfel am Tag hält den Arzt fern) lässt sich wissenschaftlich belegen. Wer seinem Darm etwas gutes tun will, kann also täglich einige Gläser naturtrüben Apfelsaft trinken oder Äpfel essen.

Um Wartezeiten beim Mosten zu vermeiden, bittet Ott bereits für den ersten Mosttag am morgigen Samstag um telefonische Anmeldung.

Äpfel: Obst mit vielen Vorzügen

Etwa 1000 Apfelsorten wachsen in Deutschland. Ursprünglich stammt die Frucht aus Asien, vermutlich aus dem Kaukasus. Es steckt viel Gutes in ihr, vor allem Kalium, das den Wasserhaushalt reguliert, und Eisen. Die bemerkenswerteste Eigenschaft: Er regelt die Darmtätigkeit. Mit viel Trauben- und Fruchtzucker liefert er schnell Energie.

Ein wichtiger Inhaltsstoff ist Pektin, das den Cholesterinspiegel senkt, Schadstoffe bindet und wieder ausschwemmt. Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass

Apfelesser weniger an Bronchial- und Lungenkrankheiten leiden. Die enthaltenen Flavonoide und Carotinoide mindern nachweislich das Krebsrisiko und haben eine antioxidative Wirkung im Organismus.

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