

Saft im Karton der Renner

Handlich und haltbar: neues Abfüllverfahren in Mosterei des Obst- und Gartenbauvereins

Eschenbach. (gpa) Es ist der letzte Tag der „Mostkampagne“ in Haselbrunn: Maria Ott, Mostereileiterin des Obst- und Gartenbauvereins Speinshart, steht seit dem frühen Morgen ununterbrochen am Zapfhahn, um goldgelben Apfelsaft in „Bag in Box“ abzufüllen.

Nicht nur sie, die ganze Familie ist voll im Einsatz. Die Söhne Michael und Wolfgang und die Schwiegereltern haben ihre Aufgaben im Betrieb, Ehemann Hermann versorgte an seinem dienstfreien Nachmittag mit Kaffee und Gebäck.

„Die Mosterei hat auf Anhub eingeschlagen“, berichtet Maria Ott. Seit etwa acht Wochen kommen die Kunden, aus dem Großraum Bayreuth ebenso wie aus der Umgebung von Weiden, die meisten aber aus der näheren Umgebung. Im Hof steht ein halbes Dutzend Autos, zum Teil mit Anhängern. Ununterbrochen werden säckeweise die Äpfel in den kleinen Raum der Mostanlage geschleppt, werden die Kartons mit fertig gepresstem Apfelsaft wieder hinausgetragen.

Moderne Anlage

Seit zehn Jahren wird in Haselbrunn Apfelsaft hergestellt. Seit September ist eine neue Anlage in Betrieb. „Allein durch Mundpropaganda ist der große Kundenkreis entstanden“, freut sich Maria Ott. Die Kundschaft kann zusehen, wie aus den Äpfeln das Endprodukt, reiner naturtrüber Saft entsteht.

In einer ersten, etwas lauten Maschine werden die Äpfel gewaschen und



In der modernen Haselbrunner Mostanlage herrschte am letzten Saisontag noch einmal Hochbetrieb: Zentnerweise wurden Äpfel angeliefert und zu Saft verarbeitet. Maria Ott, ihre Söhne und die Schwiegereltern kamen den ganzen Mittwoch nicht zur Ruhe. Sie sind froh, dass nach acht anstrengenden Wochen nun Schluss mit Äpfeln ist. Bild: gpa

gepresst. Trester ist das Abfallprodukt und wird in Platten abtransportiert. Förster sind dankbare Abnehmer, weil es ein gutes Wildfutter ist.

Der in großen Tonnen aufgefangene Saft wird in einem weiteren Arbeitsgang auf 80 Grad erhitzt, schließlich in der Abfüllanlage in die Bags oder in Flaschen gefüllt. Alles ist transparent,

jeder Lieferant kann zusehen, was mit seinem Obst geschieht, jeder bekommt Saft aus den eigenen Äpfeln zurück.

Lange Haltbarkeit

Vorteil der hygienischen „Bag in Box“ ist die lange Haltbarkeit: ungeöffnet bis zu 15 Monate, geöffnet etwa acht Wochen. Gegenüber Mehrwegfla-

schen ist die Lagerung platz- und zeitsparend. Nach Auskunft von Maria Ott werden auch Birnen, Weintrauben, Quitten und Beeren verarbeitet. Aus 100 Kilo Äpfeln beträgt die Saftausbeute bis zu 75 Liter. Wer keine eigene Apfelplantage besitzt, kann fertigen Saft kaufen, 100 Prozent Direktsaft ohne Zuckerzusatz und aus garantiert ungespritzten Äpfeln hergestellt.