

Sonne beschert hohe Öchslegrade

Mostkampagne beginnt vier Wochen früher als üblich – Weniger Ertrag, aber bessere Qualität

Haselbrunn. (gpa) Der Bilderbuchsommer mit wochenlanger Schönwetterperiode hat für Gartenbesitzer auch negative Seiten. Die anhaltende Trockenheit erfordert intensives Gießen. Trotzdem fallen die Erträge der Hausgärten im Vergleich zu anderen Jahren eher bescheiden aus. Das gilt auch für die Obsternte, weiß Maria Ott, Leiterin der Mostereianlage des Obst- und Gartenbauvereins Speinshart.

Fast vier Wochen früher als sonst begann die „Mostkampagne“ in Haselbrunn. Die hoch moderne Anlage wurde im Vorjahr komplett neu eingerichtet. Es wird bereits viel Fallobst angeliefert, da heuer schnell „der Wurm drin ist“ und die Äpfel nicht lange gelagert werden sollten. Infolge der lan-

gen Trockenheit wird nach Einschätzung der Expertin die Obsternte in diesem Jahr etwa um ein Drittel geringer ausfallen. „Die Qualität des Mostes ist aber wegen der intensiven Sonneneinstrahlung sicher sehr gut“, prophezeit Maria Ott.

Die Reifeentwicklung hat Einfluss auf das Zucker-Säure-Verhältnis, auf die Ausbeute, das Aroma und die Öchslegrade jeder Sorte. Nach dem deutschen Lebensmittelrecht werden bei Apfelsaft mindestens 40 Grad Öchsle vorgeschrieben. Derzeit wird bereits eine Öchslezahl von 55 gemessen bei Säurewert acht.

Laut Maria Ott kann der Säuregehalt durch Beimengen von Birnen noch gesenkt werden. Die Anlieferung von gefallenen Äpfeln ist im Gange, der Mostbetrieb läuft bereits auf vollen Touren. Das im Vorjahr eingeführte Abfüllverfahren hat sich bestens bewährt und der Mosterei sogar neue Kunden beschert. Durch Kundenbe-



Sobald die ersten Äpfel fallen, beginnt für Maria Ott die Arbeit. Die Leiterin der Mosterei in Haselbrunn rechnet dank des sonnenreichen Sommers heuer mit Saft von besonderer Qualität. Im Bild unterstützen sie die Söhne gerade beim Beheben einer Störung an der Einfüllanlage.



In der modernen Mosterei werden die angelieferten Äpfel sofort verarbeitet. Die beliebte „Bag-in-Box“-Abfüllung hat dem Obst- und Gartenbauverein neue Kunden beschert. Im Bild Maria Ott beim Befüllen eines Foliensackes, der danach in einen Karton verpackt wird. Bilder: gpa (2)

fragung in puncto Anmeldung und Termingestaltung will der Obst- und Gartenbauverein noch Verbesserungsvorschläge einholen.

„Bag-in-Box“ heißt das Zauberwort für die Abfüllung in der hygienischen Verpackung. Die platz- und zeitsparende Aufbewahrung gegenüber teuren Mehrwegflaschen ist nur ein Vorteil. Hinzu kommt lange Haltbarkeit durch sterile Vakuumverpackung. Der Saft hält sich ungeöffnet etwa 15 Monate, geöffnet bis zu acht Wochen. Nach Aussage von Maria Ott schätzen die Kunden besonders den tropfsicheren Verschluss und den mehrfach verwendbaren Karton.

„Apfelsaft ist fabelhaft“

„Apfelsaft ist fabelhaft“, mit diesem Motto wirbt der Obst- und Gartenbauverein für die Mosterei in Haselbrunn. Die Kunden kommen nicht nur aus der näheren Umgebung, sondern bis aus den Großräumen Weiden und Bayreuth. Das große Plus ist der frische

Saft aus dem eigenen Obst. Die Saftausbeute beträgt bei Äpfeln bis zu 75 Liter je 100 Kilo Rohware. Interessenten können bei der Verarbeitung des eigenen Obstes zusehen und den fertigen Saft gleich mitnehmen.

Schonende Verarbeitung

Mit modernster Wasch-, Press- und Abfülltechnik werden die angelieferten Früchte so natürlich und schonend wie möglich verarbeitet. Außer Äpfeln nimmt Maria Ott auch Birnen und Quitten an. Auf Anregung von Kunden wird eine Apfelbörse eingerichtet: Naturbelassene Äpfel können für Interessenten angeboten werden, die selbst keinen Garten besitzen.

Eindringlich rät Maria Ott, Äpfel nicht abzuschütteln: „Jeder weitere Tag der Reife am Baum gibt dem Obst zusätzliche Qualität.“ Das Obst sollte erst kurz vor der Anlieferung geerntet werden. Bei vorheriger Terminabsprache mit der Mosterei ist eine unverzügliche Verarbeitung gewährleistet.