

Flüssiges Obst aus der Box

Haselbrunner Mosterei hat Hochsaison – Naturtrüber Saft in praktischer Verpackung



Die Saftbeutel mit Ablasshahn werden in Kartons verpackt. Ungeöffnet kann der Apfelsaft so über ein Jahr lang gelagert werden. Für Mostereileiterin Maria Ott hat sich die neue Verpackungsform bewährt.

Loblied auf den Apfel

Speinshart. (do) In einer Lobeshymne begeistert sich die leidenschaftliche Obstbäuerin und Bienezüchterin Maria Ott für den Apfel: „Eines sollst Du Dir gut merken: Wenn Du schwach bist, Äpfel stärken! Äpfel sind die beste Speise, für zu Hause, für die Reise, für die Alten, für die Kinder, für den Sommer, für den Winter. Für den Morgen, für den Abend, Apfelessen ist stets labend. Äpfel glätten Deine Stirn, bringen Phosphor ins Gehirn. Äpfel geben Kraft und Mut und erneuern Dir Dein Blut. Darum Freund, lass Dir doch raten, esse frisch, gekocht, gebraten, täglich ihrer fünf bis zehn, wirst nicht dick, doch jung und schön, und kriegst Nerven wie ein Strick: Mensch, im Apfel ist Dein Glück!“

Speinshart. (do) Herbstzeit ist Erntezeit. Besonders die Äste der Apfelbäume biegen sich unter der schweren Last reifer Früchte. Doch nicht in jedem Garten und nicht auf allen Streuobstwiesen ist die Freude über eine reiche Obsternte gleich groß.

„Der Ertrag fällt heuer ganz unterschiedlich aus“, weiß die passionierte Obstbäuerin Maria Ott. Beim Mosten verzeichnet sie reduzierte Liefermengen. „Schlechtes Wetter im Frühjahr und damit verbundene Ausfälle bei den Bienenvölkern könnten die Ursache sein“, mutmaßt die Expertin, die für den Obst- und Gartenbauverein Speinshart die Haselbrunner Kelterei leitet. Tatkräftig unterstützt wird sie bei der Safftherstellung von der Familie, besonders von den Söhnen Wolfgang und Josef.

Auch bei mäßigen Obsternten verliert Maria Ott nicht ihren Optimismus. „Qualität und Quantität der Obsternte verändern sich in jedem Jahr“, schildert die Kelterei-Chefin ihre Erfahrungen. „Im Durchschnitt alle vier Jahre kommt es für die kleinen wie auch großen Obstbauern besonders dick rein“, stellt Maria Ott bei einem Blick in ihre langjährigen Aufzeichnungen fest.

Ernste Sorgen bereitet der leidenschaftlichen Bienezüchterin jedoch der Rückgang der Imker: „Weniger Züchter, weniger Völker, weniger Blütenbestäubung.“ Das ist der Teufelskreis, den Maria Ott fürchtet: „Eine große Gefahr für den Fortbestand heimischer Obstsorten.“ Daher fordert sie eine öffentliche Offensive zum Erhalt einer nachhaltigen Bienezucht.

Doch dann vergisst Maria Ott ihre Sorgen. Kundschaft ist vor ihrer blitz-



Überwacht von Wolfgang Ott, werden die gewaschenen Früchte durch eine Schnitzelanlage und danach durch die moderne Bandpresse geschickt. Das Endprodukt ist naturtrüber Apfelsaft. Bei guter Obstqualität lassen sich aus einem Doppelzentner Rohware 65 bis 75 Liter Saft gewinnen. Bilder: do (3)

lich ist Hochsaison. Vom vollbeladenen Autoanhänger werden teils lose, teils in Obstkisten Äpfel, knackig und rotbackig, in mostereieigene Großbehälter umgeladen. „Jede Lieferung kommt in eine solche nummerierte Holzkiste“, erklärt Maria Ott. So wird vermieden, dass die Ware mit fremden Obst vermischt wird.

Qualität muss stimmen

Interessiert beobachtet ein weiterer Kunde, was mit seinen Äpfeln geschieht. Gerne nimmt er die Einladung an, beim Entsaften und Abfüllen

Zentnern Obst naturreinen Saft gewinnt. Nach dem Waschen transportiert eine Schnecke die Früchte in eine Schnitzelanlage. Von dort gelangen die gehackten Apfelstücke über einen Dosierkasten in die Bandpresse. Frischgepresster, naturtrüber Saft ist das Ergebnis. „Welch ein Genuss“, strahlt der Kunde nach einer ersten Kostprobe.

Auf Wunsch gefiltert, folgt das Pasteurisieren des frischen Saftes. Schonend wird der flüssige Apfel für 20 Minuten auf 78 Grad Celsius erhitzt. Ein Automat übernimmt danach

tern Füllmenge. Dieses Verfahren garantiert vollen Geschmack und den Erhalt natürlicher Vitamine und Inhaltsstoffe. Chemische Mittel zur Haltbarmachung werden nicht benötigt. „Der Boxinhalt ist vor Luftzutritt und unerwünschter Gärung geschützt“, erklärt Wolfgang Ott. Deshalb fließt der Saft auch nach einjähriger Lagerung noch in gleicher Qualität wie am Abfülltag aus der Box.

Zufriedene Kunden

Der Hobbygärtner strahlt. Zentnerweise angeliefert, kann er nun seine Jonathan, Boskop oder Delicius und viele anderen Apfelsorten in flüssiger Form literweise mit nach Hause nehmen. Mit der Ausbeute ist er zufrieden: Aus etwa zwei Zentnern Rohware sind 75 Liter Saft geworden. „Ein gutes Verhältnis“, meint Maria Ott anerkennend. „Das war aber auch

Wenn die Obstqualität stimmt, stimmt auch der Saft.

Mostereileiterin Maria Ott

erstklassiges, frisches, gesundes und bestens ausgereiftes Obst.“ Der Kunde wiederum lobt den „Spitzenservice“ der Haselbrunner Mosterei und findet auch das Preis-Leistungs-Verhältnis in Ordnung. 54 Cent kostet der Liter, einschließlich Bag-in-Box-Verpackung.

Auch ohne Apfelanlieferung gibt es in Haselbrunn Apfelsaft. Frisch von der eigenen Streuobstwiese, garantiert ungespritzt, presst die Familie Ott erntefrischen Saft für den Direktverkauf. Naturtrüb und ohne Zusätze werden die flüssigen Äpfel ebenfalls in den bewährten hygienischen

Loblied auf den Apfel

Speinshart. (do) In einer Lobeshymne begeistert sich die leidenschaftliche Obstbäuerin und Bienezüchterin Maria Ott für den Apfel: „Eines sollst Du Dir gut merken: Wenn Du schwach bist, Äpfel stärken! Äpfel sind die beste Speise, für zu Hause, für die Reise, für die Alten, für die Kinder, für den Sommer, für den Winter. Für den Morgen, für den Abend, Apfelessen ist stets labend. Äpfel glätten Deine Stirn, bringen Phosphor ins Gehirn. Äpfel geben Kraft und Mut und erneuern Dir Dein Blut. Darum Freund, lass Dir doch raten, esse frisch, gekocht, gebraten, täglich ihrer fünf bis zehn, wirst nicht dick, doch jung und schön, und kriegst Nerven wie ein Strick: Mensch, im Apfel liegt Dein Glück!“

von der Familie, besonders von den Söhnen Wolfgang und Josef.

Auch bei mäßigen Obsternten verliert Maria Ott nicht ihren Optimismus. „Qualität und Quantität der Obsternte verändern sich in jedem Jahr“, schildert die Kelterei-Chefin ihre Erfahrungen. „Im Durchschnitt alle vier Jahre kommt es für die kleinen wie auch großen Obstbauern besonders dick rein“, stellt Maria Ott bei einem Blick in ihre langjährigen Aufzeichnungen fest.

Ernste Sorgen bereitet der leidenschaftlichen Bienezüchterin jedoch der Rückgang der Imker: „Weniger Züchter, weniger Völker, weniger Blütenbestäubung.“ Das ist der Teufelskreis, den Maria Ott fürchtet: „Eine große Gefahr für den Fortbestand heimischer Obstsorten.“ Daher fordert sie eine öffentliche Offensive zum Erhalt einer nachhaltigen Bienezucht.

Doch dann vergisst Maria Ott ihre Sorgen. Kundschaft ist vor ihrer blitzsauberen und mustergültig organisierten Kelterei vorgefahren. Schließ-



Überwacht von Wolfgang Ott, werden die gewaschenen Früchte durch eine Schnitzelanlage und danach durch die moderne Bandpresse geschickt. Das Endprodukt ist naturtrüber Apfelsaft. Bei guter Obstqualität lassen sich aus einem Doppelzentner Rohware 65 bis 75 Liter Saft gewinnen. Bilder: do (3)

lich ist Hochsaison. Vom vollbeladenen Autoanhänger werden teils lose, teils in Obstkisten Äpfel, knackig und rotbackig, in mostereieigene Großbehälter umgeladen. „Jede Lieferung kommt in eine solche nummerierte Holzkiste“, erklärt Maria Ott. So wird vermieden, dass die Ware mit fremden Obst vermischt wird.

Qualität muss stimmen

Interessiert beobachtet ein weiterer Kunde, was mit seinen Äpfeln geschieht. Gerne nimmt er die Einladung an, beim Entsaften und Abfüllen zuzuschauen: Erlebnispädagogik für Erwachsene. Großen Wert legt Maria Ott schon auf die Eingangskontrolle. „Wenn die Obstqualität stimmt, stimmt auch der Saft“, weiß sie aus langjähriger Erfahrung. Faule Äpfel, oft schon mit Schimmelpilzen befallen, oder überreifes Obst sind fürs Kellern nicht geeignet. Für vernachlässigbar hält sie hingegen ein paar Würmer im Apfel: „Bei einer so großen Frucht ist ein so winziger Wurm nicht schädlich.“

Hochmodern ist die Mostanlage, die in wenigen Minuten aus vielen

Zentnern Obst naturreinen Saft gewinnt. Nach dem Waschen transportiert eine Schnecke die Früchte in eine Schnitzelanlage. Von dort gelangen die gehackten Apfelstücke über einen Dosierkasten in die Bandpresse. Frischgepresster, naturtrüber Saft ist das Ergebnis. „Welch ein Genuss“, strahlt der Kunde nach einer ersten Kostprobe.

Auf Wunsch gefiltert, folgt das Pasteurisieren des frischen Saftes. Schonend wird der flüssige Apfel für 20 Minuten auf 78 Grad Celsius erhitzt. Ein Automat übernimmt danach, vom Personal streng kontrolliert, die Abfüllung in sterile Vakuumverpackungen mit tropfsicherem Verschlüssen. „Bag in Box“ heißen die handlichen Saftsäcke mit fünf oder zehn Li-

gutes Verhältnis“, meint Maria Ott anerkennend. „Das war aber auch

Wenn die Obstqualität stimmt, stimmt auch der Saft.

Mostereileiterin Maria Ott

erstklassiges, frisches, gesundes und bestens ausgereiftes Obst.“ Der Kunde wiederum lobt den „Spitzenservice“ der Haselbrunner Mosterei und findet auch das Preis-LeistungsVerhältnis in Ordnung. 54 Cent kostet der Liter, einschließlich Bag-in-Box-Verpackung.

Auch ohne Apfelanlieferung gibt es in Haselbrunn Apfelsaft. Frisch von der eigenen Streuobstwiese, garantiert ungespritzt, presst die Familie Ott erntefrischen Saft für den Direktverkauf. Naturtrüb und ohne Zusätze werden die flüssigen Äpfel ebenfalls in den bewährten hygienischen Fünf- und Zehn-Liter-Saftsäcken mit tropfsicherem Verschluss abgegeben.

@ Weitere Informationen im Internet: www.meinapfelsaft.de

ANZEIGE

Aktuell

VierStädtedreieck

Eschenbach Grafenwöhr Pressath Kirchenthumbach

Die nächste Ausgabe erscheint am
Freitag, 22. Oktober 2010

Anzeigenschluss:
Freitag, 8. Oktober 2010

Beratung & Service

Klaus Sporr

Telefon 0961/85-291, Fax 0961/85-320,
E-Mail: klaus.sporr@derneuetag.de

Dominique Held

Telefon 0961/85-566, Fax 0961/85-320,
E-Mail: dominique.held@derneuetag.de

Redaktion

Petra Ade

Telefon 09644/320, Mobiltelefon 0160/1528874,
Fax 0961/85-320, E-Mail: adelade@t-online.de

VORANMELDUNG NÖTIG

Hauptmosttage sind in Haselbrunn jeweils Mittwoch und Samstag. Um Wartezeiten bei der Anlieferung zu vermeiden, bittet Maria Ott um Voranmeldung. Als Annahmetage sind Dienstag und Freitage fest eingeplant. Telefonisch ist die Mosterei unter der Nummer 09645/1631 zu erreichen. (do)



Nach dem Pasteurisieren wird der Saft noch heiß maschinell in doppelwandige und sterile Folienbeutel (bags) abgefüllt.