

Nur frisches Obst ergibt guten Saft

Zweitklässler aus Eschenbach und Kindergartengruppe aus Hütten zu Besuch in der Mosterei

Speinshart. (maw) Die meisten Äpfel sind geerntet. Bis Samstag lief die Mostanlage des Obst- und Gartenbauvereins in Haselbrunn auf Hochtouren. Seit Mitte August hatten Kunden aus einem weiten Umkreis, darunter auch Schulen und Kindergärten, die Mosterei mit ganzen Fuhren knackigen Obstes beliefert, um es zu Saft verarbeiten zu lassen.

Unter den Gästen waren die zweite Klasse der Volksschule Eschenbach und der Kindergarten Hütten. Interessiert verfolgten die Kinder den Weg der Früchte durch die Presse bis hin zum Abfüllen des fertigen Saftes. Die Äpfel werden zuerst in der Waschanlage gereinigt und über eine Schnecke zur Rätzmühle befördert. Dann wird das Obst gepresst. Der gewonnene Saft wird auf rund 80 Grad erhitzt und in der Abfüllanlage in „Bags-in-Box“ oder in Flaschen abgefüllt. Neugierig betrachteten die Jun-

gen und Mädchen das Abfallprodukt, den Trester. Förster nehmen ihn gerne als Wildfutter ab.

Für die Qualität des Saftes ist der Reifegrad der Äpfel entscheidend. Frische Äpfel bringen die besten Ergebnisse. Sie sollten zwischen Pflück- und Genussreife erst kurz vor Anlieferung geerntet werden. Mit dem Refraktometer bestimmt Mostereileiterin Maria Ott aus einem Tropfen Saft der Früchte den Zucker- und Alkoholgehalt und damit die Reife des Obstes. Die angelieferten Äpfel werden natürlich und schonend ohne Zusatzstoffe verarbeitet. 100 Kilogramm Äpfel ergeben etwa 75 Liter Saft, erfuhren die Kinder.

Auch Birnen, Trauben oder Quitten werden in Haselbrunn gemostet. Die Kunden können nicht nur Saft des eigenen Obstes mitnehmen, sondern auf Wunsch auch Apfelsaft ohne Zuckerzusatz aus ungespritzten



Neugierig verfolgten die Kinder den Weg der Früchte durch die Presse bis hin zum Abfüllen des fertigen Saftes.
Bild: maw

Früchten kaufen. Die Kinder probierten begeistert den frisch gepressten Saft und nahmen einen Vorrat in Schule und Kindergarten mit.