

Qualitätsempfehlungen für Mostobst:

Nur frische und vollreife Früchte sollten für die Saftzubereitung verwendet werden.

Mostobst muss reif, gesund, sauber, nicht mit Spritzmittel behaftet und ohne qualitätsbeeinträchtigende Zwischenlagerung zur Verarbeitung gebracht und dort so schnell wie möglich verarbeitet werden. Dies setzt eine Absprache zwischen Anlieferer und Obstmosterei voraus.

Qualität lässt sich in Fruchtsäften nicht „produzieren“. Die vorhandenen Inhaltsstoffe können durch schonende Herstellungsverfahren möglichst vollständig erhalten werden.

Ein hoher Ertrag an Obst schwächt den Baum. Er setzt nächstes Jahr weniger Blütenknospen an. Es wechseln sich die Jahre mit hohem und niedrigem Ertrag ab. Man spricht von „Alternanz“. Dies könnte man umgehen, indem man jedes Jahr den Fruchtansatz ausdünn.

Wann ist der richtige Saftzeitpunkt?

Pflückreife Äpfel erhalten je nach Sorte die typische Färbung – bei Kernobst werden die Kerne braun. Der Stiel verliert seine feste Bindung mit dem Fruchtast und die Früchte lassen sich leicht pflücken. Durch vorsichtiges Drehen löst sich der Apfel ganz leicht vom Ast.

Die Äpfel sollten frisch vom Baum sein, ohne Äste und Blätter.

Die Äpfel brauchen Luftzufuhr, deshalb nicht in Plastiktüten lagern. Äpfel, die unbedingt gelagert werden müssen, kühl und luftig lagern.

Unreifes Obst hat zu hohe Säure- und zu niedrige Zuckerwerte.

Überreifes Obst ist wegen seines niedrigen Säuregehalts nicht geeignet (Saft- und Qualitätsverlust).

Wie süß ist mein Apfel?

Wer den Zuckergehalt (Oechsle-Grade) wissen möchte, bring einen Apfel. Mostäpfel sollten zwischen 50 bis 55 Grad Oechsle haben. Äpfel unter 45 Grad Oechsle sind ungeeignet.

Eine Hand voll fauler Äpfel kann den Saft von mehreren Tonnen Äpfeln verderben. Unreife, angefaulte oder verschmutzte Früchte dürfen deshalb auch für die Mostproduktion nicht verwendet werden.

Wir garantieren, dass das angelieferte Obst nach vorheriger Absprache, spätestens innerhalb von 24 Stunden mit modernster Technik verarbeitet wird. Lässt man sich einen festen Verarbeitungstermin geben, kann der Apfelbaum einige Stunden vorher geschüttelt werden.

Maria Ott, Telefon 09645/1631

