Stormarner Tageblatt vom 18.10.2011

Äpfel aus dem Garten auspressen

Sonnabend ist Apfel-Presstag am Pferdestall

AMMERSBEK Nadine und Wolf Schwerdtfeger von der gleichnamigen Obstbaumschule werden am kommenden Sonnabend, 22. Oktober, von 8 bis 18 Uhr mit einer mobilen Obstpresse Am Gutshof 1 sein und Äpfel pressen. Um Saft dort aus eigenen Äpfeln zu erhalten, muss aber eine Menge von mindestens 60 kg Äpfel vorangemeldet und für einen Pressvorgang angeliefert werden. Wer seine solche Menge Äpfel allein nicht zusammen bekommt, der kann sich mit Nachbarn oder Freunden zusammentun.

Kraft ist gefordert, doch es lohnt sich für das Ergebnis – eigener Apfelsaft. ST

Erfahrungsgemäß liegt die Saftausbeute – je nach Sorte unterschiedlich – bei 60 bis 70 Prozent. Das heißt: Aus 100 Kilogramm Äpfeln erhält man 60 bis 70 Liter Apfelsaft. Nach der Pressung wird die Flüssigkeit zum Pasteurisieren schonend erhitzt und im Normalfall in so genannte Bag-in-Boxes abgefüllt, die fünf Liter fassen. Wer jedoch den Saft lieber in Flaschen abtransportiren möchte, muss selbst saubere Twist-Off-Flaschen mit sterilisierten Deckeln mitbringen.

Kunden können an diesem Tag aber auch ihre geernteten Äpfel nur pressen lassen und dann gegebenenfalls selbst haltbar oder daraus Most oder Wein machen. Allerdings müssen die Apfelliebhaber auch hier Fässer oder andere Behälter zum Abtransport mitbringen.

Wichtig aber ist: Das zu pressende Obst sollte sauber und ohne faulige Stellen sein. Und so geben Nadine und Wolf Schwerdtfeger diesen Tipp: „Füllen Sie es am besten erst kurz vor dem Press-Tag in Kisten oder (Kartoffelnetz-) Säcke, um ein Gären oder Faulen der Früchte zu vermeiden."

Anmeldung zum Apfelsaft pressen (und Information über die Kosten) per Mail: uk@apfeltage.de; Telefon: (040) 4606 3992. Aktuelle Informationen finden Interessierte ebenso im Internet unter www.apfeltage.de oder beim Apfeltelefon unter (040) 460 63 992. *st*