Ahrensburger Markt vom 12.10.2011

Frischer Saft aus eigenen Früchten

Ammersbek (am/le). Nadine und Wolf Schwerdtfeger von der Schwerdtfeger Obstbaumschule kommen am Sonnabend, 22. Oktober, mit einer mobilen Obstpresse nach Ammersbek, Am Gutshof 1. An diesem Tag können angemeldete Apfelkontingente gepresst werden.

Um Saft aus eigenen Äpfeln zu bekommen, muss eine Menge von mindestens 60 Kilo Äpfel für einen Pressvorgang angeliefert werden. Wer so viel nicht zusammenbekommt, sollte sich mit Freunden oder Nachbarn zusammenschließen. Erfahrungsgemäß liegt die Saftausbeute - je nach Sorte allerdings unterschiedlich - bei etwa 60 bis 70 Prozent, das heißt, aus 100 Kilo Äpfeln werden circa 60 bis 70 Liter Saft. Nach der Pressung wird der Saft schonend erhitzt (pasteurisiert) und im Normalfall in fünf Liter Bag-in-Box abgefüllt. Wer den Saft lieber in Twist-off-Flaschen abgefüllt haben möchte, muss diese sauber und mit den sterilisierten Deckeln mitbringen. Es ist aber auch möglich, die Äpfel nur pressen zu lassen und dann gegebenenfalls selbst haltbar oder Most oder Wein daraus zu machen. Allerdings müssen auch in diesem Fall Fässer oder andere Behälter für den Transport mitgebracht werden.

Am 22. Oktober kann jeder aus eigenen Äpfeln Saft pressen lassen. Foto: hfr

Das zu pressende Obst soll sauber und ohne faulige Stellen sein. Es sollte am besten erst kurz vor dem Presstag in Kisten oder (Kartoffelnetz-) Säcke gefüllt werden, um ein Gären oder Faulen der Früchte zu vermeiden.

Ein Liter Saft kostet gepresst und pasteurisiert einen Euro, ein fünf Liter Bag-in-Box komplett sechs Euro (inklusive Bag und Pappkarton). Preise für nur Pressen auf Anfrage. Anmeldungen werden telefonisch unter 040/460 639 92 oder per E-Mail: uk@apfeltage.de entgegengenommen. Weitere Informationen sind auch im Internet unter www.apfeltage.de zu finden.