

Dieburg hat wieder „Säfte“

Apfelweinhof Dieburg keltert die Früchte

DIEBURG • Dieburg hat wieder eine Kelterei: Zusammen mit der Ortsgruppe des Naturschutzbund (NABU) werden Ende September die ersten Äpfel beim Apfelweinhof Dieburg in der Ringstraße 5 gekeltert.

Mit der Kelter bietet der NABU und der Apfelweinhof allen Obstbaumbesitzern die Möglichkeit, die eigenen Äpfel zu verwerten. Ab einer Mindestmenge von 50 Kilogramm kann man bei seine Äpfel zu Saft pressen lassen. Die angelieferten Früchte werden gepresst und entweder in ebenfalls mitgelieferte Behälter gefüllt oder sofort nach dem Pasteurisieren bei etwa 80 Grad vitaminschonend haltbar gemacht. Abgefüllt wird danach im Drei- oder Fünf-Liter-Bag-in-Box-System. Einmal angebrochen ist der Saft dann mindestens sechs Wochen haltbar, da keine Luft eindringen kann. „Bei uns kann man das Keltern und Abfüllen des eigenen Saftes direkt miterleben“, sagt Lars Wiessner vom Apfelweinhof.

Wer eigene Behältnisse für Süßmost und Frischsaft (ohne Filtration) verwenden

möchte, muss diese in gereinigtem Zustand einige Tage vorher anliefern. Nur so können die Behälter am Presstag ohne Betriebsunterbrechung zwischendurch im Arbeitsablauf gefüllt werden. Abgeholt werden können sie dann nach 17 Uhr.

Bei der Obstpresse kann man selbst die Qualität ihres Saftes bestimmen. Hierzu sind folgende Punkte zu beachten: Unreifes, krankes, mit Spritzmitteln behaftetes, überlagertes, verschmutztes oder beschädigtes Obst kommt für die Verarbeitung zu Fruchtsäften und Obstweinen nicht in Frage. Mit Erdresten behaftetes oder aufgerissenes Obst ist bereits mit einer hohen Keimzahl von Fäulnisserregern belastet, die selbst durch das Hochdruckreinigungsverfahren mit fließendem Trinkwasser nur oberflächlich beseitigt werden können.

Sobald die Frucht Faulstellen aufweist oder mit Schimmelpilzen behaftet ist, muss sie weggeworfen werden. Frische Druckstellen von Fallobst sind hiervon ausgenommen. „Wir wollen hochwertige Fertigerzeugnisse herstel-



Jetzt reifen sie an den Bäumen: rotbackige Äpfel aus der Region.

len und müssen hierfür vollwertige Rohware verwenden. Qualität lässt sich in Fruchtsäften und Obstweinen nicht hinein produzieren“, so Wiessner.

Wer vollreifes Obst liefern will, muss den Termin telefonisch mit dem Apfelweinhof verbindlich abstimmen. Damit der Kunde schnellstens bedient werden kann, braucht die Kelterei bei der Anmeldung zwei wichtige Angaben: Einmal über Obstmenge und Sorte (so weit möglich). Die Mindestmenge sind 50 Kilo.

Zweitens muss man sich für ein Produkt entscheiden: Entweder für den pasteurisierten Fruchtsaft im oben genannten Bag-in-Box-System

und/oder für Süßmost, abgefüllt in eigene Fässer.

„Wir benötigen diese Angaben für die Beurteilung unserer Betriebsauslastung“, sagt Wiessner.

Anmeldungen werden ab sofort bis zum 18. September entgegen genommen. Für die kostenlose Abgabe des Tresters werden Interessenten auch um Anmeldung gebeten.

→ Kontakt: Apfelweinhof Dieburg, Lars Wiessner, ☎ 06071 8269841, täglich ab 18 Uhr, Familie Wiessner, Hessische Apfelweinspezialitäten, Ringstr. aße 5, 64807 Dieburg, E-Mail: info@apfelweinhof.de, www.apfelweinhof.de, <https://www.facebook.com/apfelweinhof>

Dieburger Anzeiger

Sa. 06.09.2014

T