

Der Gartenbauverein Gessertshausen gibt Tipps zum Mosten und Saften

Die Stauden, die Reischenau und das Gebiet der westlichen Wälder kann heuer mit einer durchschnittlichen Apfel- und einer überdurchschnittlichen Birnen- und Quittenernte rechnen. Die frühen und mittlreifenden Apfelsorten sind im Reifeprozess so weit wie im vorigen Jahr und liefern im Allgemeinen hohe Erträge. Die Erträge der späten Sorten sind vom Schlechtwetter merklich ausgedünnt worden. Geschützte Standorte mit hohem Wildbienenaufkommen bilden erfreuliche Ausnahmen. Die Quittenbestände haben noch vor der Kälte- und Regenperiode im Mai und Anfangs Juni geblüht und tragen sehr gut. Bei den Birnen sind auch die späten Sorten gut behangen. Die eher kelchförmige Birnenblüte ist gegen Auswaschen besser geschützt, als die offene Apfelblüte. Dann reichen oft wenige Sonnenstunden in denen die Bienen und bei kühlen Temperaturen überwiegend die Wildbienen die Bestäubungsarbeit verrichten.

Und nun ein paar praktische Hinweise zum Saften und Mosten:

Unterscheiden sie beim optimalen Reifegrad der Äpfel und Birnen ob sie Most ansetzen oder Saft wollen. Zum Most ansetzen sollte das Obst voll- aber nicht überreif sein; zu erkennen am tief dunkelbraunen Apfel- oder Birnenkern und der losen Einbettung der Kerne im Kerngehäuse. Zum Saften sollten die Kerne hellbraun und noch voll umschlossen im Kerngehäuse liegen. Je brauner der Kern umso höher der Zuckeranteil bei abnehmender Fruchtsäure; der Saft schmeckt pampig und verliert an Frische und Spritzigkeit.

Am besten pflücken sie das Obst; Fallobst sollte jeden Morgen frisch aufgelesen werden. Rechnen sie Obst nie zusammen und reinigen sie Obst das nicht im Gras, sondern in loser Erde gelegen hat dringend vor. Schimmelpilz erzeugende Erdbakterien sind bis über 120°C hitzeresistent und werden während der Pasteurisierung nicht abgetötet.

Lassen sie keine auch noch so winzigen Zweig- und Blattanteile am Obst; die Gerbstoffe der Rinde und der Blätter beeinträchtigen den Geschmack des Obstsaftes bereits in kleinsten Mengen. Das Ergebnis ist ein gallig-bitterer Beigeschmack.

Lagern sie das Obst bis zur Verarbeitung in offenen, luftdurchlässigen und möglichst flachen Behältnissen oder Körben. Flache Pappkartons wie sie der Handel nutzt haben den Vorteil gegen Schimmelpilze behandelt zu sein, kosten nur die Nachfrage bei ihrem Einzelhändler und eignen sich gut für die Kurzzeitlagerung.

Schneiden sie ihr Obst am Tag der Verwertung aus; entfernen sie Braun-, Faulstellen und Fraß Wunden von Vögeln, Hornissen und Wespen. Ob ein wurmiger Apfel dazugehört oder nicht ist Ansichtssache. Negative Einflüsse auf den Saft sind nicht zu erwarten. Wir in Gessertshausen raten zum Aussondern.

Benutzen sie zum Transport des Obsts ihre Lagerbehälter oder Jutesäcke; Säcke aus Kunststoffgewebe oder Kunststoffgeflecht sind aus sehr dünnen, reißfesten Fasern gesponnen, schneiden in der Schale ein und bilden Druck- und Braunstellen.

Lassen sie ihren Saft ausschließlich in Bag in Box abfüllen. Bei der Flaschenabfüllung wird unweigerlich ein Großteil der Hygienebemühungen der Obstsafterzeuger zunichte gemacht.

Sparen sie nicht am falschen Fleck; jeder Bag gehört in eine Box. Der Bag besteht aus einer Zweischichtfolie; die Innenfolie ist Lebensmittel tauglich aber Sauerstoff durchlässig. Die Außenfolie schützt vor der Oxidation mit Sauerstoff, damit vor Geschmacksbeeinträchtigung und sorgt für die lange Haltbarkeit. Und die Box schützt die Außenfolie vor Kratzer und Risse und mindert die Zugspannung auf das Foliensystem.

Lassen sie die Bag in Box nach dem Heimtransport rasch und vollständig auskühlen; stellen sie die Boxen nach Möglichkeit mit Abstand auf die Bodenfläche und sorgen für eine gute Durchlüftung. Anschließend lagern sie die Boxen an einem kühlen, trockenen und dunklen Raum; am besten im Keller. Dabei dürfen sie die Boxen gerne übereinander stapeln.

Nun verbrauchen sie ihren Saft nach Belieben; ein angebrochener Bag hält ungekühlt mindestens 12

Wochen ohne Beeinträchtigung, eine Flasche maximal drei Tage im Kühlschrank und der Geschmack wird von Tag zu Tag schaler. Nicht angebrochene Bags können sie guten Gewissens zwischen 18 und 24 Monate aufbewahren. Hier gilt; je höher der Säure- bei ausgeglichenem Zuckergehalt des Safts umso länger ist die Lagerdauer bei gleichen Bedingungen.

Entsorgen sie den geleerten Bag im gelben Sack und klappen die Box platzsparend zusammen; achten sie besonders darauf, die Arretierungslappen am Boden der Box nicht zu beschädigen; sorgfältig gefaltete und trocken gelagerte Boxen begleiten sie 10 und mehr Jahre.

Wir hoffen ihnen mit unseren Tipps zum Mosten und Saften geholfen zu haben und würden uns freuen, wenn sie ihr Obst den Fachleuten des Gartenbauvereins in

Gessertshausen, Spöckteile 1 neben dem gemeindlichen Bauhof

anvertrauen. Wir verarbeiten ihr Obst in einer modernen Anlage unter absolut hygienischen Bedingungen mit einem motivierten Team, dessen Fach- und Erfahrungswissen Jahr für Jahr systematisch weiterentwickelt wird.

Unsere heurige Mostperiode beginnt am

31. August 2019

Anmeldungen nehmen wir ab 26. August 2019 jeden Montag und Mittwoch zwischen 18.00 und 20.30 Uhr unter folgender Telefonnummer entgegen

0176/97995832

Unter unserem Internetauftritt

www.gartenbauverein-gessertshausen.de

können sie sich ab sofort ihren Wunschtermin reservieren. Klicken sie auf Mosterei und anschließend auf Most-Kalender und füllen die Anmeldeleiste vollständig aus. Ferner haben sie die Möglichkeit uns eine Nachricht zu hinterlassen. Je früher sie reservieren umso wahrscheinlicher bekommen sie ihren Wunschtermin. Bei Termenschwierigkeiten stimmen wir uns mit ihnen ab.

Um es klar zu sagen: Die über Internetauftritt vergebenen Termine sind für die Telefonreservierung nicht mehr verfügbar. Ist die Wunschzeit bereits vergeben, reihen wir sie nach Möglichkeit am gleichen Tag ein. Ist der Tag ausgebucht bekommen sie den ersten freien Termin am darauf folgenden, noch nicht ausgebuchten Mosttag.

Bitte beobachten sie den Reifeprozess ihrer Äpfel, Birnen und Quitten und reservieren ihren Mosttermin vorausschauend. Ihre Terminierung zwei oder drei Wochen im Voraus hilft ihnen und uns, spart Ärger und vermeidet unnötigen Verlust wertvoller Obsterträge.

Wir hoffen mit unseren Ausführungen den Einen und Anderen zur Verwertung seines Obst zu ermuntern, durch Nutzen die Freude am Obstbaum zu erhalten und so den Fortbestand unserer heimischen Obstbäume und Obststräucher langfristig zu sichern.

Wenn sie unsere Hinweise annehmen, gönnen sie ihrer Familie, ihren Freunden und sich selbst ein Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art; naturnah, unverwechselbar, nachhaltig und gesund.

Dann bis bald in der Mosterei in Gessertshausen – ihr Gartenbau-, Landespflege- und Imkerverein Gessertshausen und Umgebung e.V.