

Allgemeine Informationen zur Saftherstellung:

Sie haben das Obst und wir haben die Technik

Wir machen aus Ihrem Obst zu 100% ihren eigenen Saft. Ohne Zusätze wie Wasser, Zucker oder andere unerwünschte Substanzen quetschen wir nur das Beste aus Ihrem Obst und füllen es direkt wie gewünscht ab (Fass, 5l oder 10l Beutel – Bag in Box).

Wer gutes trinken will, braucht gutes Obst

Wir mosten Ihr Obst sehr gerne unter einer Bedingung: es muss sauber sein. Es darf keinen Schimmel oder Faulstellen aufweisen. Diese könnten Ihnen die Freude am eigenen Saft sehr schnell nehmen. Viele Schimmelsporen, besonders die typischerweise in Obstbäumen vorkommenden Arten, sind temperaturresistent und überleben unsere Pasteurisierung. Von daher gut sortieren.

Von Apfel bis Zierquitte

Wir verarbeiten aktuell Äpfel, Birnen, Quitten und Trauben. Gerne können dem Obst auch z.B. Möhren zugemischt werden.

Bei der Verarbeitung von Trauben und Quitten ist eine Reinigung der gesamten Abfüllanlage notwendig. **Daher können wir Kunden mit Trauben und Quitten erst zuletzt bedienen. Bitte kommen Sie hierzu kurz vor Ende der Öffnungszeiten.**

Wie wird der Saft hergestellt?

Sie dürfen bei uns Ihr Obst selbst in die Einfüllvorrichtung legen. Anschließend wird Ihr Obst im Wasserbad von feinem Schmutz befreit und mit einer Rätzmühle zerkleinert. Eine moderne Einbandpresse presst schonend das beste aus Ihrem Obst heraus.

Zur Entfernung des Satzes verwenden wir eine Filterzentrifuge, die ursprünglich für Brauereien konzipiert wurde. Wir wenden bewusst keine hohe Filterung, da wir die guten Inhaltsstoffe des Saftes erhalten wollen und Ihnen einen naturtrüben Saft abfüllen möchten. Bei der späteren Lagerung in den Bag-in-Box-Kartons sammeln sich die verbleibenden Feststoffe am Boden.

Anschließend wird der Saft mit einer Pasteurisier-Anlage kurzzeitig auf ca. 85°C erwärmt. Die Temperatur können wir anhand der Heizungsanlage sehr genau halten. Der Verfall an Vitaminen steigt mit erhöhter Abfülltemperatur.

Die Abfüllung erfolgt direkt im Anschluss schaumfrei mit einer halbautomatischen Abfüllanlage.

Um die Haltbarkeit des Saftes zu gewährleisten, sollte die Temperatur nicht zu rasch abkühlen. Sollten Sie bei kalten Außentemperaturen Ihren Saft mit dem Hänger nach Hause transportieren, schützen Sie ihn bitte vor der Kälte.

Informationen zum Corona-Sicherheitskonzept:

Unser Leben und unsere Arbeit werden leider noch immer von der laufenden Pandemie beeinflusst. Als Dienstleister wollen wir alles daran setzen, dass Ihre und unsere Gesundheit geschützt wird und haben folgendes Sicherheitskonzept erarbeitet (das ggf. noch erweitert wird):

Der Mund-Nasen-Schutz ist auch bei uns Pflicht. Bitte tragen Sie auf dem gesamten Mostereigelände eine entsprechende Maske.

Mit Abstand die besten Kunden ;-) Bitte halten Sie auf unserem Betriebsgelände einen Abstand von 1,5 m zu Mitarbeitern und Kunden.

Bitte betreten Sie den Produktionsbereich nicht: Ihr Obst dürfen Sie selbst in die Obstaufnahme einlegen. Das Füllen von Fässern und Kanistern mit Frischsaft übernehmen wir für Sie. Bitte beachten Sie den abgesperrten Bereich im Abfüll- und Kassenbereich und halten Sie ausreichend Abstand zu unseren Mitarbeitern.

Für den **Schreibkram** nehmen Sie bitte einen eigenen Stift mit.

Gespräche und Fachsimpeln finden dieses Jahr draußen mit dem gebührenden Abstand statt. Zum Schutz unserer Kunden muss es dieses Jahr leider so sein.

Dieses Jahr geht es wirklich nur um ihr Obst und ihren Saft. Bitte kommen Sie heuer, wenn möglich, nicht mit der ganzen Familie zum Zuschauen. Es ist für uns jedes Jahr schön anzusehen, wie sich die vielen fleißigen Helfer gemeinsam über den ersten Saft freuen. Das Gefühl möchten wir für Sie im kommenden Jahr gerne wieder bieten - aber momentan geht es leider nicht. Ein bis zwei Personen zum Ein- und Ausladen, mehr bitte nicht.

Aus diesem Grund sind heuer leider auch keine Führungen für **Kindergarten- und Schulgruppen** möglich.

Trotz der besonderen Umstände freuen wir uns, Ihnen auch heuer Saft aus dem eigenen Obst anbieten zu können!