

Saft und Most aus eigenem Obst

– Die Vorteile auf einen Blick



Das Obst kommt aus dem eigenen Garten; jeder weiß, ob und wie es gegebenenfalls gespritzt ist.



Die Eigenverwertung bringt den meisten Nutzen: Kein Verkauf zu Niedrigpreisen, kein Einkauf von teuren Säften.



Die neuen Fasstechniken ermöglichen, das ganze Jahr über frischen Saft und Most zu haben, auch ohne kühlen Gewölbekeller, Konservierungsstoffe oder Einkochverfahren.



Es macht Spaß, selbst Saft und Obstwein abzufüllen und auch mal etwas auszuprobieren.



Die Erinnerung an einen schönen Sommer im eigenen Garten erhält immer wieder neue Nahrung aus dem eigenen Fass.

Druckmost- oder Schwimmdeckelfass?

Für ein Druck-Mostfass braucht man mehr Zubehör als beim Schwimmdeckelfass: Schraubverschluss mit Druckanzeige, gegebenenfalls Gasanschlussventil, Gasschlauch und Gasflasche mit Armaturen. Dadurch wird die Erstanschaffung teurer wie beim Schwimmdeckelfass. Das Druck-Mostfass bietet allerdings auch mehr Möglichkeiten und die Safttrinker können auf ein Pasteurisieren verzichten. Es hängt also von den Bedürfnissen jedes Haushalts ab, welches Fass, beziehungsweise welche Methode für sie die richtige ist.

Zubehör ausleihen statt kaufen

Ein eigenes Fass zu kaufen bedeutet noch nicht, eigenes Zubehör kaufen zu müssen. Groß-Tauchsieder können eventuell bei Vereinen ausgeliehen werden.

Die Gasflaschen werden vom Gashandel auch mit Armaturen verliehen, so dass auch hier Ausleihen statt Kaufen möglich ist.

Persönliche Beratung

Angefangen von den Möglichkeiten, am Ort Most zu pressen, über die Frage des Pasteurisierens, der Gärung, des richtigen Fasses oder der Reinigung – die Beratungsstelle beim Landratsamt Reutlingen, zugleich Geschäftsstelle des Kreisobstbauverbandes, ist erste Anlaufstelle. Sie nennt auch die Adressen der örtlichen Obst- und Gartenbauvereine und informiert über die Sammelbestellmöglichkeiten. Telefon: 07121 / 480-3125/26

Gefördert von:



KOV Reutlingen
Kreisverband der
Obst- und Gartenvereine e.V.

Aus der
Sonne
ins eigene Fass



Gesunde Getränke

aus eigenem Obst

Ohne Konservierungsstoffe

das ganze Jahr über frisch!

Mitmach-Aktion

Eigenen Saft lagern – leicht gemacht!

Die Äpfel und Birnen sind eine Pracht, wenn sie so schön in der Spätsommersonne leuchten. Wie gern würde man diese sonnigen Erinnerungen mit ins Haus nehmen. Aber zum Einlagern ist es dort zu warm und was soll man sonst mit dem vielen Obst machen. Die Ankaufpreise für Obst sind so niedrig, dass es keinen Sinn macht, dafür die Streuobstwiesen abzuernten und zu einer Annahmestelle zu fahren. Eigener Saft ja das wäre zwar reizvoll, aber wie lässt sich der frische Saft aufbewahren? Hundert Flaschen sammeln, spülen, den Süßmost abkochen und befüllen – das ist ja doch recht umständlich. Alles vergären lassen? Der eigene Keller ist zu warm, zur Saftlagerung also nicht geeignet, und muss man da nicht auch schwefeln? – Solche Zweifel lassen bei vielen schon von vornherein keine Lust am Saftmachen aufkommen. Doch mit den Druckmostfässern aus Edelstahl wird das Lagern Ihrer Fruchtsäfte leicht gemacht.

Die Vitamin-Zapfanlage im eigenen Haus – ohne Konservierungsstoffe

Die Aufbewahrung von Most und Saft hängt heute nicht mehr vom richtigen Keller ab. Auf das richtige Fass kommt es an! Mit dem kann jede Familie ihren eigenen Saft das ganze Jahr über frisch halten, auch wenn das Haus keinen tiefen Gewölbekeller mehr hat.

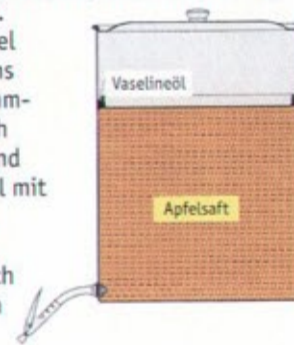
Dazu gibt es zwei Varianten moderner Fasstechnik: Schwimmdeckelfässer und Druck-Mostfässer. Gemeinsam ist beiden Techniken, dass keine Luft an den Fassinhalt gelangt, und gemeinsam ist auch, dass diese Fässer aus Edelstahl sind.

Saft lagern im Schwimmdeckelfass

Wer unvergorenen Süßmost behalten will, muss diesen vorher bei 80 Grad pasteurisieren. Dazu braucht man keinen Extratopf, sondern das kann beim Schwimmdeckelfass mittels Groß-Tauchsieder im Fass selbst erfolgen. Dieses ist aus Edelstahl und somit erhitzen. Der Groß-Tauchsieder kann auch ausgeliehen werden, fragen Sie nach bei Ihrem Obst- und Gartenbauverein.

Saft aus eigenem Obst – Vitamine für's ganze Jahr!

Nach dem Erhitzen muss nur noch der Schwimmdeckel auf den Saft. Zwischen Fasswand und Deckel kommt medizinisch reines Öl (Vaselineöl) und schon ist der Saft luftdicht „verpackt“. Ein fester Abschlussdeckel verhindert, dass etwas ins Fass fallen kann. Schwimmdeckel und Öl passen sich dem sinkenden Pegelstand an, ohne dass sich das Öl mit dem Getränk vermischt. Das Schwimmdeckelfass eignet sich natürlich auch für das Aufbewahren von vergorenem Most.



Der „Prickler“ im Druckmostfass

Der frisch gepresste Süßmost wird wenige Tage nach dem Pressen ohne Bodenansatz bis auf 5% des Inhalts in das Druckmostfass eingefüllt. Durch den mosteigenen Gärprozess entsteht Kohlensäure. Nach einigen Tagen steigt der Druck im Fass auf maximal 10 bar an und die Gärung wird automatisch blockiert. Man erhält ein fruchtig-frisches Naturgetränk. Nach ca. sechs Wochen Lagerung wird das Getränk klar und trinkfertig mit einem geringen Alkoholgehalt (5-2%). Will man den Most etwas rescher, so lässt man ihn im Druckmostfass mit Gäraufsatz 1-2 Wochen angären (Alkoholgehalt ca. 2-3%). Im Druckmostfass kann auch vergorener Most (6-8 Wochen vergoren) bzw. Wein gelagert werden.

Der Süßmost im Druckmostfass

Der frisch gepresste Süßmost wird naturrein ein bis zwei Tage nach dem Pressen ohne Bodensatz in den Druckbehälter bis auf 5% vom Inhalt eingefüllt. Danach wird eine Gasflasche (Schankgas) angeschlossen und der Behälter mit 8 bar unter Druck gesetzt. Die Flasche bleibt das ganze Jahr über angeschlossen. (Die Gärung ist eingestellt!) So erhält man einen aromareifen Saft ohne Alkoholgehalt. Auch Lagerung von pasteurisiertem Apfelsaft ist möglich!

