

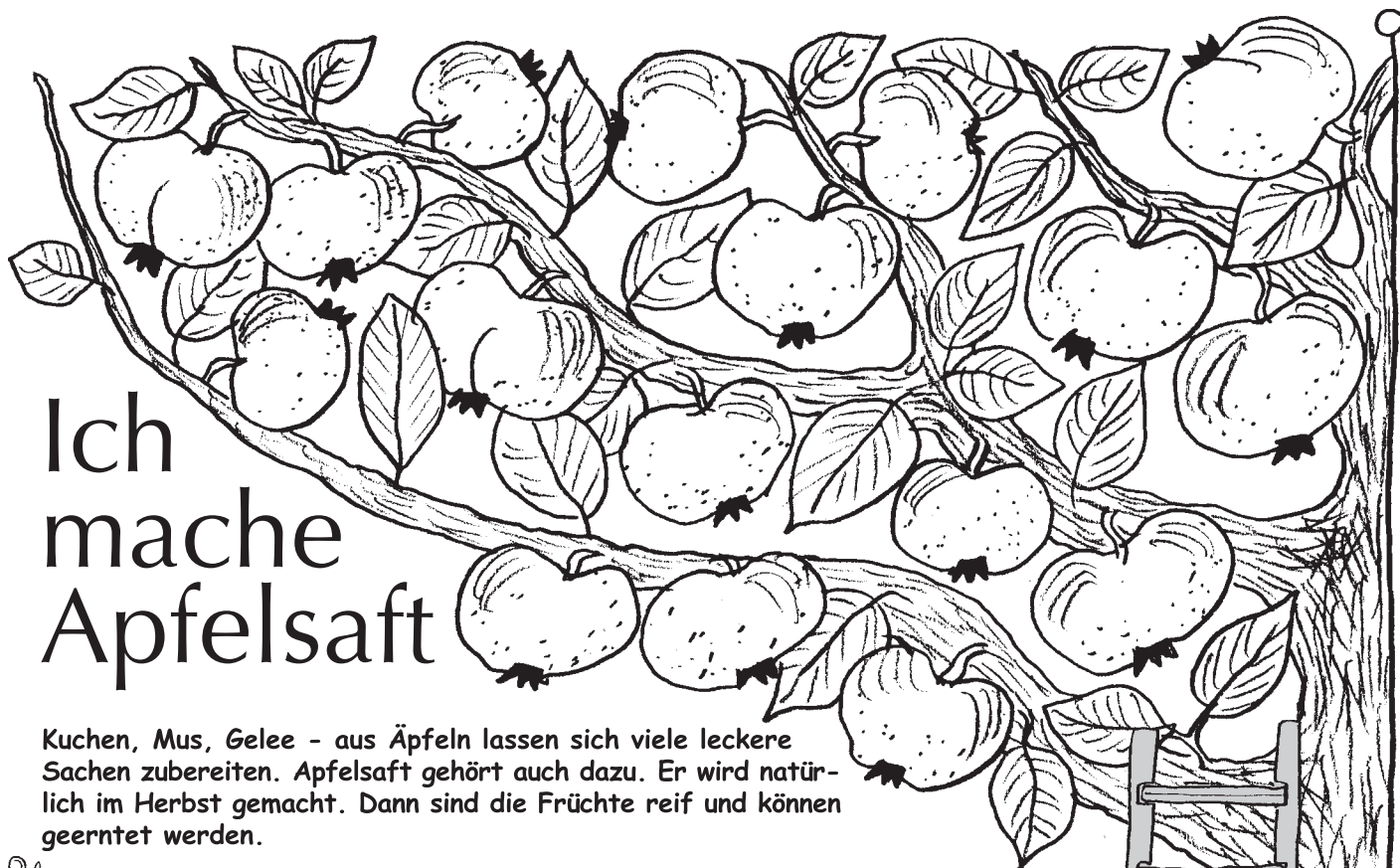
Merkblatt

Die bayerischen Obst- und Gartenbauvereine informieren



Herausgegeben vom Bayerischen Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V.

www.gartenbauvereine.org



Ich mache Apfelsaft

Kuchen, Mus, Gelee - aus Äpfeln lassen sich viele leckere Sachen zubereiten. Apfelsaft gehört auch dazu. Er wird natürlich im Herbst gemacht. Dann sind die Früchte reif und können geerntet werden.



Bei Flori beginnt gerade die Apfel-ernte. Seine Leiter steht schon am Baum. Und auch die anderen Dinge, die man dafür braucht, hat er schon hergerichtet.

Willst du ihm vielleicht helfen?

Dann pflücke zuerst die schönen Äpfel. Dazu musst du auf den Baum klettern. Lege die Früchte vorsichtig in einen Korb oder eine Obstkiste. Sie sind als Vorrat für die Wintermonate gedacht. Um sie im Keller lagern zu können, dürfen sie nicht beschädigt sein.

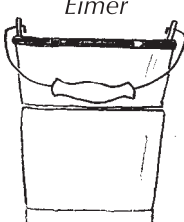
Hast du genügend schönes Obst gepflückt, wird der Baum kräftig geschüttelt. Die Äpfel, die jetzt herunterfallen, sammelst du ein. Aus ihnen lässt sich Apfelsaft machen. Welche Apfelsorte in deinem Garten wächst, spielt keine Rolle. Alle Äpfel können verwendet werden, süße ebenso wie säuerliche. Und du kannst sogar die Äpfel verschiedener Bäume mischen. Wichtig ist aber, dass das Obst möglichst schnell in die Presse kommt. Auch darf es nicht faul oder schimmelig sein. Dann würde der Saft nicht gut schmecken und auch ungesund sein.

Schüttelhaken

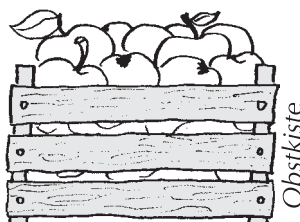
Jutesack



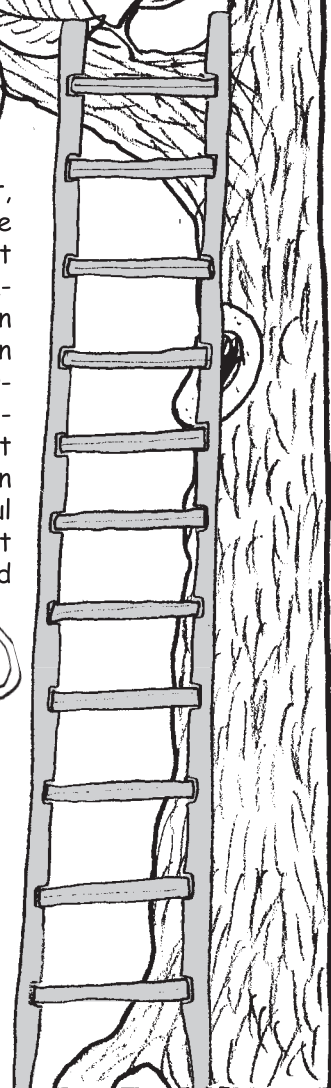
Weidenkorb

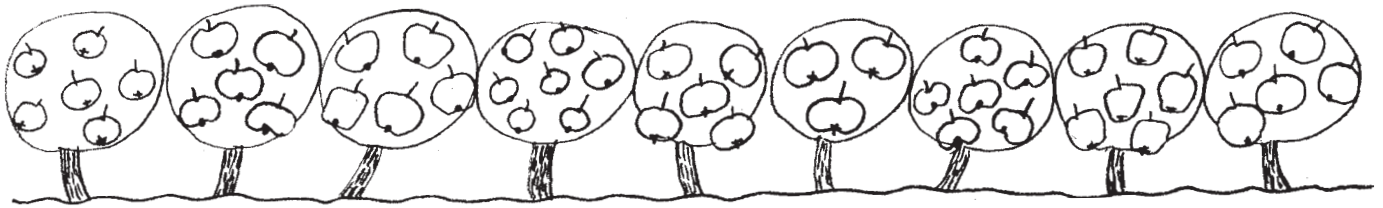


Eimer



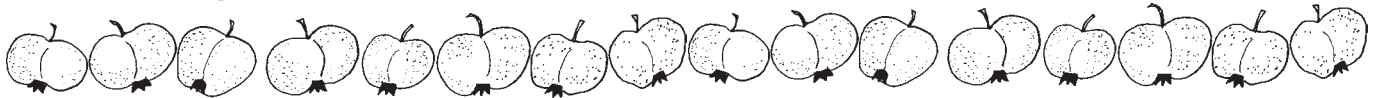
Obstkiste





Unter Druck fließt der Saft

Früher hatte fast jeder Bauer eine eigene Obstpresse. Heute musst du vielleicht erst ein Stück fahren, um die nächste Mosterei zu erreichen. Dafür ist die Arbeit in den modernen Anlagen nicht mehr ganz so schwer. Maschinen ersetzen einen Teil der Handarbeit und verbessern die Saftqualität. Hier erfährst du, wie das Pressen vor sich geht.



① Das Obst wird gewogen. Stelle deine Kiste auf die Waage. Du kannst jetzt ungefähr ausrechnen, wie viele Flaschen Apfelsaft du mit nach Hause nimmst. Aus 50 Kilogramm Obst werden etwa 25 bis 35 Liter Saft, je nach technischer Ausstattung und Sorte.

② Als Nächstes müssen die Äpfel baden. Dafür gibt es in der Mosterei ein Reinigungsbecken oder mit Wasser gefüllte Wannen.

③ Danach kommen die gereinigten Äpfel zum Zerkleinern in die Obstmühle.

④ Anschließend wird die „Maische“, so nennt man die Apfelschnitzchen, in die Presse befördert. Mit Druck wird darin unter einer Walze oder zwischen zwei Platten der Saft aus den Fruchtstücken gequetscht.

⑤ Der frische Apfelsaft läuft aus dem Auslaufhahn der Presse. Um ihn haltbar zu machen, müssen vorhandene Keime und Bakterien abgetötet werden. Dazu wird er kurz auf 82 Grad erhitzt. Man nennt diesen Vorgang „Pasteurisieren“. Dann wird der Saft noch heiß in Flaschen oder in spezielle Kunststoffbeutel („Bag-in-Box“) gefüllt.

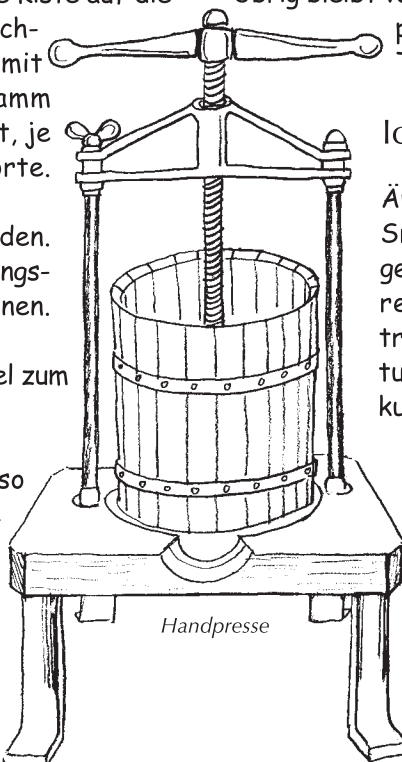
Übrig bleibt vom Pressen der Trester. Über die ausgepressten Apfelstückchen freuen sich die Tiere auf dem Bauernhof und im Wald.

Ich bin gesund

Äpfel und auch Apfelsaft aus heimischen Sreuobstwiesen enthalten viele wichtige Stoffe, die unser Körper braucht. Wer regelmäßig Äpfel isst oder Apfelsaft trinkt, wird weniger krank. Gegen Erkältung, Zuckerkrankheit und Herzerkrankungen beugen Äpfel besonders gut vor.

Alkohol im Apfelsaft

Lässt man frischen Apfelsaft stehen, beginnt er nach einigen Tagen zu gären. Der in den Äpfeln enthaltene Fruchtzucker wandelt sich dann in Alkohol um. Den vergorenen Apfelsaft nennt man wie? Löse dazu das Rätsel.



Die umrandeten Buchstaben ergeben das Lösungswort.

Kleines Nagetier



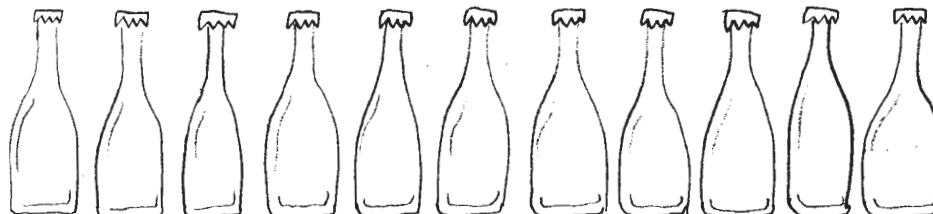
Darin brennt das Feuer



Winzige Steinteilchen



Heißes Getränk



Was man aus Apfelsaft machen kann

Verdünnt mit Mineralwasser wird aus Apfelsaft eine erfrischende Apfelsaftschorle. Du kannst ihn aber auch im Topf erwärmen und ihn an kalten Tagen wie Tee trinken. Oder du genießt ihn als Apfelsaftpunsch: Schütte dazu einen Liter Apfelsaft in einen Topf.

Schneide einen viertel Apfel in dünne Scheiben und gib sie zusammen mit einer Stange Zimt hinein. Bevor du den Saft erhitzt, kommt noch ein Spritzer Zitrone dazu. Lasse das Ganze dann eine Viertelstunde sieden. Süße den Punsch mit Honig.