

Pasteurisiert-Anlage für haltbaren Saft

Kelterfest in Strinz-Margarethä ist am Sonntag

Strinz-Margarethä. Der Obst- und Gartenbauverein Strinz-Margarethä hat eine Pasteurisanlage angeschafft. Damit können haltbare Fruchtsäfte hergestellt werden. Zum Kelterfest am kommenden Sonntag wird die Anlage in Betrieb sein.

Von Kurier-Redakteur
Martin Schirling

Im zehnten Jahr seines Bestehens hat man sich im Obst- und Gartenbauverein Strinz-Margarethä einen Wunsch erfüllt. Eine so genannte Pasteurisanlage hat einen Platz im Kelterhaus des Vereins an der Aubachhalle gefunden. Mit der mannshohen Maschine aus Edelstahl ist es möglich, Fruchtsäfte haltbar zu machen. „Jetzt können wir Apfel-, Birnen und Quittensaft machen“, sagt der Erste Vorsitzende des Vereins, Christian Rzeznik.

Diese Art der Obstverwertung sei in den vergangenen Jahren immer wieder, insbesondere von Familien mit Kindern gewünscht worden, um die eigenen Früchte zu verwerten, sagt Rzeznik. Mit der neuen Anlage könnten nun bis zu 200 Liter Saft pro Stunde haltbar gemacht werden. Das Prinzip ist einfach. Mit Hilfe des Apparates wird der Fruchtsaft in einer Heizschlange indirekt durch ein Wasserbad erhitzt. Danach wird er sofort in Flaschen oder spezielle Kanister, so genannte „Bag in Box“-Systeme abgefüllt. Diese haben ein Volumen von fünf oder zehn Litern. Aus den Behältern kann dann über einen Zeitraum von bis zu zehn Wochen Saft entnommen werden, ohne dass dieser schlecht wird.

Ebenso wie das Keltern von Apfelwein können auch Nicht-Mitglieder ihr Obst im Kelterhaus verarbeiten lassen. Dabei wird vom Verein ein geringer Obolus eingefordert. „Und die Leute müssen natürlich selbst mithelfen“, macht Rzeznik



Erster Testlauf: Bernd Scheliga vom Obst- und Gartenbauverein an der Pasteurisiert-Anlage. Foto: privat

klar. So kostet das Keltern der Äpfel 17 Cent pro Liter, insgesamt 34 Cent pro Liter sind es, wenn der Saft auch pasteurisiert wird. Die „Bag in Box“-Systeme werden vom Verein zum Selbstkostenpreis abgegeben. Aus technischen Gründen ist nur die Verarbeitung von Äpfeln, Birnen oder Quitten möglich.

Das beliebte Kelterfest ist am kommenden Sonntag. Los geht es ab 11 Uhr rund um das Kelterhaus an der Aubachhalle. Wie in den vergangenen Jahren gibt es frischen Most, Strinzer Apfelwein, Forellen, Reibekuchen, frisches Obst und Honig vom Imker. Zudem

wird für die Kinder eine Hüpfburg aufgebaut werden, gibt es Informationen rund um den Apfel sowie eine Oldtimer-Traktorenschau. Nachdem es im vergangenen Jahr wegen des starken Besucherandrangs zu Wartezeiten bei der Essensausgabe gekommen ist, wird der Obst- und Gartenbauverein in diesem Jahr die Essensausgabe neu regeln. Der Erlös des Kelterfestes wird zur Fertigstellung der Küche und des Vorratsraums im Kelterhaus verwendet.

Anlässlich des Kelterfestes fahren die Hohensteiner Busse am Sonntag bereits ab 13 Uhr. ► www.og-strinz.de