

# *Presseinformation*

*BUND Naturschutzzentrum Westlicher Hegau*

## **Apfelsaft mit mobilem Pasteurisierungsgesät haltbar machen**

Die Obstsaison und die Apfelernte beginnt. Passend dazu bietet das BUND-Naturschutzzentrum in Gottmadingen wieder zwei mobile Pasteurisierungsgesäte an, um eigenen Apfelsaft haltbar zu machen. „In der Hochsaison sind die Gesäte gut ausgelastet, man sollte rechtzeitig das Pasteurisierungsgesät reservieren“, erklärt Joachim Geyer für die Erika und Walter Männel Stiftung, die die Gesäte betreibt. Mit Hilfe des Gesäts kann man in einer Stunde auf komfortable Weise etwa 80 bis 100 Liter Saft pasteurisieren. Das Gesät passt in jeden Kofferraum und kann bequem von zwei Personen getragen werden.

Passend dazu wird das sogenannte Bag in Box System angeboten. Dabei handelt es sich um sterile Plastikbeutel mit 5 oder 10 Liter Fassungsvermögen, in die jeder Nutzer den pasteurisierten Saft abfüllen kann, ohne Fässer anschaffen zu müssen. Jeder Beutel verfügt über einen Zapfhahn zum ausschütten und in vorgefertigten Kartonboxen kann der Saft gut und praktisch verpackt aufgestellt werden.

Erneut bieten Mitarbeiter des in Zusammenarbeit mit der Mosterei Beuren am Ried am Samstag den 12.10. mit 2 Gesäten ab ca. 8:00 Uhr auch die Möglichkeit seinen Saft bequem auch direkt in der Mosterei gemeinsam mit den BUND-Mitarbeitern zu pasteurisieren. Die Anmeldung hierfür erfolgt wie für die Mostereitermine selbst bei Helmut Müller unter Telefon 07736/373 zwischen 17:00 Uhr - 19:00 Uhr.

Bestellungen, weitere Informationen und Terminvereinbarungen zur Ausleihung des Pasteurisierungsgesäts sind über das BUND-Naturschutzzentrum Westlicher Hegau, Erwin Dietrich Straße 3 in Gottmadingen, Tel. 07731-977103, Fax 977104,

freiwillige.nsz.hegau@bund.net möglich. Für die Hauptsaison empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung. Unter [www.bund-hegau.de](http://www.bund-hegau.de) in der Rubrik Pasteurisierungsgesät gibt es weitere Informationen und vor allem auch einen Onlinekalender, aus dem man sehen kann, wann die Gesäte noch frei sind. Für BUND Mitglieder gewährt das Naturschutzzentrum 10% Rabatt auf den Mietpreis für das Gesät.

„Es hat in den Dörfern des Hegaus eine lange Tradition, dass man in der örtlichen Mosterei sein eigenes Obst pressen lässt und diese Tradition wollen

wir erhalten,“ erläutert Eberhard Koch den Grundgedanken der gesamten Aktion. „Most ist nicht mehr so gefragt wie früher, aber Apfelsaft aus den Streuobstwiesen ist ein unübertroffenes Qualitätsprodukt, das gerade auch in jungen Familien mit Kindern sehr geschätzt wird.“ Ihnen möchte der BUND eine preisgünstige und einfache Alternative aufzeigen, wie sie so wie früher durch Selbermachen einen Vorrat für den Winter anlegen können.

Die Streuobstwiesen mit ihrer hohen Bedeutung für die Tierwelt kann man langfristig nur erhalten, wenn auch ihr Ertrag genutzt wird. Aber wer hat dafür heute noch Zeit? Beim BUND macht man sich deswegen Gedanken, wie die Verwertung des Obstes mit möglichst geringem Aufwand bewerkstelligt werden kann. „Und da spielt das Haltbarmachen eine ziemlich Rolle,“ meint Eberhard Koch. „Deswegen wollen wir hier helfen.“

„Das ist doch auch spannend für die Kinder,“ ergänzt Joachim Geyer vom der Erika und Walter Männel Stiftung, „zusammen Obst auflesen, in der Mosterei beim Pressen zuschauen, den frischen Saft probieren und dann den Keller damit füllen. Wo können Kinder denn noch so schön mitkriegen, wie unsere Lebensmittel hergestellt werden?“



Bild:  
Sarah Hämmerle (links) und Annika Engesser mit dem Pasteurisiergerät und dem Bag in Box System zum bequemen Abfüllen des Apfelsafts.