

Tausende von Zentnern Obst werden gerettet

Obstbaubesitzer melden Rekordernte — Besuch in Hochspeyer

verslautern. Kein Apfel soll umkomme, keine Birne und keine Traube darf verderben. Unter dieser Parole arbeiten in den letzten Herbsttagen im Landkreis Kaiserslautern 15 neue kleine Süßmosteinrichtungen.

Der private Obstbaubesitzer kann diesem Jahr eine Rekordernte melden. Erweise sich Äpfel und Birnen selbst die Weintrauben an der Hausgartenmauer sind reichlich ausgefallen. Die einzelnen wie für den Erwerbsobst ist die Frage „Wohin mit dem Segen?“ ein wirtschaftliches Problem geworden. Der Marktabsatz reicht in keinem Falle ein Lager zu erleichtern. Selbst die besten, lassen sich weder verkaufen noch über Winter lagern.

Aus dieser Situation haben die örtlichen Obst- und Gartenbauvereine über Nacht in Selbsthilfe ein volkswirtschaftliches Verwertungsverfahren eingerichtet, das der ganzen Dorfgemeinschaft zur Verfügung steht. Mitglieder des Vereins stellen Raum und Zeit kostenlos für die kleine Süßmostkeller, die in Tag- und Nachtschichten Tausende von

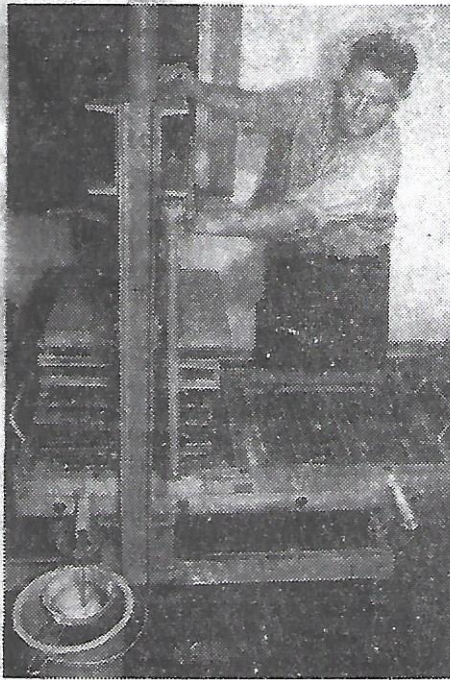
Äpfeln und Birnen, auch Trauben zu Süßmost (Obstsft) verarbeitet, zur Verfügung.

Das ganze Verfahren geht schnell und einfach vor sich. Wir haben in Hochspeyer in eine ausgeräumte Waschküche geschaut, aus der mit ein paar Handgriffen eine munter dampfende, nach reifen Früchten duftende Obstkelterei geschaffen wurde. 4500 Liter Obstsft, darunter 100 Liter Traubensaft, sind hier in wenigen Tagen hergestellt worden. Aus den umliegenden Ortschaften wurden Äpfel und Birnen angefahren, in Säcken, um als flüssiges Gold in Flaschen den Rückweg anzutreten. Das Verfahren ist unkompliziert und geht schnell vonstatten. Die Einrichtung in kleinerer Ausführung, schafft in einer Stunde 270 Liter. Ihre Benutzung wird im Lohnverfahren abgegolten.

Das Obst kommt zunächst in den Zuber zum Waschen und von dort in den „Krutzler“, zwei Walzen, die alles zerkleinern. Vom Krutzler kommt die unansehnliche Masse in die Doppelpackpresse, wo aus acht Lagen gekrutzeltem übereinandergestapeltem Obst der Saft gepreßt wird. Munter wie eine Quelle fließt die rotbraune Brühe, sie ist schmackhaft und gesund, in den Eimer. Aus einem Zentner Obst können unter Umständen bis zu 30 Liter Saft gewonnen werden.

Der rohe Saft wird abgefüllt und in den Hochbehälter geschüttet, von wo aus er durch einen Schlauch zur Pasteurierungsanlage geleitet wird. Das ganz Geheimnis des Entsaftens und Entkeimens ruht in der „Entkeimungsglocke“, einem Behälter, der in einem Wasserbassin hängt, das eine Hitze bis zu 75 Grad entwickelt, um die Vitamine nicht zu zerstören. An der Vorderfront befinden sich zwei Zapfstellen. Zu Füßen der Anlage steht ein drehbarer Apparat, in dem die Flaschen sterilisiert und auf dieselbe Temperatur wie der sterilisierte Saft gebracht werden. Wichtig ist, daß nur vorher peinlichst gesäuberte Flaschen in den Apparat kommen. Der Endvorgang ist das Abzapfen an zwei Hähnen, das Verkorken der Flaschen oder verkapseln mit Gummihütchen.

Die Anlage gehört in Hochspeyer, wie überall, dem örtlichen Obst- und Gartenbauverein. In Hochspeyer sorgen Martin Schwager und J. Barth für den reibungslosen Ablauf der meist bis in die späten Abendstunden sich hinziehenden Mosterei. Der Obstsft wiegt 45 Grad Oechsle. Ohne Zucker und ohne Wasser nennt man ihn „naturtrüb“, ein Zeichen, daß alle Vitamine noch enthalten sind und der Verbraucher sich neben dem Genuß noch ein altes, bewährtes Hausmittel auf Vorrat halten kann.



Obstpresse mit acht Lagen