

Obstpressen in Altdorf

Allgemeine Hinweise für die Benutzung der Obstpressanlage
(Stand 12/2019)

Ort	Die Press- und Pasteurisieranlage des Gartenbauvereins befindet sich am Sonnenring 30 in 84032 Altdorf (Otrembahalle)
Pressbetrieb	Der Obstpressbetrieb wird witterungsbedingt und wetterabhängig etwa von Anfang September bis Ende Oktober durchgeführt.
Anmeldung	Um lange Wartezeiten möglichst zu vermeiden, sollten Presstermine schon im Vorfeld bei Herrn Josef Kargl, Montags bis Freitag nur in der Zeit von 18 – 20 Uhr unter der Tel.Nr. 0871 48319593 , angemeldet werden. Nicht angemeldete Obstmengen oder deutlich über die Anmeldung hinausgehende Obstmengen können mit Rücksicht auf die nachfolgenden Anlieferer, erst zum Schluß verarbeitet werden.
Mitarbeit	Beim Pressbetrieb ist die Mitarbeit des Anlieferers erforderlich, z.B. beim <ul style="list-style-type: none"> - Einfüllen des Obstes in die Rätzmühle - Nach dem Pasteurisieren: Bereitstellen und verschließen der Flaschen. Um einen zügigen Arbeitsablauf zu gewährleisten, ist bei größeren Mengen, ab etwa 200 kg, ist eine weitere Person erforderlich.
Leistungsvermögen der Anlage	Es können stündlich bis zu 600 kg Obst verarbeitet werden. In der vollautomatischen Zentrifuge können stündlich bis zu 500 Liter vom „Grobtrub“ befreit werden. Der Saft gilt dann weiterhin als „naturtrüb“. Pasteurisierbetrieb: <ul style="list-style-type: none"> - Bei Abfüllung in Flaschen können stündlich 200 bis 250 Liter verarbeitet werden, - bei Abfüllung in Beutel (Bag in Box) kann etwa die doppelte Menge abgefüllt werden.
Saftausbeute	Die Saftausbeute beträgt ca.30 bis 35 Liter pro 50 kg. Obst. Obstsorte, Zeit der Ernte ect. sind maßgebend.
Obstanlieferung	Nur sauberes, gewaschenes Obst ist anzuliefern. Es darf keine Fremdbestandteile (Steine, Holz ect.) enthalten! Eventuelle Beschädigungen an den Maschinen und Geräten gehen zu Lasten des Verursachers. Fauliges oder wurmiges Obst wirken sich stark auf den Geschmack und die Haltbarkeit des Obstsaftes aus. Auch überreifes und mehliges Obst bringt nicht die gewünschte Saftqualität, verringert die Saftausbeute und verursacht Verzögerungen beim Pressen. Jeder Obstanlieferer erhält den Saft aus dem von ihm gelieferten Obst zurück. Mischen von Äpfeln und Birnen ist möglich und sinnvoll. Sonstige Obstsorten und Mischungen sind gesondert anzumelden und werden zum Schluß verarbeitet. Weintrauben werden nur an Samstagen, vormittags gepresst. Die Treber ist hier wieder mitzunehmen.
Saftbehältnisse	Zum Abfüllen von Gärssaft (Obstwein) sind am besten saubere Plastikfässer, Glasballone oder Holzfässer ect., zu verwenden. Süßmost wird nach dem Pasteurisieren (erhitzen auf ca. 80°C) in Glasflaschen abgefüllt.

	<p>Alle Flaschen mit Verschluss, einheitlicher Höhe, Größe und Flaschenhalsweite sind verwendbar.</p> <p>Nicht einwandfreie oder ungenügend gereinigte Flaschen beeinträchtigen die Haltbarkeit der Säfte. Bei auffälligen Unreinlichkeiten wird ein Abfüllen in derartige Behältnisse nicht durchgeführt.</p> <p>Eine Haftung des Vereins für die Haltbarkeit des Obstsaftes wird grundsätzlich abgelehnt.</p> <p>Neue Plastikfässer mit Zubehör, Saftflaschen und BIB-Behälter (Beutel und Karton) können auch günstig beim Verein erworben werden.</p> <p>Eine Rücknahme gebrauchter Flaschen findet nicht statt.</p>
Gebühren	<p>Saftpressen - Apfel/Birne: 15 Cent/Liter - Quitte: 20 Cent/Liter - Weintrauben:30 Cent/Liter</p> <p>Zentrifugieren: 5 Cent/Liter Pasteurisieren: 15 Cent/Liter Abfüllen in Bags: 35 Cent pro Bag Abfüllen in Flaschen: 45 Cent pro Flasche 5 Liter-Beutel: 1,00 €/Beutel 10 Liter-Beutel:1,30 €/Beutel</p>