

15. Sept. 2012 , Tag der offenen Obstpresse in Aufhausen, Gem. Berg

Herr Maier, 1. Vorstand vom Gartenbau- und Bienenzuchtverein Berg/ Aufkirchen war so freundlich, besonders für die Gartenbauvereine im Kreisverband STA eine Demonstration der Obstpresse in der aktiven Obsterntezeit vor zu führen.

Seit 1995 wird vom Aufkirchener Gartenbau- und Bienenzuchtverein Obst zur Erntezeit gepresst.

Dazu braucht man fünf aktive Helfer um den Betrieb reibungslos im Gang zu halten.

Natürlich alles ehrenamtlich.

Die Obstpresse ist jedes Jahr zur Erntesaison von August bis Oktober Dienstags und Freitag geöffnet. Ab 20 Kg Äpfel kann man seinen eigenen Saft pressen lassen. Es ergibt ca. 10 Liter.

Für diese Aktion muss man sich natürlich anmelden. Tel. 01711247767

Ansonsten gibt es dort 5 und 10 l Bags zu kaufen. Auch Apfelmost.

Und das aus der eigenen Region.

Nun zu dem Ablauf des Tages.

Bevor wir, die Mitglieder der Kreisverbands an kamen, konnte Herr Maier schon einen Seniorenausflug begrüßen, denn es war auch in der Presse bekannt gegeben.

An die 400 kg Äpfel waren bereits angeliefert worden als die Aufnahmen entstanden.

Herr Maier war bereits voll organisatorischer Patron der Obstpresse.

Er stellte uns das jüngste aktive Mitglied, Benedikt Leichmann vor. Dieser Junge war bereits in der Schule am Beet aktiv das der Gartenbauverein ebenfalls organisiert.

Heute hilft Benedikt hier!

Dafür bekommt er das Shirt des Vereins offiziell überreicht.

In der Zwischenzeit geht der Betrieb weiter.

Herr Talhammer schüttet die Apfel in das Waschbecken der Obstpresse; gleichzeitig kontrolliert er nach verfaulte wie auch Fremdkörper wie Steine usw.

Das gewaschene Obst geht durch die Presse.

Die nächste Station ist der oben sichtbare Maische-Trichter, hier wird noch einmal nach Fremdkörper wie Steine kontrolliert damit die Maische abgeleitet werden kann.

Herr Siegl

Der Saft gelangt in ein Bottich, die Maische wird extra abgeleitet und in einen Anhänger für die Jagt oder Bauern zur Tier-Verfütterung gesammelt. Heute hilft Benedikt Leichmann.

Der rohe Saft wird nun in den Pasteur geleitet und auf ca. 80 Grad erhitzt, von dort wird er manuell abgefüllt in ein steriles Plastik - Bag je nach 5 und 10 l Größen.

Am Pasteur, Herr Reisländer. Er Kontrolliert die Erhitzung je nach Bedarf, lässt er Saft dazu oder sperrt.

Am Pasteur ist ebenfalls manuelle Hilfe für die Abfüllung nötig. Die Beutel müssen mit dem Verschlussventil richtig eingelegt werden.
Ist ein sog. Pag voll, werden diese in einen Karton verpackt. Diese werden von einem weiteren Helfer entsprechend gelagert. Heute Thomas Ebert.

In der Aufkirchener Obstpresse kommen an Höchsttagen bis zu 800 Liter Saft zusammen

Es werden hier keine Reste gelagert, alles angelieferte wird verarbeitet.
Und hinterher wird die Maschine gereinigt, dieses dauert auch noch ca. 2 Std. Zeit.

Die Herren von der Obstpresse sind ein eingespieltes Team!

Allerhöchsten Respekt für den Einsatz an die Herren des Gartenbau- und Bienenzuchtverein, Aufkirchen

Vielen Dank an Herrn Ralf Maier für seine Information und Einladung des KV

Im Namen des Kreisverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V.

Manuela Dreyer, Geschäftsführung