

# Mitglieder-Information

## Sonderausgabe Apfelernte 2018



Aufgrund der frühen und ergiebigen Apfelernte in diesem Jahr haben wir uns bemüht, eine zusätzliche Möglichkeit auf die Beine zu stellen, die Äpfel zu verwerten. In Kooperation mit Lothar Berresheim (Landwirtschaft, Thür) nehmen wir am Samstag, den 29.9.2018, ab 9 Uhr, Äpfel an. Wir sammeln die Äpfel, bringen sie zur Kelterei Schwaab in Koblenz-Güls, die die für uns zu einem Apfelsaft aus Kottenheimer Äpfeln verarbeitet.  
 Zum Ablauf: Bringen Sie bitte Ihre reifen, verwertbaren Äpfel (mindestens 50 kg pro Abgabe) zu unserer Waage auf dem Gelände des Landhandels Geisen in Thür (Anfahrthhinweise siehe unten).

Wir wiegen dann die tatsächliche Menge und berechnen, wieviel Apfelsaft daraus gewonnen wird und bitten Sie um die Bezahlung (Vorkasse) für die Verarbeitung der Äpfel zu folgenden Preisen: **(Achtung Korrektur: Im Mitgliederbrief und im Mitteilungsblatt ist eine falsche Angabe genannt!)**

Aus **100kg Äpfeln** erzeugt die Kelterei Schwaab **72 Flaschen** Apfelsaft naturtrüb (Kottenheimer Sorte) á 0,7 Liter (insgesamt 50,4 Liter) zum Preis von 0,90 Euro je Flasche. Dies entspricht **64,80 Euro** für sechs Kisten bzw. 72 Flaschen ohne Pfand. Inklusive Pfand (10,80 Euro für 72 Flaschen und 6,90 Euro für 6 Kisten) ergibt sich somit ein Endbetrag von **82,50 Euro**. Umgerechnet auf 1 Liter kostet der Saft ohne Pfand 1,29 Euro. Umgerechnet auf die handelsüblichen 0,75 Liter Flaschen kostet der Saft ohne Pfand 0,97 Euro.

Bitte beachten Sie, dass wir vor Ort nur Barzahlung akzeptieren und Äpfel auch nur unter den zuvor genannten Bedingungen annehmen können. Sie erhalten dann einen Gutschein und können ihren Apfelsaft ca. zwei Wochen später im Thürer Bauernlädchen in der Fallerstraße 33 in Empfang nehmen. Wenn Sie Unterstützung benötigen, liefern wir Ihnen den Saft gerne auch nach Hause.

Eine Annahme der Äpfel direkt durch die Firma Schwaab in Kottenheim wird aufgrund veränderter Marktbedingungen nicht mehr angeboten. Wir sind dennoch froh, für Mitglieder und Nichtmitglieder unseres Vereins eine zusätzliche Möglichkeit zur Verwertung der vielen Äpfel in diesem Jahr geschaffen zu haben und freuen uns, einen Kottenheimer Apfelsaft zu erhalten.

Wer kein Interesse an eigenem Apfelsaft hat, sondern seine Äpfel nur verkaufen möchte, der hat u. A. diese Möglichkeit: **wöchentlich in Andernach** (Raiffeisen-Waren-Zentrale Rhein-Main eG, Auersbergweg 43, Samstags, 9-18 Uhr, Mindestmenge 200kg, - Sie erhalten mindestens 10€ je 100kg Äpfel. <https://www.haus-rabenhorst.de/apfel-annahme/>)



Die Fördergemeinschaft naturnaher Obstwiesen und -weiden GbR (Föno) führt in diesem Jahr wieder eine Sammlung von Streuobst (Äpfel und Birnen) durch. Diese findet am **Samstag, den 06.10.2018, 9-12 h, in Niederzissen**, Abfallwirtschaftszentrum, Industriegebiet Scheid statt. Für 100 kg Äpfel erhalten Sie 16 Euro (bei späterer Überweisung). Wir würden uns freuen, wenn auch Sie uns wieder mit guten, reifen Äpfeln beliefern würden. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, welche Menge Sie voraussichtlich liefern können. Das Obst muss eine gute Qualität haben, es wird vor Ort überprüft und gegebenenfalls aussortiert. Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung an: [christoph.vanberg@gmx.de](mailto:christoph.vanberg@gmx.de)

## Sonntag, 28.10.2018 - Obstpressaktion am Bürgerhaus in der Schulstraße durch die Mobile Obstpresse Westerwald!

Vorteile: 100% Saft aus wirklich 100% eigenem Obst (Äpfel und auch Birnen..), sofort gepresst, sofort zum mitnehmen!



**Kosten:** Preise für 3L ab 2,85€, das 5L ab 3,75€ und das 10L Gebinde ab 6,50€, alles zzgl. Kartonage  
**Ausbeute:** ca. 65% Saft - also z. B. aus 300 kg Äpfeln ca. 200 Liter Saft (200 Liter Saft kosten im 3L-Gebinde dann 190,85 € und im 5L-Gebinde dann 150€). Kapazität der Presse: ca. 1.500 kg je Stunde

### Anmeldung:

Es ist eine **vorherige Terminvereinbarung direkt mit der Mobilien Obstpresse erforderlich** - dies erfolgt nicht über den Verein! Achtung: Die Kapazität ist begrenzt.

Terminvereinbarung bei: Herr Junge - Telefon **0170/3838689** Email **info@obstbaumpflege-junge.de**

Sie erhalten einen festen Termin und vermeiden dadurch längere Wartezeiten am Presstag.

Natürlich kann es aufgrund von Über-Lieferungen zu Verzögerungen kommen. Daher ist es in jedem Fall ratsam, wenn sie Ihr Obst in Kisten oder Säcken sammeln und diese vorab wiegen. Bei größeren Mengen ist es hilfreich die Maße des Anhängers vorab zu benennen, in dem das Obst angeliefert wird.

**Vorbereitung:** Achten Sie beim Sammeln im Vorfeld darauf, Obst mit Faulstellen gründlich auszusortieren, da sich auch kleine Faulstellen sehr schnell auf das umliegende Obst ausbreiten können. Sortieren Sie bitte auch Blätter, Gras und Äste aus, da diese die spätere Verarbeitung behindert und die Keimzahl erhöhen können. Ernten Sie im Idealfall erst einen Tag vor Ihrem Termin, um die optimale Qualität Ihres Saftes zu gewährleisten.

**Ablauf am 28.10.:** Bitte erscheinen Sie am Presstag zum vereinbarten Zeitpunkt. Vor Ort bestücken Sie zunächst selbst das Förderband. Dadurch haben Sie noch einmal die Möglichkeit, faules und angeschlagenes Obst auszusortieren. Gerne können Sie - wenn vorhanden - auch verschiedene Obstsorten mischen. Dies erhöht die Aromenanzahl im Saft.

Mithilfe des Förderbandes gelangt das Obst nun in eine Waschwanne, wo es von Grasresten und Anhaftungen befreit wird. Anschließend wird es über eine Förderschnecke in die Rätzmühle transportiert, wo es schließlich zu feiner Maische zerkleinert wird. Von hier aus gelangt die Maische in eine Bandpresse, in der diese über mehrere Walzen ausgepresst wird. Der entstandene Trester wird in einem separaten Auffangbehälter gesammelt.

Der gewonnene Saft wird in einer Saftwanne mit Grobsieb aufgefangen und in einem geschlossenen System weitergeleitet. Zunächst passiert er die Filterstation, um letzte kleine Fruchtstücke zu entfernen. Im Anschluss wird er durch einen Rohr-in-Rohr-Wärmetauscher im Pasteur kurz und schonend auf ca. 78 Grad erhitzt, um die natürlich vorkommenden Hefen zu neutralisieren, da der Saft sonst in eine natürliche Gärung übergehen und Wein entstehen würde.

**Abfüllung/Verpackung:** Nach diesem Vorgang gelangt der fertig pasteurisierte Saft in den Abfüller, wo er auf Ihren Wunsch wahlweise in 3, 5 oder 10 Liter Bag in Box-Gebinde abgefüllt wird. Gerne füllen wir auch in von Ihnen gestellte, saubere 0,2-2 l Glasflaschen ab. Nach vorheriger Absprache füllen wir auch in unsere Standard- 0,75 l Einwegglasflaschen ab. Das Abfüllen in Bag-in-Box-Systeme hat unter anderem den Vorteil, dass sich, im Gegensatz zur Flaschenabfüllung, die Haltbarkeit im geöffneten Zustand auf ca. 3 Monate verlängert. Es besteht außerdem die Möglichkeit, Ihren Saft für die eigene Weinherstellung kalt in mitgebrachte Gefäße abzufüllen. Wir beraten Sie hier im Vorfeld gerne.

**Dauer:** Ab dem Bestücken der Anlage bis zur Fertigstellung ihres Saftes vergehen nur wenige Minuten. Daher können Sie ihren Saft direkt verladen.