



Hinweise zum Obstpressen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde unserer Obstpresse!

Bitte beachten Sie bei der Anlieferung folgende Hinweise:

- Nur sauberes und einwandfreies Obst anliefern: kein faules und überreifes Obst, da matschiges Obst sich kaum pressen lässt und der Saft nicht haltbar ist!
- Maximal 30 kg-Behälter zum Anliefern des Obstes aus Gründen des Arbeitsschutzes!
- Kommen Sie nach Möglichkeit bei größeren Obstmengen zu zweit, da der Transport vom Fahrzeug zur Obstpresse und zurück ansonsten für uns sehr aufwändig ist.
- Offene Behälter oder Raschelsäcke (Netz) verwenden, damit das Obst nicht zu faulen beginnt!
- Die Äpfel nicht lange lagern oder liegen lassen, d.h. nach Möglichkeit erst einen Termin vereinbaren und dann das Obst ernten!
- Genügend Kartons für den Abtransport des Saftes selbst mitbringen, damit die heißen Beutel sicher transportiert werden können! Beim Ziehen an den Ecken können die Nähte der heißen Beutel aufplatzen und der Saft verdirbt.
- Angemeldete Menge nach Möglichkeit nicht überschreiten, da sonst lange Wartezeiten entstehen!
- Aus organisatorischen Gründen ist ein Saftpresen ohne den Besitzer des Obstes leider nicht möglich!
- Beim Pressen von Quitten ist folgendes zu beachten:
 - kein Erhitzen des Saftes möglich
 - die Flaumhaare sind vorher sauber abzubürsten, da ansonst das Filterband verstopft und extra gereinigt werden muss.
 - Quitten unbedingt bei der Anmeldung mitangeben!
- Weintrauben bitte am Stiel lassen!
- Reiner Birnensaft ist kaum haltbar, da er zu wenig Säure enthält: Birnen am besten gemeinsam mit Äpfeln pressen.

Wir freuen uns schon jetzt auf Kommen und wünschen eine gute Obsternte.

Gabriele Laubert Gerhard Graell

Vereinsvorsitzende des Obst- und Gartenbauvereins Tirschenreuth e.V.