

## Liebe Mitglieder der OGV's in der Umgebung,



letzten Sommer konnten wir fast pünktlich zum Saisonstart unsere neue Mosterei in Holzmaden in Betrieb nehmen.

Als der Bericht „Es gibt saftige Neuigkeiten in Holzmaden“ im vergangenen August im Teckboten erschien, wussten wir noch nicht, ob eine Produktion in 2022 überhaupt möglich sein wird. Durch das große Engagement all unserer Handwerker konnte nach nicht mal 8-wöchiger Bauzeit der erste Saft in der neuen Halle gepresst und abgefüllt werden.

Wir sind dankbar, dass wir dieses Jahr entspannter in die Saison starten können.

Aufgrund mancher Nachfragen aus umliegenden Gemeinden – speziell auch von OGV - Mitgliedern - kam uns der Gedanke, unseren Betrieb für diesen Personenkreis kurz vorzustellen.

Unsere neue Mosterei befindet sich in 73271 Holzmaden, Wasen 2/1 – direkt neben dem Schützenhaus. Wir haben uns vor allem auf Kunden ausgerichtet, denen „Qualität vor Quantität“ geht.

Das Obst, welches von Ihnen angeliefert wird, wird im ersten Waschvorgang mittels eines Bürstenreinigungsmoduls gewaschen. Laub und Gras werden durch die Bürsten komplett entfernt. Vor und während dieses Reinigungsvorganges können Sie angefaultes Obst (zur Verbesserung der Saftqualität) auslesen. Danach fällt das Obst in ein weiteres Wasserbad, bevor es - kurz vor dem Mahlen – ein drittes Mal gereinigt wird.

Das saubere Obst wird anschließend durch eine Rätzmühle direkt auf die Packpresse gemahlen und mit Ihrer Hilfe für den Pressvorgang aufgeschichtet.

Bewusst haben wir uns vor nunmehr vier Jahren für eine Packpresse entschieden, um den Trübstoffgehalt im Saft so gering wie möglich zu halten. Der Saft kann somit direkt nach dem Pressen - ohne Sedimentation und Zentrifugation – nur mittels eines feinmaschigen Siebes direkt pasteurisiert oder als Rohsaft abgefüllt werden.

Für den Transport des Rohsaftes kann ab diesem Jahr ein 600 l Transportfass sowie Schläuche ausgeliehen werden. Das Fass hat einen Durchmesser von 1,06 m und ist ca. 1,13 m hoch. Es kann ohne Probleme auf einen Anhänger oder in einen Kleintransporter gestellt und festgezurrert werden.

Die Pasteurisierung erfolgt unmittelbar nach dem Pressen. Unser neuer elektrischer Pasteur hat eine Leistung von ca. 400 Litern / Stunde. Gerne füllen wir Ihren Saft in 3l, 5l oder 10l Bags ab. Anschließend können Sie Ihren Saft ins Auto oder den Anhänger laden und sofort mit nach Hause nehmen. Es ist keine zweite Anfahrt zur Abholung nötig. Außerdem sind Sie bei der kompletten Safterstellung mit dabei, sehen wie „IHR“ Saft hergestellt wird und legen dort mit Hand an, wo Ihre Hilfe nötig ist.

#### Weiter Hinweise:

- Den Trester entsorgen wir für Sie bei einem nahegelegenen Landwirt, welcher diesen unter die Silage mischt. So wird er noch als wertvolles Tierfutter verwendet. Ebenso versorgen wir Jäger und Förster in der Region, die den Trester für die kalte Jahreszeit für unser heimisches Wild einschlagen.
- Unsere neue Mosterei wurde - so weit möglich - aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt.
- Mit unsere PV-Anlage auf dem Hallendach erzeugen wir „grünen“ Strom, welcher für die Obstverarbeitung verwendet wird.
- Die Sauberkeit des Obstes und die Hygiene bei den Verarbeitungsmaschinen ist zur Saft- und Mostherstellung sehr wichtig. Dies soll sich auch in unserem Betrieb widerspiegeln.
- Da wir auch unser eigenes Obst verarbeiten, ist unsere Mosterei jährlich i.d.R. von Ende August bis Anfang November geöffnet. Der Samstag ist unser fester Most-Tag. In den Haupt-Erntewochen nehmen wir den Freitag und ggf. Donnerstag auch noch dazu.
- Wir verarbeiten Ihr Obst ab ca. 2 Zentnern zu wertvollem Direktsaft. Sie müssen also nicht große Obstmengen zusammenkommen lassen, um zu uns zu kommen, sondern können das jeweils reife Fallobst auflesen und verarbeiten. Gerne dürfen Sie uns mehrmals in der Saison „besuchen“. Die Verarbeitung von optimal reifem Obst erhöht die Saftqualität. Die Verarbeitung von überreifem und unreifem Obst sollte – wenn möglich – vermieden werden.
- Bei uns können Sie außer Äpfel auch Birnen und Quitten pressen. Somit genießen Sie das Jahr über nicht nur den eigenen Apfelsaft, sondern auch div. Mischsäfte von Ihrem eigenen Obst.
- Eine Terminvereinbarung per Telefon (07023 74 63 14) oder per Mail ([mosterei-jensch@gmx.de](mailto:mosterei-jensch@gmx.de)) inkl. der zu verarbeitenden Obstmenge ist zwingend erforderlich. Dadurch ersparen wir Ihnen und den nachfolgenden Kunden unnötige Wartezeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tanja und Matthias Jensch

