

# Presseinformation

22. August 2023



## Obstkolumne „Streuobst für alle“: Das Roßtaler Mosthaus

Werner Wiesinger, Walter Schatz und Christoph Günther vom Gartenbauverein Roßtal und Umgebung e.V. berichten über ihre Tätigkeiten im Roßtaler Mosthaus

Werner Wiesinger, Walter Schatz und Christoph Günther sind langjährige Mitglieder des Gartenbauvereins Roßtal und Umgebung e.V. und engagieren sich leidenschaftlich im vereinseigenen Mosthaus. Seit 2019 betreiben sie das Mosthaus in der Oberen Bahnhofstraße und verarbeiten Äpfel und Birnen zu schmackhaftem Saft oder Most.

Wie ist das Roßtaler Mosthaus organisiert?

W. Wiesinger, W. Schatz, C. Günther: Bei der Arbeit in unserem Mosthaus helfen insgesamt zehn Mitglieder des Gartenbauvereins mit. Wir wechseln uns dabei selbstverständlich ab, je nach dem, wie die einzelnen Personen Zeit haben. Beim Mosten sind wir in der Regel zu fünft. Außerdem gibt es noch jemanden, der für unser Termintelefon zuständig ist und die Termine mit zwei bis drei Wochen Vorlauf vergibt. Zu unserer Arbeit gehört neben dem Pressen der Äpfel und Birnen auch das Erhitzen des Saftes zur Haltbarmachung und das Abfüllen in Beutel oder Flaschen. Und zum Abschluss eines jeden Mosttages müssen wir unsere Maschinen noch gründlich putzen. Den Drester vergeben wir an Jäger und Schäfer, den sie zur Winterfütterung nutzen – über unseren „Abfall“ freuen sie sich immer sehr!

Ich habe Streuobst aus meinem eigenen Garten und möchte dies im Mosthaus verarbeiten lassen. Was muss ich dabei beachten?

W. Wiesinger, W. Schatz, C. Günther: Das Obst sollte auf jeden Fall nicht zu reif sein, sehr reifes oder sogar überreifes Obst presst sich einfach nicht gut. Ein Zentner Obst ergibt ca. 30 Liter Saft. Der Saft kann entweder in 1-Liter-Glasflaschen mit Kronkorken oder in 5-/10-Liter-Beutel abgefüllt werden. Beides kann man hier im Mosthaus kaufen, wobei man die passenden Flaschen jahrelang weiter verwenden kann. Diese müssen dann aber ordentlich sauber sein! Bei der Abfüllung in Flaschen können wir pro Stunde durchschnittlich 620 Liter abfüllen, bei der Abfüllung in Beutel mit 5 oder 10 Litern sind es im Durchschnitt 920 oder 960 Liter. Vergangenes Jahr haben wir pro Tag durchschnittlich 4.000 Liter abgefüllt und haben 34 Mosttage gearbeitet. Insgesamt haben wir 2022 also rund 136.000 Liter Saft produziert.

Welche Tipps haben Sie für mich, wenn ich einen besonders leckeren Saft haben möchte?

W. Wiesinger, W. Schatz, C. Günther: Für einen besonders schmackhaften Saft bietet sich eine Mischung verschiedener Sorten an, zum Beispiel mehrere Apfelsorten. Sehr empfehlenswert ist es auch, ein paar Birnen mit dazu zu mischen. Der Birnenanteil sollte aber nicht zu groß sein, sonst wird der Saft zu süß.

Was sollte ich bei der Haltbarkeit und Lagerung des Safts berücksichtigen?

W. Wiesinger, W. Schatz, C. Günther: Geschlossen sind die Flaschen und Beutel mehrere Jahre haltbar. Sobald die Flaschen geöffnet wurden, sollten sie innerhalb weniger Tage ausgetrunken werden. Der Saft in Beuteln hält auch geöffnet rund drei Monate. Wichtig dabei ist allerdings der sauerstoffdichte Abschluss des Ausgusses, das heißt der Saft muss am Hahn anstehen.

Zur Webseite des Gartenbauvereins Roßtal und Umgebung e.V.: [www.gartenbauverein-rosstal.de](http://www.gartenbauverein-rosstal.de)

Foto: Christoph Günther, Werner Wiesinger und Walter Schatz (v.l.) öffnen stolz die Türen des Roßtaler Mosthauses © Stadt Stein.