

Bürgerverein Höven



Einladung



Mostfest 2019

Am 22.09.19 veranstaltet der Bürgerverein Höven zusammen mit „Ollis Saftladen“ aus Oldenburg das **4.** Mostfest !

Ab 09.00 Uhr bis in den späten Nachmittag können Interessierte ihre eigene Apfelernte nach Höven – Zum Reitplatz 27 - bringen, um dort in einer Mobilten Mosterei seinen eigenen Apfelsaft pressen zu lassen.

Auch ohne Äpfel lohnt sich der Weg nach Höven. Kaffee, Kuchen, Bratwurst und diverse Getränke für kleines Geld warten auf viele Besucher, die den Weg vom Apfel zum Saft kennenlernen möchten.

Organisatorisches:

Interessierte, die aus ihrer Apfelernte gerne Most herstellen lassen möchten, melden sich bitte bis zum 22.09.19 bei O. Wilhelms telefonisch, unter 04407/9139526 (ab 16 Uhr) zur Veranstaltung an. Wichtig hierbei ist die Angabe des ungefähren Gewichts an Äpfeln, die Sie beabsichtigen mitzubringen. 80 Kg pro Pressvorgang sind Mindestmenge. Bei geringeren Mengen müssen gemeinsame Absprachen getroffen werden.

Die Äpfel müssen sauber sein, das heißt möglichst ohne Zweige, kein Gras oder Laub. Birnen oder anderes Obst wird nicht angenommen. Bitte keine eigenen Behältnisse zum Befüllen mitbringen.

Nach Rücksprache mit der Mosterei erstellen wir einen Zeitplan, aus dem hervorgeht, wann Sie mit ihren Äpfeln erscheinen können, um lange Wartezeiten zu vermeiden. Nichts desto trotz, sind Sie natürlich eingeladen, den ganzen Tag an unserem Fest teilzunehmen.

Die Kosten: 1 Euro pro Liter inklusive Verpackung Haltbarkeit geschlossen ca. 1 Jahr, geöffnet 4-12 Wochen

Fragen zum Ablauf, zu Mengen und zur Haltbarkeit

Info's unter:

www.hoeven.de und/oder www.ollis-saftladen.de

Bürgerverein Höven

Preisliste

Stand 25.08.19

Ollis` s Saftladen

Lange Straße 25

26122 Oldenburg

<https://www.ollis-saftladen.de>

Tel: 0441 – 21 70 64 03

Mobil: 0170 – 6 95 84 99

In den Gebieten Oldenburg Stadt, Oldenburg Land und Ammerland zahlt Ihr nur den Presslohn von € 1,-/L.

Ab 1000 L/Kunde reduziert sich der Presslohn auf € 0,80,-/L.
Anfahrt, Bag in Box, Betriebsstoffe sind inklusive!

Die Kartons sind wiederverwendbar.

Bei Wiederverwendung von Kartons werden 50 Ct/Karton gutgeschrieben.

Beispiel:

Ihr bringt 800 Kg Obst, ich erzeuge daraus 450 L Saft.

Die werden in 90 Kartons zu je 5 L abgefüllt.

30 Kartons habt ihr mitgebracht: € 450,- – € 15,- = € 435,-.

Bürgerverein Höven



Wie funktioniert es?

Die Presse/Verfahren

Die Presse ist eine sogenannte Packpresse. Die reine Maschinenleistung liegt bei 600kg/h. Bisher haben ich und meine Mitarbeiter allerdings die 400kg/h noch nicht überschreiten können. Aber vielleicht kommt das ja noch. Das Obst wird von Euch in einen Korb eingefüllt, und es muss das faulige Obst aussortiert sein. Blätter, kleine Äste und Ähnliches ebenfalls. Äpfel mit Druckstellen und braune Stellen können verarbeitet werden. Je frischer und knackiger das Obst, desto höher die Saftausbeute. Die beträgt ca. 50-60%. In der Späten Saison werden die Äpfel mürbe und die Saftausbeute schrumpft, daher: je früher, je besser. Das Obst wird über ein Förderband transportiert und dabei gewaschen. Dann fällt es in die Rätzmühle und wird zu einem Brei verarbeitet. Dieser wird durch einen dicken Schlauch gepumpt und in eine quadratische Form gefüllt, über die vorher ein Presstuch gelegt worden ist. Die Ecken des Tuchs werden umgeschlagen, die Form wird entfernt, und auf dieses eingetuchte Breipaket wird eine Holzgitter gelegt. Darauf wieder die Form, ein Tuch ein Brett usw. bis ein Stapel von ca. 80 bis 100 kg aufgeschichtet ist. Dieser Stapel oder auch Packen genannt, wird dann mit ca. 20t gepresst. Der kalte Saft wird dann auf knapp 80°C erhitzt, also durch Pasteurisieren haltbar gemacht und heiß in Bag in Box abgefüllt.