



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Apfelsaft aus eigenen Äpfeln

Christoph Mayer, Lohnpresse

Christoph Mayer presst Äpfel aus der Region zu frischem Apfelsaft. Apfelsaft schmeckt einfach am besten, wenn er frisch aus Äpfeln gepresst wurde. Wer viele Äpfel im Garten, aber keine Presse hat, kann zu uns kommen. In unserer Lohnpresse bekommen Menschen den Saft von ihren eigenen Äpfeln, schon ab 100kg. Unsere Kunden liefern die Äpfel bei uns ab, wir pressen den Saft in Absetztanks und füllen sie in Trinksäcke oder Flaschen.

"Durch das Pressen geben wir den alten Streuobstbäumen in unserer Region einen Sinn und so werden sie erhalten und gepflegt."

Uns ist die Pflege unserer Obstbäume sehr wichtig, denn wir haben eine großartige Sortenvielfalt von rund 170 Apfelsorten in unserer Heimatgemeinde Jaidhof. Die Anzahl der Obstbäume, und mit ihr die Anzahl der Apfelsorten, nimmt aber rasant ab. Deshalb ist jeder erhaltene Baum ein wichtiger Beitrag zum Ökosystem der Streuobstwiese. Das wichtigste ist, dass die faulen Äpfel sorgfältig von den gesunden getrennt werden. Denn bereits ein paar faule

Äpfel können den Geschmack der gesunden Äpfel verderben. Da wir in erster Linie Äpfel pressen, die frisch von Bäumen geschüttelt wurden, ist der Zeitpunkt des Pressens ebenfalls wichtig: Denn Obst, welches von Bäumen auf den Boden fällt, bekommt sichtbare und unsichtbare Schäden, die nach ein paar Tagen zu faulen beginnen. Deshalb bekommen unsere Kunden noch am selben Tag 100 Prozent frischen Apfelsaft aus ihren eigenen Säften. Bei 100kg sind das schon ungefähr 60 Liter Apfelsaft, eine ganz schöne Menge zum verbrauchen.
lohnpresse.at

Online seit 26.08.2021 (Aktualisiert: 21.03.2023)