

Dienstag, 12. September 2023, Werra Rundschau / Lokales

# Herbstzeit – Apfelzeit

## Äpfel und Birnen selbst keltern



Nichts geht über den Geschmack von Saft aus eigenem Obst. Am 2. Oktober kommt die mobile Saftpresse. Foto: privat

Siemerode: Die eigenen Äpfel und Birnen zu Saft verarbeiten? Das geht! In diesem Jahr kommt auf Einladung der Waldinteressenten Frieda eine mobile Saftpresse nach Meinhard-Frieda, Weinberghalle, Leipziger Str. 54.

Zum Mosten eingeladen sind alle Obstbesitzer. Interessierte können Montag, den 2. Oktober, eigene Äpfeln und hartreife Birnen mosten und ihren fertig abgefüllten Saft gleich mitnehmen.

Um Wartezeiten zu vermeiden, wird mit Angabe der Obstmenge (mindestens 80 Kilogramm) um Anmeldung gebeten bei Alexander Hempel, E-Mail: [hempel.alexander@t-online.de](mailto:hempel.alexander@t-online.de) oder Telefon 01 76 /5 10 74 58 ab 17 Uhr.

Das Obst wird gewaschen, in einem traditionellen Pressverfahren schonend entsaftet, bei 78 Grad pasteurisiert und trinkfertig nach Kundenwunsch in Fünf- oder Zehn-Liter-Saftboxen abgefüllt.

Als Faustregel gilt: 100 Kilogramm Obst ergeben bis zu 70 Liter Saft. Der naturtrübe Saft ist mindestens ein Jahr haltbar; im Anbruch bis zu drei Monate.

Weitere Informationen im Internet unter [mostgosch.de](https://www.mostgosch.de) oder unter Tel. 0 55 02 /9 10 96 22. red/salz