

# Neue Technik im Museum

## Mobile Saftpresse steht morgen für jeden bereit – Weiterer Termin ist am 19. Oktober

**Regen.** Wer aus seinen Äpfeln, Birnen oder Quitten einen natürlichen Obstsaft gewinnen möchte, der bekommt morgen, Donnerstag, im Niederbayerischen Landwirtschaftsmuseum Regen von Robert Trautinger und seiner mobilen Saftpresse professionelle Unterstützung.

Trautinger stammt aus Neukirchen bei Bogen. Im vergangenen Jahr hat er mit finanzieller Unterstützung durch das Förderprogramm LEADER des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) eine hochmoderne mobile Saftpresse angeschafft, mit der er nun im Bayerischen Wald seine Dienste anbietet. Museumsleiter Ro-

land Pongratz hat den umtriebigen Obstfachmann eingeladen mit seinem rund 1,7 Tonnen schweren Anhänger auch im Niederbayerischen Landwirtschaftsmuseum Station zu machen. Trautinger war von der Idee begeistert und wird am 21. September und am 19. Oktober jeweils ab 8 Uhr im Innenhof des Museums bereitstehen.

Die Presse ist vom Feinsten und erledigt alle Arbeitgänge vor Ort. Das Obst wird gewaschen, zerkleinert und ausgepresst, der Saft gefiltert, erhitzt (pasteurisiert) und schließlich abgefüllt. „Die Mindestmenge beträgt 50 Kilo pro Kunde“, erklärt Trautinger „das ist wichtig für die Kundentrennung.“ Aus 50 Kilo Äpfel werden dann etwa 30 Liter Saft gepresst. Der findige Obstpressen-Besitzer hat mit



**Diese 1,7 Tonne** schwere Obstpresse kommt zwei Mal nach Regen. – Foto: Pongratz

dem praktischen „Bag-in-Box-System“ (von drei bis 10 Liter Fassungsvermögen) ein moder-

nes Verpackungskonzept parat: Der Beutel und dessen Zapfhahn ermöglichen es, dass auch nach Anbruch keine Luft an den Saft gelangt. Der Beutel ist lebensmittelecht und ohne Weichmacher produziert, so dass er sich auch zur Heißabfüllung eignet. Das ermöglicht auch ohne Konservierungsstoffe eine längere Haltbarkeit (geöffnet bis zu 3 Monate, geschlossen bis zu 15 Monate) und der Saft kann platzsparend eingelagert werden.

Interessenten, die ihre Äpfel, Birnen oder Quitten (andere Obstsorten auf Anfrage) zu Obstsaft pressen lassen wollen, finden weitere Informationen unter [www.mobile-saftpresse-trautinger.de](http://www.mobile-saftpresse-trautinger.de) und können sich unter ☎ 0171 8160946 oder 09965 842179 ihren Abfülltermin in Regen sichern. – pon