

Frisch gepresster Apfelsaft im Museum

Regen. Kürzlich war Robert Trautinger aus Neukirchen bei Bogen im Landwirtschaftsmuseum Regen zu Gast, um mit seiner mobilen Saftpresse den Obstbaumbesitzern in Regen und seinem Umland seine Dienste anzubieten. Das Angebot wurde bestens angenommen.

„Ja, mei Liaba, des is a saubane Maschin!“ zeigt sich ein Ehepaar begeistert, als es im Innenhof des Museums seine Apfelernte vom Auto zur Obstpresse schleppt und dort in einen Auffangbehälter schüttet. Rund 1,7 Tonnen wiegt der Anhänger, auf dem sämtliche Apparaturen montiert sind. Alle notwendigen Arbeitsschritte führt die Maschine aus: Das Obst wird gewaschen, zerkleinert und aus-



Mit seiner mobilen Apfelpresse kommt Robert Trautinger ins Landwirtschaftsmuseum.

gepresst, der Saft gefiltert, erhitzt (pasteurisiert) und abgefüllt.

Aus 50 kg Äpfeln werden so etwa 30 Liter Saft gepresst und abgefüllt. „Museumsleiter Roland Pongratz hatte mich eingeladen und da hab ich mir gedacht, das probiern wir mal aus,“ berichtet der Obstfachmann. Am Donnerstag, 19. Oktober, macht er von 8-17 Uhr nochmal im Landwirtschaftsmuseum Station.

Weitere Interessenten, die bei der mobilen Saft-Presse gerne ihre Äpfel, Birnen oder Quitten zu kerngesundem Saft pressen lassen wollen, finden Informationen unter www.mobile-saftpresse-trautinger.de. Terminabsprachen unter ☎ 0171/8160946 oder 09965/842179. – bb