

# Im Museum: Von der Frucht zum Saft

## Mobile Obstpresse macht Station

**Regen.** Herbstzeit ist Erntezeit. Wer aus seinen Äpfeln, Birnen oder Quitten einen natürlichen Obstsaft gewinnen möchte, der bekommt am kommenden Montag, 23. September im Niederbayerischen Landwirtschaftsmuseum Regen von Robert Trautinger und seiner mobilen Saftpresse professionelle Unterstützung.

Robert Trautinger stammt aus Neukirchen bei Bogen und bietet seine Dienste nun an verschiedenen Sammelstellen im Bayerischen Wald mit seiner hochmodernen mobilen Saftpresse an. Museumsleiter Roland Pongratz hat den umtriebigen Obstfachmann auch heuer wieder eingeladen mit seinem rund 1,7 Tonnen schweren Anhänger im Niederbayerischen Landwirtschaftsmuseum Regen Station zu machen. Trautinger wird am 23. September sowie am 17. und 21. Oktober jeweils ab 8 Uhr morgens im Innenhof des Museums bereitstehen.

Seine Presse erledigt alle Arbeitsgänge vor Ort. Das Obst wird von ihr gewaschen, zerkleinert und ausgepresst, der Saft gefiltert, erhitzt und schließlich abgefüllt. „Die Mindestmenge beträgt 50 Kilogramm pro Kunde“, erklärt Trautinger „das ist wichtig für die Kundentrennung.“ Aus 50 Kilogramm Äpfel werden dann etwa 30 Liter Saft gepresst.

Der findige Obstpressen-Besitzer hat mit dem praktischen Bag-in-Box-System (drei, fünf oder zehn Liter) auch ein mo-

dernes Verpackungskonzept parat. Der Beutel und dessen Zapfhahn (VITOP-Verschluss) ermöglicht, dass auch nach Anbruch keine Luft an den Saft gelangt. Der Karton gibt dem Produkt Formstabilität und schützt den Inhalt vor mechanischen Einflüssen und Lichteinfall. Das ermöglicht auch ohne Konservierungsstoffe oder andere Zusatzstoffe eine längere Haltbarkeit.

Interessenten, die bei der mobilen Saftpresse gerne ihre Äpfel, Birnen oder Quitten (andere Obstsorten auf Anfrage) zu Obstsaft pressen lassen möchten, 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



**50 Kilogramm Früchte** verarbeitet die moderne Saftpresse zu 30 Liter Saft.

– Foto: Pongratz