

A Apfelsaft pressen (Mit Kernobstschneidemühle und Hydropresse)

1. Äpfel zwei Mal gründlich **waschen** und ggfs. faule braune weiche **Stellen rausschneiden**. (Wasserwechseln)
2. Äpfel im gelben **Schredder** häckseln. Ich benutzte die **Kernobstschneidemühle von Speidel** 2,2 kW und 1.200 kg/Std. Vorher bei gezogenem Stecker prüfen, ob keine Fremdkörper im Trichter liegen, Schnallen zwischen Trichter und Motor unten fest sind und eine saubere weiße Schüssel drunterstellen. Erst einschalten, dann nach und nach Äpfel reinschütten. Darauf achten, dass nichts verstopft. Vor dem Lösen von Verstopfungen Stecker rausziehen.
3. **Hydropresse vorbereiten**: Ich benutze die **Hydropresse 40 I Edelstahl von Speidel**. Presse über einen Bodengulli stellen. An sauberen Wasserschlauch anschließen. Sauberes Filtertuch sorgfältig einlegen (am Boden auslegen und Tuch zum späteren oben umschlagen überlassen). Großen sauberen Edelstahltopf unter den Auslass für den Saft stellen. Auf den Topf ein großes Sieb einhängen. Weiteren Topf zum Wechseln bereitstellen. Passende Topfdeckel bereithalten. Kontrollieren, ob der Gummibalg einigermaßen leer und das Ablassventil für das Gummibalgwasser geschlossen ist.
4. **Hydropresse füllen und schließen**: Apfelschredder einfüllen mit kleinen sauberen Obstschaufeln, Masse etwas verdichten, Filtertuch oben rüberschlagen, Deckel aufsetzen und mit Unterlegscheibe und Drehspindel fest verschrauben. Wasserzulaufhebel unten an Presse zunächst schließen.
5. **Saft pressen** : Wasserhahn an der Wand und danach den kleinen Wasserzulaufhahn unten an der Presse vorsichtig öffnen, dabei ist **WICHTIG** : Solange das Ventil der Presse im oberen Deckel reindrücken, bis alle Luft aus dem Gummibalg durch Wasser ersetzt ist. Sobald Wasser rausspritzt, loslassen. Relativ langsam den Druck aufbauen (soll die Ausbeute erhöhen). Den Druckaufbau am Manometer kontrollieren und laufend an dem unteren kleinen Wasserzulaufhebel regulieren (**3 Bar soll nicht überschritten werden**). Man kann und muss den Wasserzulaufhebel auch zwischendurch mal zumachen, kurz vor 3 Bar. Der Saft fängt an zu laufen, dadurch sinkt der Druck, den man dann wieder mit dem Wasserzulaufhebel etwas hochregulieren kann. Wenn der Saftfluss zum Ende kommt, kleinen Wasserzulaufhebel schließen. Großen Wasserhahn an der Wand kann man auch schließen.
6. **Hydropresse und Gummibalg leeren**: erst das Wasser mit dem unteren Ablasshahn aus dem Gummibalg in den Bodengulli ablassen, damit der Druck sinkt; dabei sollte man auch das Ventil oben im Deckel drücken öffnen, damit Luft reinströmen kann. Erst **DANACH**, wenn kein Druck mehr drauf ist, den Deckel der Presse öffnen, um den Trester rauszunehmen (—> Trester auf den Kompost oder für Schafernahrung in Fässer komprimieren (wer es kann und Verwendung hat), das Filtertuch einmal spülen und die Presse neu mit Trester füllen oder am Ende der Pressungen alles reinigen.

B Apfelsaft pasteurisieren und abfüllen (wenn man kein Spezialequipment hat)

1. Saft für wenige Minuten im großen Topf unter gelegentlichem Rühren auf 80 Grad erhitzen, nicht kochen lassen. Die Temperatur dabei mit dem Stabthermometer kontrollieren.
2. Gesäuberte Flaschen (ich nehme gerne VDF 0,7 l Flaschen) für ca. 10 Min bei ca. 100 Grad im Backofen sterilisieren. Saubere Deckel in hitzeresistenter Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und einige Minuten drin lassen. Neue Deckel nehmen, wenn alte verformt oder irgendwie dreckig oder beschädigt sind. Vorräte dazu in den Plastikkisten mit dem Obstverarbeitungszubehör im Küchenkeller, sonst neue nachkaufen. Besonders gut sind Verschlüsse mit einer Sollbruchstelle im Deckel, falls es doch mal zu Gärungen kommen sollte. Hier eignen sich z.B. "Vacu Vent plus vorgerollt", der Firma MW Wipperführt, erhältlich auch für Privatpersonen über die Firma GKE Verpackungen.
3. Pasteurisierten Apfelsaft aus dem Topf über eine große Kelle durch einen hitzeresistenten Trichter in die Flaschen abfüllen und verschließen. Dabei drauf achten, dass die Luft aus den Flaschen beim Eingießen rauskommen kann. Manche Trichter haben dafür eine äußere Rinne, bei anderen muss man beim Eingießen darauf achten, dass die Luft durch den Stutzen rauskommen kann, die Trichter also nicht volllaufen lassen. Im Küchenkeller liegt in den Kunststoffkisten mit dem Material für die Obstverarbeitung auch ein Trichter mit einstellbarer Füllstoppmechanik, damit der Flaschenhals immer gleich hoch gefüllt ist.
4. Etiketten herstellen (siehe Vorlagen auf meinem PC unter Daten Privat anja spass etiketten_rezepte). Aber erst aufkleben, wenn die Flaschen erkaltet sind und einmal äußerlich abgespült, falls Apfelsaft außen langgelaufen ist.

Anja Niezel

