

## **OBSTVERWERTUNG im Landkreis Roth „STREUOBST ERHALTEN“**

### **Mostereien, Brennereien, Obstversteigerungen.**

Die Verwertung von Streuobst ist wichtig für den Erhalt der Streuobstwiesen, die unsere fränkische Landschaft besonders im Bereich Spalt, Heideck und Thalmässing prägen. Nach- und Neu-pflanzungen sowie Pflegeschnitte sichern ihre Zukunft. Obstbaumschnittkurse und Informationsmaterial bieten die Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis sowie die Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege an.

### **Mostereien der Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis Roth**

Bitte melden Sie sich frühzeitig an -Wartezeiten werden nur durch gute Vorplanung umgangen. Geben Sie die Obstmenge nicht zu knapp an!

- 1. OGV Büchenbach**  
Anmeldung Roland Schmidt  
Montag bis Freitag ab 20:00 Uhr  
Tel.: 09171899377  
Vorstand Angela Bauer
- 2. OGV Dietersdorf**  
Anmeldung Bernd Kohlbauer Tel. 015238549882  
Vorstand Adolf Hauth Tel. 09116415340
- 3. OGV Eysölden**  
Anmeldung Renate Schwing  
Ganztägig erreichbar Tel: 09177 1225  
Saftverkauf Rudi Benda 09173/1501  
Vorstand Ursula Klobe, 09174/ 3271
- 4. OGV Heideck**  
Anmeldung Xaver Fiegl  
Montag bis Samstag von 8:00-9:00 Uhr und 17:30-19:30 Uhr  
Tel. 09177 1870  
Vorstand Georg Stengl, 09177/ 1729
- 5. OGV Hilpoltstein**  
Anmeldung Simone Andrack  
Montag –Freitag 14:00 bis 19:00 Uhr  
Tel. 09174 /2483  
Tel. Klaus Pitterle 091749669
- 6. OGV Roth**  
Anmeldung Walter Stapfer, 09174/3123  
Vorstand Walter Schönweiß, 016091812605

**7. OGV Spalt**

Anmeldung Hans Lang  
Täglich ab 17:00 -20:00 Uhr Tel. 0152 02748338  
Vorstand Josef Meyer 09172/ 8228

**8. OGV Thalmässing**

Anmeldung über Ulrike Kawall  
Montag bis Freitag 7:00 Uhr bis 8:30 Uhr sowie 18:00 bis 20:00 Uhr  
Tel. 09173 7944103 od. 0176 51668726  
Vorstand Alois Stadler 09173/ 795251

**9. OGV Unterreichenbach**

Anmeldung Mostwart Marc Metzler, 0172/ 8835972  
Vorstand Harald Hübner, 09122/4586

**10. OGV Wendelstein**

Anmeldung: Vorstand Heinz Burk, 09129/4631 und 0157/89061346  
Mostwart: Uwe Holm, 09129/8205  
Mostwart: Jürgen Schortmann, 09129/3253

## **Tipps für erfolgreiches Mosten - Wichtige Mostregeln: (AK Mosterei)**

### **Vor dem Mosten**

1. **Sauberes, reifes Obst** ist Grundbedingung für die Haltbarkeit und für schmackhaften und gesunden Apfelsaft – überreifes und faules Obst ist nicht zum Pressen geeignet! Giftige Schimmelpilze werden auch nicht durch die Erhitzung auf 80° abgetötet! „Den Apfel, den ich nicht mit Appetit auch essen kann, kann ich auch nicht mosten!“
2. **Genauere Mengenangabe bei der Anmeldung!** Die Terminvergabe beim Mosten verlangt eine ziemlich genaue Angabe der Menge in Zentnern, um Wartezeiten für die Nächsten zu vermeiden. Die Mengenangabe ist auch im maschinellen Bereich erforderlich, da bei Überlastung die Qualität nicht gewährleistet ist.

### **a) Saftabfüllung in Beutel oder (=Bag in Box oder „heiße Tüte im Karton“**

- **Vorteile der Saftabfüllung in Beutel:**
  - Der Plastikbeutel ist sauber und keimfrei!
  - Beutel so schnell wie möglich kühlen!!
  - Haltbarkeit: ungeöffnet mindestens 12 Monate
  - Der Saft im Beutel ist nach dem Öffnen noch 3 Monate haltbar
  - Tropffreie Entnahme ist – auch von Kindern – möglich
  - Der Karton ist wieder verwendbar.
- **Arbeiten mit dem „Bag in Box“:**
  - . Der gefüllte Beutel sollte mit Hilfe eines Trichters in den Karton eingesetzt werden
  - . Beim Einsetzen des gefüllten Beutels, wenn kein Trichter vorhanden ist, scharfe **Kanten am Karton** mit einem sauberen Tuch (z.B. Geschirrtuch) **abdecken**
  - . Die Öffnung des Auslaufhahns muss beim Einfügen des gefüllten Beutels in den Karton in Richtung Kartondeckel zeigen
  - Während der Zeit der Abkühlung nicht mehr als 1 gefüllten Beutel ohne Karton übereinander lagern (Sonst können Verfärbungen und Geschmacksbeeinträchtigungen des Safts entstehen!)
  - Vor der ersten Saftentnahme die Sicherung am Entnahmehahn entfernen
  - Zur Saftentnahme den Karton zum Hahn geneigt (Schräglage – hinten höher als vorn) ablegen – die Hahnöffnung zeigt dabei nach unten
  - Einen falsch in den Karton eingeführten Beutel nicht herausziehen, sondern den Karton stürzen
  - . Nach dem Öffnen den Karton **nicht schütteln oder aufstellen!**
  - **Vorsicht am Lagerort:** Achtung Mäuse können Karton und Beutel anknabbern, scharfe Kanten können Löcher verursachen.

## **Obstbaumversteigerungen im Landkreis** *Zeitraum meist Ende August/Anf. September*

### **Bereich Marktgemeinde Thalmässing**

1. Kernort Thalmässing  
Gemeindeverwaltung Thalmässing  
91177 Thalmässing (09173/909-14)
2. Ortsteil Eysölden  
Herbert Enzenhöfer  
Eysölden M 22, (09173/ 795350)
3. Ortsteil Stauf  
Martin Hauke  
Stauf 32, (09173/78967)

### **Weitere Versteigerungen**

**Obstbäume an Kreisstraßen der Tiefbauverwaltung** Landratsamt Roth: Eysölden,  
Steindl, Ober und Untermässing, Offenbau  
(Info Leiter Bauhof Hilpoltstein: Stefan Distler 09171 81-2150)

### **Bereich Gemeinde Heideck**

Obstbaumversteigerung über den OGV Laibstadt  
Vorstand Markus Harrer

### **Obstbörse Kreisfachberatung und Kreisverband für Gartenbau und Landespflege**

Alle 2 Jahre, zuletzt 2022, am 2. Sonntag im Oktober mit Verkauf, Sonderausstellern und vielen Aktionen „Rund ums Obst“ durch die Obst- und Gartenbauvereine.  
Info Kreisfachberatung (09171/811 411).

## Brennereien im Landkreis

1. **Getränke-Lukas, eigene Schnapsbrennerei**  
Allersberg, Sudetenstr. 2, (09176/ 7215  
Ankauf v. Obst, Anlief. von Maische nach telef. Anm.
2. **Hausbrennerei Gräfensteiner, Büchenbach,**  
Schwabacher Str. 10, 09171/1490 oder 87343
3. **Eduard Schmidt, Edelbrennerei und Lohnbrennerei**  
Heideck, Selingstadt. 27, (09177/1642 oder 0171/30 16 314,  
email: info@edelbrennerei-schmidt.de  
Anlieferung von Obst oder Maische nach telef. Anm.
4. **Brennerei Fischer,**  
Rohr - Gaulnhofen 5,  
(09876/269, Anlief. von Maische nach Anm.
5. **Anton Walther, Spalt - Großweingarten,**  
Hintere Dorfstr. 51, (09175/437,  
Obst oder Maische nach telef. Anm.
7. **Eduard Scheuerpflug, Schwabach - Dietersdorf,**  
Alte Dietersdorfer Str. 26, (0911/63 283 92,  
Obst oder Maische nach Anm.
8. **Manfred Winkler, Gustenfelden Obstbau**  
Dorfstr. 2, Rohr-Gustenfelden, (09122/85519)

## Was geht sonst noch mit Obst – außer Saft und Destillat:

- Dörren (Apfelchips)
- Rumtopf, Kandieren,
- Backen
- Liköre,
- Wein, Beerenweine,
- Apfelessig
- Gummibärchen aus Apfelsaft
- Marmeladen und Gelees
- Einwecken
- Apfelmus
- Chutneys