

16. 9. 2020

Der Most-Express kommt!

Kreis – Der Most-Express kommt im Herbst wieder in die Region. Interessierte können im September und Oktober an sechs Standorten ihre Äpfel und Birnen zu naturtrübem Saft verarbeiten lassen und diesen in Fünf- oder Zehn-Liter-Saftboxen gleich wieder mit nach Hause nehmen. Jeder Kunde erhält garantiert den Saft von seinen eigenen Früchten. Es sollten mindestens 75 Kilo Obst angeliefert werden. Die Äpfel oder Birnen werden gründlich gereinigt, danach zerkleinert und in einer Bandpresse langsam unter hohem Druck entsaftet. 100 Kilo Obst ergeben ungefähr 65 bis 70 Liter

Saft. Eine Pasteurierungsanlage erhitzt den Frischsaft schonend auf 78 Grad Celsius,

anschließend wird der heiße Saft sofort abgefüllt. Ungeöffnet ist er mindestens ein Jahr

haltbar, nach dem Anbruch bis zu drei Monate. An diesen Tagen ist der Most-Express in der Region: 17. September, Banteln, Rittergut Blockgrube; 22. September, Bockenem, Bormanns Hofladen; 1. Oktober, Eime, Altes Backhaus; 4. Oktober, Groß Escherde, Hof Pregler; 7. Oktober, Betheln, Grillhütte; 14. Oktober, Gerzen, Baumschule Kluge.

Um die Kunden möglichst ohne Wartezeiten bedienen zu können, bitten die Betreiber um Terminabsprache unter Telefon 0176/77041365 oder unter www.most-express.de.



Fachleute: Hans-Joachim Wünsche (links) und Michael Bornemann.