

# Die Apfelsaftthaltbarmachung und Lagerung im PE-Beutel

## “Bag in Box” = Beutel in der Schachtel

### Betriebsanleitung:

1. Den frisch gepressten Apfelsaft nach dem Mosten zuerst noch mind. 10 Stunden in einem separaten Gefäß (z. B. Motfass) zwischenlagern, damit sich der Saft noch vor dem Erhitzen sich von den groben Trübstoffen trennen kann, Nach den 10 Absetzstunden, den nun fast klaren Saft möglichst ohne die abgesetzten Trübstoffe in ein großes Gefäß umfüllen und auf 80°C erwärmen. Dies können Sie:
  - a) in einem Edelstahlfass mit einem großen Tauchsieder machen, oder
  - b) mit einem großen Einkochautomat mit Auslaufhahn und mit einstellbarem Temperaturregler, oder
  - c) mit einem sehr großen Kochtopf mit ca. 30 Litern Inhalt, zB. auf dem Elektroherd.
2. Überprüfen Sie, ob der Saft in dem großen Gefäß 80°C hat und rühren Sie ihn mit einem Kochlöffel zuvor auch mal gut um.
3. Hahn vom Saftbeutel nun abziehen und an einem sauberen Ort gut greifbar ablegen.
4. Den Saftbeutel im Beutelhalter fixieren. Der Beutel sollte dabei auf einer Holz- oder Kunststoffplatte aufliegen, damit er beim Befüllen nicht so schnell abkühlen kann.
5. Den Beutel nun mit dem heißen Saft zügig vollaufen lassen. Überfüllen Sie den Beutel nicht, da er sonst nicht mehr in den dazugehörigen Karton passt, denn z. B. in einen 10 Liter Beutel könnte man ohne Probleme rund 13 Liter Saft einfüllen. Die übrige Luft im Beutel danach mit einer Hand aus dem Beutel drücken und mit der anderen Hand den Hahn in die Beutelöffnung ganz rein drücken.
6. Eventuelle Saftreste auf dem Beutel oder am Hahn mit heißem Wasser wegspülen. Fertig. Der Beutel braucht nicht gedreht werden nach der Heißabfüllung (wegen der Hahnsterilisation) Heiße Beutel nicht am Hahn ziehen, sonst könnte sich eventuell der Spund ablösen.
7. Nun jeden Beutel am besten einzeln abkühlen lassen und später dann in Kartons oder Kisten verpacken. (Auf scharfe Kanten aufpassen).
8. Lagerung: Die leeren und vollen Beutel kühl, trocken, dunkel und gut geschützt vor Katzen und Mäusen aufbewahren.
9. Haltbarkeit der Säfte im Beutel
  - a) Saft aus säurereichem Streuobst ca. 12 bis 16 Monate
  - b) Saft aus säurearmen Tafelobst ca. 6 bis 12 Monate, hohe Luft-

feuchtigkeit im Lager und Kondenswasser am vollen Saftbeutel verringern die Haltbarkeit des Saftes auf ca. 3 Monate. (Pilzbildung im Beutel)

### Verbrauch/Zapfen:

Den Saft immer nur liegend aus dem Karton zapfen, da sonst Luft in den Beutel eintreten kann. Gär- und Schimmelgefahr! Ein angezapfter Beutel hält problemlos mind. 2 Monate, ohne zu gären, oft noch länger. Entsorgung: Der leere Beutel kann auf dem Wertstoffhof abgegeben werden oder in den Müll zur Verbrennung gegeben werden. Der Beutel ist aus umweltfreundlichem PE, d.h. er verbrennt ohne Schadstoffe.

Den besten Apfelsaft gibt es:  
1. Wenn man ca. Mitte Oktober aus vielen verschiedenen Apfelsorten einen Saft macht.  
2. Wenn die Äpfel fast vollreif sind (braune Kerne haben), d.h. wenn die Äpfel ohne zu schütteln von selbst vom Baum gefallen sind und in der Obstwiese am Boden verstreut noch 7 bis 10 Tage nachreifen konnten.  
3. Wenn keine fauligen und angefaulten Äpfel gemostet werden.

### Vorteile für Bag in Box

- rationell: Keine Flaschenreinigung mehr nötig.
- platzsparend: Die Beutel können in Kartons oder in Kisten verpackt werden und sind somit gut stapelbar und leicht verstaubar.
- praktisch: Der Apfelsaft kann geschickt transportiert werden. Man kann den Saft darin auch weiterverschenken oder weiterverkaufen.
- Der Apfelsaft bleibt etwa 15 Monate im Beutel haltbar. Bereits angezapfte Beutel halten problemlos noch 2 bis 3 Monate, weil sich der Beutel beim Zapfen zusammenzieht. (Kein Lufteintritt von außen möglich).
- Der Beutel besteht aus lebensmittelechtem und umweltfreundlichen Polyäthylen (PE), das bei der Müllverbrennung schadstofffrei und energierückgewinnend verbrennt wird. Der Kunststoffbeutel enthält keinerlei Schwermetalle, keine Weichmacher und keine Umwelthormone.
- umweltfreundlich: Der Apfelsaft kann jetzt auch regional und sehr günstig von jeder kleinen Dorfmosterei und von jedem Privatmann selbst einfach haltbar gemacht und abgefüllt werden, ohne lange Transportwege.
- Das System Bag in Box ist neben den Edelstahlsüßmostfässern eine weitere, sehr gute Chance für den Erhalt der heimischen Obstwiesen, sowie eine Wiederbelebung der kleinen Dorfmostereien.