

zum Birnen keltern und zu der Obstqualität

- **Birnen können nur hartreif gepresst werden (Sortenspezifische Frucht reife, wie geerntet zur Einlagerung als Tafelobst)**
Weiche und zu reife Birnen sind nicht pressbar und haben keinen Saftertrag.
- **Bereits am Boden liegende Früchte müssen vor dem Abschütteln und Sammeln der Früchte des Baumes beseitigt werden,** da diese meist durch Obstschädlinge befallen sind oder vom Baum vorzeitig wg. Überbehang oder Trockenheit abgestoßen wurden.

***Das gilt natürlich auch für Äpfel,
Quitten, Mispeln und Speierlinge!***

Sie haben die Qualität Ihres Saftes in der Hand!

- Sammeln Sie die Äpfel **nicht früher als 3 Tage** vor dem Keltertermin
- **Bitte pflückreifes Obst mitbringen**, beim reifen Apfel löst sich der Stiel leicht vom Ast und die Kerne sind braun
- Kleine **Druck- und Schorfstellen** beeinträchtigen die Qualität nicht
- **Überreifes Obst** hat eine geringere Saftausbeute und viel Trub
- **Unreifes Obst** bringt wenig, sowie herben, geschmacklosen Saft
- Bei **über/unreifen und verschmutzten Früchten** verringert sich zudem die Haltbarkeit des Saftes wesentlich
- **Faules, schimmeliges, verschmutztes Obst ist auszusortieren**