

Mostherstellung

1. Äpfel waschen

Die Äpfel müssen zuerst mal gewaschen werden.

2. Äpfel schreddern: Maische

Damit die Äpfel ausgepresst werden können, müssen sie zuerst zerkleinert werden. Dabei werden die Äpfel ungefähr so wie bei einer Bircherraffel klein zerrieben, mit Stiel, Kerngehäuse und allem drum und dran.

3. Maische pressen

Früher hat man die Maische in grob gewobene Tücher gepackt und zwischen Holzrosten in mehreren Schichten aufgestapelt. Eine riesige Schraubzwinge hat dann den Saft herausgepresst. Bei unserer modernen Mosti läuft die Masche, in immer kleiner werdenden Abständen, auf einem Band zwischen mehreren Rollen hindurch. So holt man das Maximum aus dem Apfel heraus.

4. Trester oder Träsch

Zurück bleibt der Trester, oder auch Träsch genannt. Das sind sämtliche Rückstände wie Schale, Kerne, Stiele und die bis aufs Letzte ausgepressten Obstfasern mit dabei. Dieser Rest geht als Dünger wieder aufs Feld, oder wird als Viehfutter weiterverwendet.

5. Saft filtern

Bevor der frisch gepresste Saft in den Tank fließt, läuft er durch einen Filter. Das sieht im Inneren aus, wie ein ganz enger Kamm aus Metall, der die feinen Partikel herausfiltert. Damit wird der Most etwas weniger trüb.

Nun ist der Most fertig. Frisch gepresst und unpasteurisiert, sollte der Most innerhalb von 2-3 Tagen konsumiert werden. In dieser Zeit sollte er unbedingt gekühlt aufbewahrt werden. Bei Glasflaschen unbedingt den Deckel offen lassen. Der unpasteurisierte Most kann gären und im dümmsten Fall fliegt einem plötzlich die Flasche um die Ohren.

6. Pasteurisieren

Beim Pasteurisieren wird der Frischsaft auf ca. 75 Grad Celsius erwärmt und in noch heissem Zustand in geeigneten Gefäßen luftdicht verschlossen. Durch die Hitzeeinwirkung werden Mikroorganismen wie Schimmel, Hefe oder Bakterien abgetötet. Pasteurisiert hält der Apfelsaft bis zu 1,5 Jahre.