

Vom Apfel zum Saft – naturtrüber Apfelsaft aus dem Markgräflerland

Dieser naturtrübe Apfelsaft wird von einer Bürgergruppe im Markgräflerland, erzeugt. Hier pflegt und erhält man weit über 100 Obstbäume unterschiedlicher, sehr alter Sorten. Wer kennt heute noch die „Champagner Renette“ oder den Bohnapfel? Außer Leimringen wird keinerlei Pflanzenschutz oder mineralischer Dünger eingesetzt.

Die Äpfel werden bei der Ernte nicht mit Gewalt heruntergeschüttelt, sondern man wartet, bis sie ideal reif sind. Sie werden dreifach von Hand verlesen und in einem Familienbetrieb vor Ort vitaminschonend pasteurisiert.

Die Mischung der Sorten und die Garantie, dass kein brauner Apfel in den Saft kommt, ergibt einen heute fast unbekanntem, vollmundigen Geschmack. Der originalversiegelte 5-Liter Karton hält sich (stehend gelagert) mindestens zwei Jahre. Angebrochen werden sollte der Karton erst, wenn er seinen endgültigen, ruhigen Standplatz gefunden hat. Nach dem Öffnen nicht wieder transportieren! Auch dann hält sich der Saft mehrere Monate, da keine Luft in das Innenleben eindringen kann. Eine Kühlung ist nicht notwendig.

Achtung: Säfte sollten Kindern nur als Schorle in einem Mischungsverhältnis von mindestens drei Teilen Wasser und einem Teil Saft angeboten werden. Weitere Informationen finden Sie in dem Kleinstkinder Sonderheft „Ernährung & Gesundheit“.

Die Bürgergruppe „Most und Mehr“