



Hinweise zum Pflücken, zur Haltbarkeit, zur Lagerung

Äpfel zum richtigen Zeitpunkt ernten:

Nur ein reifer Apfel kann sein ganzes Aroma entfalten

Zu langes Warten verringert die Haltbarkeit Ihres Saftes

Wann ist ein Apfel reif?:

1. Sie heben einen Apfel leicht an. **Löst sich der Stiel leicht** vom Ast ist dies ein Zeichen der Reife.

Schneiden Sie einen Apfel durch. Sind die Kerne braun ist dies ein Zeichen der Reife. Beachten Sie bitte:

Ein reifer Apfel hat braune Kerne, aber braune Kerne machen noch keinen reifen Apfel! Denn angeschlagene Äpfel werden oft notreif, die Kerne werden braun und der Apfel fällt vom Baum. Das ist der sogenannte Vorernte-Fruchtfall. Der Baum trennt sich von schlechten Äpfeln.

1. Schneiden Sie sich ein Stück vom Apfel ab. Der **Geschmack** ist das Entscheidende!
Schmeckt der Apfel, schmeckt auch der Saft!

Gepflückt oder geschüttelt? Dem Saft ist es egal!

- Wenn Sie feststellen, daß Ihre Äpfel reif sind, können Sie diese vom Baum pflücken. Dies ist die sauberste und schonenste Erntemethode. Es ist Ihr Saft!

andere Methode geht so:

- **Sie warten den Vorernte-Fruchtfall ab. Dann werden die gefallen Äpfel weggeharkt, der Rasen unter dem Baum wird**

gemäht und abgefahren. Jetzt können Sie in Ruhe abwarten, dass die reifen Äpfel fallen. Ist ein guter Teil der Ernte gefallen, können Sie durch schütteln den Rest der Äpfel überzeugen, dass der Termin für den Obst-Ex-Press gekommen ist. Jetzt nur noch aufsammeln und los! **Halt! Vorher einen Termin holen!**

Säfte aus verschiedenen Tafelapfelsorten, vielen Frühäpfeln oder überreifen Äpfeln nur 9-12 Monate genießbar bleiben.

Haltbarkeit BaginBox

- **Saft aus spätreifen Apfelsorten** (hoher Säureanteil) hält sich **12-15 Monate**, manchmal auch länger.
- **Saft aus frühen Sorten und Tafelapfelsorten** (niedriger Säureanteil) hält sich **9-12 Monate**.
- Birnensaft hält 3-6 Monate.
- **Kühle, dunkle und trockene Lagerung führt zur längsten Haltbarkeit.**
- Sehr **hohe Luftfeuchte** und **hohe Temperaturschwankung im Lager** kann zu **frühzeitiger Schimmelbildung** führen.
- **Angebrochen** hält der Saft 8-12 Wochen. **Vermeiden sie es den Saft in die Fensterbank zu stellen**
- **Haltbarkeit von Saft ist also abhängig von der kühlen und trockenen Lagerung.**
- **Lagerung der Säfte von 12 Monaten nicht zu überschreiten.**
- **Wichtig! Nach dem Anzapfen BiB nicht mehr bewegen!**