

Der richtige Reifegrad lässt sich an bestimmten äußeren art- und sortenspezifischen Merkmalen feststellen. So hängt z.B. bei unreifem Obst die Frucht noch fest am Baum und kann meist nur mit Gewalt abgerissen werden. Die reife Frucht hingegen verliert ihre feste Verbindung mit dem Fruchtzweig und die Früchte lassen sich mit einer Dreh- Knickbewegung leicht pflücken oder schütteln. Die Reife der Frucht ist auch durch Verkosten einfach festzustellen.

Bei Unreife: Sortenuntypische Fruchthärte, überhöhter Säuregehalt, geringe Fruchtsüße, wenig oder fades Aroma.

Bei Überreife: Weiches bis mehliges Fruchtfleisch mit abgebautem Säuregehalt, welches sich nachteilig auf alle Wertbestandteile auswirkt.

Die Sauberkeit des Obstes ist vor allem deshalb wichtig, weil im Schmutz massenhaft Mikroorganismen sind. Mit Erdresten behaftetes oder aufgerissenes Obst ist bereits mit einer hohen Keimzahl von Fäulnisregern belastet, die selbst durch unser Hochdruck-Reinigungsverfahren nur oberflächlich beseitigt werden kann. Sobald die Frucht Faulstellen aufweist oder mit Schimmelpilzen behaftet ist, muss sie weggeworfen werden.

Frische Druckstellen von Fallobst sind hiervon ausgenommen, solange noch keine Fäulnis eingetreten ist. Der Vorgang ist jedoch fließend.

Die giftigen Stoffwechselprodukte der Pilze - genannt *Mykotoxine* - befinden sich bereits in der ganzen Frucht und können selbst durch Kochen nicht zerstört werden.

Bei vermehrtem Verzehr von derartig belasteten Produkten können die Gifte Krebs erzeugen und Leber, Nieren, Herz, Haut und Nerven schädigen.

Druck: Reinbeker Hobbymosterei, 07-2003

Verwendete Literatur:

Römpp, Lexikon Lebensmittelchemie, 1995

Ernährungspraxis, Nr. 2, 1996

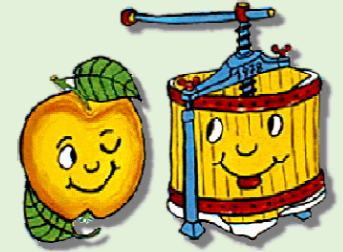
Reinbeker Hobbymosterei
Apfelsaftsorten
ungeschwefelte Obstweine



Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15
21465 Reinbek

geöffnet täglich von 9:00 bis 19:00 Uhr,
sofern jemand von uns anwesend ist.

Tel.: 040 - 722 18 98
www.hobbymosterei.de
reinbeker@hobbymosterei.de



Obst-
Annahme
2011

Reinbeker Hobbymosterei

Druck: 5.09.2011

Liebe Gartenfreunde,

nach vorheriger Terminabstimmung können Sie uns Ihr vollreifes Obst anliefern.

Wir eröffnen die Saison mit der ersten Obstannahme am Montag, den 5.09.2011 von 14:00 bis 18:00 Uhr und beenden sie voraussichtlich mit der letzten Obstannahme am Dienstag, den 1. November 2011 von 9.00 bis 12:00 Uhr.

Obstannahmen in der Saison:

Montag 14:00 bis 18:00 Uhr

Dienstag 09:00 bis 15:00 Uhr.

Bei der Anlieferung bestätigen Sie uns schriftlich, dass Ihr Obst frei von Schadstoffen ist (chemische Baumbehandlung, Standort an verkehrsreicher Straße oder sonst belasteten Standorten!)

Qualitätsmerkmale:

Das Obst darf nicht welk, frühreif oder überreif, nicht angefault oder aufgerissen sein. Es ist uns frei von Blättern und Zweigteilen anzuliefern.

Liefern Sie Ihr Obst bitte in offenen Behältnissen (Kisten, Wannen, Körbe, Kartons etc) an. In Säcken transportiertes Obst wird durch Druck und Reibung verletzt, so dass Mikroorganismen die Schürfstellen befallen und die Früchte schädigen. In Plastiksäcken wird dieser Befall noch zusätzlich durch Schimmelpilzbildung gesteigert. Das Obst ist also wenig tauglich. Siehe auch den Abschnitt „Qualitätsanspruch Obstannahme“.

Wir begrüßen es, wenn Sie uns Ihr Obst nach Sorten getrennt anliefern.
Eine Trennung zwischen Fall- und Pflückobst braucht nicht zu erfolgen.

Verrechnung:

Wir verrechnen Ihnen das Obst zu den unten angeführten Preisen. Mit der Verrechnungssumme können Sie nach freier Artikelwahl bei uns einkaufen oder sich den Betrag bar auszahlen lassen. Auf Wunsch wird ein Warengutschein mit einer Einlösefrist bis 6 Monate ausgestellt. Damit können Sie z.B. den Saft von Ihrer gelieferten Obstsorte kaufen, sofern die gelieferte Menge (ab ca. 150 Kg) als Sorte vorhanden ist.

Der in 1-Ltr-Flaschen nach Sorten abgefüllte Apfelsaft kostet 1,90 Euro + 25 Cent Flaschenpfand.

Wir verrechnen Ihnen für:

Äpfel: 0,27 €/KG

Birnen: 0,27 €/KG

Terminabstimmung

Wenn Sie Ihr Obst liefern wollen, stimmen Sie bitte den Liefertermin tel. mit uns verbindlich ab.

So weit möglich, nennen Sie die Sorte und die geschätzte Menge in Kg. Wir benötigen diese Angaben für die Beurteilung unserer Betriebsauslastung.

Bitte beachten Sie die o.a.Vorgaben. Sie sparen sich damit unnötige Aufwendungen.

Marianne und Wilfried Marquardt
5. September 2011

Qualitätsanspruch Obstannahme

Bei unserer Qualitätsbeurteilung achten wir nicht unbedingt auf die "äußere Schönheit", wohl aber auf den *inneren Wert* der Rohware. Das heißt: Auf ihre Eignung zur Safterstellung.

Als Fruchtsafthersteller sehen wir uns nicht in der Rolle eines Abfallverwerter.

Unreifes, krankes, mit Spritzmitteln behaftetes, überlagertes, verschmutztes oder beschädigtes Obst kommt für unsere Verarbeitung zu Fruchtsäften und Obstweinen nicht in Frage.



Wir wollen vollwertige Fertigerzeugnisse verkaufen und müssen hierfür vollwertige Rohware einkaufen. Qualität lässt sich in Fruchtsäfte und Obstweine nicht hineinproduzieren. Lediglich können wir die bereits in der Rohware vorhandenen Wertstoffe durch die Wahl geeigneter Herstellungsverfahren möglichst vollständig erhalten.