

Faktenblatt Mostobst

Anforderungen an Mostobst

Die Früchte müssen reif, frisch, gesund, und sauber sein

Reif

Je nach Sorte und Region schwankt der Erntezeitpunkt von August bis Ende Oktober.

Im optimalen Reifezeitpunkt

- ist der Fruchtzucker in maximaler Menge vorhanden.
- sind die Fruchtsäuren im optimalen Verhältnis.
- sind die Aromastoffe gut ausgebildet.

Dieser **optimale Reifezeitpunkt** lässt sich an Hand folgender Faktoren bestimmen:

- **Früchte lösen sich gut vom Baum**
- **Grundfarbe ist aufgehell**
- **Deckfarbe ist genügend vorhanden.**

Frisch

Mostobst soll immer baumfrisch verarbeitet werden.

- **Obst erst kurz vor der Verarbeitung auflesen.**
- **Obst nicht auf einem Haufen oder in Säcken lagern. Bei warmer Witterung kühlen.**

Die Saftausbeute nimmt durch die Lagerung ab, bei einzelnen Sorten ist diese Eigenschaft sehr ausgeprägt.

Gesund

Mostobst wird in der Regel geschüttelt oder es fällt einfach herunter. Dadurch gibt es an einzelnen Früchten Verletzungen. Besonders bei warmem Wetter ist die Vermehrung von Kleinlebewesen auf verletzten Früchten gross.

- **Heruntergefallenes Obst regelmässig auflesen und möglichst rasch pressen.**
- **Wenn noch Obst an den Bäumen ist, auch die verdorbenen Früchte einsammeln und entsorgen, es erleichtert die nachfolgenden Lesegänge.**
- **Nur gesundes Obst verarbeiten. Angefaultes Obst weist einen sehr hohen Besatz an Mikroorganismen (Hefen, Bakterien, Pilze) auf.**

Was man nicht mit Appetit roh essen möchte, gehört auch nicht ins Mostobst.

Sauber

Mostobst wächst am Baum und wäre so eigentlich von Natur aus sauber (Ausnahme z. B. an stark befahrenen Strassen). Es ist darauf zu achten, dass das Obst nicht schmutzig wird.

- **Kein Weidebetrieb unter den Bäumen, keine Verschmutzung mit tierischen Exkrementen.**
- **Saubere Transportgebilde**
- **Keinen Erdbesatz an Früchten. Keine Verschmutzung mit Gras und Laub.**