

**Bericht über Besuch in der Bohlinger –Dorfmosterei**

Am Freitag den 19.10.2018 versammelten sich ca 15 Fachwarte bei unserem Vereinsmitglied Reinhold Müller in seiner Dorfmosterei in Bohlingen Fabrikstraße 10.

Vor der Mosterei bzw. auf dem Hof herschte reger Fahrzeug und Personenverkehr. Einerseits durch uns und eben auch den Kunden verursacht. Klar Freitag - Nachmittag ab 16.00 Uhr will natürlich noch jeder Baumbesitzer seine Früchte in guten Saft umwandeln. Dazu dient natürlich auch die Mosterei.

Trotz der vielen Arbeit bot uns Reinhold ein herzliches Willkommen an.

In seiner Mostscheune stand schon der Hänger eines Kunden mit verschiedenen Sorten ausgereifter Äpfel in Kisten und Säcken verpackt.

Reinold zeigte bzw. erklärte uns nun die Gerätschaften die in seiner Mosterei verbaut sind. Der erste Hinweis war natürlich wie lange es schon seine Streuobstmosterei gibt. Er betreibt das Mosten bereits in der 3.Generation. Wie die Mosterei bzw. die Presse bei seinen Vorfahren ausgesehen hat konnte er an einem Modell im Masstab 1: 10 zeigen.

Nun aber zu den heutigen Gerätschaften. Als 1. Ist die Obstwaschanlage mit Förderschnecke zu nennen. Hier wird das ankommende Obst hinein geschüttet mit Wasserdüsen abgespritzt und dann per Elevator ca 2 m hochbefördert und der Gräzmühle zugeführt.

In der Gräzmühle wird das Obst fein geschnitzelt und fast zu Muß gemacht. Diese Pampe rutscht dann über einen Blechkanal in die Presswanne.. Hier wirkt nun Reinhold. Zuerst wird ein Holzrahmen mit ca 80 mal 80 cm mal 10 cm auf den Wannenboden gelegt. Darüber wird das Presstuch ausgelegt Über einen Schieber wird der Rahmen mit der Maische gefüllt. Das Presstuch zugefaltet, und der Rahmen entfernt . Jetzt wird auf dieses gefüllte Presstuch ein Blech mit gleicher Größe wie der Rahmen gelegt. Darauf kommt wieder der Holzrahmen ,das nächste Presstuch ,die Maische usw. bis zu 8 Lagen aufgelegt.

Als nächster Arbeitsschritt folgt nun das Pressen, dazu wird die gefüllte Presswanne unter den Hydraulikzylinder gedreht. Mit 4 Tonnen drückt der Hydraulikzylinder die Wanne nach oben an den Pressrahmen. Durch diesen Druck wird der Saft aus der Maische durch die Tücher gepresst und heraus kommt edler Apfelsaft. Der Saft wird aufgefangen und in die mitgebrachten Fässer der Kunden verfüllt. Wer seinen Saft fürs ganze Jahr als Apfelsaft in Bag in Box bevorraten will hat nun die Möglichkeit im Nachbarraum in Beutel und Kartons abzufüllen. Davor wird der Saft duch einen Durchlauferhitzer geleitet und dort auf ziemlich genau auf + 78 C erwärmt und heiß in Bag in Box Beutel zu 5 oder 10 Litern abgefüllt.

Beim Anblick des Apfelsaftes möchte man auch gerne probieren wie dieser schmeckt. Das wurde gerne gewährt. Die einhellige Meinung mmh sehr gut. Gleich ging natürlich auch das Raten an.? Wieviel Öchsle der Saft wohl aufzuweisen hat. 50 oder 55 Öxle Grade werdens wohl sein.

Weit gefehlt Probe aufs Exempel mit dem Refraktometer von Albert Schöneberger. Es waren sage und schreibe 65 Öxle Grade.

Jetzt ging es noch kurz in die Brennerei von Reinhold Müller, Auch hier gab es noch ausgiebige Antworten zu den Fragen über das Brennwesen. Nach nun etwa 1,5 Std beendeten wir den Besuch. Berthold Merkle Huß bedankte Sich im Namen der Anwesenden und des Fachwartevereins für die

Führung und übereichte noch ein Weinpräsent mit einem kleinen Geldbetrag als Ausgleich für die Zeitaufwendung inmitten des Mostgeschäftes. Danach fanden doch immerhin noch 5 Vereins -mitglieder Zeit zu einem kleinem Umtrunk im Restaurant Zappa. Insgesamt war das wieder eine gelungene Veranstaltung.

Verfasser: Wilhelm Bosch