

Obstpresse

Obst ist gesund, erfrischend und steht für viele Menschen als Synonym für Sommer, Sonne und Hochgenuss. Obst hält den Körper fit, ist gesund und das Beste daran: es schmeckt. Eine Möglichkeit der Verarbeitung ist, das Obst erntefrisch zu Most, Wein oder Saft mit einer Obstpresse zu verarbeiten.

Das einfache Ausspressen von kleinen Mengen Beerenobst in Leinentüchern dürfte sicher früher wohl häufig praktiziert worden sein. Aber schon für mittlere bis größere Erntemengen brauchte man eine Presse, mit der man das Obst schnell und unkompliziert verarbeiten konnte.

Die vorgestellte Obstpresse ist eine Spindelpresse, wie man sie schon vor 100 Jahren kannte und auch in jedem Haushalt anzutreffen war. Sie hat eine Füllmenge von fünf Litern. Das Gehäuse besteht aus einem zylindrischen Behälter aus senkrecht stehenden hölzernen Leisten. Diese werden durch zwei Ringeisen, wie bei einem Holzfass, zusammengehalten. Allerdings befinden sich zwischen den Leisten schmale Fugen. Der Behälter steht auf einem dreibeinigen gusseisernen Ständer. Zwei seitlich eingeschraubte Rundeisen tragen auf einem Eisenbügel mittig die große Stahlspindel. Nach dem Einfüllen der Obstmaische wird durch eine oben auf liegende runde Platte durch das Drehen der Stahlspindel das Pressgut zerquetscht. Der Saft fließt dann durch die Fugen des Behälters in die darunter befindliche Auffangschale, die seitlich mit einer Ausgusstülle versehen ist. Hier kann der Saft dann aufgefangen werden.



Mit solch einer Obstpresse können sämtliche Arten von Beeren, Äpfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen etc. verarbeitet werden. Das geerntete Gut muss zunächst aussortiert werden, beziehungsweise werden angefaulte Stellen, etwa bei Äpfeln, herausgeschnitten. Danach wird das Obst gewaschen und zu Maische verarbeitet. Die Maische wird dann in den Preßkörper gefüllt, in den man aber vorher ein Preßtuch, bestehend aus feinen Netzstoffen, gestülpt hat. Dieses Tuch ist notwendig, damit am Ende klarer Saft aus der Obstpresse herauskommt.

Die Obstpresse funktioniert nach dem Prinzip des Entsaftens oder des Kaltpressens. Hierbei gehen keine Vitamine durch eine etwaige Wärmeentwicklung verloren. So erklärt sich auch der gesundheitliche Nutzen eines Fruchtsaftes, der aus eigener Hand produziert wird.

