

Diese Seite wurde produziert von der Klasse 4 der Georg-Hager-Schule Mundelsheim

Stimmen

Wie hat euch der Ausflug zur Saftkellerei gefallen?



„Die Silos waren gigantisch groß. Das fand ich sehr eindrucksvoll. Interessant war auch, dass verschiedene Sorten in den Apfelsaft kommen.“
Frida



„Ich fand spannend, dass der Saft besser schmeckt, wenn man mehrere Apfelsorten in den Saft mischt.“
Xenia



„Es war sehr interessant zu sehen, wie der Apfelsaft abgefüllt wird und die Flaschen mit Hilfe eines Sensors aussortiert werden.“
Emil



„Den Mischer und die Maschine, die den Saft erhitzt, fand ich toll. Wir durften überall ganz genau hinschauen. Teilweise ging es ganz schön tief hinunter.“
Phillip



Bei der Recherche: Markus Schütz zeigt den Schülern, welche Verschmutzungen in einer Flasche sein können, bevor sie gereinigt wird. Foto: privat



Alle Schüler der Klasse haben beim Besuch der Saftkellerei Schütz in Mundelsheim gute Laune. Foto: privat

Thema

Vom Apfel in die Flasche

Zisch-Reporter schauen sich in der Saftkellerei Schütz die Apfelsaftherstellung einmal ganz genau an

MUNDELSHEIM

Markus Schütz empfängt die Viertklässler der Georg-Hager-Schule freudig am frühen Montagmorgen des 9. Dezember 2019, um ihnen seine Saftkellerei in Mundelsheim zu zeigen. Alle sind gespannt, was der Chef zu erzählen hat. Doch ihre Fragen, die ihm einige Geheimnisse entlocken sollen, müssen die Kinder noch ein wenig für sich behalten. Zunächst übernimmt der Chef die Führung und alle Schüler finden sich an den verschiedenen Stationen der Apfelsaftherstellung ein. Markus Schütz beginnt zu erzählen, und im Folgenden werden Sie erfahren, was auch wir an diesem Morgen über die Saftherstellung gelernt haben.

Viele Bauern aus der Umgebung von etwa 30 Kilometern liefern verschiedene Apfelsorten an Schütz. In einem Herbst werden ungefähr 1000 bis 1500 Tonnen angeliefert. Die Äpfel werden gewogen und fallen über ein Förderband in ein großes Silo, in das sogar 40 Tonnen Äpfel passen. Die angelieferten Äpfel werden zunächst sehr gründlich gewaschen und die fauligen werden aussortiert. Dann werden sie in kleine Stücke zu Maische gehäckselt. Anschließend wird aus der Maische in der Zentrifugenpresse, auch Dekanter genannt, der Saft ausgepresst. Als Nächstes wird der restliche Saft mit zwei Stoffbahnen aus dem Trester gepresst. Verschiedene Säfte werden gemischt, um die richtige Öchslezahl und Säurestruktur zu erhalten. „Ein Apfelsaft schmeckt umso besser, je mehr Sorten darin sind“, erläutert Markus Schütz. Damit verrät

er ein erstes Geheimnis seines guten Apfelsafts. Die Reste des Tresters kommen in das Trestersilo, in welches 15 Tonnen Trester passen. Der fertige Saft wird in 6,50 Meter hohen Tanks mit einem Durchmesser von 3,50 Metern gefüllt und mit Stickstoff überlagert, bis er benötigt wird. So ist er steril eingelagert und länger haltbar. In diese Tanks passen 42 000 Liter Saft. Im Keller gibt es auch noch zwei große Tanks, in denen der Apfelsaft gelagert wird. Der Saft wird etwa ein Jahr in den Tanks gelagert und über das ganze Jahr benutzt.

Ein Gabelstapler bringt Paletten mit Leergut in die große Abfüllerei, in der es sehr laut und warm ist. Der Endpalettierer hebt die Kisten von den Paletten und stellt die einzelnen Flaschen auf ein Förderband. Auf diesem Förderband gelangen die Flaschen dann von Station zu Station. Die Mitarbeiter sortieren die falschen Flaschen aus. Die nicht erkannten schlechten und kaputten Flaschen werden per Inspektor aussortiert. „In Flaschen mit Pistazienschalen und Zigarettenresten können wir nichts abfüllen“, erzählt Markus Schütz und hält eine aussortierte Glasflasche in die Höhe.

Eine Maschine entnimmt die Flaschen und stellt sie einzeln auf ein Fließband. In der Flaschenwaschmaschine bekommt jede Flasche eine Box und so werden 1200 Flaschen gleichzeitig zehn Minuten lang gründlich gewaschen. Der Fruchtfüller füllt den Saft in Glasflaschen ab und macht Kronkorken oder Schraubverschlüsse auf die Glasflaschen drauf. Der Saft wird zuvor warm gemacht, so dass der Saft länger haltbar ist. Ei-

ne Glasflasche kann bis zu 50-mal benutzt werden. Die Etiketten werden mit Nasseim auf die Flaschen geklebt. Ein Tintenstrahldrucker druckt das Haltbarkeitsdatum auf den Deckel der Flaschen. Er erkennt auch, wenn eine Flasche beschädigt ist oder fehlt. Der Einpacker setzt die Flaschen in die Kiste. Jetzt werden die Flaschen kalt gelagert. Nun wird der Saft ausgeliefert. Im Wertweg 26 in Mundelsheim gibt es über 60 verschiedene Sorten Saft zu kaufen. Na, auch Durst bekommen?

VON CLARA, ARON, TAMINA UND FLORIAN



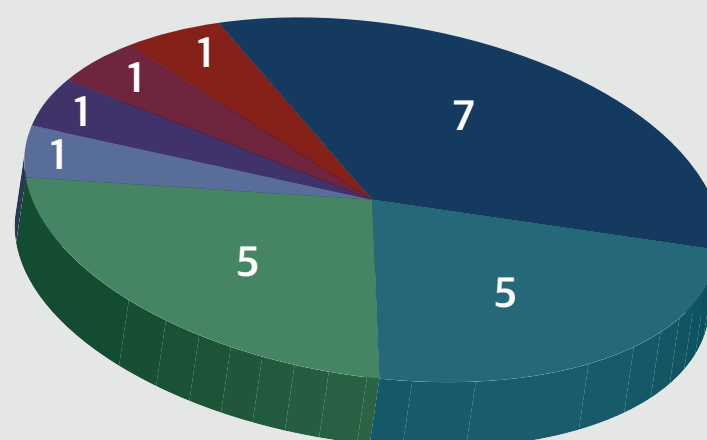
Bei der Saftprobe ist die Auswahl groß. Foto: privat

HINTERGRUND

Zeitungsseiten der Zisch-Klassen

Seit einigen Monaten läuft das Zischprojekt an vielen Schulen im Landkreis. Die Seiten, die die Klassen gestaltet haben, wurden schon in den vergangenen Wochen vorbereitet und werden nun veröffentlicht. (red)

Lieblingssäfte und Schorlen der Klasse 4



■ Multivitamin ■ Exotik-Zischer ■ Apfelsaft ■ Traubensaft
■ Johannisbeersaft ■ Grapefruitsaft ■ Multivitamin

In einer Umfrage hat die Klasse 4 aus Mundelsheim herausgefunden, welche Säfte bei ihnen besonders beliebt sind. In der Klasse sind insgesamt 21 Kinder. Zum beliebtesten Saft wurde der Multivitaminsaft gekürt. Apfelsaft gehörte ebenfalls zu den beliebtesten Säften. Der Exotik-Zischer wurde ebenfalls auf den zweiten Platz gewählt und auch bei der Saftprobe bei Schütz war dieser sehr beliebt.

VON FLORIAN