

NABU-Bezirksverband Gäu-Nordschwarzwald

Pfarrgasse 12
71032 Böblingen
07032/229963
bezirk-gn@nabu-bw.de

Hinweise zum Einsatz des mobilen NABU-Saftladens

Voraussetzungen für den Einsatz:

- Ebene Fläche, mindestens 3 X 4 Meter, zuzüglich Platz für Obstanlieferung und Tresterentsorgung
- Anschluss von Wasser und Strom (220V) in max. 50 m Entfernung
- Mindestens zwei (Idealerweise drei) Personen an dem Saftladen
- Spülschwämme, mind. 4 Abtrockentücher (davon mind. 2 für Endreinigung aufheben)
- Abwasserschacht / Gully möglichst in der Nähe

Betriebsanleitung Saftladen:

Aufbau:

1. Planen ringsum lösen und auf Dach umklappen.
2. Hänger waagrecht aufstellen (Wasserwaage ist vorhanden), damit Saft kontrolliert abfließt.
3. Hänger mit vorhandenen Keilen, den beiden Stützen und der Vorderradbremse sichern.
4. Pressen, Pasteurisationsbehälter, Tauchsieder und Kleinmoste-Gestell (rot) lösen, Spanngurte gemeinsam im unteren Bereich des Hängers verstauen.
5. Querriegel des Kastens lösen und Stangen entfernen (passender Inbusschlüssel vorhanden), Schellen wieder festziehen, damit sie nicht verloren gehen. Holzbrett an der Vorderwand des Hängers (mit Filter) durch Schellen waagrecht befestigen. Kleinmoste-Gestell abladen.
6. Elektrokabel und Wasserschlauch verlegen. Stellen mit Quetschgefahr (Türen, Tore ...) möglichst meiden. Dreifachstecker an Vorderwand des Hängers einstecken.
7. Tisch und Bänke im unteren Bereich des Hängers können aufgestellt werden.
8. Saftschlauch an Saftwannen unter den Pressen anschließen und mit Schlauchschelle fixieren (Kreuzschlitz-Schraubendreher vorhanden). Schlauchende in Saftfass einführen. Schellen grundsätzlich immer festschrauben, damit sie nicht verloren gehen!

Betrieb:

9. **Obstwaschanlage:** Große schwarze Wanne (Mörtelkübel) mit Wasser füllen, Kunststoffkorb mit Obst füllen, in Wanne tauchen und waschen.
10. **Obstmühle:** Die Schabermühle (zwischen den beiden Pressen) vor Befüllen einschalten (grüner Knopf an der Hinterseite der Mühle), damit Mühle nicht verklemmt. Bei verklemmter Mühle: Ausschalten, Netzstecker ziehen, Mühlenwalze von unten nach vorne drehen (Handschuhe tragen), Hand

wieder wegnehmen, einstecken und einschalten.

Korb aus der Obstwaschanlage kann direkt in den Einfülltrichter geschüttet werden. Anschließend sofort den Deckel schließen.

Mahlfeinheit kann eingestellt werden – siehe Prospekt!

11. **Pressen:** Gepresst kann wahlweise im Packpress- oder im Korbpress-Verfahren. Anleitung siehe Spezialprospekt.
Vorsicht: Hydraulikpumpe wird durch drehbares Ölventil geschlossen / geöffnet. Zum Öffnen reicht eine Umdrehung nach links (sonst kann Öl auslaufen!), um den Zylinder manuell herunter drücken zu können. Bei Bedarf kann obere Platte der Hydraulikpumpe herausgedreht werden. Der Trester kann in der zweiten schwarzen Wanne gesammelt werden. Beim Pressen Handschuhe und Schürze tragen.
12. **Saftpumpe:** Schlauchende mit aufgesetztem Grobfilter in das Saftfass einführen, Schlauchende mit Gewinde an den Filter anschrauben. Beim ersten Ansaugen von Saft kann es nötig sein, in den Schlauch vor dem Filter eine kleine Menge Apfelsaft hineinzuleeren, damit die Pumpe zu saugen beginnt. Gerät stets auf Stufe 1 stellen (saugen), Stufe 2 wird nicht benötigt (drücken).
13. **Filter:** Die Saftpumpe lässt den Saft durch den Filter laufen, bevor er in das Edelstahlfass gelangt. Der Filter befreit den Saft von den größten Schwebstoffen. Das Filterglas ist ca. nach jeweils 70 Liter abzuschrauben und der Filter zu reinigen (einfaches abspritzen mit Wasser).
14. **Edelstahlfass:** Auslaufhähne für ‚Bag in Box‘-Abfüllung (dicker Schlauch) und Flaschenabfüllung (dünner Schlauch mit Drehhahn) vorhanden. Deckel hat Öffnungen für Einlauf (vom Filter kommend) und für Tauchsieder (Schlitz). Zur Abfüllung direkt in Gläser kann der dünne Schlauch vom Hahn abgezogen werden.
Auslaufhähne sind mit Schutzschieber ausgestattet. Diese Metallschieber einfach zurückziehen, um Hahn zu öffnen.
Fass ist isoliert, sodass es sich beim Pasteurisieren außen nicht stark erhitzt und keine Verbrennungsgefahr besteht.
15. **Tauchsieder:** Er wird zum Pasteurisieren in das Fass gestellt und eingesteckt. Vorsicht: Tauchsieder hat 3300 Watt! Bei seinem Betrieb muss die Kabeltrommel vollständig ausgerollt und möglichst keine weiteren Geräte an ihr angeschlossen sein. Er erhitzt ca. 40 l pro Stunde auf die notwendigen 78-80 °C – also: Zeit einplanen! Nach Nutzung sofort reinigen, damit der Saft nicht heißen Sieder verklebt!
16. **Bag in Box – Abfüllung:** Anleitung siehe Extrablatt. Kosten pro 5-Liter-Verpackung: 2,05 € (Beutel: 1,10 €, Karton: 0,95 €). Entsprechenden Betrag bitte in Spendenbüchse werfen.
17. **Flaschen – Abfüllung:** Durch dünnen Schlauch kann in Flaschen abgefüllt werden. Kronenkorken incl. Kronenkorkenzange und Kunststoff-Schraubverschlüsse sind an Bord. Kosten: Kronenkork 3 Cent / Stück, Schraubverschluss 5 Cent / Stück. Entsprechenden Betrag bitte in Spendenbüchse werfen.
18. **Reinigen:** Die Reinigung der Gesamtanlage benötigt ca. 1,5 Stunden (zu zweit). Bitte auf sorgfältige Reinigung achten, da Reste sofort zu schimmeln beginnen, bzw. die Geräte durch den antrocknenden Saft verkleben. Die Reinigung unbedingt anhand der Reinigungs-Checkliste durchführen!

Reinigungs-Checkliste

Die Gesamtreinigung dauert ca. 1,5 h bei zwei aktiv putzenden!

Eine Reinigungsbürste ist vorhanden, mind. 2 Abtrockentücher werden benötigt.

Job:	Erledigt?
Mühle gereinigt (Trichter abmontiert, Walze sauber)	
Pressen gereinigt (Tücher sauber gebürstet, Korb / Platten abgebürstet, Pressrahmen vom Hänger genommen und abgewaschen) und Platten / Saftauffangschale trockengerieben	
Saftschläuche ausgespült, keine Ablagerungen mehr vorhanden (bitte optisch kontrollieren), Schlauchschellen festgezogen	
Saftpumpe, Filter und Schläuche dazwischen mit klarem Wasser gut ausgespült	
Saftfass sauber ausgebürstet	
Tauchsieder sauber gebürstet	
Edelstahlfass von Hänger genommen, sauber ausgebürstet, Auslaufhähne gut durchgespült	
Dach innen gereinigt (Spritzer aus der Mühle)	
Arbeitsplatte auf Hänger gesäubert, evtl. in den Hänger gelaufene Flüssigkeit aufgewischt	
Gläser, Tisch, Bänke ... gesäubert und im Hänger verstaut	
Schwarze Bottiche ausgespült	
Kabel und Wasserschlauch ordentlich zusammengerollt, evtl. gesäubert, eingesetzte Adapter wieder an Bord	
Pressen, Fass, Kleinmeste-Gestell und Tauchsieder auf Hänger gut verspannt	
Alles an Bord	
Nach Heimtransport Hänger gesichert durch Deichselschloss (Schlüsselloch bitte nach unten ausrichten!)	
Evtl. Pressplatten und Tücher zum trocknen ausgebreitet	
Hänger sauber, alles in Ordnung!	

Verbrauchte Materialien:

Bag in Box 5 Liter – Schläuche: _____ Stück (a 1,10 €)

Bag in Box 5 Liter – Kartons: _____ Stück (a 0,95 €)

Kronenkorken: _____ Stück (a 0,03 €)

Schraubdeckel: _____ Stück (a 0,05 €)

verbraucht. Entgelt liegt in der Spendenbuchse!

Verantwortlicher:

Ort, Datum

Unterschrift (leserlich!)