

OBSTVERWERTUNG

Bei der Getränke Lussi AG wird seit Jahren Obstsaft hergestellt. Damit die Qualität garantiert werden kann, wird bei Lussi das Obst noch selber abgepresst und eingelagert.

Im Sommer, wenn die Früchte noch am wachsen sind, wird bei uns die horizontal Press, Typs Bucher Guyer HP 1'600, auf Standschäden überprüft und kontrolliert. Allenfalls werden Ersatzteile organisiert und ersetzt.

Vor dem ersten Pressen, wenn die Früchte reif werden, reinigen und desinfizieren wir die Presse, Pumpen, Schläuche und weitere Apparaturen die zur Verarbeitung notwendig sind. Auch der grosse Lagerplatz, wo das Obst gesondert nach Fruchtart gelagert werden soll, wird frei gemacht und gereinigt.



Am 31. August dieses Jahres (2011) kamen die ersten Obstlieferanten mit Ihren reifen Früchten. Als erstes fährt der Lieferant auf unsere 15,9 t Brückenwaage, wo das Bruttogewicht erfasst wird. Nun muss er den Namen, Hof und Ortschaft angeben, dies wird, wie die Obstart, auf dem Waagschein erfasst. Weiter wird eine erste Sichtqualitätsprüfung vorgenommen. Jetzt fährt der Lieferant weiter zum Obstplatz, wo er die Früchte entlädt. Bevor er nach Hause fahren darf, muss er wieder auf die Waage fahren um das Tara zu erfassen und das Netto Gewicht zu berechnen.

Sobald genügend Obst vorhanden ist, wird die Obstpresse in Betrieb genommen. In der Mitte des Obstplatzes ist ein Schwemmkanal verlegt der mit Brettchen abgedeckt ist. Nun wird dieser Kanal geöffnet und die Äpfel hinein geschoren. Im Kanal wird das Obst mittels Wasser weitertransportiert und der allenfalls anhaftende Schutz wird eingeweicht. Vor dem Zwischensilo werden die Früchte gründlich mit Frischwasser abgespritzt. Mittels Knopfdruck wird der ganze Füll- und Pressablauf in Bewegung gesetzt. Als erstes öffnet sich der Schieber unter dem Silo und die Äpfel fallen zur Rähzmühle Da werden die Äpfel zu einem Mus zerkleinert und mittels Monopumpe in die Presse befördert. Dieser Füllvorgang dauert ca. 7 - 15 Minuten. Danach schaltet die Steuerung auf den Pressvorgang, der gute 60 Minuten dauert bei den Äpfeln. Während der Füllung und Pressung rotiert die Trommel und der Kolben bewegt sich in die Trommel hinein. Dieser Vorgang dauert ca. 60 – 90 Sekunden, dabei leiten die Dranageschläuche, im Innern der Trommel, den Saft aus der geschlossenen Trommel ab. Beim Rückzug des Kolbens lockern die Schläuche das Pressgut wieder auf und das Ganze beginnt von vorne mit schonendem zusammen drücken des Pressgutes.

Bei Äpfeln dauert der Füll- und Pressvorgang 1 Std. und 20 Min dabei werden 2 – 2,5 t eingefüllt und bei den Birnen werden gute 2 t während 40 Minuten abgepresst. 100 kg Äpfel ergeben gut 78 lt frischen, trüben Apfelsaft.

Der frisch gepresste Apfelsaft wird nun in einen sauberen 110 hl Chromstahltank geleitet, wo er auf seine Weiterverarbeitung wartet.

Produkte aus Äpfeln:

Süsse Produkte

Apfelsaft	100 % Fruchtsaftanteil
Apfelsprudel	75 % Fruchtsaftanteil
Apfelschorle	60 % Fruchtsaftanteil
Frisch ab Presse	
Orangenmost	Mischgetränk

Vergorene Produkte

Apfelwein vergoren hell	
Apfelwein vergoren trüb	
Apfelwein alkoholfrei	
Fassmost	
Chochmost	
Spirituosen	Apfelbrand oder Kernobst

Produkte aus Birnen:

Frisch ab Presse	
Spirituosen	Birnenräschen, Chrüter; Anteil des Grundproduktes Absinth; Anteil des Grundproduktes

Der anfallende Nasstrester wird verwendet bei der Schnapsherstellung oder bei der Fütterung. Frisch verfüttert wird er in der Landwirtschaft und als Silage wird er in der Wildfütterung verwendet.

Zahlen aus dem Jahre 2011

Erste Annahme 31. August 2011
 Letzte Annahme 31. Oktober 2011

Verwertet regional aus den Kantonen	NW	OW	Uri:
Äpfel	109,2 t	18,3 t	3,5 t
Birnen	309,9 t	24,8 t	2,4 t
Total Äpfel	131 Tonnen		
Total Birnen	337,1 Tonnen		

340 Zulieferanten (Landwirte und Handel)

Durchschnittliche Anlieferung pro Lieferant	kg 1'376,7
Durchschnittliche Anlieferung pro Lieferung	kg 548,7
Durchschnittliche Verarbeitung pro Tag	kg 10'886,0

Halbe Tage an denen Obstgeliefert wurde sind in dem Zahlenspiel als ganze Tag gerechnet.

Ihr Getränkepartner rundum



Getränke Lussi AG
 Stansstadterstrasse 63, 6370 Stans



Geniessen Sie einheimische Produkte