

## PRESSEINFORMATION / PRESS RELEASE

### **Private Obstsaftkelterei Josef Möller: Naturtrüber oder klarer Apfelsaft?**

**Seit 1936 ist die Obstsaftkelterei Möller in Recklinghausen ansässig. Hier keltert man vorwiegend Obst aus der Region für die Region. Im Mittelpunkt steht der Apfelsaft.**

Die Apfelernte 2015 war nach Angaben des Geschäftsführers Josef Möller besonders gut. Bei der Verarbeitung zu Apfelsaft legt Möller größten Wert auf Qualität der angelieferten Äpfel. Ganz gleich, ob von Streuobstwiesen als Fallobst oder direkt als "Pflückernte". Faules oder schimmeliges Obst hat keine Chance zur weiteren Verarbeitung. "Qualität ist keine Frage der Größe eines Unternehmens, sondern des Könnens und des Verantwortungsbewusstseins gegenüber dem Kunden", so Möller.

Bevor der eigentliche Prozess des Kelterns einsetzt, erfolgen Frischfruchtauslese und Waschprozess über moderne Kelteranlagen. Der gewonnene Saft wird kurzzeiterhitzt und zum Teil in Tanks gelagert. Die Abfüllung des naturtrüben Apfelsaftes erfolgt "just in time". "Das gibt unseren Kunden die Sicherheit, stets frische Säfte zu erhalten, ohne zusätzliche asiatische Saftkonzentrate", so Möller weiter.

Die Produktion beim Apfelsaft erfolgt klimaneutral. Das bedeutet, die während der Verarbeitung entstehende CO<sub>2</sub> Belastung wird durch die Obstbäume in der Region neutralisiert. Die klassische Streuobstwiese ist für die Obstsaftkelterei Möller die traditionelle Form des Apfelanbaus. Aus Naturschutz- und Qualitätsgründen fühlt man sich für die Erhaltung und Förderung von Streuobstwiesen in der Region verpflichtet.

Die Äpfel werden in der Obstsaftekellerei Möller komplett verarbeitet. Zu ca. 80% gewinnt man Saft, der Rest bleibt als Maische mit Schalen und Kernen übrig, der sogenannte Trester. Er findet Verwendung als pflanzliches Geliermittel bzw. in der Tierfütterung oder Energiegewinnung.

## **Eine Glaubensfrage?**

Naturtrüber oder klarer Apfelsaft? Ganz klar ist der naturtrübe Apfelsaft gesünder. Die in der Natur und Pflanzenwelt enthaltenen, gesunden Polyphenole finden wir auch in unseren Äpfeln vor. Die aromatische Verbindung wird im Saft durch die trüben Schwebstoffe deutlich. Der naturtrübe Apfelsaft ist bekömmlich und appetitanregend.

Auch der klare Apfelsaft aus der Obstsaftekellerei Möller ist ein Naturprodukt aus der Region, ohne zusätzliche Aromastoffe! Die Klärung des Saftes wird mittels Separierung und Schönung während der Kelterung erreicht. Die trüben Schwebstoffe sind danach verschwunden. Der klare Apfelsaft wird bevorzugt als Durstlöscher oder bei Mixgetränken eingesetzt, sei es als Schorlen oder Longdrinks.

Der klare Apfelsaft erfreut sich einer starken Nachfrage. Weil er optisch besser aussieht als der naturtrübe Apfelsaft. (Früher konnte man klaren Apfelsaft übrigens länger und einfacher haltbar machen.)

## **Ihr eigener Apfelsaft**

Die private Obstsaftkelterei stellt ihre Leistungskraft auch den privaten Anlieferern zur Verfügung. Wohin mit den eigenen Äpfeln? Verkaufen oder Saft für den eigenen Genuss herstellen lassen? Auf jeden Fall sollten die Äpfel als Naturprodukt nicht verkommen.

**Nähere Informationen unter: [info@moeller-obstsaeft.de](mailto:info@moeller-obstsaeft.de)  
[www.moeller-obstsaeft.de](http://www.moeller-obstsaeft.de)**

## Über Josef Möller, Obstsäfte:

Die private Obstsaftkellerei Möller gehört mit zu den ältesten Kellereien in Deutschland und wird heute in der 3. Generation von Josef Möller jun. geführt. Was ursprünglich als Beitrag für eine gesunde Ernährung gedacht war, entwickelte sich ganz schnell zur Produktionsstätte von alkoholfreien und wohlschmeckenden Obstsäften. Das umfangreiche Sortiment lässt keine Wünsche offen.

Mit einer Stundenleistung von über 15.000 Flaschen Saftabfüllung und einem eigenen Fuhrpark kann das Unternehmen jeden Kundenwunsch zeitnah erfüllen. Für die Qualität der Möller-Fruchtsäfte sprechen regelmäßige Auszeichnungen.

Nähere Informationen: [info@moeller-obstsaefte.de](mailto:info@moeller-obstsaefte.de)

WÖRTER: 386

ZEICHEN: 2.514

### Für inhaltliche Fragen:

Obstsaftkellerei J. Möller GmbH Co. KG

Andreas Homburg

T: +49 (0)2361 9305-0

F: +49 (0)2361 26147

E: [homburg@moeller-obstsaefte.de](mailto:homburg@moeller-obstsaefte.de)

[www.moeller-obstsaefte.de](http://www.moeller-obstsaefte.de)

### Redaktionskontakt:

#### LUPKOMMUNIKATION GmbH

Diethelm Lemke

T: +49 (0)211 52 28 46 0

F: +49 (0)211 52 28 46 14

E: [d.lemke@die-lups.de](mailto:d.lemke@die-lups.de)

[www.lupkommunikation.de](http://www.lupkommunikation.de)