



mittwoch-bild

REGIONALE VERTRAGSLANDWIRTSCHAFT IN BERN • INFO@SOLITERRE.CH • WWW.SOLITERRE.CH



Mittwoch, 4. April 2018 von Beatrice und Heinz Hofer

Liebe soliTerre-Mitglieder,

Die Dörrfrüchtemischung ist verpackt und wartet auf den Verkauf. Einige von Euch werden in der nächsten Zeit eine Portion der Früchtemischung mit dem Korb erhalten.

Bis es soweit war, haben wir verschiedene Arbeiten gemacht. Die Früchte wurden mehrheitlich an Hochstammbäumen gepflückt, sortiert, gewaschen, bei Bedarf gerüstet, bzw. entsteint und dann im Trocknungsschrank getrocknet. Unser Trocknungsschrank kann mit ca. 15 Kilo Früchten gefüllt werden. Die Früchte werden bei ca. 28 Grad schonend getrocknet. Das Trocknen entzieht den Früchten das Wasser, dadurch werden diese ohne Konservierungsmittel haltbar. Mineralstoffe und Nährstoffe bleiben in den Früchten erhalten und liegen in den Dörrfrüchten in konzentrierter Form vor. Aus 1 Kilo frischer Früchte gibt es, je nach Sorte ca. 100 Gramm Dörrobst.

Die getrockneten Früchte werden im Anschluss in Plastiksäcken gelagert. Die Säcke verhindern das weitere Austrocknen der Früchte und schützen diese vor Schädlingen.

Anfangs März wurden die Etiketten fertig gestellt und die Säcke etikettiert. Die Menge jeder Portion haben wir einzeln abgewogen, nur so kann sichergestellt werden, dass jede Portion den gleichen Anteil der 3 Sorten hat.

Wie wir warten vielleicht auch Sie auf den Frühling, und die Vorfreude auf Gemüse und Früchte der neuen Saison steigt. Ich hoffe trotzdem, dass Sie die Dörrfrüchte schätzen und geniessen können. Wir versuchen mit diesem Produkt, etwas Abwechslung in die „gemüsearme Zeit“ zu bringen.

Mit freundlichen Grüßen aus Jens

Beatrice und Heinz Hofer