Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1958)**

Heft 34

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Von der Kunst, Fruchtsäfte naturrein zu erhalten

Wenn das Thema der Verderbnis von Nahrungsmitteln zur Sprache kommt, dann kann jede Hausfrau ihr eigenes Liedchen singen. Sie weiß, wie rasch Milch sauer werden kann, wie Konfitüre ohne sichtlichen Grund schimmlig wird, Sirup und Kompott zu gären beginnen, Wein einen Essigstich erhält und Oel oder Fett ranzig werden. Alle diese Lebensmittel werden damit meist wertlos und unbrauchbar.

Auch alle Fabrikanten von Nahrungsmitteln kennen diese Sorgen, im besondern die Hersteller von Fruchtsäften und Fruchtsaftgetränken. Auch sie kennen die Milchsäurebakterien, die Gärhefe, den Schimmelpilz und die Essigbakterien. Der Kampf um die Erhaltung der Nährwerte und der Aromastoffe wird sogar mit wissenschaftlicher Genauigkeit und mit modernsten technischen Einrichtungen geführt. Davon konnten wir uns überzeugen bei der Besichtigung eines der größten und besteingerichteten Unternehmen zur Herstellung alkoholfreier Getränke, der Gesellschaft für OVA-Produkte in Affoltern am Albis.

Schon bei der Anlieferung der Früchte wird auf höchste Sauberkeit und Frische geachtet. In der OVA sind schon bei der Herstellung der Säfte die bestmöglichen Voraussetzungen erfüllt, denn es werden für jede Art Früchte besondere Pressen verwendet. Für die Aepfel drei große, hydraulische 3-Bett-Packpressen, für die Trauben die hydraulischen Korbpressen und für die schwarzen Johannisbeeren (Cassis) und andere Beeren die speziell konstruierte und einzige in der Schweiz existierende Vakuumpresse, in der die Säfte unter Luftabschluß und dadurch mit höchstem Aroma und Nährgehalt gewonnen werden.

Von den Pressen gelangen die frischen Säfte zuerst in den sogenannten Hochkurzzeit-Erhitzer, in welchem sie ohne Beeinträchtigung von Aroma und Gehalt in Sekundenschnelle pasteurisiert und nachher direkt in die großen Lagertanks geleitet werden. Die Gärung und Verderbnis der Säfte wird verhindert durch Lagerung in Kühlkellern bei einer Temperatur von etwa 2 Grad und durch Kohlensäure in speziellen Drucktanks, wobei diese Kohlensäure beim Abfüllen den Säften wieder entzogen wird.

Besonders eindrücklich sind bei der Gesellschaft für OVA-Produkte die mächtigen Kelleranlagen mit einem Fassungsvermögen von 5 Millionen Litern, und die blitzsauberen Kühlkeller mit den großen Tanks für alkoholfreie Säfte zeigen, daß hier Hygiene eine Selbstverständlichkeit ist.

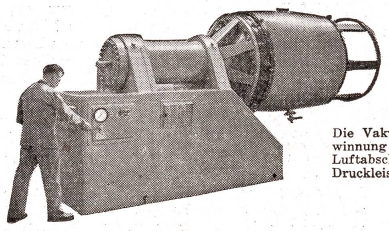
Der Ueberwachung der Fruchtsäfte vom Moment der Gewinnung an der Presse, der Kelterung und Lagerung bis zur Lieferung an die Konsumenten dient in der OVA ein eigenes Versuchs- und Kontrollaboratorium unter Leitung eines erfahrenen Ingenieurchemikers.

Fruchtsäfte, Traubensäfte und vor allem Süßmost sind nicht nur moderne Nahrungs- und Genußmittel, sondern vor allem auch gute Durstlöscher. Deshalb muß ein großer Betrieb auf rasche Lieferung größter Mengen in den Spitzenzeiten der Saison eingerichtet sein. Die OVA besitzt aus diesem Grunde eine der modernsten und leistungsfähigsten Abfüllanlagen der Branche, mit einer Kapazität von 40 000 Flaschen pro Tag. Das Abfüllen der Säfte erfordert wieder besondere Aufmerksamkeit, wenn diese wirklich in bester Qualität zum Konsumenten gelangen sollen. Um jedes Risiko zu vermeiden, werden die Säfte aus den Lagertanks ohne Berührung mit Luft (oder gar Händen) direkt in die Abfüllanlage und in die Flaschen geleitet. Alle Funktionen dieser modernen Abfüllanlage sind automatisiert und genau aufeinander abgestimmt:

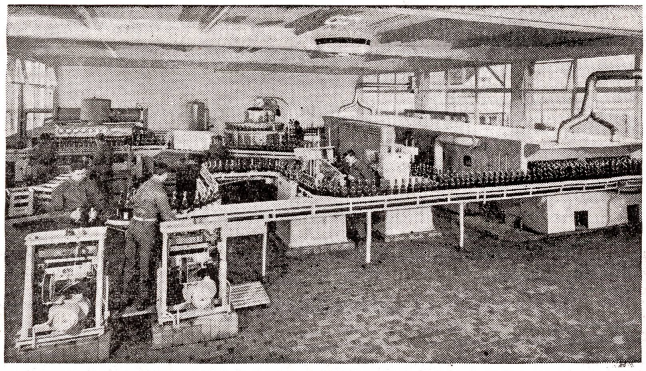
Das Förderband bringt die Harasse mit den Flaschen; in der Waschanlage werden die alten Etiketten beseitigt, die Flaschen gewaschen und keimfrei gemacht, in der Abfüllanlage werden die Flaschen automatisch gefüllt und verschlossen, nachher im langen Pasteurisiertunnel durch Berieselung auf 68 Grad erwärmt und wieder abgekühlt, anschließend am vollautomatischen Etikettierapparat mit den verschiedenartigen Etiketten versehen. Hierauf kommen die Flaschen wieder in die Harasse und durch den Aufzug hinunter in den Speditionsraum, aus dem mit Camionzügen die Verteilung in alle Gebiete der Schweiz erfolgt.

Wie jede richtige Hausfrau eine besondere Genugtuung empfindet, wenn ihre Leistungen Anerkennung finden, so sind auch die Fachleute der OVA erfreut, wenn sie von ihren Kunden vernehmen dürfen, daß der ständige Kampf um die Erhaltung von Aroma und Nährwert in den OVA-Getränken von den Konsumenten gewürdigt wird. Die Bedeutung und zunehmende Beliebtheit der OVA-Getränke ergibt sich aus der großen Serie ihrer Markenprodukte.

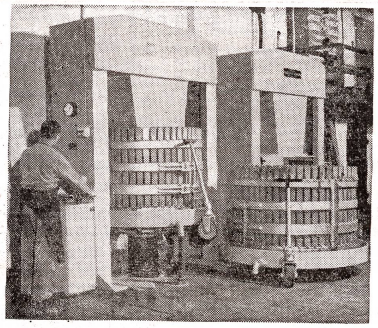
Einer der blitzend sauberen Tankkeller mit einer Temperatur von ständig 2° Celsius.



Die Vakuumpresse zur Gewinnung der Säfte unter Luftabschluß mit einer Druckleistung von 300 Atm.



Blick in den riesigen Abfüllraum mit Wascheinrichtung, automatischer Abfüllanlage, Pasteurisieranlage und Etikettierapparat.



Zwei der hydraulischen Korbpressen zur Gewinnung des Traubensaftes.

Merlino, der klassische, naturreine Traubensaft mit dem harmonischen Aroma und rassigen Bouquet. **Moussillon**-Schaum-Traubensaft, der naturreine, moussierende Edeltraubensaft mit dem echten Champagnerverschluß, dem stimulierenden Pfropfenknall und Schäumen im Glas. **Resillon**, der naturreine und besonders preiswerte ausländische Traubensaft.

Cassinette, das Tafelgetränk mit dem naturreinen Saft schwarzer Johannisbeeren (Cassis), reich an Vitamin C, wertvoll zur Steigerung der körperlichen und geistigen Spannkraft und ein Genuß, den viele über alles schätzen.

Urtrüeb, der erste und in der ganzen Schweiz führende naturtrübe Apfelsaft «wie frisch ab Presse», ohne Kohlensäure, fruchtig, aromatisch und selbst bei empfindlicher Verdauung nicht kältend. **Urhell**, der klare Apfelsaft mit dem Duft und Fruchtgeschmack des knackig-frischen Apfels, süffig und doch mild, ohne Kohlensäure, nicht kältend und sehr bekömmlich. **Apfel-Quotsch**, das neuzeitliche Tafelgetränk mit Apfelsaft, mit herrlichem Apfelduft und reinem vollen Aroma, sehr angenehm als Durstlöscher und zu den Mahlzeiten.

Gesellschaft für OVA-Produkte, Affoltern am Albis