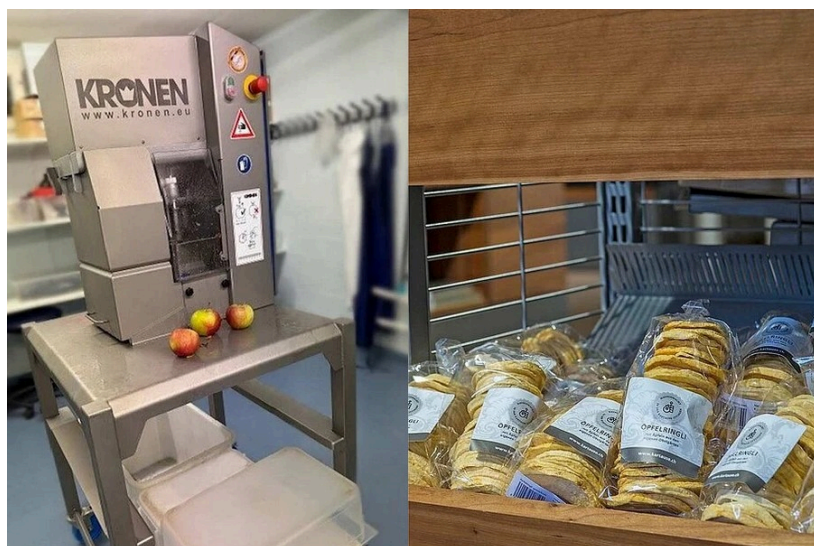


Stiftung Kartause Ittingen nutzt KRONEN Verarbeitungstechnik zur Herstellung von Apfelringen

Nachhaltige Apfelverarbeitung mit der AS 6 für den Klosterladen

Im November 2024 hat die Stiftung Kartause Ittingen eine AS 6 Apfelschäl- und Schneidemaschine von KRONEN in Betrieb genommen. Diese moderne Maschine ermöglicht es, Äpfel effizient zu schälen, zu entkernen und in Scheiben zu schneiden. Die Stiftung verarbeitet größtenteils Äpfel aus eigenem Anbau und nutzt die Maschine, um über den Winter 16 Tonnen Äpfel zu Apfelringen zu verarbeiten.

Ein Team aus bis zu fünf betreuten Mitarbeitern und einer Betreuerin verarbeitet die Äpfel während der Wintermonate. Die AS 6 Apfelschälmaschine erleichtert den Verarbeitungsprozess erheblich, da sie mehrere Arbeitsschritte schnell und mit gleichbleibender Verarbeitungsqualität übernimmt und sehr einfach zu bedienen ist. Durch den Einsatz der AS 6 können nun pro Tag größere Mengen Äpfel, die größtenteils aus eigenem Anbau stammen, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten werden, um sie im nächsten Schritt zu trocknen.



© Stiftung Kartause Ittingen

Die produzierten Apfelringe, die sowohl mit als auch ohne Schokolade angeboten werden, sind ein sehr beliebtes Produkt im Klosterladen der Kartause Ittingen. Der Bruch der Apfelringe wird im angeschlossenen Hotel den Gästen als "Bettmümpfeli" auf das Kopfkissen gelegt, ein Teil der Apfelschale wird zudem in Teemischungen verwendet – der Nachhaltigkeitsgedanke wird somit konsequent verfolgt und Abfall reduziert.

Inklusive Arbeitsplätze und regionale Produkte aus eigenem Anbau

Die Kartause Ittingen ist eine privatrechtliche Stiftung, die 1977 gegründet wurde. Die ehemalige Klosteranlage ist ein bedeutendes Kulturdenkmal in der Bodenseeregion und seit

1983 ein Kultur- und Seminarzentrum. Das Ziel der Stiftung ist der Erhalt des historischen Baudenkmals und der Betrieb als weitgehend eigenwirtschaftliches Kultur- und Seminarzentrum. Sie umfasst ein Restaurant, ein Hotel, Seminar- und Banketträume, einen Werkbetrieb und einen Bauernhof, der die hauseigene Gastronomie und den Klosterladen mit Obst, Gemüse, Käse, Wein und weiteren Produkten versorgt. Sie bietet ein vielfältiges und inklusives Arbeits- und Wohnangebot für Menschen mit Unterstützungsbedarf und stellt 50 betreute Arbeitsplätze zur Verfügung.

Beitrag zu Nachhaltigkeit und Eigenwirtschaftlichkeit

Nachhaltigkeit steht bei der Kartause Ittingen im Mittelpunkt. Die Stiftung verfolgt einen Selbstversorger-Ansatz, somit werden im Klosterladen und im Restaurant nebst hausgemachten Spezialitäten auch regionale und saisonale Produkte angeboten. Der Verkauf der Produkte aus eigener Herstellung wie z. B. die Apfelringe leistet einen Beitrag zur Finanzierung der Stiftung.

Bilder: Stiftung Kartause Ittingen.

Weitere Informationen:

www.kronen.eu (<http://www.kronen.eu>)

<https://www.kartause.ch/de> (<https://www.kartause.ch/de>)

Erscheinungsdatum: Do 6 März 2025