

	<p>Objekt: Dampfensafter „Saftborn“</p> <p>Museum: Stadtmuseum im Gelben Haus Esslingen Hafenmarkt 7 73728 Esslingen am Neckar 0711/3512-3240 museen@esslingen.de</p> <p>Sammlung: Made in Esslingen. Esslinger Produkte und ihre Geschichte, Ernährung</p> <p>Inventarnummer: STME 006782</p>
--	--

Beschreibung

Auch heute ist er noch in vielen Haushalten vorhanden: der Dampfensafter. Erfunden wurde er 1949 in Esslingen von der Firma Wilhelm Wagner GmbH & Co. KG. Unter dem Namen „Saftborn“ wurde das Produkt zum Verkaufsschlager. Das Funktionsprinzip des ist einfach und genial zugleich. Wasser wird im unteren Teil erhitzt. Ein Rohr leitet den entstehenden Dampf nach oben. Dort befindet sich ein Fruchtkorb. Der heiße Dampf bringt die Zellwände der Früchte zum Platzen und setzt den Saft frei, welcher sich auf dem Boden des oberen Behälterteils sammelt. Durch einen angeschlossenen Schlauch mit Klemme kann der Saft schließlich abgelassen werden. Durch das Beifügen von Zucker in den Fruchtkorb können selbst saure Früchte wie Rharbarber zu Saft verarbeitet werden. Zudem ermöglicht der Saftborn die Herstellung von Gemüse- und Kräutersäften.

Grunddaten

Material/Technik: Aluminium, Gummi, Glas
Maße: H 37 cm; T 33 cm

Ereignisse

Hergestellt wann 1950er Jahre
wer Wilhelm Wagner GmbH & Co. KG
wo Esslingen am Neckar

Schlagworte

- Dampf

- Fruchtsaft
- Haushalt
- Küchengerät
- Saft