

Anmeldung zum Saftpressen

Wann: Sa., 02. Oktober 2021

Wo: Rumold Realschule

Name / Vorname

Straße / Ortsteil

Telefon / Mobil

E-Mail

Ich würde am Liebsten wie folgt Pressen:
Ich plane ca. ____ kg zu Pressen

08—12Uhr

12—17Uhr

Egal

davon ca. ____ l Bag in Box

____ l Frischsaft

Unterschrift

Anmeldeschluss: 26. September 2021

Anmeldung an

Matthias Kramer, Rosenäcker 34, Rom

Tel.: 0 71 51 / 47 765

Email: kramerfamilie@gmx.de

Datenschutzrechtliche Unterrichtung, siehe <http://www.streuobst-kernen.de/>

Hinweise zur Teilnahme

- Mindestmenge 150kg, max. 250kg
- Aus 50kg Obst erhält man ca. 30-35l naturtrüben Saft
- Bereitstellung des Saft:
 - -5l Bag in Box
 - Frischsaft für z. B. Most-, Edelstahlfaß
- Teilnahme bevorzugt für Mitglieder
- **Jeder Teilnehmer hilft mit, Einsatzzeiten nach Absprache.**

Preise:

10 EUR Teilnahmegebühr
für Nichtmitglieder

3,50 EUR/5l Beutel

3,00 EUR/3l Beutel

0,50 EUR/Karton

0,35 EUR/l gepresster Frischsaft

Mobile Saftpresse

Saft von eigenem Obst



Eine Aktion der



**IG-Streuobst
Kernen e.V.**



Die mobile Saftpresse kommt – Saft von eigenem Obst

Eine besondere Aktion!

Saftpresen zur besten Erntezeit

Für Mitglieder der IG-Streuobst.

Am Samstag, 02. Oktober 2021.

Bei der Produktion zuschauen

Nutzen Sie die Gelegenheit

Flexible Abfüllung:



- 5l Bag in Box

- In mitgebrachte
Fässer und Behäl-
ter (keine Fla-
schenabfüllung)

Gute Gründe für eigenen Saft:

- Individuell
- Wissen, woher der Saft kommt
- Selbst die Qualität bestimmen
- Kürzeste Wege
- Lange Haltbarkeit
- Auch als Geschenk geeignet

**Machen Sie mit,
probieren Sie es aus!**

Ablauf:

Fr 26. 09.2021: Anmeldeschluss

Mi 29.09.2021: Zuteilung Zeitfenster,
Zeitreserven einplanen

Sa 02.10.2021: Saftpresen von 8–17 Uhr

**Auch Verkauf von frischen
Streuobstschaft Bag in Box**

Was ist Bag in Box?



Kartons mit 5l Kunst-
stoffbeutel

Der Kunststoffbeutel
ist mit einem Zapf-
hahn versehen

Kartons können wiederverwendet
werden

Geöffnet bei Zimmertemperatur
bis zu 3 Monate haltbar

Ungeöffnet bis zu 1 1/2 Jahre

Tipps für eine gute Saftqualität

- Obstsorten mischen
- Nur reifes, frisch geerntetes
Obst verwenden
- Kein fauliges Obst, es trübt
den Geschmack und verrin-
gert die Haltbarkeit