

Anmeldung zum Saftpressen

Wann: Sa., 04. Oktober 2025

Wo: Rumold Realschule

Name / Vorname

Straße / Ortsteil

Telefon / Mobil

E-Mail

Ich plane ca. ____ kg zu Pressen

Wunschzeitraum:

09—12Uhr

12—16Uhr

Egal

davon ca. ____ l Bag in Box

____ l Frischsaft

Unterschrift

Anmeldeschluss: 27. September 2025

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 100kg, max. 250kg!
- Aus 50kg Obst erhält man ca. 30-35l naturtrüben Saft
- Bereitstellung des Saft:
 - 3l oder 5l Bag in Box
 - Frischsaft für z. B. Most-, Edelstahlfass
- Teilnahme bevorzugt für Mitglieder
- **Jeder Teilnehmer hilft mit, Einsatzzeiten nach Absprache.**

Preise:

10 EUR einmalig für Nichtmitglieder
4,70 EUR/5l Bag in Box
3,70 EUR/3l Bag in Box
4,20 EUR/5l Bag ohne Box
3,20 EUR/3l Bag ohne Box
0,40 EUR/l gepresster Frischsaft

Mobile Saftpresse

Saft von eigenem Obst



Eine Aktion der



IG STREUOBST
KERNE N

Die mobile Saftpresse kommt – Saft von eigenem Obst

Eine besondere Aktion!

Saftpresen zur besten Erntezeit

Für Mitglieder der IG-Streuobst.

Am Samstag, 04. Oktober 2025.

Bei der Produktion zuschauen

Nutzen Sie die Gelegenheit

Flexible Abfüllung:



- 3l / 5l Bag in Box
- In mitgebrachte Fässer und Behälter (keine Flaschenabfüllung)

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:

- So 27.09.2025: Anmeldeschluss
Mi 01.10.2025: Zuteilung Zeitfenster,
Zeitreserven einplanen
Sa 04.10.2025: Saftpresen von 8-17 Uhr

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

Was ist Bag in Box?



Kartons mit 3l/5l
Kunststoffbeutel

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 verringert die Haltbarkeit