

Anmeldung zum Saftpresen

Wann: Sa. 26.09.2026

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: 20. September 2026

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.250 kg
- Aus 50kg Obst erhält man ca. 30-35 l 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:

15,00 EUR einmalig für Nichtmitglieder

5,50 EUR/5l Bag in Box

4,00 EUR/3l Bag in Box

5,00 EUR/5l Bag ohne Box

3,50 EUR/3l Bag ohne Box

0,40EUR/l gepresster Frischsaft



IG STREUOBST

K E R N E N

Mobile Saftpresse

Saft von eigenem Obst



Eine Aktion der



IG STREUOBST

K E R N E N

Die mobile Saftpresse kommt – Saft von eigenem Obst

Eine besondere Aktion!

Saftpresen zur besten Erntezeit

Für Mitglieder der IG-Streuobst.

Am Samstag 26.09.2026.

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.20.09.2026: Anmeldeschluss

Mi.23.09.2026: Zuteilung Zeitfenster,
Zeitreserven einplanen

Sa 26.09.2026: Saftpresen von 9 - 16 Uhr

**Auch Verkauf von frischen
Streuobstsft 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