Wir füllen *Streuobst* ab – heiß, direkt, naturtrüb in Bag-in-Box*
ökologisch • platzsparend • familienfreundlich
www.saftomobil.de • Im Gereut 34 • 76770 Hatzenbühl • Telefon: 0 176 / 98 12 62 62

Liebe Streuobstkundin, lieber Streuobstkunde,

vielen Dank für Ihren Einsatz für Streuobst und Naturschutz. Ihr Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft und Artenvielfalt ist sehr wertvoll.

Unsere Kelterei verarbeitet Ihre Äpfel, Birnen und Quitten zu Ihrem eigenen hochwertigen Saft, den Sie sofort wieder mitnehmen können. Der pünktliche und reibungslose Ablauf ist dabei wichtig.

Unsere Staffelpreise finden Sie in der **Preisliste** auf **www.saftomobil.de**.

TERMIN-HOTLINE ab 15. August 2023 (ohne Termine müssen wir Sie leider abweisen)

Ihre Anfrage gerne per SMS oder WhatsApp an 0 176 / 98 12 62 62

☑ ABLAUF - Checkliste

☐ **1 | Einige Tage VOR Ernte – Gewicht abschätzen und Kelter-Termin ausmachen**
Bestimmung der Erntereife, Gewichtschätzung und Terminvereinbarung sind zeitlich eng gelegen (*Tipps* siehe Beiblatt). Die telefonisch gemeldete Schätzmenge ist unbedingt einzuhalten. Ungemeldete Mengen von mehr als 200 kg können nicht am Termin verarbeitet werden aus Rücksicht auf folgende Kunden. *Sonderwünsche* wie Mischsäfte bitte anmelden (siehe Beiblatt).

☐ **2 | Ernte, Lagerung und Transport** (siehe *Tipps* siehe Beiblatt)
Obst umschüttbar in Säcken oder tragbaren Behältern lagern und transportieren.

☐ **3 | Ankunft und Abladen – 10 Minuten vor Termin**
Bringen Sie nur wenige Helfer zum Ein- und Ausladen mit. Fahren Sie **vorwärts** in den Seiten-Hof, folgen Sie den Markierungen bis in die Halle zum letzten freien Stellplatz vor dem Ausgangs-Tor. Tragen Sie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und halten Sie 1,5 m Mindestabstand. Schütten Sie Ihr Obst in die bereitgestellten Großkisten und mischen es dabei. Legen Sie ggf. Ihre alten Bag-in-Box-Kartons oben drauf. **Bitte bleiben Sie bei Ihren Fahrzeugen, bis wir Sie aufrufen!**

☐ **4 | Fertigen Saft einpacken**
Kommen Sie nach Aufruf ans Transportband und schließen Sie die Bag-in-Box-Kartons. Stellen Sie sie auf die Palette. Fahren Sie Ihren Saft mit der Ameise (mit Handschuhen) zum Einladen an Ihr Auto.

☐ **5 | Bezahlung bar an der Kasse (keine Kartenzahlung)**

SONDERWÜNSCHE

Kistenverleih | Begrenzt möglich in Verbindung mit einem Keltertermin - 20,- € Leihgebühr
Bei Ernte in unsere Großkisten unbedingt schon die Obstsorten mischen! In Kelterei nicht möglich.
Be- und Entladen mit Stapler | Bei Terminabsprache anzumelden - keine Gebühren.
Mischen mit Birnen, Quitten, Karotten | Bei Terminabsprache anzumelden - 0,10 €/Liter Aufpreis
Mostabfüllung | Transportable, verkehrssichere Behälter selbst mitbringen - 0,50 €/Liter
Flaschenabfüllung | Nur an wenigen Tagen möglich – Mindestmenge 600 kg (= 2 Großkisten)
Eigenverantwortlich mitzubringen: ausreichend maschinengespülte Flaschen samt Gitterboxen für je 400 Flaschen. Etiketten mindestens ein Tag vor Termin abgeben (WICHTIG! Größe: 9 x13 cm)
Tresterabholung | Nur nach Kelterschluss – Termin ausmachen – 20,- € Gebühr/BigBag

*) Bag-in Box: 5-Liter-Beutel mit praktischem Zapfhahn. Nach Anbruch ungekühlt 3 Monate haltbar, mindestens 2 Jahre lagerfähig. Umkartons wiederverwertbar. Mehr dazu unter www.saftomobil.de.

© 05. August 2021

www.saftomobil.de • Im Gereut 34 • 76770 Hatzenbühl • Telefon: 0 176 / 98 12 62 62

TIPPS

JETZT - übervolle Bäume entlasten und Äste kürzen, bevor sie zusammenbrechen!

Was macht meinen Saft gut?
Nur reifes Obst macht guten Saft! - Bevor Obst reift ist, fallen oft schon größere Mengen vom Baum. Bitte jetzt nicht leer ernten, sondern warten bis der Rest reif ist. Daraus guten Saft machen.

Woran erkenne ich reifes Obst?
Apfel: Kerne sind braun, Frucht löst sich leicht vom Baum und schmeckt.
Birne: Kerne sind braun. Für Versaftung ist wichtig, dass die Birnen noch richtig hart sind
Quitten: Dunkle Kerne, gleichmäßig schön gelbe Färbung

Kann ich Obst für Saft mischen? (bitte anmelden – siehe Sonderwünsche)
Ja! Mischungen mit Birnen, Äpfeln und Quitten schmecken super! Mehrere Apfelsorten gemischt ergibt besseren Saft. Birnen mind. 30% Äpfel beimischen. Obst vorab in der Kiste mischen!

Wie schätze ich meine Obstmenge vor der Ernte?
Probeweise einen Sack oder Kiste füllen, wiegen und dann abschätzen und hochrechnen

Wann und was melde ich zum Kelter-Termin an?
Mit der Reife des Obsts, etwa eine Woche vor dem gewünschten Keltern, den Termin buchen über 0176 / 98 12 62 62. Bitte melden Sie hierbei Ihre Erntemenge und Sonderwünsche an. Sollte die Erntemenge stark unter-/überschätzt worden sein, schnell Bescheid sagen und Termin ändern.

Wie ernte ich am besten?
Plane unter den Baum legen, Obst mit Schüttelhaken runterschütteln, mit Eimern in Säcke einfüllen (wir empfehlen günstige Kartoffelsäcke vom Raiffeisen). Dabei fauliges Obst schon aussortieren.

Was mache ich mit faulen Stellen und Würmern?
Obst mit matschigen Faulstellen immer wegschmeissen, auf keinen Fall ausschneiden!
Obst mit Würmern, Punkten, Druckstellen kann problemlos gepresst werden.

Wo lagere ich mein Obst bis zum Keltertermin?
So kühl und schattig wie möglich (ggf. Garage). Unversehrtes Obst hält dort Tage bis Wochen.

Wann erscheine ich in der Kelterei?
Kommen Sie ca. 10 min vor Ihrem Termin zum Seiten-Hof. Fahren Sie vorwärts ein bis in die Halle zum letzten freien Stellplatz vor dem Ausgangs-Tor. Dort schütten Sie Ihr Obst in die Großkisten.

Was passiert, wenn ich ohne Termin komme oder Obst und Sonderwünsche nicht anmelde?
Ohne Termin müssen wir Sie leider vor Ort abweisen. Unangemeldete Sonderwünsche und Übermengen ab 200 kg können am Termin nicht bewältigt werden und sind wieder mitzunehmen.
Bitte keine Großbehälter anliefern, die man nicht umschütten kann.

*) Bag-in Box: 5-Liter-Beutel mit praktischem Zapfhahn. Nach Anbruch ungekühlt 3 Monate haltbar, mindestens 2 Jahre lagerfähig. Umkartons wiederverwertbar. Mehr dazu unter www.saftomobil.de.

© 05. August 2021