

Weitere Informationen zum Ablauf der Apfelsaftpressung bzw. des Apfelsaftverkaufes

## Und so läuft es ab...

Ihnen stehen vier Möglichkeiten zur Verfügung:

1. **Sie bringen eigene Äpfel mit** und finden es ok, wenn ihre Äpfel mit anderen Streuobstwiesenäpfeln **gemischt** werden.
  - Sie laden die Äpfel bei uns ab und wir wiegen diese für Sie. Sie erhalten anschließend 50% der Wiegemenge als schmackhaften Apfelsaft. Der Apfelsaft stammt dann nicht direkt aus ihrer persönlichen Ernte, jedoch von Streuobstwiesen aus der Region Südniedersachsen. Er wird pasteurisiert und ist anschließend 1 Jahr haltbar.
  
2. **Sie bringen eigene Äpfel mit** und möchten aus diesen auch wirklich ihren ganz **persönlichen Apfelsaft**.
  - Wir nehmen Ihre Äpfel entgegen und führen eine persönliche Pressung für Ihre Kleinmenge durch. Der Apfelsaft wird anschließend pasteurisiert und ist 1 Jahr haltbar.
  - Sie haben für eine persönliche Pressung eine Menge größer als 300 kg Äpfel? Dann kontaktieren Sie uns bitte unter folgender Telefonnummer: 0151 / 12 17 07 98
  
3. **Sie sammeln selber auf den Streuobstwiesen des Klostersguts Wiebrechtshausen Äpfel**.
  - Wir nehmen die Äpfel entgegen. Sie erhalten anschließend 50% der Wiegemenge als schmackhaften Apfelsaft.
  
4. **Sie haben keine eigenen Äpfel zur Pressung**.
  - Kein Problem! Sie können einfach den von uns hergestellten Saft kaufen. Die Äpfel stammen hierbei von Streuobstwiesen aus der Region Südniedersachsen. Der Preis beträgt dann pro 5 Ltr. Bag 8€.

**Für die Abfüllung gilt allgemein:**

- Abfüllung in 5 Ltr. Bag in Box System für 7 € / Stück
- Es kann nur mit Bargeld gezahlt werden

**Ein kleiner Hinweis:**

Bei selbst mitgebrachten Äpfeln müssen faulige oder angeschlagene Äpfel vorab aussortiert werden. So wird eine hohe Qualität des Apfelsaftes gesichert.