

Heimischer Streuobstanbau

wirtschaftlich, attraktiv, ökologisch wichtig



Das Thema Streuobstwiesen gewinnt in den letzten Jahren wieder mehr und mehr an Bedeutung. Der Grund dafür dürfte ein neues Bewusstsein in der

Bevölkerung sein. Es werden wieder vermehrt heimische Produkte gekauft, die dazu beitragen, das Kulturgut „Streuobstwiese“ mit ihrem arttypischen Baumbestand unseren nachfolgenden Generationen zu erhalten. Zweifelsohne ist jeder Streuobstbaum für die Artenvielfalt ökologisch wertvoll. Er bietet vielen heimischen Tierarten ein Zuhause.

Vielerorts wird jedoch die schlechte wirtschaftliche Nutzung beklagt. Die Ernte und Verwertung des Obstes ist zeitaufwendig und schwierig. Es gibt aber auch hier Alternativen, das Obst sinnvoll und aufwandsgerecht zu vermarkten.

Einer dieser Wege ist das Bag in Box – System. Dabei wird das Produkt „Saft von eigenem Streuobst“ in ein benutzerfreundliches und vermarktungsfähiges Gebinde verpackt.



Der Obst- und Gartenbauverein Mönchberg möchte mit seiner Mosterei-Initiative einen Beitrag dazu leisten, die Streuobstbestände am südlichen Schönbuchhang für die

Besitzer wieder attraktiv und wirtschaftlich interessant zu machen.

Unsere vereinseigene Mosterei

Waschen



Mahlen



Pressen



Filtern



Erhitzen



Abfüllen
Bag in Box

Kernstück unserer Mosterei ist, neben der Waschanlage und dem Elevator mit Mahlmühle, eine moderne Zweibandpresse mit hoher Saftausbeute. Die Kapazität der Presse liegt bei 1500kg Obst pro Stunde. Mit dieser Leistung ist ein wirtschaftliches und zeitsparendes Mosten, auch größerer Mengen, möglich. Selbstverständlich verarbeiten wir auch Kleinmengen ab 100kg, um in besonderer Weise den Erhalt kleiner Streuobstgrundstücke zu fördern und wieder attraktiv zu machen.

Über eine Zentrifuge filtern wir den Grobtrubanteil aus Ihrem Saft. Trotzdem bleiben die gesundheitsfördernden Bestandteile im Saft erhalten.

Entnahme zur eigenen Most- oder Saffherstellung

Auf Wunsch erhitzen wir Ihren Saft auf schonende 78°C und füllen ihn, ohne Zugabe von Konservierungsstoffen, in einen Kunststoffbeutel (Bag) mit Ausguss-hahn. Der Beutel kommt dann in einen formstabilen und lichtschützenden Karton (Box).

Verpackter Saft für den Eigenbedarf/Direktverkauf

