

## *Krauteinschneiden*

Ende Oktober lädt der Gartenbau- und Verschönerungsverein Notzing seine Mitglieder, aber auch gerne Nichtmitglieder, kostenlos zum gemeinsamen Krauteinschneiden ein.

Das Kraut wird kostengünstig von Fam. Hofmüller zur Verfügung gestellt.

Die Krauthobel und Stampfer stellt der Verein zur Verfügung.

Geeignete Gefäße und Gewürze müssen selber mitgebracht werden.

Zur Stärkung vor und nach der Arbeit lädt der Verein zu Kaffee und selbstgemachten Kuchen ein.

Der Termin wird rechtzeitig bekannt gegeben.



## **PRAKTISCHE AUSSCHANKHILFE**

Diese praktische Ausschankhilfe aus Edelstahl erleichtert die Saftentnahme bis zum letzten Tropfen.



Sie kann exklusiv beim Gartenbauverein erworben werden.

Die Ausschankhilfe kann beim Obstpressen oder bei der Vorstandschaft erworben werden.



### *Kontakte*

Gartenbau- und Verschönerungsverein Notzing  
1. Vorstand: Anton Hartshauser  
Schloßstr. 3, 85445 Notzing  
Handy: 0160/91898961

Adresse Presshaus:  
Bürgerhaus Notzing  
Mühlenweg  
85445 Notzing



Gartenbau- und  
Verschönerungsverein Notzing

# OBSTPRESSEN



**!!! Sie möchten Ihr Obst pressen lassen - dann sind Sie bei uns genau richtig !!!**

## **Infos, Anlage & Anlieferung**

### **OBST**

Wir pressen **IHR** Obst (Äpfel, Birnen, Quitten) in Ihrem Beisein und Sie erhalten nur den Saft **IHRER** Früchte.

### **ANLAGE**

Mit unserer neuen und modernen im Jahr 2011 in Betrieb genommenen Press- und Abfüllanlage bieten wir effizientes und schnelles Obstpressen.

Unser Presshaus am Bürgerhaus Notzing, Mühlenweg, ist leicht mit PKW und Anhänger erreichbar.



**Presshaus am Bürgerhaus**

### **SAISON**

Gepresst wird von Ende August bis Ende Oktober jeweils Freitag nachmittag und Samstag ganztags.

### **ANLIEFERUNG**

Es ist sinnvoll, wenn Sie das Obst erst pflücken, nachdem Sie einen Presstermin vereinbart haben, da es zur Hauptsaison unter Umständen zu Wartezeiten kommen kann. Das Obst sollte so sauber und gewaschen sein, dass man jederzeit in den Apfel beißen möchte/könnte.

## **Angebote & Service**

### **PRESSEN – PASTEURISIEREN – ABFÜLLEN**

Ihr Saft wird vitaminschonend auf ca. 80 °C erhitzt und in praktische Bag-in Boxes Beutel zu 5 l oder 10 l abgefüllt.

### **KALTPRESSUNG**

Bei der Kaltpressung, z.B. für Most, Essig oder zur eigenen Weiterverarbeitung, brauchen Sie ausreichend eigene Gefäße, damit Sie Ihren Saft transportieren können (1 Zentner Obst = ca. 30 l Saft).

### **BAG-IN-BOXES**

Der Saft wird sofort nach dem Erhitzen in 5 l oder 10 l Beutel abgefüllt.

Diese Beutel müssen jedes Jahr neu gekauft werden, da sonst keine Garantie zur Haltbarkeit übernommen werden kann.

Für die Beutel bieten wir passende Kartons an, die aber mehrmals verwendet werden können. Bringen Sie Ihre alten Kartons einfach mit, dann befüllen wir sie neu.

In den geschlossenen Beuteln ist der Saft 1 Jahr haltbar—nach dem Öffnen 3 Monate, sofern kühl und liegend gelagert.

Ungeöffnete Bag-in-Boxes stehend/senkrecht lagern—geöffnete liegend/waagrecht.

Der Saft ist geöffnet so lange haltbar, weil in liegender Lagerung durch das Ablassventil keine Luft in die Beutel gelangen kann.

## **Anmeldung & Kosten**

### **ANMELDUNG**

Von Montag–Donnerstag von 16.00–19.00 Uhr unter Handy: 0160/91898961 (**während der Presssaison**).

Bei der Anmeldung werden Sie nach der ungefähren Menge gefragt. Kleiner Anhaltspunkt: 1 Wasch- bzw. Kartoffelkorb voll sind ca. 25 kg = 1/2 Zentner.

### **QUITTEN-PRESSUNG—INFO**

Aus technischen und organisatorischen Gründen ist das Pressen von Quitten **mit anschließender** Pasteurisierung nur an einem festen Termin möglich.

Bitte erfragen Sie den Termin bei Ihrer Anmeldung. Eine Kaltpressung ist immer möglich.

### **KOSTEN**

Die Preise für Mitglieder und Nichtmitglieder sind unterschiedlich.

Bitte erfragen Sie die genauen Kosten bei der Anmeldung.

Sie erhalten bei uns eine Rechnung mit ausgewiesener MwSt.

**BESUCHEN SIE UNS IM INTERNET**  
[www.gbv-notzing.de](http://www.gbv-notzing.de)