

Press das Runde in das Eckige!

Produziere eigenen Apfelsaft!

Die Dorfgemeinschaft Rehren A.R. unterstützt Dich/Sie dabei:

Wo? Wann?

bei Ingrid und Detlef Möller
 Nordbrucher Str. 9, 31559 Hohnhorst/Nordbruch

Termine:	Fr 15.09.23	ab 14:00 Uhr
	Sa 16.09.23	ab 09:30 Uhr
	Fr 29.09.23	ab 14:00 Uhr
	Sa 30.09.23	ab 09:30 Uhr
	Fr 13.10.23	ab 14:00 Uhr
	Sa 14.10.23	ab 09:30 Uhr

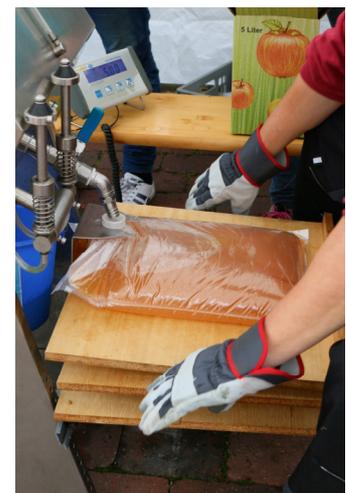


Anmeldungen bitte mit Datum/Uhrzeit und ca. Mengenangaben
 bei I.+D. Möller [05723-8359](tel:05723-8359) oder E-Mail an: apfelsaft@rehren.info

Wie?

Mittels Press- und Abfüllanlage werden die mitgebrachten Äpfel und / oder Birnen zu naturtrübem Saft verarbeitet und in 3 oder 5 l-Bag's abgefüllt. In geschlossenem Zustand ist der Saft ca. 1,5 Jahre haltbar und kann **nach dem Öffnen** bei entsprechender Lagerung (Schräglage) mehrere Wochen verwendet werden.

Eigene Pressungen sind ab einer Obstmenge von ca. 50 kg (= ca. 25 bis 30 l Saft) möglich. Bei kleineren Mengen kann man sich an einer Mischpressung beteiligen.



Was kostet es?

Behälter gefüllt mit eigenem Saft werden für einen Kostenbeitrag abgegeben:

	3 l Bag	5 l Bag	
	3,50 €	4,50 €	für Vereinsmitglieder
	5,00 €	6,00 €	für nicht Vereinsmitglieder

Gebrauchte Kartons können wiederverwendet/vergütet werden.

Apfelspenden werden gern angenommen!

bitte wenden

Hinweise

- Unsere Mindestmenge ist **50 kg**. Wir brauchen diese Menge um genügend Saft in der Anlage zu haben. Geringere Mengen bedeutet für uns einen größeren Zeitaufwand. Um diesen Service auch in Zukunft für Sie bieten zu können, haben wir eine **Bitte**: sollten Sie keine 50 kg Äpfel haben oder brauchen Sie nicht so viel Saft, tun Sie sich, **wenn möglich** mit Freunden oder Nachbarn zusammen oder **schenken** uns das Obst. Außerdem macht ein gemeinsames Erlebnis auch mehr Spaß!



- Bringen Sie Ihr Obst (Äpfel/Birnen) gesammelt oder gepflückt (möglichst nicht zusammenhaken, der Reinigungsaufwand ist hoch) zu Ihrem Termin mit. Das faule Obst kann zu Hause bleiben. Vorheriges Waschen ist nicht nötig. Wollen Sie Ihr Obst dennoch selber abspülen, benutzen Sie bitte hygienisch einwandfreies Trinkwasser (kein Wasser aus Regentonnen, Brunnen oder ähnlichem).
- Wer seine Äpfel vom Baum schütteln will, sollte links und rechts vom Stamm eine Plane oder Folie in entsprechender Größe legen (Bild links). So wird verhindert, dass das Obst zusätzlich verschmutzt wird. Das Auflesen wird dadurch vereinfacht.

Unser Corona-Hygiene Konzept

- Die Anlieferer bringen das Obst gewaschen oder waschen es selbst vor Ort.
- Sie holen es später fertig verpackt, nach Termin wieder ab.
- Aus Hygienegründen dürfen in der Verarbeitungsphase nur die festen Mitarbeiter der Dorfgemeinschaft tätig sein! Hierfür stehen Personen der Dorfgemeinschaft im Schichtbetrieb zur Verfügung, die Früchte zu zerkleinern, zu pressen und abzufüllen.
- Die Abfüllung findet getrennt von der Pressung statt.
- Es ist stets ein Abstand von 1,5 m einzuhalten.



Bilder von 2016/2017