

Mobile Kelterei

Saft vom eigenen Apfelbaum? Mit der mobilen Kelterei von Mayzers Obstgarten geht das!

Um die Früchte von den Streuobstwiesen des Langerwischer Obstgarten und Mayzers Obstgarten optimal verarbeiten zu können, haben wir eine mobile Kelterei angeschafft.

Mit unserer Anlage ist es möglich, Fruchtsäfte auf einer „Verarbeitungsstrecke“ herzustellen. Mit großer Sorgfalt und so naturnah wie möglich pressen wir damit ab dieser Saison regionales Obst zu Saft.

Auch für Sie gibt es nun die Möglichkeit aus dem Obst von Ihrem Baum Ihren eigenen Saft herstellen zu lassen!

Ihre Äpfel, aber auch Birnen und Quitten, werden bei uns direkt zu Saft gepresst, pasteurisiert und in 5 Liter Bag-in-Box Kartons abgefüllt. Sie können bei der Produktion zusehen und Ihren Saft dann direkt mit nach Hause nehmen. Der Saft ist im Bag-in-Box ungeöffnet bis zu 2 Jahre haltbar, geöffnet ungekühlt mindestens 6 Wochen.

Preis für ein 5 Liter Bag-in-Box Karton mit Ihrem Saft: 6,50 €.

Worauf Sie achten sollten:

- Mindestmenge Äpfel 50 kg = ca. 30 Liter
- Bringen Sie nur gesundes, sauberes und reifes Obst
- Ernten Sie Ihre Äpfel nicht früher als 1-2 Tage vor dem Presstermin
- Sortieren Sie faules Obst unbedingt aus
- Kein aus- oder angeschnittenes Obst mitbringen

**Unsere Presstermine sind jeweils nach tel. Voranmeldung
von 10 Uhr bis 16 Uhr, Obsthof Gartenstraße 35 in Wildenbruch:**

Sa, 30.8.2025
Sa, 13.9.2025
So, 21.9.2025
Sa, 11.10.2025

Tel. 0170-5480957
Instagram mayzers_obstgarten