



Liebe Apfelsaftfreunde

In diesem Jahr gibt es eine Apfelschwemme. Die meisten Äpfel in unserer Region werden leider nicht verwertet und verfaulen. Eine Gruppe um unseren Verein „Backesteam Reich“ hat sich zum Ziel gesetzt, diesem Zustand entgegen zu wirken. Wir haben diese

Äpfel gesammelt und einen besonders aromatischen, wohlschmeckenden, naturtrüben Apfelsaft daraus hergestellt, dessen Besonderheit sich durch folgende Eigenschaften auszeichnet:

- Es werden nur Äpfel aus Streuobstbeständen in Reich und Umgebung mit überwiegend alten, angepassten Sorten verwendet
- Jeder Apfel wird durchgeschnitten und ggf. Faul- und Wurmstellen entfernt
- Es werden beim Pressen immer mehrere Sorten gemischt

Die Äpfel werden sortiert, gewaschen, Faul- und Wurmstellen entfernt, geschnitzelt, kalt gepresst und gesiebt. Zur Haltbarmachung wird der Saft anschließend auf gut 80°C erhitzt und heiß in einen Folienbeutel mit Zapfhahn (Bag in Box) abgefüllt. Dieser Beutel kommt in einen mehrfach nutzbaren Karton und der Saft kann bequem nach Bedarf gezapft werden. Ungeöffnet ist der Saft ca. 1 Jahr haltbar, nach Anbruch immer noch bis zu 3 Monaten, weil beim Zapfen keine Luft in den Beutel gelangt.

Wegen der großen Menge in diesem Jahr bieten wir unseren Saft auch zum Verkauf an:

3 Liter Apfel-Direktsaft im 3 Liter „Bag in Box“-Beutel:	5,00 €
Karton für 3 Liter „Bag in Box“-Beutel (mehrfach verwendbar):	1,00 €



Weder die Bäume noch die Äpfel werden mit synthetischen Substanzen behandelt oder mineralisch gedüngt. Der Saft hat trotzdem KEINEN Bio-Status, weil einige Flächen, auf denen die Bäume stehen nicht von einer entsprechenden Kontrollstelle geprüft werden.

Die „Mostfreaks“ vom Backesteam Reich, Verein für Brauchtumspflege