Liebe Saftproduzent*Innen!

Wir freuen uns, dass ihr euer Obst zu schmackhaftem Saft verarbeiten möchtet!
Der eigene Saft - frisch gepresst und pasteurisiert - schmeckt am Besten!
Ab 50 kg Obst könnt ihr Saft pressen, das sind etwa 2 große Obstkisten oder Bananenschachteln voll.

Wir haben heuer einen **Online Kalender**, wo ihr euch einen Termin zum Saftpressen selbst buchen könnt. Den Link dazu findet ihr auf unserer Homepage streuobst-zentrum.at
oder gleich hier: Online-Terminbuchung von Verein Wieseninitiative
Wenn ihr Hilfe braucht, sind wir unter der 0664 5311522 erreichbar.

Alle Kundinnen und Kunden der Saftpresse müssen beim Verein Wieseninitiative Mitglied sein. Wenn ihr noch kein Mitglied seid, könnt ihr direkt am Presstag dazu werden. Der **Mitgliedsbeitrag** beträgt 12.- Euro pro Jahr und ihr bekommt einen Rabatt von 5.- Euro bei eurem ersten Presstermin als Willkommensbonus.

Wir verrechnen pro 5 Liter Saft in "Bag in Box" Gebinden 7.- Euro.
Bei Flaschenabfüllung kostet der Liter Saft 1.- Euro. An Standorten bei Lagerhäusern können **Flaschen** vor Ort gekauft werden, oder ihr nehmt die Flaschen selbst mit. Die Flaschen müssen unbedingt **sauber und einheitlich** sein und sie müssen einen **Drehverschluss** haben (möglichst AF-Norm, z.B: Mineralwasser Flaschen)

Für die Verarbeitung von Saft zu **Most oder Essig** können wir den Saft auch **unpasteurisiert** abfüllen, bitte nehmt in diesem Fall ein Gefäß zum Einfüllen mit, am besten gleich das Gärfass; dann kostet der Liter Saft 50.-Cent.

Das Pressen von 50 bis 100 Kilo dauert ca. 15 Minuten,
von 100 - 200 Kilo: 30 Minuten,
von 200 - 300 Kilo: 45 Minuten usw.

Bei Großmengen bitten wir um telefonische Kontaktaufnahme unter 0043 664 531 15 22.
Eine Obstkiste / Bananenschachtel voll mit Äpfeln wiegt ca. 25 Kilo.

Wichtig ist, dass das **Obst**, das ihr mitbringt, **sauber, frisch vom Baum geschüttelt und ohne Faulstellen** ist, damit der Saft gut schmeckt und unsere Saftpresse noch lange gut funktioniert.

Wenn ihr nicht nur Äpfel, sondern auch Birnen oder Quitten pressen wollt, geht das auch, sowohl in der Mischung mit Äpfeln, als auch pur. Wenn ihr Trauben mitpressen wollt, darf der Anteil an Trauben höchstens 30% sein.

Wir bemühen uns, die gebuchten Termine einzuhalten, wir bitten um euer Verständnis, dass es hin und wieder zu Verzögerungen und Wartezeiten kommen kann.