

Weber.

FRUCHTSAFTKELTEREI



OBSTANNAHME


Jedes Jahr im Herbst pressen wir Äpfel aus der Region und verarbeiten sie zu köstlichem Apfelsaft. Bringt auch ihr uns eure frisch geernteten Äpfel und tauscht sie gegen unsere Säfte ein.

Mehr Infos unter www.weber-saft.de

 @webersaft

 Regional

 Nachhaltig

 Lecker

ÄPFEL RICHTIG ERNTEN



Die ideale Ausrüstung: Schüttelstange mit Haken, große Planen und viele Eimer, Säcke oder ein Anhänger.



Die Äpfel sind reif, wenn sie sich einfach vom Ast lösen lassen und braune Kerne haben. Äpfel für die Lagerung werden gepflückt, Äpfel für die Saftbereitung werden vom Baum geschüttelt.



Zuerst das Fallobst aufsammeln. Die gesunden Äpfel in den Eimer, die faulen außer Reichweite schaffen.

Die Plane unter dem Apfelbaum ausbreiten. Den Schüttelhaken an schmalere Äste ansetzen und kräftig und ruckartig schütteln.

Die Plane mit vereinten Kräften an den Ecken hochheben, sodass alle Äpfel in die Mitte rollen.

Jetzt ganz einfach, alle gesunden Äpfel von der Plane aufsammeln, zeitnah zu Webers bringen und gegen leckeren Saft tauschen.

