

Fruchtsaft aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

ABENBERG

Hofmann's Hofladen GbR
Güssübelstr. 4
91183 Abenberg
Tel. 09178 835
www.hofmannshofladen.de
hofmannshofladen@gmx.de
Apfel-, Apfel-Holunder-, Apfel-Kirsch-, Apfel-Birne-, Johannisbeer- und Holundersaft

HILPOLTSTEIN

**Holunderhof Waldmüller/
Frankenholunder**
Meilenbach 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6231
Holunder-, Apfel-Holunder-, schwarzer Johannisbeer- und Streuobstapfelsaft

KAMMERSTEIN

Schnell's Kürbiskerne GbR
Ringstr. 4
91126 Neppersreuth
Tel. 09122 830703
info@schnells-kuerbiskerne.de
Streuobstapfelsaft, Holunder-Johannisbeer- und Traubensaft

Bio-Obsthof Bub

Alexanderstr. 9
91126 Oberreichenbach
Tel. 09122 888786
Bio-Apfelsaft, Holundersäfte

ROHR

Obstbau Winkler
Dorfstr. 2
91189 Gustenfelden
Tel. 09122 85519
www.obstbau-winkler.de
obstbau-winkler@t-online.de
Schwabachtaler Apfelsaft klar u. naturtrüb (Literflaschen, Bag in Box), Schwabachtaler Apfel-Birne-, oder Apfel-Holundersaft (Bag in Box)

ROTH

Burmam's Hof und Laden
Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
Apfel-, Holunder-, Kirsch-, Sanddorn-, Apfel-Birne-, Apfel-Holunder- und Holunder-Johannisbeersaft, Kirsch- und Holunderblütensirup

Gerda Rößler

Edelweißstr. 8
91154 Bernlohe
Tel. 09172 7657
Apfel- und Holundersaft, ab Hof, nach tel. Vereinbarung

Seebühler Bauernladen

Eichelburger Hauptstr. 6
91154 Eichelburg
Tel. 09176 5573
Apfelsaft von eigenen Streuobstwiesen, Holunder-, Apfel-Holunder- und Johannisbeersaft von Frankenholunder

SPALT

Christian Lutz
Dorfstr. 34
91174 Großweingarten
Tel. 09175 444
0151 46404282
Apfelsaft aus eigenem Anbau

Obsthof Walther

Dorfstr. 67
91174 Großweingarten
Tel. 09175 79780
Apfelsaft (5l-10l-Bag in Box), Apfel-Kirsch-, Apfel-Holunder- und Apfeltraubensaft (5l Bag in Box)

WENDELSTEIN

Heubeck's Hofladen
Am Bühl 1
90530 Raubersried
Tel. 09129 6518
Schwabachtaler Säfte (Apfel-Birne), Frankenholunder-Säfte, Gemüse-Säfte, Hesselberger Apfel-Birne-Holler-Saft

SCHWABACH

Der Bauernladen

Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
Apfelsaft klar u. trüb, Holunder-, Holunder-Johannisbeer-, Birnen- und Apfel-Birnen-Hollersaft

Hofladen Fleischmann

Dietersdorfer Str. 20
91126 Wolkersdorf
Tel. 0911 635553
verschiedene Fruchtsäfte



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

August/
September

Produkt des Monats

www.schwabach.de

www.agenda21-roth.de



FRUCHTSAFT

Juli 2016, Auflage: 3.500.
Gedruckt auf 100% Altpapier



Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.agenda21-roth.de
www.direktvermarkter-roth.de
www.schwabach.de

thomas.pichl@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1326
monika.roder@schwabach.de
Tel. 09122 860-228

Eine Initiative des
Landkreises Roth und
der Stadt Schwabach
zur
Förderung regionaler
Wirtschaftskreisläufe



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
Liebe Genießer regionaler Produkte,

Fruchtsäfte aus heimischen Früchten werden bei den gesundheitsbewussten Verbrauchern immer beliebter. Ob Apfel-, Holunder- oder Kirschsäfte, unsere Direktvermarkter stehen für die hohe Qualität und das unverwechselbare Aroma ihrer Säfte. Ein Produkt aus der Region für die Region – ohne lange Handelswege. Aus einem vielfältigen Angebot kann jeder seinen ganz persönlichen Lieblingssaft auswählen.

Obst heimischer Streuobstwiesen ist die Grundlage für unsere „original regionalen“ Fruchtsäfte. Wer heimischen Fruchtsaft genießt, unterstützt somit gleichzeitig die Erhaltung der Streuobst-Landschaft in der Region.

Wer eigenes Obst zu Saft verarbeiten lassen möchte, kann sich bei einer der Mostereien unserer Obst- und Gartenbauvereine anmelden.

Viele Informationen und Aktionen rund um das heimische Obst gibt es auch bei der „Obstbörse“, die am 09. Oktober 2016, von 10 – 17 Uhr, in der Stadthalle Roth stattfindet. Vorbeischauchen lohnt sich!

SAFTPRODUKTION AUS EIGENEM OBST

Viele Streuobstwiesen- und Gartenbesitzer möchten einen Teil ihrer Ernte zu Saft verarbeiten lassen. Die Mostereien der nachfolgenden Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis Roth/ Stadt Schwabach stellen – meist nach Terminvereinbarung – Saft aus Ihrem eigenen Obst her.

OGV DIETERSDORF

Mostwart Herbert Schrödel
Im Gründel
91126 Schwabach
Tel. 0911 6327267

Mostbetrieb:
ab Ende August
Nur nach vorheriger Terminvereinbarung mit Mostwart Schrödel.

OGV HEIDECK

Ziegelmoos 11
91180 Heideck
Tel. 09177 1729

Mostbetrieb:
ca. 17.09. – 29.10.2016

Fruchtsaftverkauf:
Apfelsaft im 5-Liter- bzw. 10-Liter-Beutel

OGV EYSÖLDEN

Rudolf Benda
Eysölden B 3
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1501

Mostbetrieb:
Sept. – Nov. von 7.30 – 17.00 Uhr
Terminvereinbarung Mo. – Sa.
bei Luise Brandl, Tel. 09173 1064

Fruchtsaftverkauf:
Apfelsaft (Rudolf Benda)

OGV UNTERREICHENBACH

Seckendorffstr. 2
91126 Schwabach
Tel. 09122 4586

Mostbetrieb:
Anfang Sept. – Ende Okt.
Bitte Terminvereinbarung unter
Tel.: 09122 4586 (Harald Hübner)



Fruchtsaft, Nektar, Fruchtsaftgetränk –

die Mischung macht's

„Viel trinken“ – diese Empfehlung gilt vor allem in der heißen Jahreszeit.

Unbestritten bleibt, dass Wasser und ungesüßter Tee die besten Durstlöcher sind.

Wie steht es mit Fruchtsäften? Apfel, Traube oder Holunder liefern zwar mit ihrem natürlichen Fruchtzuckeranteil auch Kalorien, unterstützen jedoch mit ihrem hohen Vitamingehalt eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

Was ist was in der saftigen Vielfalt?

FRUCHTSAFT oder Obstsaft wird aus einer oder mehreren Fruchtarten hergestellt und hat einen Fruchtgehalt von 100 %. Dabei wird unterschieden zwischen Direktsaft und Fruchtsaft aus Konzentrat. Beim Direktsaft werden die Früchte ausgepresst und direkt in Flaschen oder Tüten abgefüllt. Für das Konzentrat entziehen die Hersteller dem Direktsaft das Wasser und sparen damit Transport- und Lagerkosten. Bei der Herstellung wird dann das Wasser wieder zugeführt und der Saft abgefüllt.

NEKTAR enthält im Unterschied zum Fruchtsaft je nach Fruchtart 25 bis 50 % Früchte. Der Rest sind Wasser und Zucker, der je nach Fruchtart bis zu 20 % betragen darf.

FRUCHTSAFTGETRÄNKE enthalten im Gegensatz zu Fruchtsaft und Nektar noch weniger Früchte. Bei Zitrusfrüchten sind es nur 6 %, bei Kernobst oder Trauben ca. 30 %. Entsprechend höher ist der Zucker- und Wasseranteil. Zusätzlich dürfen auch Aromastoffe zur Geschmacksabrundung zugesetzt werden.

Bei fertigen **FRUCHTSAFTSCHORLEN** handelt es sich je nach Fruchtanteil und Obstart ebenfalls um einen Fruchtnektar oder ein Fruchtsaftgetränk. Entscheidend ist dabei der Fruchtanteil. Zucker wird keiner zugesetzt, deshalb unbedingt die Zutatenliste beachten.

Die beste Empfehlung sind selbst gemischte Schorlen mit 1/3 Fruchtsaft und 2/3 Wasser oder Tee. Sie sind ideal als fruchtige Durstlöcher an heißen Tagen und als isotonisches Getränk für jeden Sportler.

