

## So funktioniert Ihr Lohnobstkonto

**So funktioniert der Lohnobsttausch:** Für 100 kg Äpfel erhalten Sie 60 ltr. Fruchtsaft, entweder Apfelsaft oder Säfte und Nektare, die Apfelsaft enthalten, zum Lohnobst-Tauschpreis.

### Was muss man für das Pressen und Abfüllen bezahlen?

Beim Lohnobsttausch bezahlt man für den Saft nur den Verarbeitungslohn für unsere Arbeit und das Flaschenpfand. Die geltenden Lohnobstpreise werden in den Annahmestellen bekannt gegeben.

### Wann bekommt man den Fruchtsaft für die angelieferten Äpfel?

Der Lohnobsttausch wird gleich nach der Anlieferung vorgenommen. Jeder entscheidet selbst, welche Fruchtsäfte mit Apfelsaft er mitnehmen möchte. Die Möglichkeit bis wann ich mein erworbenes Guthaben eintauschen kann, erfragen Sie bitte in Ihrer jeweiligen Annahmestelle.

### Welche Säfte und Nektare erhalte ich für mein Obst?

Für abgegebene Äpfel erhalten Sie Säfte und Nektare in denen Apfelsaft enthalten ist. Für Quitten erhalten Sie Quittensaft oder Quittenwein. Listen mit Sortiment und Preisen liegen in den jeweiligen Annahmestellen aus.

### Wo kann ich mein Obst abgeben?

Die Standorte der Annahmestellen und Annahmezeiten erfahren Sie aus der regionalen Presse oder im Internetseite des jeweiligen Unternehmens.

## Die Bauer-Gruppe

### Region Fläming



Süßmost- und Weinkellerei Hohenseefeld GmbH  
Luckenwalder Straße 5 A  
14913 Hohenseefeld  
Tel.: 033744/7060-0  
Fax: 033744/7060-18  
info@werder-frucht.com  
www.werder-frucht.com

### Region Südbrandenburg



Bauer Fruchtsaft GmbH  
Am Brunnenpark 5-6  
04924 Bad Liebenwerda  
Tel.: 035341/4989-0  
Fax: 035341/4989-19  
info@bauer-fruchtsaft.de  
www.bauer-fruchtsaft.de

### Region Südbrandenburg/Sachsen



Hosenauer Kellerei GmbH & Co. KG  
Parkstraße 12  
01996 Hosena  
Tel.: 035756/ 60367  
Fax: 035756/60239  
info@hosenauer-kellerei.de  
www.hosenauer-kellerei.de



## Soft aus eigenem Obst

### Die Lohnmost-Initiative aus der Region



## Lohnmostinitiative



### Kompetenz in der Region:

Seit vielen Jahren verarbeitet Bauer Äpfel - in Brandenburg gemeinsam mit der Süßmost- und Weinkelerei im Fläming und der Hosenaer Kelterei in der Region Brandenburg/Sachsen! - und macht daraus wunderbare, natürliche Apfelsaft- Spezialitäten.

### Streuobstwiesen sind wichtig:

Streuobstwiesen bieten vielen Pflanzen und Tieren Schutz. Bis zu 2.000 verschiedene Tierarten, hauptsächlich Insekten, finden hier optimale Lebensbedingungen. Diese dienen wiederum zahlreichen Vogelarten als Nahrungsquelle, die hier ihre Nistplätze einrichten. Streuobstwiesen leisten so einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung intakter Ökosysteme und der Artenvielfalt.

## Streuobstwiesen und Regionalität

### Regionale Obstverarbeitung bietet Vorteile:

Kurze Wege garantieren frische, gesunde Rohäpfel - wichtigste Voraussetzung für eine hohe Saftqualität. Ein langjähriger Apfelanbau bringt die für jede Region typische Apfelsorte hervor. Diese passen zum örtlichen Klima und sind auch die "richtigen" Sorten für den optimalen Fruchtsaft.

Mit seinen sonnenreichen Sommermonaten bieten die Regionen gute Anbaubedingungen für Äpfel, weil trotzdem genügend Regen fällt und so Säure und Zucker der Äpfel im richtigen Verhältnis stehen. Ab Mitte Oktober werden auch Quitten angenommen und zu Quittenwein oder Quittenektar verarbeitet.

### Gut für die Natur:

Im Unterschied zum Plantageanbau verzichtet man auf Düngemittel. Die lockere Bepflanzung mit hochstämmigen Bäumen ermöglicht das Wachstum von vielen Pflanzenarten und bietet Lebensraum für die typische, heimische Tierwelt.



## Streuobstwiesen und Regionalität



**Gut für den Saft:** Unbehandelte Äpfel garantieren gesunde Rohsäfte und eine hohe Qualität der Fertigsäfte. Lohnobstanlieferer erhalten für Ihre angelieferten Äpfel Säfte im günstigen Lohnobst-Tauschverfahren.

**Die Klassiker:** der naturtrübe Apfelsaft mit reichlich Fruchtfleisch und der Streuobstapfelsaft, ein klarer Direktsaft. Nur aus Streuobst lassen sich diese herzhaften Klassiker der Obstverarbeitung herstellen.

**Die Direkten:** Apfelsaft naturtrüb Direktsaft und Streuobstapfelsaft werden erst hergestellt, wenn die Zuckerwerte der angelieferten Äpfel einen optimalen Reifegrad anzeigen.

Aus hochwertigen Rohsäften werden nach traditionellen Rezepten wohlschmeckende Saftspezialitäten bester Qualität.

