

Was zeichnet einen guten Apfelsaft aus?

Aussehen:

helle, gelbe bis rötliche Farbe, feine typische Trübung, keine schwimmenden Grobteile, bei Mischsäften arttypische Ausfärbung.

Geruch:

reiner, duftig milder bis kräftiger Obstgeruch von erkennbarer Art, keine untypischen Gerüche, kein Karamellgeschmack durch Überhitzung.

Geschmack:

frisch durch ausreichende Säure, fruchtig, Fruchtart-typisch, harmonisch im Verhältnis von Aroma, Süße, Säure und Frucht, süffig.

Beschaffenheit:

pasteurisiert, in Bag-in-Box oder in Flaschen aus Glas oder Kunststoff.

Neben dem reinen Apfelsaft gibt es aber noch eine Reihe interessanter Mischsäfte. Deshalb wollen wir den klassischen Apfelsaft und die Mischsäfte getrennt bewerten.

Bei den Mischsäften sind die verwendeten Fruchtarten und wenn möglich das Mischungsverhältnis anzugeben.

Es muss wenigstens die Hauptfruchtart im Landkreis Böblingen gewachsen sein

Die Veranstaltung findet im Foyer der Rankbachhalle in 71272 Renningen, Rankbachstraße statt

Anfahrt:

Aus allen Richtungen Hinweisschilder Schulzentrum/Halle folgen.



Veranstalter: Kreisverband Böblingen der Obst- und Gartenbauvereine e.V. und die Fachberatungsstelle für Obst- und Gartenbau am Landratsamt Böblingen



die Vielfalt macht's

LANDKREIS BÖBLINGEN



4. Kreis Saft-Prämierung am 30. Januar 2013 in Renningen



**Im Rahmen
unseres
Kreis- Obst- und
Gartenbautages
am 02.02.2013
ab 13.30 Uhr
in Renningen, in der
Festhalle Stegwiesen
wollen wir die besten Säfte
des Landkreises vorstellen**



Hauptkategorie:

Apfelsaft pur, eventuell sortenrein,
Gesamt max. 30 Proben

Sonderkategorie:

alle Mischungen mit z.B. Quitten-
oder Birnensaft, Holunder, Kirsche,
Traube, Beeren, usw. oder pure
Sondersäfte, max. 30 Proben

Bedingungen:

Mitmachen können nur private
Personen oder Direktvermarkter
aus dem Landkreis Böblingen;
keine hauptgewerblichen Frucht-
saftbetriebe.

Max. eine Apfelsaftprobe sowie
max. eine Mischsaftprobe sind
pro Haushalt zulässig. Bei starkem
Zulauf kann diese Probenzahl noch
weiter begrenzt werden, deshalb bei
Anmeldung von zwei Saftproben
bitte angeben welche Probe
vorrangig bewertet werden soll.
Es müssen mindestens 3 Liter
Saft eingereicht werden.

Gebinde: Glas- oder Kunst-
stoffflaschen oder Bag-in-Box-
Kartons (5 – 10 l).

Der Saftbesitzer/Mitmacher sollte
bei der Prämierung anwesend sein

Anmeldungen bis

20. Januar 2013

bei

Martin Glaser Tel.

07159/8552

oder bei

Peter Schmidt

07159/7972

Ort der Prämierung:

71272 Renningen Foyer
Rankbachhalle,
Rankbachstraße
(siehe Rückseite)

Saft-Anlieferung:

30. Januar 2013

17.30 – 18.45 Uhr

Beginn der Prämierung:

19.00 Uhr,

Vesper wird angeboten

Ablauf:

Bewertung der Säfte durch eine
Jury und alle beteiligten
Saftprobenlieferanten