

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.

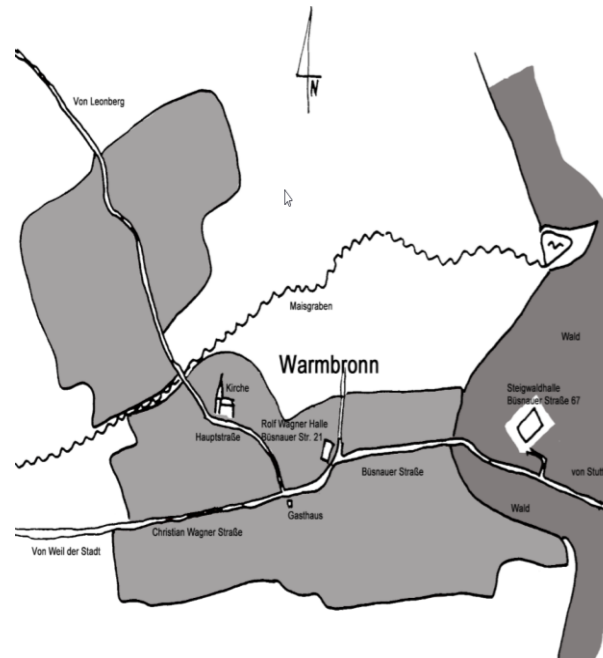
Neben dem reinen Apfelsaft gibt es aber noch eine Reihe interessanter Mischsäfte. Deshalb wollen wir den klassischen Apfelsaft und die Mischsäfte getrennt bewerten.

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

Es muss wenigstens die Hauptfruchtart im Landkreis Böblingen gewachsen sein

Anfahrtsbeschreibung

Parkmöglichkeiten nur in Anliegerstrassen möglich



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



**7. Kreis-Saft-Prämierung am
01. Februar 2016**

**in der
Rolf Wagner Halle
Bünauer Str. 21
in Warmbronn**



**Im Rahmen unseres
Kreis- Obst- und Gartenbautages
am 06.02.2016
um 13.30 Uhr
in der Steigwaldhalle
Büsnauserstr. 67
Warmbronn**

**werden wir die besten Säfte des
Landkreises vorstellen**

**und die
Preisverleihung vornehmen.**



Hauptkategorie:

Apfelsaft pur, eventuell sortenrein,
maximal 30 Proben

Sonderkategorie:

Alle Mischungen mit z.B. Quitten- oder
Birnsaft, 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
Fruchtsaftbetriebe.

Maximal eine Apfelsaftprobe sowie
maximal eine Mischsaftprobe sind
pro Haushalt zulässig. Bei starkem
Zulauf kann die Probenzahl 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 25. Januar 2016 bei:

Ewald Vogel

**wenn möglich bitte per email
fachwart@web.de**

oder Tel. 07032 / 83894

**Veranstaltungsort:
Rolf Wagner Halle
Büsnauser Str. 21 in
Warmbronn**

**Saft-Anlieferung:
01. Februar 2016
17.30 – 18.45 Uhr**

**Beginn der Prämierung:
19.00 Uhr**

**Vesperangebot:
Ger. Landjäger mit Brot**

Ablauf:

**Bewertung der Säfte
durch eine Jury
und allen beteiligten
Saftprobenlieferanten
sowie anwesende Personen**