

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



Parkplätze:

P6 Parkplatz Stadthalle, Einfahrt über Jahnweg/Benzstraße

oder im P5 Nufringer Tor, Seestraße 38

Bushaltestellen in der Nähe:

Afstätter Tal oder Benzstraße

Veranstalter:



Kreisverband **Böblingen der Obst- Garten- und Weinbauvereine e.V. und die Fachberatungsstelle für Obst- und Gartenbau am Landratsamt Böblingen**

Hauptkategorie:

Apfelsaft pur, eventuell sortenrein, maximal 30 Proben.

Sonderkategorie:

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



**14. Kreis-Saft-Prämierung am
12. Februar 2025
in 71083 Herrenberg**



Im Rahmen unseres

**Kreis- Obst- Garten und
Weinbautages**

am 15. Februar 2025
um 13:30 Uhr

in der Alten Turnhalle
Seestr. 31 in 71083 Herrenberg

werden wir die besten Säfte des
Landeskreises vorstellen

und die
Preisverleihung vornehmen.



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 Kunststoff-
flaschen oder Bag-in-Box-Kartons
(5 – 10 l).

Die Saftbesitzer/Mitmacher sollten
bei der Prämierung anwesend sein.

Anmeldungen:

bis 10. Februar 2025 per

E-Mail: vorsitz@ogv-herrenberg.de
oder 0157-38160327

Veranstaltungsort:

Alte Turnhalle Herrenberg
Seestraße 31
71083 Herrenberg

Saft-Anlieferung:

am 12. Februar 2025
von 16:30 bis 18:00 Uhr

Beginn der Veranstaltung:

18:30 Uhr

Verpflegungsangebot:

Vesperteller (Brot/Brezeln,
Käsewürfel)

Ablauf:

Bewertung der Säfte durch eine
Jury, allen beteiligten
Saftprobenlieferanten sowie durch
die anwesenden Personen.