

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 zum Parkplatz Steinstraße:

Am Leo-Center Richtung Stadthalle abbiegen. Nach ca. 400 m (vor der Feuerwehr) links in die Steinstraße einbiegen, nach weiteren 400 Meter ist der Parkplatz Steinstraße, der Fußweg zur Steinturnhalle circa drei Minuten.



Veranstalter:

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

Ausrichter:

Obst-, Garen- und Weinbauverein Eltingen-Leonberg e.V.



**5. Kreis-Saft-
Prämierung am
28. Januar 2014
in der
Steinturnhalle
Steinstraße 5
(Parkplatz Steinstraße)
in Leonberg**



**Im Rahmen unseres
Kreis- Obst- und Gartenbautages
am 01. 02.2014
um 13.30 Uhr
in der TSV Halle
Bruckenbachstraße 37
71229 Leonberg-Eltingen
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
Frucht-saftbetriebe.

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 15. Januar 2014 bei

Albert Kaspari

Tel. 07152/764 4336

oder bei

Horst Ziegler

Tel. 07152/462 91

Veranstaltungsort:

Steinturnhalle
Steinstraße 5
(großer Parkplatz Steinstraße)
71229 Leonberg

Saft-Anlieferung:

28. Januar 2014
17.30 – 18.45 Uhr

Beginn der Prämierung:

19.00 Uhr

Vesperangebot:

Schinkenwurst mit Gurke
und Brot

Ablauf:

Bewertung der Säfte:

Durch eine Jury
und allen beteiligten
Saftprobenlieferanten