

# Sonderbroschüre

## Angebotsortiment

# Weber Robert



Keltreibedarf • Obstbau • Getränke • Bag in Box



[www.apfelbaum-weber.de](http://www.apfelbaum-weber.de)

# Inhaltsverzeichnis

Seite	
4-5	Betriebsanleitung für Bag in Box 
6-8	Bag in Box Kartone
9	Verpackungs- und Versandkartone
10	Sondersäfte zum Beimischen in den Apfelsaft: Holunder, Kirschsafte, Beerensäfte
10-11	Beutelpreise / Kartonpreise
12-13	Zubehör für Bag in Box zum Saftabfüllen
12-13	Einkochautomaten 
14-17	Ausschankständer und Lagerboxen 
18-19	Kunststoff - Mostfässer Kunststoff- Kanister 
20	Gärhefen / Mostveredler

Seite	
21-22	Edelstahl-Süßmostfässer Vaselineöl 
23-26	Zubehör Edelstahl-Süßmostfässer
24-25	Die Apfelsaftherstellung mit einem Edelstahl-Süßmostfass 
22	Hydro (Wasserdruck)-Obstpresse 
27-28	Edelstahl-Druckmostfässer (alkoholarmer Most) Refraktometer 
29	Obstsortenliste Obstsortenlehrpfade 
29-30	Infos zum Zuschuss für junge Obstbäume
31	Obstbaum-Schnittwerkzeug 
Weitere Produkte und Infos finden Sie im Internet unter <a href="http://www.apfelbaum-weber.de">www.apfelbaum-weber.de</a> oder auf telefonische Anfrage.	



# Die Apfelsafthaltbarmachung und Lagerung im PE-Beutel

## “Bag in Box” = Beutel in der Schachtel

### Betriebsanleitung:

1. Den frisch gepressten Apfelsaft nach dem Mosten zuerst noch mind. 10 Stunden in einem separaten Gefäß (z. B. Motfass) zwischengelagern, damit sich der Saft noch vor dem Erhitzen sich von den groben Trübstoffen trennen kann. Nach den 10 Absetzstunden, den nun fast klaren Saft möglichst ohne die abgesetzten Trübstoffe in ein großes Gefäß umfüllen und auf 80°C erwärmen. Dies können Sie:
  - a) in einem Edelstahlfass mit einem großen Tauchsieder machen, oder
  - b) mit einem großen Einkochautomat mit Auslaufhahn und mit einstellbarem Temperaturregler, oder
  - c) mit einem sehr großen Kochtopf mit ca. 30 Litern Inhalt, zB. auf dem Elektroherd.
2. Überprüfen Sie, ob der Saft in dem großen Gefäß 80°C hat und rühren Sie ihn mit einem Kochlöffel zuvor auch mal gut um.
3. Hahn vom Saftbeutel nun abziehen und an einem sauberen Ort gut greifbar ablegen.
4. Den Saftbeutel im Beutelhalter fixieren. Der Beutel sollte dabei auf einer Holz- oder Kunststoffplatte aufliegen, damit er beim Befüllen nicht so schnell abkühlen kann.
5. Den Beutel nun mit dem heißen Saft zügig volllaufen lassen. Überfüllen Sie den Beutel nicht, da er sonst nicht mehr in den dazugehörigen Karton passt, denn z. B. in einen 10 Liter Beutel könnte man ohne Probleme rund 13 Liter Saft einfüllen. Die übrige Luft im Beutel danach mit einer Hand aus dem Beutel drücken und mit der anderen Hand den Hahn in die Beutelöffnung ganz rein drücken.
6. Eventuelle Saftreste auf dem Beutel oder am Hahn mit heißem Wasser wegspülen. Fertig. Der Beutel braucht nicht gedreht werden nach der Heißabfüllung (wegen der Hahnsterilisation) Heiße Beutel nicht am Hahn ziehen, sonst könnte sich eventuell der Spund ablösen.
7. Nun jeden Beutel am besten einzeln abkühlen lassen und später dann in Kartons oder Kisten verpacken. (Auf scharfe Kanten aufpassen).
8. Lagerung: Die leeren und vollen Beutel kühl, trocken, dunkel und gut geschützt vor Katzen und Mäusen aufbewahren.
9. Haltbarkeit der Säfte im Beutel
  - a) Saft aus säurereichem Streuobst ca. 12 bis 16 Monate
  - b) Saft aus säurearmen Tafelobst ca. 6 bis 12 Monate, hohe Luft-

feuchtigkeit im Lager und Kondenswasser am vollen Saftbeutel verringern die Haltbarkeit des Saftes auf ca. 3 Monate. (Pilzbildung im Beutel)

### Verbrauch/Zapfen:

Den Saft immer nur liegend aus dem Karton zapfen, da sonst Luft in den Beutel eintreten kann. Gär- und Schimmelgefahr! Ein angezapfter Beutel hält problemlos mind. 2 Monate, ohne zu gären, oft noch länger. Entsorgung: Der leere Beutel kann auf dem Wertstoffhof abgegeben werden oder in den Müll zur Verbrennung gegeben werden. Der Beutel ist aus umweltfreundlichem PE, d.h. er verbrennt ohne Schadstoffe.

Den besten Apfelsaft gibt es:  
1. Wenn man ca. Mitte Oktober aus vielen verschiedenen Apfelsorten einen Saft macht.  
2. Wenn die Äpfel fast vollreif sind (braune Kerne haben), d.h. wenn die Äpfel ohne zu schütteln von selbst vom Baum gefallen sind und in der Obstwiese am Boden verstreut noch 7 bis 10 Tage nachreifen konnten.  
3. Wenn keine fauligen und angefaulten Äpfel gemostet werden.

### Vorteile für Bag in Box

- rationell: Keine Flaschenreinigung mehr nötig.
- platzsparend: Die Beutel können in Kartons oder in Kisten verpackt werden und sind somit gut stapelbar und leicht verstaubar.
- praktisch: Der Apfelsaft kann geschickt transportiert werden. Man kann den Saft darin auch weiterverschenken oder weiterverkaufen.
- Der Apfelsaft bleibt etwa 15 Monate im Beutel haltbar. Bereits angezapfte Beutel halten problemlos noch 2 bis 3 Monate, weil sich der Beutel beim Zapfen zusammenzieht. (Kein Lufteintritt von außen möglich).
- Der Beutel besteht aus lebensmittelechtem und umweltfreundlichen Polyäthylen (PE), das bei der Müllverbrennung schadstofffrei und energierückgewinnend verbrennt wird. Der Kunststoffbeutel enthält keinerlei Schwermetalle, keine Weichmacher und keine Umwelthormone.
- umweltfreundlich: Der Apfelsaft kann jetzt auch regional und sehr günstig von jeder kleinen Dorfmotsterei und von jedem Privatmann selbst einfach haltbar gemacht und abgefüllt werden, ohne lange Transportwege.
- Das System Bag in Box ist neben den Edelstahlsüßmostfässern eine weitere, sehr gute Chance für den Erhalt der heimischen Obstwiesen, sowie eine Wiederbelebung der kleinen Dorfmotstereien.

# Bag in Box Kartone

## Modellübersicht

### Stabile Kartone im Flexodruck

x = vorrätig

- = auf Anfrage möglich

#### Karton ganz in weiß, ohne Beschriftungen

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	X	X	X	X

#### Karton in grün, mit schwarzer Beschriftung

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	X	X	X	

#### Karton in weiß, mit schwarzer Beschriftung

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	X	X	X	

#### Karton in hellrot, mit schwarzer Beschriftung

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	X			

#### Karton ganz in gelb, ohne Beschriftungen

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	-	X	-	-

#### Karton in weinrot, mit schwarzer Beschriftung

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	X	X	X	

#### Karton in gelb, mit schwarzer Beschriftung

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	-	X	-	

#### Karton in bunt, mit gemalten Apfeldekor

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	X	X	X	

#### Karton ganz in grün, ohne Beschriftungen

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	-	-	-	X

#### Karton "Spezial-Flexodruck", mit Apfel-Fotomotiv

	3 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter
	-	X		

x = vorrätig  
 - = auf Anfrage möglich

### Winzer-Karton in gelb, mit Weinreben bedruckt

	<b>3 Liter</b>	<b>5 Liter</b>	<b>10 Liter</b>	<b>20 Liter</b>
		X		

### Winzer-Karton in weinrot, mit Weinreben bedruckt

	<b>3 Liter</b>	<b>5 Liter</b>	<b>10 Liter</b>	<b>20 Liter</b>
		X		

### Kartone im Offsetdruck

#### Hochglanzkarton, mit Apfel-Fotomotiv

Kartone sind abwaschbar, glatte Kartonoberfläche

	<b>3 Liter</b>	<b>5 Liter</b>	<b>10 Liter</b>	<b>20 Liter</b>
		X	X	

### Weitere Infos zu den Kartons:

- Die Kartone werden flach geliefert und können auch nach dem Gebrauch bis zur nächsten Verwendung wieder so gelagert werden.
- Beim **Automatikboden** sind alle 4 Laschen des Schachtelbodens nach innen gefaltet. Jeweils 2 der Laschen sind miteinander verklebt. Beide Enden richten sich beim Auffalten des Kartons dadurch automatisch auf und verhaken sich gegenseitig.
- Oben werden die Schachteln mit Einstecklaschen verschlossen, ohne Klebeband.
- Alle Kartone haben oben einen doppelten Deckel, welcher verhindert, dass der volle Saftbeutel während der Entnahme/ Lagerung sich von selbst öffnet oder herausfällt.
- Bei den beschrifteten Kartons ist eine Literangabe auf 5 Seiten aufgedruckt. Auf der Rückseite befindet sich eine Anwendungsanleitung für den Verbraucher.



### Versand-/ Verpackungskartone

in braun, sehr stabil

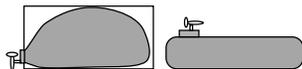
Artikel	Größe	Preis
<b>28 Liter Versandkarton</b> für 4 gefüllte 5 Liter Kartone, super stabil	28 Liter 34,5 x 32 x 25,7 cm hoch	<b>ca. 2,25 € / St.</b> <b>auf Anfrage</b>
<b>86 Liter Mehrzweck- Versandkarton</b> mit 2 Griffen,	86 Liter 56,5 x 39 x 39 cm hoch	<b>1,50 € / St.</b>
<b>144 Liter Rapak- Versandkarton</b> 1 x gebraucht	144 Liter 80 x 60 x 30 cm hoch	<b>1,20 € / St.</b>



**Doppel-Karton mit  
2 bis 4 Schutzwänden  
pro Seite.**

für Endverbraucher bei Barzahlung und Abholung in Altbierlingen

## Bag in Box Ladenpreise



**Beutel** (1 VPE = 1 Verpackungseinheit = 1 Versandkarton mit den Maßen 80 x 60 x 30 cm = 16 kg schwer)

Artikel	Abnahmemenge	Preis mit MwSt
<b>10 Liter Beutel</b>	1 bis 9 Stück	<b>1,20 € / St.</b>
	10 bis 99 Stück	<b>1,00 € / St.</b>
	100 bis 199 Stück	<b>0,90 € / St.</b>
	1 VPE = 200 Stück	<b>150,00 €</b>
<b>5 Liter Beutel</b>	1 bis 19 Stück	<b>0,90 € / St.</b>
	20 bis 99 Stück	<b>0,80 € / St.</b>
	100 bis 299 Stück	<b>0,65 € / St.</b>
	1 VPE = 300 Stück	<b>180,00 €</b>
<b>3 Liter Beutel</b>	1 bis 19 Stück	<b>0,90 € / St.</b>
	20 bis 99 Stück	<b>0,80 € / St.</b>
	100 bis 399 Stück	<b>0,65 € / St.</b>
	1 VPE = 400 Stück	<b>195,00 €</b>
<b>20 Liter Beutel</b>		<b>1,30 € / Stück</b>

**Sondersäfte:** in 20 Liter Beuteln ohne Hahn, zum Beimischen in den Apfelsaft

### Direktsäfte:

Holundersaft in 1 Liter Flaschen	3,50 € / Flasche
Holundersaft	ca. 39,27 € / 20kg
Brombeersaft	ca. 35,70 € / 20kg
Johannisbeersaft schwarz	ca. 39,27 € / 20kg
Johannisbeersaft rot	ca. 33,32 € / 20kg
Sauerkirschsaff	ca. 34,13 € / 20kg
Preiselbeersaft	ca. 60,70 € / 20kg
Sandornsaft	ca. 69,00 € / 20kg
Schlehensaft	ca. 50,00 € / 20kg
Heidelbeersaft	ca. 62,00 € / 20kg

\*Die aktuellen Wochenpreise und die Verfügbarkeit der Säfte bitte vor der Bestellung nochmals anfragen!  
Zur Erntesaison sind die Säfte am günstigsten.

### Konzentrate in 25 kg Beuteln:

Preise und Verfügbarkeit bitte separat anfragen!!

### "Kleine Großmengen"

Fordern Sie unsere "Bag in Box Kleinmengenfrühbezugspreisliste" an. Für Mengen ab ca. 50 Stück werden dort auch die Versandkosten aufgeführt.

**Alle Kartone sind aus sehr hochwertigen teureren Papieren (Kraftliner und Halbzellstoff) hergestellt worden. D.h. aus frischen langfasrigem Holz und sind deshalb sehr stabil, langlebig (mehrfach wiederverwendbar) und luftfeuchtigkeitsrestistent.**



**Kartone** im günstigen Flexodruck  
(1 VPE = 1 Verpackungseinheit = 1 Versandkarton = 30 kg schwer)

Artikel	Abnahmemenge	Preis mit MwSt
<b>10 Liter Kartone</b> mit Automatikboden	1 bis 9 Stück	<b>1,20 € / St.</b>
	10 bis 79 Stück	<b>1,00 € / St.</b>
	1 VPE = 80 Stück	<b>73,00 € / VPE</b>
<b>5 Liter Karton</b> mit Automatikboden	1 bis 19 Stück	<b>0,90 € / St.</b>
	20 bis 195 Stück	<b>0,80 € / St.</b>
	1 VPE = 120 Stück	<b>70,00 € / VPE</b>
<b>3 Liter Karton</b> mit Automatikboden (super stabil weil doppelter Boden und doppelter Deckel)	1 bis 19 Stück	<b>0,80 € / St.</b>
	20 bis 159 Stück	<b>0,70 € / St.</b>
	1 VPE = 160 Stück	<b>93,00 € / VPE</b>

Artikel	Preis
<b>20 Liter Karton</b> in grün oder weiß, mit Entnahmeöffnung für einen Hahn, oben normal per Steckdeckel und unten am Boden per Tesa-Klebeband verschließen	<b>2,80 € / St.</b>
<b>20 Liter Karton</b> in braun, <u>ohne</u> Entnahmeöffnung für einen Hahn, oben und unten per Tesa-Klebeband verschließen	<b>1,90 € / St.</b>

Größere Mengen an Beutel und Kartone bitte separat anfragen..

## Zubehör und Hilfsmittel für Bag in Box

**Saft-Transporteimer** in weiß, 20 Liter, aus PP, für Lebensmittel, mit dichtem Deckel, mit Metalltragebügel, zum lose Safttransportieren und zum staubfreien und sicheren Lagern der vollen Saftbeutel (10 Liter Beutel bis 12 Liter Beutel).

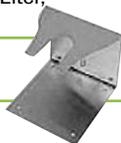


- |   |                |
|---|----------------|
| a) 20 Liter Eimer ohne Hahn, ohne Auslaufloch | <b>5,50 €</b>  |
| b) 20 Liter Eimer mit Hahn, ohne Auslaufloch  | <b>13,00 €</b> |
| c) 20 Liter Eimer mit Hahn, mit Auslaufloch   | <b>15,00 €</b> |

**Beutelhalter** 10 cm hoch, für 3 Liter, 5 Liter und 10 Liter Abfüllungen **15,00 €**

**Beutelhalter** 12 cm hoch, für 12 Liter Abfüllungen **15,00 €**

**Beutelhalter** 14 cm hoch, für 14 Liter Abfüllungen **15,00 €**



## Zum Safterwärmen:

a) **Einkochautomat** emailiert, Inhalt 29 Liter, 2000 Watt, mit kleinem lebensmittelechtem Original-Ablasshahn, mit einem Durchlauf von 10 Liter in 6 Minuten **90,00 €**

b) **Einkochautomat** emailiert, Inhalt 29 Liter, 2000 Watt, mit Durchlauf von 12 Liter in 2 Minuten (= Turbohahn) **105,00 €**

c) **Einkochautomat** emailiert, mit Zeitschaltuhr, Inhalt 29 Liter, 2000 Watt, mit kleinem lebensmittelechtem Original-Ablasshahn, mit einem Durchlauf von 10 Liter in 6 Minuten **125,00 €**

d) **Einkochautomat** Mit zusätzlichem großen lebensmittelechtem Ablasshahn mit einem Durchlauf von 12 Litern in 2 Minuten (= Turbohahn) **145,00 €**



**Edelstahlfass** Type 6, mit 110 Liter Inhalt (mit großem Standardauslaufhahn, mit einem Durchlauf von ca. 15 Liter in 2 Minuten), plus 1 großer **Tauchsieder** 74 cm hoch, 3000 Watt **240,00 €**

**Einkochautomat Edelstahl**, Inhalt 30 Liter, 1800 Watt, mit kleinem lebensmittelechtem Original-Ablasshahn mit einem Durchlauf von 10 Litern in 6 Minuten **125,00 € NEU**

- PS: • In einen 10-Liter Saftbeutel kann man bis zu 14 Liter Saft einfüllen, für so volle Beutel braucht man dann die Ausschankkunststoffkisten, siehe Seite 17.
- Ein Tauchsieder mit 3000 Watt braucht ca. 3 Stunden um 100 Liter Saft auf ca. 80°C zu erwärmen, siehe Seite 23.
  - Ein Einkochautomat mit 2000 Watt braucht ca. 45 Minuten um 20 Liter bis 25 Liter Apfelsaft auf 80°C zu erwärmen.
  - Obstbedarf/ Ausbeute: 1 Zentner Äpfel = 50 kg Obst = ca. 30 Liter Apfelsaft.

**Einkochautomat Edelstahl**, Inhalt 30 Liter, 1800 Watt, mit zusätzlich großem lebensmittelechtem Ablasshahn, mit Durchlauf von 12 Litern in 2 Minuten (= Turbohahn) **145,00 € NEU**

**Rohrheizschlange** aus Edelstahl "Durchlaufpasteur" für Bastler, um Apfelsaft schonend und einfach erwärmen zu können, für die Bag in Box- Abfüllung, Rohr Ø außen 18 mm, Ø innen 16 mm, Gesamtdurchmesser ca. 300 mm, Gesamthöhe 620 mm, Rohrgesamtlänge ca. 5 - 6 m, 2 Rohranschlüsse (oben links und rechts) 3/8 Zoll, 2 Kunststoffnippel 3/8 Zoll Außengewinde, Nippel Ø außen 16,4 mm, Ø innen 10,3 mm, Durchlauf 70-100 Liter/Std. **119,00 €**



**Einkochthermometer** mit Glaszylinder und Kunststoffhülle, -10°C bis 110°C **9,80 €**



**Profi- Digital-Thermometer** für -20°C bis 120°C, mit Edelstahlmessspieß mit Batterie, eichfähig, Sehr genau, d.h. Genauigkeit ± 0,3 °C, spülmaschinenfest, made in Germany **175,00 €**

**Einfaches Digitalthermometer** für -50°C bis 300°C, mit Edelstahlmessspieß, mit Batterie, nicht eichfähig, d.h. Genauigkeit ± 1 °C im Messbereich von -20°C bis 80°C **12,00€**



großer **Haushalts-Kunststofftrichter** Ø oben 18 cm, Höhe 17 cm **4,00 €**



großer **2-Liter Apfelsaft-Schöpfer** aus Kunststoff, mit 2 Lit. Markierung **11,50 €**



# Ausschankständer

Artikel	Größe	Preis
<b>Ausschankständer aus Stahl mit Apfelmotiv</b> pulverbeschichtet, silberfarbig 	für einen 3 Liter Karton, Trinkglashöhe max. 12,5 cm	<b>18,00 €</b>
	für einen 5 Liter Karton, Trinkglashöhe max. 15 cm	<b>20,00 €</b>
	für einen 10 Liter Karton, Trinkglashöhe max. 15 cm	<b>22,00 €</b>
<b>Multifunktional MINI Edelstahl-Ausschankständer für Bag in Box-Kartone</b> Edelstahl glasperlengestrahlt, oder schwarz lackiert 	MINI 5 nur für einen 5 Liter Karton, Trinkglashöhe max. bis 13 cm	<b>22,00 €</b>
	MINI 10 für einen 10 Liter Karton, oder auch für einen 5 Liter Karton, Trinkglashöhe max. 13 cm	<b>22,00 €</b>
<b>Multifunktional MAXI Edelstahl-Ausschankständer für Bag in Box-Kartone</b> Edelstahl glasperlengestrahlt, oder schwarz lackiert  (für Turmbau geeignet)	MAXI 5 nur für zwei x 5 Liter Kartone, Trinkglashöhe max. bis 17 cm	<b>26,00 €</b>
	MAXI 10 für ein 10 Liter Karton, oder auch alternativ für zwei 5 Liter Kartone, Trinkglashöhe max. 17 cm	<b>26,00 €</b>
<b>Multifunktional Universal Edelstahl-Ausschankständer für Bag in Box-Kartone</b> Edelstahl glasperlengestrahlt, oder schwarz lackiert (für Turmbau geeignet)	MAXI Universal für zwei x 5 Liter Kartone, sowie für zwei 10 Liter Kartone, Trinkglashöhe max. 22 cm	<b>28,00 €</b>

## Weitere Funktionen:

1. Jeder Multifunktions-Ausschankständer kann auch als Beutelhalter zum Saftabfüllen verwendet werden.
2. Die Multifunktionsständer können zu einem Turm miteinander verschraubt werden. Das heißt dass z. B. drei x 10 Liter Kartone gleichzeitig anzapfbar sind.

Turmbau



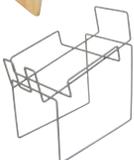
Abfüllhilfe

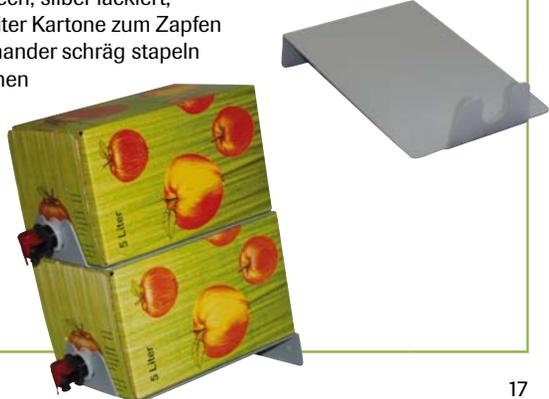


Artikel	Größe	Preis
<b>ANDREA 5 Liter Edelstahl-Ausschankständer für Bag in Box-Kartone</b>	für zwei x 5 Liter Kartone, Trinkglashöhe max. 22 cm	<b>22,00 €</b>
<b>ANDREA 10 Liter Edelstahl-Ausschankständer für Bag in Box-Kartone</b>	für zwei x 10 Liter Kartone, Trinkglashöhe max. 22 cm	<b>28,00 €</b>



## weitere Ausschankständer

<p><b>Holz-Ausschankständer</b> aus Schichtholz, geölt, für 5 Liter und 10 Liter Kartone, maximale Trinkgläserhöhe 22 cm</p>	 <p><b>16,00 €</b></p>
<p><b>Karton-Ausschankständer</b> mit optischem Holzdesign, von Fa. Model aus der Schweiz, für 5 Liter Kartone</p> <p>maximale Trinkgläserhöhe 13 cm (1 Bündel = 20 Stück) (Mengenbonus ab 20 Stück)</p>	 <p><b>2,00 €</b></p>
<p><b>Holzbox (Vogelhäuschen)</b> für einen 5 Liter Beutel, ohne Umkarton, maximale Trinkgläserhöhe 1 cm</p>	 <p><b>16,00 €</b></p>
<p><b>Echtholz-Design-Ausschankständer</b> aus Massivholz, Designerstücke, elegante Form, geölt, 18 mm Fichtenholz, maximale Trinkgläserhöhe 16cm</p>	 <p><b>22,00 €</b></p>
<p><b>Draht-Ausschankständer</b> aus kunststoffbeschichtetem Draht, ø 5,5 mm, Farbe Silbergrau, Gewicht 650 g Trinkglashöhe bis 19 cm</p>	 <p><b>31,00 €</b></p>
<p><b>Holzfass</b> in Eiche rustikal, als Ausschankständer, kleines Bag in Box Holzfass für einen 5 Liter Karton oder einen 10 Liter Beutel ohne Umkarton, Trinkglashöhe bis 15 cm</p>	 <p><b>105,00 €</b></p>
<p><b>Holzfass</b> in Eiche rustikal, großes Bag in Box Holzfass, für einen 5 Liter Karton oder einen 10 Liter Karton, Trinkglashöhe bis 18 cm</p>	 <p><b>120,00 €</b></p>

<p><b>Plexiglas-Ausschank- ständer</b> aus bruchfestem Spezialplexiglas, für einen 5 Liter oder einen 10 Liter Karton, Trinkglashöhe bis 14 cm</p>	 <p><b>18,00 €</b></p>
<p><b>Transport- und Lagerkisten</b> für volle Saftbeutel, 40 x 30 cm, mit Abkühlungsluftschlitzen, aus grünem lebensmittelechtem Kunststoff Größe 1,0 für 10 Liter Saftbeutel Größe 1,5 für 12 Liter bis 14 Liter Saftbeutel Größe 2,0 für zwei x 10 Liter Saftbeutel</p>	 <p><b>4,00 €</b></p>
<p><b>Ausschank-Kunststoffkiste</b> 35 x 27 x 22 cm hoch, 16 Liter Inhalt, in rot, grün, blau, gelb, grau, gelb, für übervolle 10 bis 14 Liter Beutel</p>	 <p><b>9,50 €</b></p>
<p><b>Z-Stahl-Blech-Ausschankständer</b> Stahlblech, silber lackiert, um 5 Liter Kartone zum Zapfen übereinander schräg stapeln zu können</p>	 <p><b>14,00 €</b></p>

# Most- und Weinherstellung

## Kunststoff - Mostfässer

weiße Kunststofffässer, für Gärmost, aus PE (Lebensmittelecht), Speidel, Preis ohne Hahn, ohne Gärspond



<b>12 Liter Fass</b> , rund, 35 cm hoch, Ø 26 cm	<b>18,00 €</b>
<b>20 Liter Fass</b> , rund, 42 cm hoch, Ø 31 cm	<b>22,00 €</b>
<b>30 Liter Fass</b> , rund, 47 cm hoch, Ø 34 cm	<b>24,00 €</b>
<b>60 Liter Fass</b> , rund, 61 cm hoch, Ø 40 cm	<b>35,00 €</b>
<b>120 Liter Fass</b> , rund, 80 cm hoch, Ø 50 cm	<b>60,00 €</b>
<b>60 Liter Fass</b> , oval, 52 cm hoch, 51x 35 cm	<b>42,00 €</b>
<b>100 Liter Fass</b> , oval, 62 cm hoch, 61x 40 cm	<b>62,00 €</b>
<b>200 Liter Fass</b> , oval, 77 cm hoch, 61x 40 cm	<b>111,00 €</b>
<b>300 Liter Fass</b> , oval, 87 cm hoch, 61x 40 cm	<b>140,00 €</b>
<b>500 Liter Fass</b> , oval, 104 cm hoch, 61x 40 cm	<b>280,00 €</b>

### normaler Auslaufhahn

für Kunststofffässer (NW 10), Durchlaufmenge 10 Liter in 2,5 min.



**4,00 €**

### großer Auslaufhahn

für Kunststofffässer (NW15)

**5,00 €**

alter weißer ¾ Zoll Hahn  
NW 8

**5,00 €**

alter weißer ¾ Zoll Hahn  
NW 8, mit ½ Zoll Adapter

**7,70 €**



### Spezialgärspond Peter

mückenundurchlässig, Sperrflüssigkeit bleibt wesentlich länger erhalten

**4,50 €**



### Gummipfropf zum Gärspond

**3,00 €**

**Kombisalz** für den Gärspond (schweflige Säure = Sperrflüssigkeit) 30 g

**3,00 €**

**Safttransport-Tanks** aus lebensmittelechtem Kunststoff, 400 Liter und 600 Liter, ø 100cm, Auslauf IG ¼ Zoll, stapelbar, verzurrbar für Transport, Totalablauf, mit 38 cm großer Einfüllöffnung, unterfahrbar mit Hubwagen oder Stapler.

400- Liter Tank **297,50 €**

600- Liter Tank **339,50 €**

## Kunststoffkanister

aus PE, mit Schraubdeckel, stapelbar

**dickwandig mit UN-Zulassung = Y-Zulassung, d.h. die Kanister sind so stabil, dass diese auch für Gefahrgutstoffe geeignet sind. Die Kanister wurden so hergestellt, dass diese lebensmittelrechtlich und physiologisch unbedenklich sind.**

2 Liter, 120 g	1 Stück, ab 25 Stück	<b>2,00 €/St.</b> <b>1,10 € /St.</b>
2,5 Liter, 130 g	1 Stück ab 25 Stück	<b>2,00 €/St.</b> <b>1,10 € /St.</b>
3 Liter, 145 g	1 Stück ab 25 Stück	<b>2,10 €/St.</b> <b>1,10 € /St.</b>
5 Liter, 175 g	1 Stück ab 16 Stück	<b>2,30 €/St.</b> <b>1,50 € /St.</b>
10 Liter, 395 g	1 Stück ab 10 Stück	<b>2,80 €/St.</b> <b>2,60 € /St.</b>
20 Liter, 740 g	1 Stück ab 6 Stück	<b>6,00 €/St.</b> <b>5,50 € /St.</b>

**Größere Mengen auf Anfrage.**



**Gärhefen zur Mostherstellung** verwendet man, um eine sichere und gezielte Gärung einzuleiten. Durch die Zugabe von Gärhefe in den frisch gepressten Saft bekommen die guten Hefen die Oberhand im Most(= gezielte Gärung).

**Kaltgärhefe** von Schlag, bei Gärtemperatur unter 15°C, ein Gläschen reicht für:

für 100 Liter	<b>4,00 €/Gl</b>
für 300 Liter	<b>6,00 €/Gl</b>
für 600 Liter	<b>8,00 €/Gl</b>

**Reinzuchthefer Steinberg** **4,00 €/Gl**  
von Schlag, für Temperaturen von 15°C bis 25°C, ein Gläschen reicht für 100 Liter

**Hefenährsalz** fördert die Gärtätigkeit der Gärhefezellen, Dosierung ca. 20 g auf 100 Liter

1 Beutel = 10 g	<b>1,00 €</b>
1 Pack = 10 Beutel a 10 g	<b>6,00 €</b>

### Natürliche Zusätze zur Mostherstellung:

Mostveredler und Mostfein nimmt man vor oder auch nach der Gärung zur Geschmacksverbesserung und zum Nachsüßen des Mostes, wenn der Most zu sauer ist, und damit der Gärmost milder und aromatischer wird. Die Mostverbesserer werden hergestellt aus Hagebutten, Dattelpaste, Tamarindenmus, Milchsäure, Saccharin, Wasser und Zitronensäure.

**Mostveredler** (Getränke-Grundstoff), von Schlag **4,50 €/Fl**  
1 Fl. (125 ml) für 100 Liter bis 150 Liter Saft/Most

**Mostveredler Getränkegrundstoff Mostfein** **6,50 €**  
von Kitzinger (sei besser wie von Schlag) 200 ml = 1 Fl. und reicht für 100 Liter bis 200 Liter Saft/Most

### Süßstoffe = Gärungsfähiger Zucker:

Süßgold und Süßwunder sind Süßstoffe, welche im Most nicht zu Alkohol vergären können, deshalb kann man beide Süßstoffe vor oder auch nach der Gärung zum sauer schmeckenden Most dazugeben, zum Nachsüßen.

**Süßgold flüssig** von Schlag zum Nachsüßen des Mostes, 50 ml Flasche entspricht 5 kg Zucker **3,50 €/Fl**

**Süßwunder-Tabletten** von Kitzinger zum Nachsüßen des Mostes, 20 Tabletten entsprechen 5 kg Zucker, 20 Stück je Pack **4,00 €/Pack**

**Schwefelpulver** 1 Beutel à 10 g, für Gärmost, damit er nicht zu Essig wird, Dosierung 5 g Schwefelpulver auf 50 Liter. **1,00 €**

### alt bekannte Konservierungsmittel:

**Symo Konservierungsmittel** von Schlag, (sei besser als Para) 100 ml für 60 Liter Saft **7,50 €**

**Most- und Weinfibel** **4,00 €**  
(60 Seiten Fachliteratur von Vina/Schlag)

## Preise für Edelstahl-Süßmostfässer

für die Apfelsaftherstellung (inkl. Schlauchquetschhahn, Staubdeckel mit Griffknopf und Schwimmdeckel)

### Fasstypen (2 verschiedene Hersteller)

	Typ 6 <b>50</b> Liter	Typ 6 <b>80</b> Liter	Typ 6 <b>110</b> Liter nieder	Typ6 <b>150</b> Liter nieder	Typ 3 <b>150</b> Liter Link- fass	Typ 6 <b>160</b> Liter hoch	Typ 6 <b>200</b> Liter nieder	Typ 6 <b>215</b> Liter hoch
<b>Preis</b>	<b>120 €</b>	<b>135 €</b>	<b>155 €</b>	<b>195 €</b>	<b>160 €</b>	<b>155 €</b>	<b>230 €</b>	<b>235 €</b>
Vaselineölbedarf in Liter								
	0,75	0,75	1,0	1,5	1,5	<b>1,0</b>	2,0	2,0
Maßangaben in cm								
ø innen	37,0	37,0	45,5	51,0	53,0	45,7	63,0	53,0
Höhe innen	49,6	74,7	68,0	75,0	70,0	93,3	66,5	97,6
Maßangaben in kg								
Ge- wicht	4,7	6,0	7,7	9,3	10,5	9,1	13,5	13,3
Nutz- inhalt	<b>49</b> Liter	<b>76</b> Liter	<b>102</b> Liter	<b>146</b> Liter	<b>142</b> Liter	<b>150</b> Liter	<b>195</b> Liter	<b>206</b> Liter
€/Liter	2,44	1,78	1,52	1,34	1,13	1,03	1,18	1,14

### TYP 3 Link-Fass

Marmoriertes leichtes Fass mit dünnem Boden, das für den Zweck ausreichend gut verarbeitet wurde, mit schönem Schwimmdeckel und von außen geschraubten Auslaufstützen.

### TYP 6 Joker-Fass

(mit Auslaufschlauch; Innendurchmesser 10 mm)

Spiegelndes leichtes Fass mit dünnem Boden, das eine sehr gute Standfestigkeit hat, denn es steht auf dem Boden/ Außenrand auf. Dieses Fass kann nicht wackeln. Sehr saubere Schweißnähte. Einen schönen Schwimmdeckel mit Griff. Der Auslaufstützen ist angeschweißt und hat ein 1/2 Zoll Innengewinde.

**Extras:** Edelstahl-Süßmostfässer mit 1/2 Zoll Edelstahlkugelhahn (anstatt mit Schlauchquetschhahn) kosten gleich viel.  
**Gebrauchte Fässer, leicht beschädigte Fässer oder größere Edelstahlbehälter auf Anfrage erhältlich.**

## Vaselineöl:

(medizinisches Weißöl) in zugelessenen 1-Liter Kunststoff-Originalflaschen abgefüllt und überprüft nach europäischer Norm, sowie nach dem Deutschen Arzneibuch (DAB)

1 Flasche	5,00 €
2 Flaschen	9,00 €
3 Flaschen	13,00 €
4 Flaschen	17,00 €
5 Flaschen	21,00 €
6 Flaschen	25,00 €
7 Flaschen	28,50 €
8 Flaschen	32,00 €
9 Flaschen	35,50 €
10 Flaschen	39,00 €

## Fassversandkosten

per Spedition frei Haus, inkl. mitbestelltem Zubehör

1 Fass ==	30,00 €/Fass
2 Fässer ==	15,00 €/Fässer
3 Fässer ==	10,00 €/Fässer



## Geheimtipp!

Den besten Apfelsaft gibt es:

1. Wenn man ca. Mitte Oktober aus vielen verschiedenen Apfelsorten einen Saft macht.
2. Wenn die Äpfel fast vollreif sind (braune Kerne haben), d.h. wenn die Äpfel ohne zu schütteln von selbst vom Baum gefallen sind und in der Obstwiese am Boden verstreut noch 7 bis 10 Tage nachreifen konnten.
3. Wenn keine fauligen und angefaulten Äpfel gemestet werden.



**Zufriedenheitsgarantie:** Wenn Sie mit unseren Fässern nicht zufrieden sind, oder diese nicht mehr brauchen oder andere Fässer möchten, dann kaufen wir Ihre gebrauchten Fässer wieder zurück. Bester Zeitraum: 1. April bis 31. Juli

## Preise für das Zubehör der Edelstahl-süßmostfässer

### Edelstahl-Saferwärmer:

#### kleiner Edelstahl-Saferwärmer

für 50 bis 80 Liter Fässer, 74 cm hoch, 2500 Watt

85,00 €

#### großer, starker Edelstahl-Saferwärmer

ab 80 Liter, 74 cm hoch, 3000 Watt

85,00 €

#### hoher, starker Edelstahlsaferwärmer

100 cm hoch, 3000 Watt

90,00 €

### Einkoch-Thermometer, -10°C bis 110°C

mit Kunststoffschutzhülle und Aufhängeöse,

9,80 €

### Einfaches Digital-Thermometer

für -50°C bis 300°C, mit Edelstahlspieß mit Batterie,

nicht eichfähig, d.h. Genauigkeit  $\pm 1^\circ\text{C}$

im Messbereich von -20°C bis 80°C

12,00 €

### Rührwerkzeuge:

#### langer Holzkochlöffel

1,00 m lang, aus Buche, zum Apfelsaft umrühren im Fass

10,00 €

#### elektr. Rührwerk zum Saftumrühren, mit Rührstab

119,00 €  
komplett montiert mit Trafo, Akku-Bohrmaschine, Halterung, Schloßschrauben, 70 cm langer Edelstahl-Rührflügel, kann an alle Tauchsieder von uns angeschraubt werden (auch nachträglich). Durch ständiges leichtes rühren des Apfelsaftes im Fass während des Erwärmungsvorgangs, wird der Apfelsaft positiv beeinflusst in der Haltbarkeit, im Geschmack und im Erhalt der Vitamine.

#### Rührstab einzeln

19,00 €

#### Vitamin C (Ascorbinsäure) zur Sauerstoffreduzierung

im Apfelsaft, damit dieser länger haltbar wird.

1 Beutel à 10 g

1,50 €

5 Beutel à 10 g

5,00 €

#### Teflonband (1 Rolle)

zum Gewinde abdichten am Hahn für Fass Typ 2, 4, 5 und 6

2,50 €

Most = auf schwäbisch Moscht = Gärmost  
= auf hochdeutsch Wein = vergorener Saft mit 6 % bis 7% Alkohol. Obst maischen und pressen heißt auf schwäbisch "moschten" und in Straßburg/Offenburg "trotten".

# Die Apfelsaftherstellung

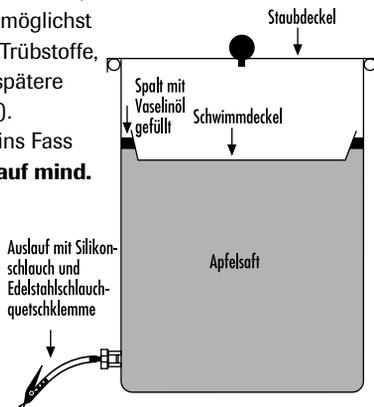
in einem Edelstahl-Süßmostfass mit Schlauchquetschhahn, zum Lagern und Haltbarmachen von Apfelsaft



## Einfache Betriebsanleitung:

Die einfachste und günstigste Möglichkeit Apfelsaft selbst haltbar zu machen mit minimalem Zeitaufwand und bei bester Qualität!

1. Das **Edelstahlfass** und den Auslaufschlauch mit Geschirrspülmittel heiß reinigen und mit klarem Wasser gut nachspülen. Den zerlegten Auslaufhahn nach dem Auswaschen gut trocknen lassen und dann erst ans Fass schrauben. Achtung: Der montierte **Hahn und das Fass** müssen absolut dicht sein, sonst entsteht Gärgefahr über die undichte Stelle. Beim Auswaschen **auf Dichtigkeit prüfen**. Die 6 Stege der Edelstahlquetschklemme mit einer Zange so fest wie möglich nach innen biegen, damit die Quetschklemme auf dem Silikon-schlauch nicht rutschen kann, sonst Gärgefahr!
2. Das Fass in einen trockenen, leicht beheizten, frostsicheren Raum mit wenig Temperaturschwankungen stellen, möglichst nicht unter ein Fenster. **Das Fass** darf nach dem Erhitzen nicht mehr bewegt werden. Es **muss auf einem** nicht wackelnden, **festen Sockel** (Kiste...) sicher und fest **stehen**.
3. Den frisch gepressten Saft nach dem Mosten zuerst noch mind. 10 Stunden in einem separaten Gefäß (z. B. Mostfass) zwischenlagern, damit sich der Saft von den groben Trübstoffen trennen kann. Nach dem Absetzen, den nun fast klaren Saft ins Edelstahlfass umfüllen, bis ca. 8 cm unter der Fassoberkante (umfüllen möglichst ohne die abgesetzten Trübstoffe, dann erhöht sich die spätere Haltbarkeit des Saftes).
4. Nun den Tauchsieder ins Fass stellen und **den Saft auf mind. 78°C bis 83°C erhitzen**. Während des Erhitzens den Staubdeckel aufsetzen und die Behälteraußen-



seite evtl. isolieren (mit Teppich, Decke oder Isoliermatten). Den Saft im Behälter während des Erhitzens **gut umrühren**, vor allem **kurz vor Erreichen der Endtemperatur**, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen, sowie dass sich der Sauerstoff aus dem Saft löst! Die Dauer für den Pasteurisiervorgang beträgt z. B. bei einem 100-Liter-Fass ca. 3 Stunden mit dem 3000 Watt Safterwärmer. Den Saft nicht höher als 83°C erhitzen, da es sonst zu erheblichen Geschmacks- und Vitamineinbußen kommen kann.

Der Apfelsaft hält darin bis zu zwei Jahre und kostet nur ca. halb so viel wie ein gleichwertiger Direktsaft im Laden.

5. **Ganz wichtig ist nun zum Schluss ein bis zwei Eimer heißen Saft unten abzulassen und oben wieder ins Fass zu leeren** (notwendig für die Hahn-sterilisation: sonst Gärgefahr!). Dann den gesamten **Schaum** an der Saftoberfläche mit einem feinen Sieb gründlich und ganz sauber **abschöpfen**, auch an der Fasswand.
6. Den Schwimmdeckel oben auf den heißen Saft legen und sofort zwischen Behälterwand und Schwimmdeckelrand **Vaselineöl** vorsichtig **auf den heißen Saft leeren** (an einer Stelle, das Öl verteilt sich sofort gleichmäßig von allein). Ölbedarf siehe Tabelle. Solange das Saftfass nun abkühlt, wird ein leichtes luftdurchlässiges Tuch/Gardine über das Fass gelegt, damit keine Essigfliegen/Fruchtfliegen in das Fass gelangen können. Den Staubdeckel nach dem Abkühlen des Saftes satt auf das Fass legen und leicht beschweren. Ein auf diese Weise haltbar gemachter Fruchtsaft ist mindestens bis zum nächsten Herbst haltbar.
7. Ganz wichtig: **Das Fass darf jetzt nicht mehr bewegt werden**. Nach dem Abkühlen niemals ans Fass stoßen, da sonst der Apfelsaft im Edelstahlfass schwappt und dann Gärgefahr besteht.

Obstbedarf/Saftausbeute:  
1 Zentner Äpfel = 50 kg Obst  
= ca. 30 Liter Saft

## Fassreinigung:

Eine optimale gründliche Reinigung des Edelstahlfasses sofort nach dem Gebrauch ist wichtig! Dabei sollten Sie alle Oberflächen, die mit dem Saft in Berührung kommen, reinigen. Der Spezialsafthahn ist auch zu reinigen: Den Silikon-schlauch etwa alle 2 Jahre erneuern, verschmutzte Schläuche abmontieren und gut mit einer Rundbürste durchbürsten und auskochen, sowie alle anderen Auslauftteile. Alle Gewinde mit einer Zahnbürste sauber ausbürsten. Alle Teile und das Fass am Sonnenlicht gut trocknen lassen und danach an einem ganz trockenen und sauberen Platz aufbewahren.

## Vaselineölsorgung

Das einmal gebrauchte Vaselineöl füllen Sie einfach wieder in einen Kunststoffkanister und stellen dieses Gefäß dann in den Mülleimer zur Müllverbrennung.

## Ersatzschläuche für Schlauchquetschhahnen:

**Ersatzschlauch klein** 1,80 €

Innendurchmesser 8 mm, 20 cm lang, aus hitzebeständigem Silicon, für Fasstyp 3 bis Baujahr 2001

**Ersatzschlauch groß** 1,80 €

Innendurchmesser 10 mm, 20 cm lang, aus hitzebeständigem Silicon, für Fasstyp 1, 2, 3 (ab Baujahr 2002) und 4, 5, 6

**Edelstahlgewindenippel** 14,00 €

mit 1/2 Zoll Außengewinde für Siliconschlauch mit 10mm Innendurchmesser

## Komplette Ersatzhahnen:

**Schlauchquetschhahn** 13,50 €

komplett, mit Edelstahlquetschklemme, Siliconschlauch und 1/2 Zoll Kunststoffnippel für Typ 2, 4, 5 und 6

**1/2 Zoll Edelstahlkugelhahn** 19,50 €

ist eine Alternative zum Schlauchquetschhahn, Vorteile: Macht optisch einen guten Eindruck, läßt kein Licht und keinen Sauerstoff durch.

Nachteile: Die Präzisionskugel darf bei der Reinigung nicht beschädigt, bzw. zerkratzt werden sonst entsteht Gärgefahr d.h bei 100°C den Kugelhahn bitte nicht betätigen. Schwarzer Dichtungs 0-Ring beim Gewinde nur mit lauwarmen Wasser reinigen.

## Obstpressen,

### Obstpressen

#### Wasserdruck-Obstpressen,

Auslaufhöhe 30 cm, Pressen ohne Muskelkraft, nur mit Wasserdruck aus der Leitung, 3 bar Druck reichen aus  
Korbinhalt 20 Liter, 82 cm hoch, 41 x 41  
Korbinhalt 40 Liter, 90 cm hoch, 48 x 48  
Korbinhalt 90 Liter, 107 cm hoch, 59 x 59  
Korbinhalt 180 Liter, 132 cm hoch, 72 x 94

180 Liter Maische (Obstmus) ergeben ca. 120 Liter Saft

**Handpressbeutel aus Nylon** zum einfachen Auspressen mit Hand von Beeren, weiche Früchten, Maischen mit einem Füllvolumen bis 2 Liter

### Obstmühlen

#### Muser "Hobby"-Obstmühle

1400 Watt, ca. 700 kg/Std. 355,00 €

**Muser Krucki Obstmühle** aus Edelstahl, 1500 Watt, ca. 1000 kg/Std. 655,00 €

### Vorführung der Obstpressen und Obstmühlen

jederzeit auf dem Hof von Robert Weber möglich.

## Edelstahl-Druckmostfässer

### Zur Herstellung von alkoholarmen Most

(mit 0,5% bis 3% Alkohol). Frisch gepressten Apfelsaft fast randvoll einfüllen, Fass sofort an einem warmen Ort aufstellen (20°C bis 24°C), Fass zuschrauben, fertig!

Im dicht verschlossenem Fass beginnt das Getränk zu gären und erzeugt dabei einen hohen Druck von 5 bar bis 12 bar. Durch diesen hohen Druck wird die Gärung schon sehr früh zu 99% unterbrochen. Fällt der Druck im Fass durch Saftentnahme, so gärt der Fassinhalt anschließend dann weiter, bis wieder der hohe Druck erreicht wird. Alle Druckmostfässer sind mit säurebeständigen Edelstahlhahnen ausgestattet, sowie mit Blindstopfen für einen evtl. Gasanschluss mit 1/4 Zoll Gewinde. Eine zusätzliche Druckbeaufschlagung der Fässer per Gas oder Druckluft ist nicht zwingend erforderlich. Alle Druckfässer sind mit einem Sicherheitsüberdruckventil und mit einem Druckmanometer ausgestattet. Die Fässer sind für einen Druck von 10 bis 12 bar ausgelegt, höhere Drücke entweichen über das Überdruckventil.

### Zur Herstellung von Apfelchampagner/ Apfelschaumwein

mit bis zu 13% Alkohol

**Rezeptur:** Nach Weihnachten ca. 47 Liter Gärmost ins Druckfass einfüllen, plus 1,5 kg Zucker für die Alkoholneubildung, Kaltgärhefe oder Weißweihenfe oder Champagnerhefe und 2 bis 5 g Schwefelpulver, plus 60ml bis 100 ml Mostveredler=mehr Aroma, plus evtl. 10 bis 20 ml Süßgold zum Nachsüßen, plus evtl. 2 Liter Holundersaft für eine Rotfärbung des Getränks. Fass zuschrauben und an einem warmen Ort 2 bis 3 Monate nachgären lassen.

### Speidel-Druckmost Fass 50 Liter "Edelstahl"

12,5 kg, kleine Fassöffnung (Ø 5 cm), Edelstahl-Zapfhahn oben

208,00 €



# Bezuschusste Obstbäume

## Preisliste (Abholung in Altbierlingen)

Artikel	bis 5 St.	ab 6 St.	ab 10 St
<b>1 Hochstamm</b> mit Sämlingswurzel (Stammhöhe 1,80 m)	<b>20,00 €</b>	<b>19,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>1 Halbstamm</b> (Stammhöhe 1,30 m)	<b>15,00 €</b>	<b>14,00 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>1 Buschbaum, 2-jährig</b> (Stammhöhe 0,60 m)	<b>12,00 €</b>	<b>11,50 €</b>	<b>11,00 €</b>
<b>1 Drahtose</b> gegen Wildverbiß (1,20 m hoch, 0,42 m Umfang)	<b>2,50 €</b>	<b>2,30 €</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1 Stammschutzmanchette</b> gegen Wildverbiß, Mantel-ø =85 mm, Länge 1,00 m, aus Hart-PVC, Materialdicke 1,2 mm, gegen Rehe, Hasen, oberirdische Feldmäuse, in der Praxis besser als Drahtosen	<b>3,00 €</b>	<b>2,80 €</b>	<b>2,50 €</b>
Ein Erdbohrer kann bei großen Bestellungen zum Löcherbohren vermittelt werden.			
<b>Pfahl imprägniert</b> (2 m lang, 6-7 cm ø)	<b>3,60 €</b>	<b>3,50 €</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Pfahl nicht imprägniert</b> (2 m lang, 6-7 cm ø)	<b>3,60 €</b>	<b>3,50 €</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Kokosschnur</b> zum Anbinden der Bäume (1 m Stücke)	<b>0,70 €</b>	<b>0,60 €</b>	<b>0,50 €</b>
<b>1 großer Drahtsack</b> um das Wurzelwerk des Baumes (Wühlmauskorb) (fertig geflochten)	<b>7,50 €</b>	<b>7,25 €</b>	<b>7,00 €</b>
<b>1 großer Drahtsack</b> zum Selberflechten (Preis pro 1 m Drahtzaun 1m x 1m )	<b>2,00 €/m²</b>		
Sämlingswurzeln (mit Hals zum selberpropfen und ziehen von Apfelbäumen)	<b>3,00 €</b>	<b>ab 10 St.</b>	<b>ab 20 St.</b>
		<b>2,50 €</b>	<b>2,20 €</b>

Obstsortenliste und Begehung unserer Obstsortenlehrpfade auf Anfrage.

<b>FSB-Druckmostfass 50 Liter "Edelstahl"</b> 12,5 kg, kleine Fassöffnung (ø 5 cm), Edelstahl-Zapfhahn unten, mit der Möglichkeit zum Gasanschluss, IG 1/4 Zoll	<b>215,00 €</b>
<b>Y-Einschraubstück</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Blindstopfen</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Reinigung der Druckmostfässer</b>	
Zum Reinigen der Druckfässer befüllt man diese mit ca. 15 Liter Wasser, mit ca. 15 g Fassreinigungsmittel und mit ca. 8 Liter gebrochenem Kies. Danach wird das Fass oben mit einem Holzspund verschlossen und auf dem Boden gedreht, so dass das Kies die Saftreste von der Fasswand wegreiben kann, auch oben an der Fassdecke.	
<b>Holzspund</b> 	<b>4,00 €</b>
<b>Druckfass-Reinigungsmittel</b> 150 g Dose für Druckmost- und Kunststofffässer, auf Natronlaugenbasis, Achtung Ätzend! 10 g auf 10 Liter Wasser. Unbedingt Gummihandschuhe und Schutzbrille tragen!	<b>6,50 €</b>
<b>Zubehör für zusätzliche Druckbeaufschlagung:</b>	
<b>Einschraubventil</b> mit Schlauch und Rückschlagventil für zusätzlichen Schankgasanschluss G 1/4 Zoll, passend zu allen Druckmostfässern	<b>33,00 €</b>
<b>Druckminderer für Schankgas</b> mit einem Arbeitsdruck bis 10 bar (Schankgas = 70% Stickstoff (N2) und 30 % Kohlensäure (CO2))	<b>79,00 €</b>
<b>Schwefelpulver für Most</b> , Druckmost und Apfelschampaner gegen Essiggeschmackbildung, 5 g Schwefel auf 50 Liter	
1 Beutel à 10 g	<b>1,00 €</b>
<b>Weißweinhafe</b> für ca. 500 Liter Apfelschaumwein, 100 g	<b>9,00 €</b>
<b>Champagnerhefe</b> für ca. 100 Liter Apfelschampaner, 1 Glas	<b>6,00 €</b>
<b>Umfüllschlauch aus Silicon</b> , 2 m lang Innendurchmesser 10 mm	<b>9,00 €</b>
<b>Refraktometer/Öchslemessgerät</b> zur Zuckerbestimmung im Saft, Toleranz +/- 2°Öchsle, genaue Beschreibung unter <a href="http://www.apfelbaum-weber.de">www.apfelbaum-weber.de</a>	<b>85,00 €</b>



Artikel	bis 5 St.	
<b>Walnuss-Hochstamm</b> (Wildling) ganzer Baum Sämling, für die freie Land- schaft)	<b>30, 00 €</b>	<b>nach 15 Jahren erster Ertrag, Frucht nicht groß</b>
<b>Veredelte Walnuss Nr. 26</b> (Holz frosthart, Sämlings- wurzel, für Innerorts, zum Verzehr)	<b>63,00 €</b>	<b>nach 4 Jahren erster Ertrag, gute schöne gleichmäßige Frucht</b>
<b>günstige Linden, Kugel- akazien, Heckenpflanzen, Beerensträucher</b>	<b>aktuelle Preise auf Anfrage</b>	
<b>Wühlmausbekämpfungs- prospekt</b>	<b>2,00 € plus Porto</b>	

Verlangen Sie unsere Obstsortenliste mit 200 verschiedenen Sorten. Weitere Zuschussmöglichkeiten und Hilfen für das Setzen von neuen Bäumen und Hecken auf telefonische Anfrage. Hochstämme möglichst im Herbst setzen, da diese im Frühjahr meist ausverkauft sind.



## Neue Naherholungsräume im Grünen!

Der Kauf von landwirtschaftlichen Einzelgrundstücken bis ca. 1 ha (=10000m<sup>2</sup>) ist seit 01.01.2005 in Baden-Württemberg für jedermann nun möglich, ohne Vorkaufsrechte aus der Landwirtschaft.

Das bedeutet, dass nun auch Nichtlandwirte für sich ein Grundstück ohne Probleme günstig erwerben können, um dort Obstbäume zu setzen, einen Schrebergarten anzulegen oder einfach nur zu Erholungszwecken sich dort ein kleines Gartenhäuschen hinstellen fürs Wochenende und für den Lebensabend. Nähere Infos, Hilfestellungen und Zuschüsse unter Tel. Nr. 07391/1249, Robert Weber (ähnliches gibt es auch in Bayern).

## Baumschnittwerkzeug

<b>Schweizer Obstbaumscheren</b> Felco 2, 6, 11 und 9 für Linkshänder		<b>36,00 €</b>
dazu <b>Felco Ledertasche</b> mit Metallclip und Gürtelöffnungen		<b>17,00 €</b>
<b>Wolf Sägeblatt</b> 36 cm lang, ohne Haken, mit Handgriff		<b>23,00 €</b>
<b>Felco Klappsäge 600.</b> Blattlänge 16 cm		<b>23,00 €</b>
<b>Ersatzsägeblatt</b> für Felco Klappsäge 600		<b>17,00 €</b>
<b>Silki-Klappsäge</b> (für Profis), sehr scharf, lange Lebensdauer, Sägeblattlänge 240 mm		<b>49,00 €</b>
<b>Werkzeugköcher</b> mit Metallclip und Gürtelschlaufe für Klappsägen oder Wundbalsamtuben		<b>19,00 €</b>
<b>Wundbalsamtube</b> 250 g, mit Antipilzzusatz, mit eingebauten Pinsel		<b>8,80 €</b>
<b>elektrische Akku-Obstbaumschere 810</b> von Felco. Der Akku reicht ca. 2 Tage (Li-Ion Batterie), Ladedauer 5 Stunden. Die Batterie inkl. Rucksack wiegt 1,8 kg, die Schere wiegt 820 gr, maximaler Schnittdurchmesser = 30 mm starke Äste, Apfelbaumholz ca. 20-25 mm dicke Äste. Bitte zwecks Probeschneiden anrufen.		<b>1550,00 €</b>
Felco Ersatzklinge für Model 810		<b>49,00 €</b>
<b>elektrische Akku-Obstbaumschere 810</b> von Felco <b>Mietpreis pro Tag</b> plus 1x 20 € pro <b>Verleihung</b>		<b>14,50 €</b> <b>20,00 €</b>

### Obst-Baum-Schnittkurse

(von Robert Weber) finden jedes Jahr 2 mal statt. Start ist Anfang März an einem Samstag bei guter Witterung. Gelehrt wird an jungen und älteren Streuobstbäumen. Fordern Sie die aktuelle Kursbeschreibung an.

**erhältlich bei:**

**Robert Weber** • Altbierlingen  
**Obstbau • Baumschnitt • Keltereibedarf**  
Dorfstraße 21 • D-89584 Ehingen  
Tel. 07391/1249 • Fax. 07391/753472  
[www.apfelbaum-weber.de](http://www.apfelbaum-weber.de)

**täglich von 9 bis 20 Uhr  
durchgehend geöffnet !  
Telefonische Voranmeldung erwünscht!**

**Größere Mengen bitte separat anfragen,  
per Telefon oder Fax.**

\* alle Preise sind inkl. MwSt.

**Anfahrtskizze:**

