

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 bei der Halle vorhanden



(<https://www.viamichelin.de>)



Veranstalter:

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

Ausrichter: OGV Gültstein



Hauptkategorie:

Apfelsaft pur, eventuell sortenrein, maximal 30 Proben



8. Kreis-Saft-Prämierung am

25. Januar 2017

im
Feuerwehrhaus
Gänsbergring 90
in Gültstein



**Im Rahmen unseres
Kreis- Obst- und Gartenbautages
am 28. Januar 2017
um 13.30 Uhr
in der TV-Halle
Ammerstrasse
in Gültstein**

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

**und die
Preisverleihung vornehmen.**



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

Der Saftbesitzer/Mitmacher sollte bei der Prämierung anwesend sein.

Anmeldungen:

bis 20. Januar 2017 bei

**Andreas Glasbrenner
Tel. 0162/4128926**

oder

andi.jutta@t-online.de

Veranstaltungsort:

Feuerwehrhaus

**Gänsbergring 90 in
Gültstein**

**Saft-Anlieferung am
25. Januar 2017**

von 17.30 bis 18.45 Uhr

Beginn der Prämierung:

19.00 Uhr

Vesperangebot:

Bratwurst mit Brot

Ablauf:

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