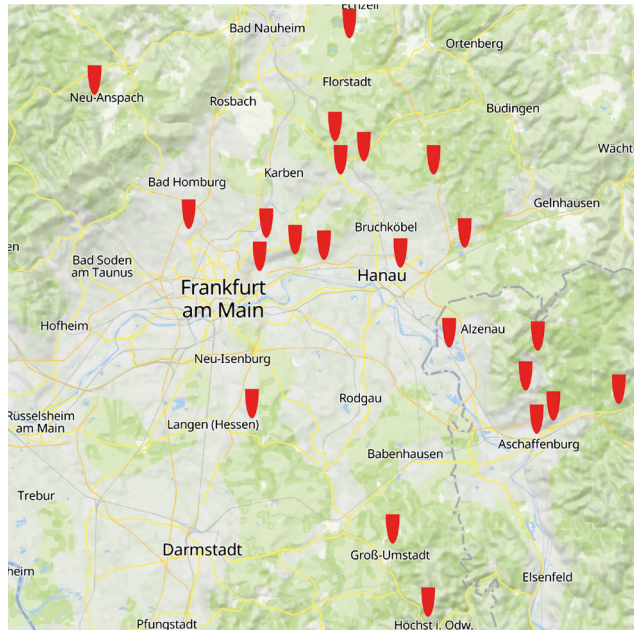


## Standorte

Sie finden uns im September und Oktober an verschiedenen Standorten in der Region FrankfurtRheinMain. Termine für die kommende Keltersaison veröffentlichen wir jedes Jahr ab Anfang Juni auf unserer Webseite:

[www.mainaepfelhauslohrberg.de](http://www.mainaepfelhauslohrberg.de)



Unsere Standorte

© Printmaps.net / OSM Contributors

## Noch Fragen?

Sprechen Sie mich und mein Team gerne an!



Wilfred Stöcker-Lebzien

## Kontakt und weitere Infos

**Mobile Kelterei MainÄppelHaus Lohrberg**

UG (haftungsbeschränkt)

Klingenweg 90

60389 Frankfurt am Main

✉ [kelterei@mainaepfelhauslohrberg.de](mailto:kelterei@mainaepfelhauslohrberg.de)

☎ 0179 3400251

Weitere Infos und aktuelle Preise finden Sie auf unserer Homepage:

[www.mainaepfelhauslohrberg.de](http://www.mainaepfelhauslohrberg.de)



Gefördert durch:



## Mobile Kelterei

MainÄppelHaus Lohrberg

**Dein Obst ist dein Saft!**



## Über uns

Wir sind eine Lohnkelterei und fahren jeden Herbst wir mit unserer **mobilen Obstpresse** durch die **Region FrankfurtRheinMain**. Bei uns können Sie Ihren eigenen Saft oder Süßen keltern lassen, ganz nach dem Motto „Dein Obst ist dein Saft“. Nach Absprache kaufen wir Obst auch an. Wir möchten dazu beitragen, dass Obst nicht ungenutzt bleibt und die Streuobstwiesen in der Region als wichtige Biotope und Naturerlebnisräume für Mensch und Tier erhalten bleiben.

## Welches Obst keltern wir?

Mit unserer Band-pressen verarbeiten wir vorwiegend Äpfel. Wir pressen aber auch Birnen, Quitten, kleinere Mengen Trauben sowie Mispeln und Speierling. Aus Ihrem Obst können wir **Saft oder Süßen** herstellen. Säfte werden hierbei durch schonendes Erhitzen haltbar gemacht und in Saftboxen („Bag-in-Box“) abgefüllt.



## Obstqualität

Die Obstqualität wirkt sich direkt auf den Saft aus. Bitte bringen Sie daher kein überreifes, verfaultes oder stark verschmutztes Obst mit. Birnen müssen hartreif sein. Bei Quitten den Flaum abreiben. Trauben bitte mit Kamm.

## Preise

Aktuelle Preise finden Sie auf unserer Webseite:  
[www.mainaepfelhauslohrberg.de](http://www.mainaepfelhauslohrberg.de)

Abgerechnet wird die gekelte Saftmenge (Liter).  
Für größere Obstmengen haben wir Staffelpreise.

## Anmeldung zum Lohnkeltern

Jedes Jahr **ab dem 15. August** können Sie Ihr Obst zum Keltern anmelden. Bitte melden Sie sich bis spätestens 15 Uhr am Vortag des gewünschten Termins bei uns:

✉ [keltere@mainaepfelhauslohrberg.de](mailto:kelterei@mainaepfelhauslohrberg.de)

☎ 0179 3400251

## Wir benötigen folgende Angaben:

- Name und Telefonnummer
  - Wunschtermin und -uhrzeit (siehe „Standorte“)
  - Obstart(en) und (jeweils) geschätzte Menge – bitte möglichst gut schätzen! Min. 100 kg/Pressung, sonst Mindermengenzuschlag.
- Unser Tipp:** Schließen Sie sich gegebenenfalls mit Nachbarn oder Freunden zusammen.
- Gewünschte Verarbeitung (Süßer oder pasteurisierter Saft; falls Saft: gewünschte Größe der Saftboxen – 3l, 5l oder 10l)

Wir melden uns dann zurück, ob Ihr Wunschtermin klappt!

**Gerne auch Obstankauf nach Absprache!**

## Checkliste für das Keltern

- ☐ Erfolgreiche Anmeldung mit Bestätigung des **Keltertermins** – (siehe „Standorte“ und „Anmeldung zum Lohnkeltern“)
- ☐ Ernte – bitte erst kurz vor dem Keltern, siehe auch „Obstqualität“
- ☐ Ankunft am Standort etwas vor der vereinbarten Zeit. Entsprechend Ihrer angemeldeten Obstmenge ist ein bestimmter Zeitraum für Sie reserviert. Wir bitten jedoch um Nachsicht, wenn es mal etwas länger dauert.
- ☐ Ggf. Helfende mitbringen für das Abladen Ihres Obstes bzw. das Einladen von Fässern und Saftboxen. Für Süßen sollten eigene Behälter mitgebracht werden.

## Verkauf eigener Produkte

Natürlich können Sie bei uns auch unsere eigenen Kelterprodukte kaufen. Wir bieten frischen Süßen, Apfelsaft und Mischsäfte an.

