Lohnkelterei Bauer Burkard

Unsere Spezialität: das Sorten- und Lieferantenreine Keltern!

Für viele Obstbauern ist es wichtig, dass der Saft ausschließlich aus ihrem eigenen Obst gekeltert wird. Viele Keltereien können diesem Wunsch aus technischen und organisatorischen Gründen nicht nachkommen. Bei uns ist das anders: mit unserer Presse haben wir die Möglichkeit auch kleinere Obstmengen zu verarbeiten. Damit erhalten Sie bei uns immer Ihren Saft genau aus Ihrem angelieferten Obst zurück!

Seien Sie dabei ,wie aus Ihrem Obst Saft wird!

Verfolgen Sie den Prozess der Saftherstellung vom ersten bis zum letzten Moment: von der Anlieferung bis zum fertig gepressten Saft erleben Sie, wie Ihr Obst verarbeitet wird. Sie helfen beim Entladen und Waschen Ihres Obstes, und können alle weiteren Verarbeitungsschritte unmittelbar mitverfolgen – vor allem für Kinder ist das immer wieder ein spannendes Erlebnis!

Genießen Sie Ihren Saft das ganze Jahr!

Auf Wunsch machen wir Ihren Saft haltbar, indem wir Ihren naturtrüben Saft pasteurisieren. Er wird dabei auf 82 Grad erhitzt und ohne Zusatzstoffe in Beutel mit 5 Liter Inhalt abgefüllt. In den Beuteln hält sich der Saft aus Ihrem Obst mindestens 12 Monate. Ist der Beutel geöffnet, haben Sie 3 Monate Zeit den Saft zu trinken. Denn da in dem Beutel auch nach dem Öffnen keine Luft an den Saft gelangt, bleibt er im Gegensatz zu Flaschensaft sehr lange frisch. Die umweltfreundliche Verpackung im Karton macht es möglich. Und der Karton kann mehrfach verwendet werden: nachdem Sie Ihren Saft genossen haben, bewahren Sie die Umkartons trocken auf und bringen Sie diese im nächsten Jahr wieder mit – wir befüllen diese dann neu mit Ihrem Saft.

Dieses Verfahren nennt sich „Bag in Box". Gegenüber der traditionellen Flaschenabfüllung haben Sie folgende Vorteile:

- bis zu 12 Monate haltbar
- nach Anbruch mindestens 3 Monate haltbar
- keine Kühlung notwendig
- Platzersparnis gegenüber Flaschen ca. 50%
- Gewichtsersparnis gegenüber Flaschen ca. 90%
- keine Lagerung von Leergut
- keine aufwendige Flaschenreinigung

Sie möchten fertigen Saft oder Apfelwein ohne eigenes Obst?

Für unsere Produkte verwenden wir nur naturbelassenes Obst von Bauer Burkards Streuobstwiesen. Das Obst kommt bei uns frisch von der Streuobstwiese über kurze Transportwege direkt in die Saftpresse. Damit bekommen auch Kunden, die kein eigenes Obst anliefern können bei uns Saft und Apfelwein: in der Kelterzeit gibt es bei uns frischen Süßen direkt an der Presse in unserem Hof in der Oberhöchstadter Straße 14. Das ganze Jahr über können Sie in unserem Hofladen in der Oberen Hainstraße 14 unseren Apfelwein in Flaschen oder Saft im Karton erwerben.

Bauer Burkard • Obere Hainstraße 14 • 61440 Oberursel • 06171-4744 • www.bauer-burkard.de

Keltern bei Bauer Burkard - so geht's!

Die Terminvereinbarung

Wenn Sie Ihr Obst bei uns keltern lassen möchten, rufen Sie uns bitte an, um einen Termin zu vereinbaren. Dabei nennen Sie uns die geschätzte Menge Obst, die Sie mitbringen werden. Sollten Sie dann doch eine abweichende Menge anliefern, sollten kleinere Abweichungen kein Problem sein. Bei größeren Abweichungen kann es dann durchaus zu Verzögerungen beim Keltern kommen (denn auch andere Kunden haben ja vereinbarte Termine, die wir einhalten möchten). Wenn Sie Ihren frischen "Süßen" ganz oder teilweise zu haltbarem Apfelsaft pasteurisiert haben möchten, sagen Sie uns das möglichst schon bei der Terminvereinbarung. Für unseren Terminkalender benötigen wir auch noch Ihren Namen und Telefonnummer. Eine Mobilnummer ist dabei ideal, um z.B. bei unvorhergesehenen Terminverschiebungen unsererseits zurückrufen zu können. Die Terminvereinbarung nehmen wir ausschließlich unter der Nummer 06171-4744 an. Zu den Tagesrandzeiten erreichen Sie uns hier persönlich – tagsüber sind wir dann im Kelterbetrieb unterwegs. In diesen Fällen hinterlassen Sie bitte Ihre Informationen (Name, Rückrufnummer, voraussichtliche Menge des Obstes) auf unserem Anrufbeantworter – wir rufen Sie dann zwecks Terminvereinbarung zurück.

Das Obst

Sie sollten nur einwandfreies Obst zum Keltern mitbringen. Am besten sollte das Obst so gut sein, dass Sie persönlich bedenkenlos reinbeißen würden: aus angefaulten, schlechten Äpfeln kann kein guter Apfelwein oder Saft werden.

Das Keltern

Zum vereinbarten Termin kommen Sie bitte zu unserem Hof in der Oberhöchstadter Straße 14 in Oberursel (bitte beachten Sie: das Keltern findet NICHT in unserem Hofladen in der Oberen Hainstraße statt). Bitte fahren Sie Ihre Äpfel am besten rückwärts in den Hof, direkt vor die Kelterhalle. In Säcken verpackt können Sie diese am besten in die Waschanlage einfüllen.

Das Pasteurisieren

Wünschen Sie eine Pasteurisierung Ihres naturtrüben Apfelsaftes, wird dieser direkt aus der Kelter umgepumpt in unsere hochmoderne Pasteurisieranlage. Ihr Saft wird dann auf 82 Grad erhitzt und ohne Zusatzstoffe in Beutel mit 5 Liter Inhalt abgefüllt. Die Beutel werden anschließend in praktische und umweltfreundliche Kartons verpackt und auf einer Palette zur Abholung bereitgestellt.

Die Abholung

Wenn Sie Ihren frischen Saft gleich wieder mitnehmen wollen, pumpen wir Ihren Saft nach dem Keltern in Ihre mitgebrachten Fässer, Korbflaschen oder Kanister. Diese können auf dem Anhänger oder im Fahrzeug bleiben, wir haben hierfür einen ausreichend langen Schlauch an unserer Pumpe. Achten Sie bitte darauf, dass Ihre Behälter absolut sauber sind!

Sollten wir Ihren Saft für Sie pasteurisiert haben, steht zum vorher vereinbarten Zeitpunkt eine Palette mit Kartons, gefüllt mit Ihrem leckeren Saft, in unserem Abhollager für Sie bereit. Zum einfachen Verladen fahren Sie zur Abholung bitte rückwärts in den Hof, rechts an das große Tor des Abhollagers.

Egal ob unbehandelt oder pasteurisiert:
bei uns erhalten Sie den aus Ihrem Obst gekelterten Saft!

Bauer Burkard • Obere Hainstraße 14 • 61440 Oberursel • 06171-4744 • www.bauer-burkard.de