

## 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



### Parkplätze:

P6 Parkplatz Stadthalle, Einfahrt über Jahnweg/Benzstraße

oder im P5 Nufringer Tor, Seestraße 38

### Bushaltestellen in der Nähe:

Afstätter Tal oder Benzstraße

### Veranstalter:



Kreisverband **Böblingen der Obst- Garten- und Weinbauvereine e.V. und die Fachberatungsstelle für Obst- und Gartenbau am Landratsamt Böblingen**

### Hauptkategorie:

Apfelsaft pur, eventuell sortenrein, maximal 30 Proben.

### Sonderkategorie:

Alle Mischungen mit z.B. Quitten- oder Birnensaft, Holunder, Kirsche, Traube, Beeren, usw. oder pure Sondersäfte, max. 30 Proben



**14. Kreis-Saft-Prämierung am  
12. Februar 2025  
in 71083 Herrenberg**



**Im Rahmen unseres**

**Kreis- Obst- Garten und  
Weinbautages**

**am 15. Februar 2025**  
um 13:30 Uhr

in der Alten Turnhalle  
Seestr. 31 in 71083 Herrenberg

werden wir die besten Säfte des  
Landeskreises vorstellen

und die  
Preisverleihung vornehmen.



**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 Kunststoff-  
flaschen oder Bag-in-Box-Kartons  
(5 – 10 l).

Die Saftbesitzer/Mitmacher sollten  
bei der Prämierung anwesend sein.

**Anmeldungen:**

bis 10. Februar 2025 per

E-Mail: [vorsitz@ogv-herrenberg.de](mailto:vorsitz@ogv-herrenberg.de)  
oder 0157-38160327

**Veranstaltungsort:**

Alte Turnhalle Herrenberg  
Seestraße 31  
71083 Herrenberg

**Saft-Anlieferung:**

am 12. Februar 2025  
von 16:30 bis 18:00 Uhr

**Beginn der Veranstaltung:**

18:30 Uhr

**Verpflegungsangebot:**

Vesperteller (Brot/Brezeln,  
Käsewürfel)

**Ablauf:**

Bewertung der Säfte durch eine  
Jury, allen beteiligten  
Saftprobenlieferanten sowie durch  
die anwesenden Personen.