

Gewinnung von Streuobstapfelsaft:  
Die meisten Apfelsorten sind Anfang bis Mitte September gereift. Durch Baumschütteln fallen die reifen Äpfel auf den Untergrund und werden gesammelt. Nach Transport in eine Obstkellerei werden die Äpfel gewaschen und dann der Apfelsaft unter Verwendung einer Obstpresse erzeugt. Nach Hitzesterilisierung wird der fertige Bio-Apfelsaft in 5 Liter Boxen abgefüllt.



Die gewonnene Menge an Apfelsaft im Jahr schwankt je nach Witterung sehr stark. Besonders Spätfröste können die Apfelernte beeinträchtigen. In guten Jahren werden bis zu 1500 Liter Apfelsaft gewonnen. Wirtschaftlich hat Streuobstanbau heute kaum noch Bedeutung sondern wird aus Naturschutzgründen und Liebhaberei betrieben. Biologischer Streuobstwiesen Apfelsaft aus dem Heidewald kann bei der NABU Gruppe erworben werden.