



Obst und Gartenbauvereine / Obstpressen

OGV	Ansprechpartner	Information
Alteglofsheim	Angelika Engler 09453/8589	<ul style="list-style-type: none"> • Äpfel müssen gewaschen oder Quitten geputzt angeliefert werden • Saft wird erhitzt und haltbar gemacht • Abfüllung in 5 Liter Bag in Box Beutel
Donaustauf	Michael Stempfhuber 09403/8668	<ul style="list-style-type: none"> • Äpfel werden nur gepresst – keine Konservierung • Eigene Abfüllkanister sind mitbringen
Großberg	Michael Reichel 09405/9576223	<ul style="list-style-type: none"> • Pressung nur für OGV Mitglieder / Jahresbeitrag OGV 12 € • Äpfel und Birnen können angeliefert werden • Quitten müssen geputzt angeliefert werden • Saft wird erhitzt und haltbar gemacht • Abfüllung in 5 l oder 10 l in Bag in Box • Eigene Kanister für nicht konservierten Saft sind mitzubringen • Ausleihmöglichkeit von 25 Liter Töpfen für Pasteurisierung zu Hause
Hainsacker	Andreas Fuchs 0170/5633608	<ul style="list-style-type: none"> • Äpfel können gewaschen werden • Pressung nur für OGV Mitglieder! • Äpfel werden nur gepresst – keine Konservierung! • Abfüllkanister sind selbst mitzubringen
Lappersdorf	Karl-Heinz Thür 0941/82586	<ul style="list-style-type: none"> • Obst muss gewaschen angeliefert werden • Gefäße für Saft mitbringen • Topf für Sterilisierung kann ausgeliehen werden • Anmeldung erforderlich
Obertraubling	Günter Spörl 0941/2974560	<ul style="list-style-type: none"> • Große Bandpresse • Kleinere Spindelpresse (für Wein) • Obst muss gewaschen angeliefert werden • Obst wird gepresst und abgefüllt – keine Konservierung! • Abfüllbehälter selbst mitbringen • 5-Liter Bags können erworben werden (solange Vorrat reicht) • Ausleihmöglichkeit für Safterhitzer (20 Liter) besteht
Neukirchen	Peter Kaseder	<ul style="list-style-type: none"> • Eigener Saft, pressen und konservieren
Pollenried	Bruno Dietl 09404/2984	<ul style="list-style-type: none"> • kleinere Spindelpresse • Äpfel müssen gewaschen angeliefert werden • Äpfel werden nur gepresst – keine Konservierung! • Abfüllkanister müssen selbst mitgebracht werden
Sünching „Apfelsaft Sünching GbR“	Robert Spindler 09480/5283 und Hans Botzler 09480/1293	<ul style="list-style-type: none"> • Apfelsaftpresse • Pasteurierungsanlage • Äpfel müssen gewaschen angeliefert werden • Abfüllung in eigene mitgebrachte, gereinigte Behälter (keine PEP-Flaschen) oder in käuflich zu erwerbenden 1 Liter Verschlussflaschen bzw. in 5 Liter Bag in Box Beutel
Wörth an der Donau	Kornelia Baumgartner 09482/5329690	Pressen mit Konservierung und auch ohne möglich Abfüllung nur in Bag in Box Infos und aktuelle Preise: www.ogv-woerth.de
Mosterei Hemau	Renate und Josef Eichenseer 09491/952433	<ul style="list-style-type: none"> • Äpfel werden gewaschen und gemahlen • große Siebbandpresse vorhanden • Saft wird im Plattenwärmetauscher erhitzt und haltbar gemacht • Abfüllung in eigene Behälter oder in käuflich zu erwerbende 3 Ltr. oder 5 Ltr. oder 10 Ltr. Bag in Box (Beutel im Karton) • Infos und aktuelle Preise: www.mosterei-hemau.de
Saftliebe Labertal Beratzhausen	Joseph Parstorfer Jakob Hellinger Andreas Landfried 09493/9519693	<ul style="list-style-type: none"> • Äpfel, Birnen, Quitten • Bag'n Box oder Glasflaschen • Infos und aktuelle Preise: www.saftliebe-labertal.com
Mosterei Fuchs Eitlbrunn	Christoph Fuchs Siedlungsstraße 17 93128 Regenstauf / Eitlbrunn 0152/32786883	Pressung in der Mosterei nach Termin Pressung in der Mosterei ohne Termin Pressung beim Kunden dank mobiler Mosterei https://www.mosterei-fuchs.de/

