



Schwäbischer Most – eine traditionsreiche Spezialität...

Bereits die Germanen schätzten Äpfel und Birnen und stellten Birnenmost her. Die Römer führten die ersten Apfel- und Birnensorten ein, aus denen heute noch angebaute Streuobstsorten gezüchtet wurden. Seit dem Mittelalter wird schwäbischer Most gekeltert.

Heute wird der Saft unter kontrollierten Bedingungen vergoren. Es entsteht ein dem Wein vergleichbares Getränk, welches 5 bis 6 Volumen-Prozente Alkohol enthält. Most schmeckt am besten, wenn der Saft aus etwa einem Dutzend Obstsorten gepresst wird.

Der schwäbische Most enthält einen gewissen Anteil an Birnen. Ungefähr ein Drittel des Saftes wird aus Birnen gepresst und zum Vergären dem Apfelsaft beigemischt. Wie bei der Herstellung von Apfelsaft variieren die Anteile der Obstsorten, so dass jeder Jahrgang unserer unverfälschten Naturprodukte seinen charakteristischen Geschmack entfaltet.

Künftig sollen weitere hochwertige Premium-Erzeugnisse aus Äpfeln und Birnen von heimischen Streuobstwiesen hergestellt werden. Beispielsweise auch ein sortenreiner Edelbrand aus Bohnäpfeln.



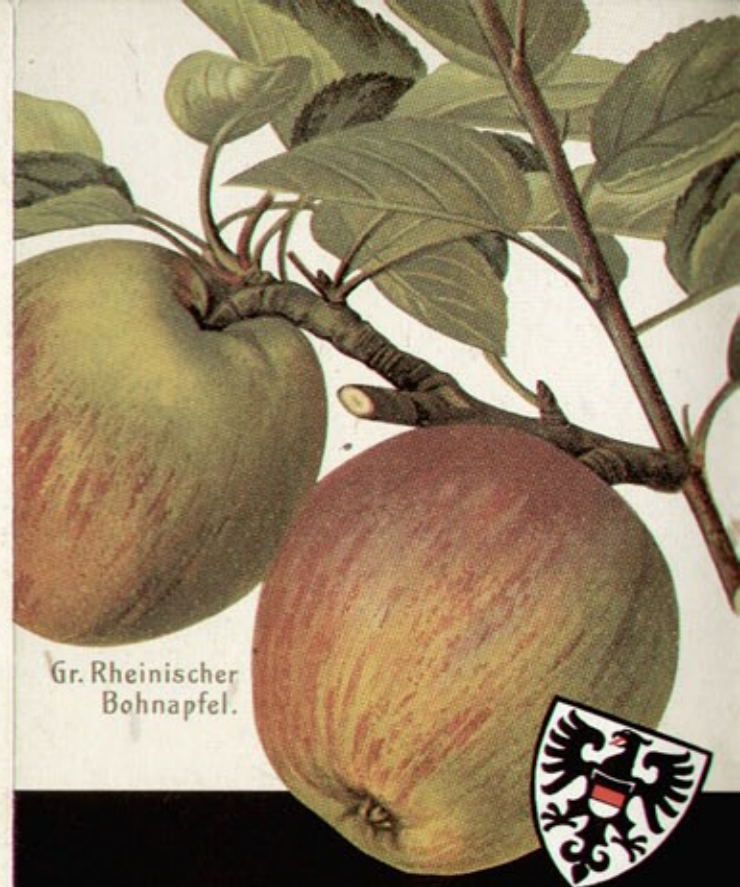
Champagner Bratbirne

Allen Beteiligten herzlichen Dank für die Unterstützung des Projektes

-  Stadt Reutlingen
-  Landkreis Reutlingen
-  Regionalverband Neckar-Alb
-  Kreisbauernverband
-  Landfrauenverband
-  Amt für Landwirtschaft, Landschafts- und Bodenkultur Münsingen
-  BNAN
-  BUND
-  NABU
-  SAV
-  Obstverwertung Häussermann
-  Getränke-Beck
-  Leuthe Getränke
-  Weinhaus Schall

Projekt des Landes zur Erhaltung und Entwicklung von Natur und Umwelt

Projektleitung:
Theo Dittmar, An der Halde 11,
72766 Reutlingen



Gr. Rheinischer Bohnapfel.

Apfelsaft von Reutlinger Streuobstwiesen

Hergestellt ohne Zucker, Konservierungsmittel oder sonstige Zusatzstoffe. Aus kontrolliertem Vertragsanbau.

Ein Beitrag zum Natur-, Landschafts- und Umweltschutz der Stadt Reutlingen. Mit Unterstützung des Kreisbauernverbandes und der Reutlinger Naturschutzvereine BNAN, BUND, NABU und SAV.



Konzeption und Gestaltung: AQMI Werbeagentur Reutlingen Fotos: Dietmar Nill, Münsingen

Heimische Streuobstwiesen – traditionsreich und wertvoll...

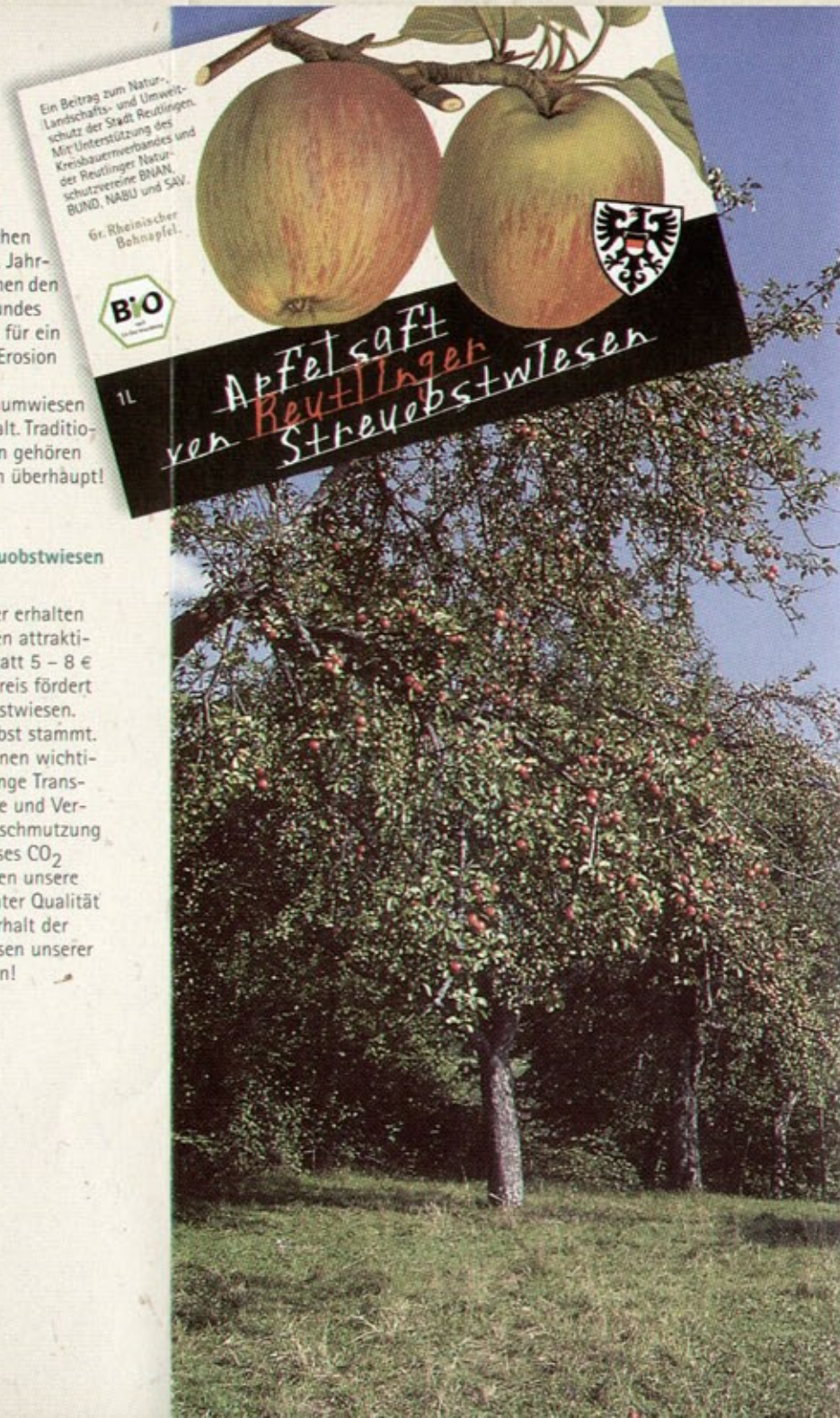
Die für unsere Region typischen Streuobstwiesen prägen seit dem 18. Jahrhundert das Landschaftsbild. Sie dienen den Menschen zur Erholung, liefern gesundes Obst für viele Köstlichkeiten, sorgen für ein ausgeglichenes Klima, schützen vor Erosion und speichern Grundwasser.

Charakteristisch für diese Baumwiesen ist ihre große Arten- und Sortenvielfalt. Traditionell bewirtschaftete Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Lebensräumen überhaupt!

Aufpreisvermarktung – jeder kann zur Erhaltung der Streuobstwiesen beitragen...

Landwirte und Gütlesbesitzer erhalten über die "Aufpreisvermarktung" einen attraktiven Erzeugerpreis für Ihr Obst (15 statt 5 – 8 € pro Doppelzentner). Dieser höhere Preis fördert die Pflege und Nutzung der Streuobstwiesen.

Gut zu wissen, woher das Obst stammt. Die regionale Vermarktung leistet einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz – lange Transportwege werden vermieden, Energie und Verkehrswege eingespart, Lärm, Luftverschmutzung und die Produktion des Treibhausgases CO₂ verringert. Kurz und gut: Sie genießen unsere natürlichen Produkte von ausgesuchter Qualität und unterstützen gleichzeitig den Erhalt der ökologisch wertvollen Streuobstwiesen unserer Heimat. Zum Wohlsein!



Ein Beitrag zum Natur-, Landschafts- und Umweltschutz der Stadt Reutlingen. Mit Unterstützung des Kreisbauernverbandes und der Reutlinger Naturschutzvereine BNAN, BUND, NABU und SAV.

Gr. Rheinischer Bohnapfel.

Apfelsaft von Reutlinger Streuobstwiesen



Obst garantiert ohne Chemie – besonders gesund und begehrt.

Wir achten streng darauf, dass unsere Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Der Anbau erfolgt nach den Kriterien der EG-Öko-Verordnung, ohne chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel. Regelmäßige Kontrollen durch ein unabhängiges Institut bieten ein Höchstmaß an Sicherheit.

Nicht jeder Apfel ist für unseren Apfelsaft gut genug...

Reutlinger Landwirte und Gütlesbesitzer haben sich vertraglich verpflichtet, nur späte Apfelsorten, die mehr Süße und Aroma besitzen und nur bestes, vollreifes Obst für unsere Produkte zu ernten. Das Obst wird so frisch wie möglich und auf schonende Weise verarbeitet. Die Kelterei Häussermann stellt die Streuobstprodukte mit Sorgfalt her.

Der Große Rheinische Bohnapfel – unser Apfel des Jahres.

Mit dieser Aktion möchten wir auch den Anbau der traditionellen, alten Apfelsorten aus unserer Heimat fördern. Deshalb stellen wir bei unserer Auswahl zum „Apfel des Jahres“ jeweils eine Apfelsorte aus unserer Heimat in den Mittelpunkt. Aktuell ist es der Große Rheinische Bohnapfel. Er ist – so beschrieb ihn schon Eduard Lucas vor 150 Jahren – angenehm saftig, süß und fast ohne Säure... Heute gilt er als „sehr wertvoller Massenträger“ und als eine der „dankbarsten Apfelsorten“. Neben anderen Sorten trägt auch der Rheinische Bohnapfel zur hervorragenden Qualität unseres Apfelsaftes von Reutlinger Streuobstwiesen bei.

