noris inklusion
werkraum nürnberg

# FAQ – Saftladen noris inklusion

**Welche Obstsorten verarbeiten Sie?**
Wir mosten Äpfel, Birnen und Quitten für Sie.

**Welche Angaben brauchen Sie bei der Terminvereinbarung von mir?**
Wir brauchen von Ihnen die Obstsorte, das geschätzte Gewicht, eine Telefonnummer und Ihren Namen. Gerne auch Ihre E-Mailadresse.

**Faustregel zur ungefähren Gewichtsermittlung:**
Ein 10 Liter-Eimer mit Obst = ca. 8,0 Kg

**Wohin muss ich bei der Anlieferung genau hinfahren?**
Natur-Erlebnis Gärtnerei: Braillestraße 27, 90425 Nürnberg – Zufahrt über Tor 3. Die Saftpresse ist mit einem Banner gekennzeichnet. Bitte vor 10:00 Uhr anliefern.

**Zu welchen Zeiten kann ich mein Obst abgeben?**
Bitte beachten Sie, dass Sie einen verbindlichen Termin zur Anlieferung mit uns im Voraus vereinbaren.
Das kann am Presstag zwischen 07:30 und 10:00 Uhr passieren.

**An welchen Tagen bieten Sie "Presstage" in 2025 an?**
Dienstag, 12.08.
Dienstag, 19.08.
Dienstag, 26.08
Dienstag, 02.09
Dienstag, 09.09.
Dienstag, 16.09.
Dienstag, 23.09.
Dienstag, 30.09.
Dienstag, 07.10.
Dienstag, 14.10.
Dienstag, 21.10.
Dienstag, 28.10.

**Wie zahle ich für das Saftpressen?**
Sie zahlen bei Abholung.
Sie können Bar oder mit EC Karte zahlen. Die Abholung und Bezahlung finden im Markplatz Marienberg (Zufahrt und Parkplatz durch Tor 1) statt. Der Marktplatz Marienberg hat im August von Montag bis Samstag zwischen 10:00 und 16:00 Uhr offen. Im September und Oktober von 10:00 bis 18:00 Uhr.

**Wieviel Obst können Sie verarbeiten? Gibt es eine „Mindestmenge“?**

- Um zu gewährleisten, dass Sie den Saft aus Ihrem eigenen Obst bekommen und ressourcenschonend zu arbeiten, benötigen wir pro „Pressgang“ mindestens 30 Kg Obst. Wenn der Saft aus Ihrem Obst den Pasteur nicht komplett bedeckt (erfahrungsgemäß unter 30 kg Obst), müssen wir Wasser zugeben damit ausreichend erhitzt werden kann.
- Wir können pro Presstag max. 600 Kg Obst pressen, wenn es sich um Obst einer Sorte und einen Pressauftrag handelt.

noris inklusion
werkraum nürnberg

**Wie viel Saft bekomme ich aus meinem Obst?**
Abhängig von Sorte und Qualität sowie Reife und Saftgehalt des Obstes. Zwischen 50 % bis zu 75%.

**In welchem Zustand muss mein Obst bei der Anlieferung sein?**
Bitte sortieren Sie vor der Anlieferung angefaulte Früchte aus. Blätter und faules Obst bringen Sie im eigenen Interesse auf ihren Kompost. Im Obst dürfen keine Fremdkörper, z.B. wie Nägel, etc. sein. Die Qualität des angelieferten Obstes und der damit hergestellte Saft liegt in Ihren Händen. Je besser Ihr Obst, desto leckerer der Saft. Wir behalten uns vor, eine Lieferung von zu schlechter Qualität abzulehnen.

**In welchen Gefäßen muss mein Obst angeliefert werden?**
Generell wird das Obst bei uns umgefüllt. Bitte beachten Sie, dass es von Ihrem Transportmittel zu unserer Presse getragen werden muss. Deshalb eignen sich besonders einzelne Körbe/ Eimer. Leergut müssen Sie bitte wieder mitnehmen. Um Ihren und unseren Rücken zu schonen, füllen Sie bitte nicht mehr als 15 Kg in ein Gefäß.

**Wie lange brauchen Sie um mein Obst zu pressen? Wann kann ich meinen Saft wieder abholen?**
Wir planen so, dass wir am Folgetag nach Anlieferung fertig sind. Bitte sprechen Sie die Abholung direkt bei der Anlieferung kurz mit uns ab.

**In Welche Behälter füllen sie meinen Saft ab?**
Je nach Wunsch in 3L oder 5L Bag-in-Box.

**Kann ich in selbst mitgebrachte Gefäße abfüllen lassen?**
Bitte beachten Sie, dass wir keine mitgebrachten Glasflaschen abfüllen. Alte Bag-in-Box-Kartonagen können grundsätzlich wiederverwertet werden.
Bei kaltem Most, welcher innerhalb von 3 Tagen verarbeitet wird, können wir Weinballons und andere Kanister befüllen. Hier müssen Sie jedoch das volle Risiko übernehmen.

**Kann ich mein Obst vor den Presstagen bei Ihnen einlagern?**
Wir können leider keine Lagerung anbieten. Bitte am Presstag selber anliefern.

**Wo sollte ich mein Saft am besten lagern?**
Bitte lagern Sie Ihren Saft dunkel und kühl.

**Wie lange hält der Saft?**
Wir wissen aus Erfahrung, dass der Saft ungeöffnet bis zu ca. 2 Jahre hält. Angebrochen muss darauf geachtet werden, dass der Ausgießer der tiefste Punkt ist und der Beutel keine Luft zieht. So ist der Saft auch nach Anbruch ca. 3 Monate haltbar. Eine Garantie oder Gewährleistung für die Mindesthaltbarkeit oder Haltbarkeit können wir nicht übernehmen.
TIPP: Den geöffneten Karton hinten ca. 5 cm höherstellen. Ideal in Schräglage (Ständer), so dass der Hahn am tiefsten Punkt ist.

**Ist der Quitten-Saft trüb?**
Das kommt auf die Sorte an, meistens ist er relativ klar.
Wenn die Quittenhaut vollständig vom Pelz befreit ist (Bitterstoffe), wird der Quittensaft trüb.

**Ist der Apfelsaft oder Birnensaft trüb?**
Ja, unser Saft ist naturtrüb. Wir filtern oder zentrifugieren keine Schwebstoffe heraus. Es ist damit ein vitaminreicher Saft - mit allen Inhaltsstoffen Ihres Obstes.