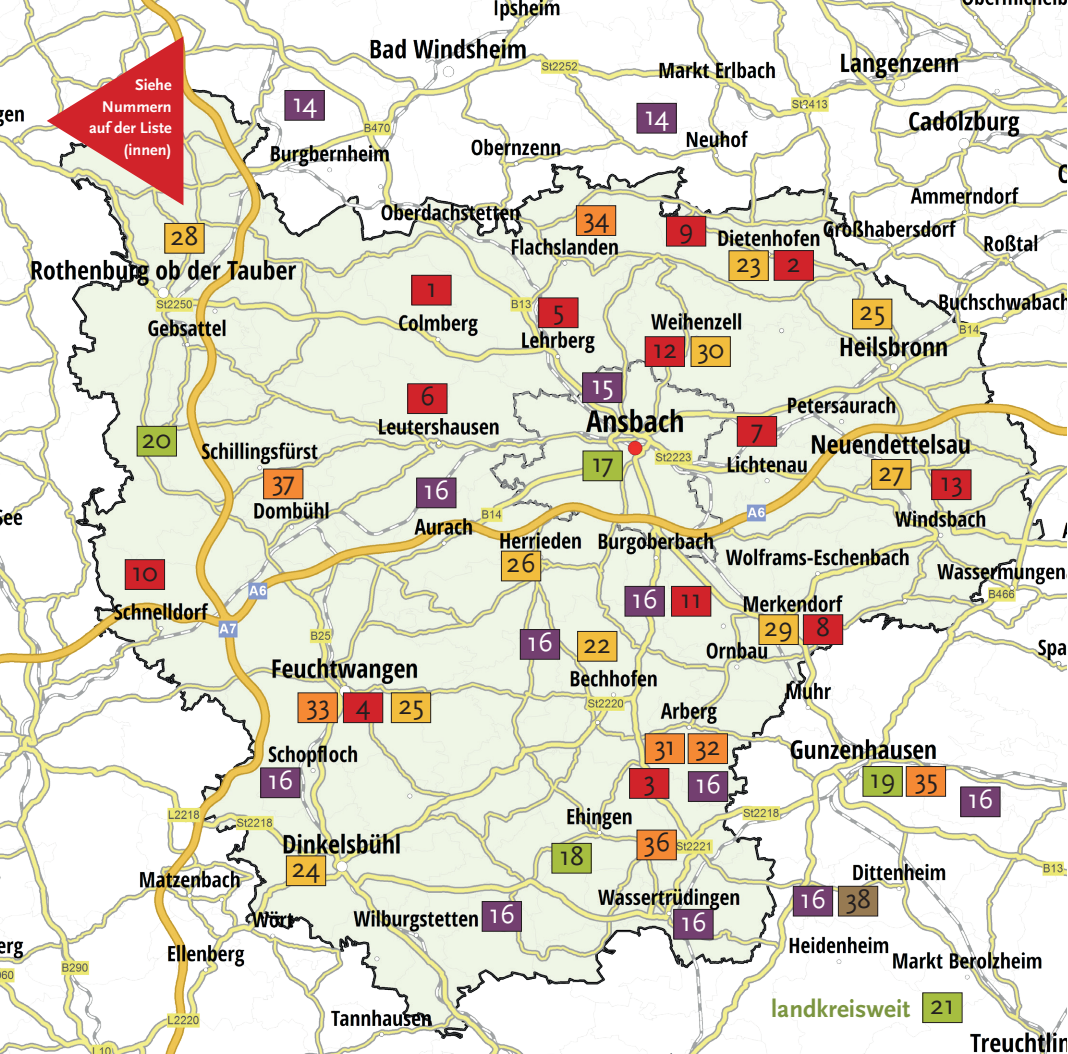
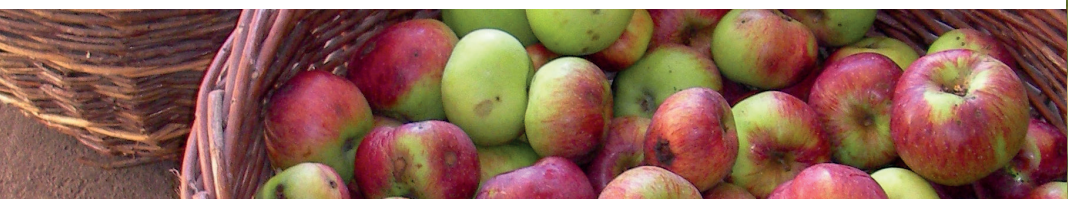




Wo kann ich Obst im Landkreis verwerten?

- **Vereine und Genossenschaften**
Neben der Obstabgabe kann hier meist der eigene Saft gepresst werden.
- **Obstannahmestelle einer Verwertungsinitiative**
Ankauf von regionalem ungespritztem Obst, dafür gibt es einen Aufpreis.
- **Regionale Mostereien /gewerblich**
Die Obstabgabe erfolgt gegen Bargeld oder Gutschein. Häufig ist auch Saft aus dem eigenen Obst erhältlich.
- **Obstankaufstellen**
Hier kann Obst gegen Bargeld oder Gutschein abgegeben werden.
- **Brennereien**
Je nach Brennerei kann Obst oder Maische gegen Bargeld oder Brände abgegeben werden.
- **Walnussverarbeitung**
Walnüsse werden angekauft, eigenes Knacken möglich.



Weitere Informationen zum Projekt Zukunft.Streuobst finden Sie unter: www.lpv-mittelfranken.de

Dort finden Sie auch

- detaillierte Angaben zu den einzelnen Verwertungsstellen
- Anregungen für die Organisation von Sammelaktionen, z.B. mit Schulklassen oder Kindergärten, und den Verleih von Ernteausrüstung sowie
- Hinweise zu Pflanzung und Pflege von Streuobstbeständen

Streuobst – große Vielfalt auf kleinem Raum

Streuobstwiesen sind ein kostbares Gut unserer fränkischen Kulturlandschaft. Bereits die Römer brachten Nutzung und Kultivierung der Obstbäume nach Franken. Seit Jahrhunderten sind Apfel, Birne & Co aus unserer Ernährung nicht mehr wegzudenken. Prätig blühend im Frühjahr und fruchtbeladen im Herbst begleiten uns Obstbäume entlang der Straßen und Wege, auf Wiesen und Weiden. Aber sie bieten auch einen wichtigen Lebensraum für Grünspecht, Haselmaus oder Blutströpfchen. Von der Baumkrone über den Stamm bis hin zu den Gräsern und Kräutern im Unterwuchs kann eine einzige Streuobstwiese bis zu 450 Pflanzenarten und um die 3000 Tierarten beheimaten.

Durch die früher häufige Doppelnutzung von Obstbaum und Wiese bzw. Acker ergibt sich auf vielen Streuobstwiesen eine lockere Verteilung der meist hochstämmigen Bäume. Diese scheinen wie eingestreut in der Landschaft, daher auch der Name Streuobst. Der weite Baumabstand sowie ein hoher Kronenansatz unterscheiden den Streuobstanbau vom Plantagenobst. Durch die Verwendung von sogenannten „starkwüchsigen Unterlagen“ entstehen oft mächtige Bäume mit einer langen Lebensdauer. Traditionell finden sich auf den Streuobstwiesen vor allem Apfel- und Birnbäume, aber auch Zwetschgen-, Kirsch- und Walnussbäume.



Was mache ich aus meinem Obst?

Natürlich Saft aus eigenem Obst! Vor allem der naturtrübe ist besonders gesund. Aber auch viele andere Leckereien machen unser Obst zum Genuss:

- Fruchtaufstrich, Gelee, Mus, Chutney
- Dörrobst, kandierte oder eingeweckte Früchte
- Most
- Schnaps, Liköre

Wie soll das Obst geerntet werden?

Sauber, reif und ohne faule Stellen muss es sein. Giftige Schimmelpilze werden beim Pasteurisieren nicht abgetötet. Nur so schmeckt der Saft, ist

gesund und lässt sich mindestens ein Jahr lagern.

Warum ist Streuobst so besonders?

Streuobst ist dank der zahlreichen Sorten vielfältig im Geschmack, besonders aromatisch und reich an gesunden Inhaltsstoffen. Als Frischobst oder als Saft stärkt es unsere Abwehrkräfte.

Durch die Verwertung Ihres Obstes in nächster Nähe unterstützen Sie den Erhalt regionaler Ressourcen und schonen die Umwelt durch geringe Transportwege – und tun sich selbst etwas Gutes!

Zukunft.Streuobst

Zukunft.Streuobst ist ein Pilotprojekt aus einer Initiative der Unteren Naturschutzbehörde des Landratsamtes Ansbach und des Landschaftspflegeverbandes Mittelfranken zur Förderung und zum Erhalt von Streuobstflächen.

Anliegen des Projektes ist es, die Pflege alter Baumbestände zu fördern, Kenntnisse über Streuobstpflge zu vermitteln und die Verwertung des Obstes zu unterstützen. Die Maßnahmen werden aus Ersatzgeldern des Landratsamtes Ansbach finanziert.

Ansprechpartner:
Landschaftspflegeverband Mittelfranken
Feuchtwanger Straße 38, 91522 Ansbach,
www.lpv-mfr.de, Tel.: 0981 4653 3520

Blutrot und schwarz: das Blutströpfchen, auch Widderchen genannt, ist ein auffälliger Gast auf sonnigen Obstwiesen.



Text und Fotos:
Landschaftspflegeverband Mittelfranken

Zukunft.Streuobst



Obstverwertung im Landkreis Ansbach

Mostereien, Brennereien, Obstankaufstellen





Mostereiangebot von Vereinen oder Genossenschaften (OGV = Obst- und Gartenbauverein)										
1	Colmberg OGV, Auerbach 29, Michael Arold: 09823/9240699, michael.arold67@t-online.de	  	✓					erwünscht	✓	
2	Dietenhofen OGV, Festplatz, Klaus Rauh, Tel.: 09824 1373, www.ogv-dietenhofen.de	  	✓					erwünscht	✓	Soft roh oder pasteurisiert
3	Ehingen OGV Beyerberg, Ehinger Str. 16, Tel.: 0175 7953 157, info@ogv-beyerberg.de, www.ogv-beyerberg.de	      	✓	✓	✓				✓	Mindestmenge nach Absprache, Annahme; Ende Aug. bis Ende Okt. Steinobst nur für Maische, für Ankauf nur ungespritztes Obst
4	Feuchtwangen OGV, Aichenzell 19, Reiner Schöbel: info@ogv-feuchtwangen.de, 0176 79001627 (Verein), https://www.ogv-feuchtwangen.de/mosterei	     	✓	✓	✓				✓	für Ankauf nur ungespritztes Obst, BiB (3,5,10 l,) auch Mischsäfte
5	Lehrberg OGV, H. Prause, Tel.: 09803 911 396, mwf.mack@icloud.com	   	✓					erwünscht	✓	BiB und Flaschen
6	Leutershausen OGV, Steinweg 5a, Tel.: 0176 548 14 690, info@mosterei-leutershausen.de		✓							weitere Obstarten nach Absprache möglich
7	Lichtenau OGV, Mobile Saftpresse Weißenburg, Obstannahme am Festplatz	 	✓						✓	fester Termin: 03. Oktober, Ankündigung im Gemeindeblatt
8	Merkendorf OGV, Tel.: 09826 1630	   	✓						✓	auch Annahme von Karotten, BiB, Termin nach Vereinbarung
9	Rügland OGHV, Tel.: 0173 609 7903, Markus Friemann	  	✓					erwünscht	✓	mobile Anlage; BiB (3l, 5l), Mitarbeit, z.B. Waschen erwünscht
10	Schnellendorf Unser Safthaisle eG, Feuchtwanger Str. 35, Tel. 0170 67 98 004, info@unser-safthaisle.de, www.unser-safthaisle.de	   	✓	✓	✓				✓	Annahme von Holunder und Johannisbeere für Eigensaft
11	Triesdorf OGV Weidenbach, Tel.: 0178 91 229 74, Mosterei im Pomoretum Triesdorf	  	✓						✓	
12	Weihenzell OGV, Gebersdorf 6, Tel.: 09802 380	  	✓						✓	nur für Einwohner der Gemeinde
13	Windsbach OGV, Ludwigstraße 20, Tel.: 09871 65966, info@ogv-windsbach.de	   	✓						✓	BiB (3l, 5l, 10l), mobile Mostpresse Ende September s. Homepage
Verwertungsinitiativen mit Aufpreisauszahlung										
14	Einheimischer Burgbernheim, Am unteren Bahnhof, Blaser: 0151 242 982 21; Grefig: 0176 837 395 28 kontakt@einheimischer.de, www.einheimischer.de	 				✓				Annahme im Lkr. NEA: Burgbernheim, Trautskirchen, Uffenheim, Gutenstetten, nach Absprache Zwetschge
15	Bundnaturschutz, Kreisgruppe Ansbach, Pfarrstraße 33, 91522 Ansbach, Tel: +4998114213, info@bn-ansbach.de	 				✓				Infos unter https://ansbach.bund-naturschutz.de
16	hesselberger allfra GmbH Wittelshofen, Tel.: 09822 605590, geschaeftsfuehrung@allfra.de, www.hesselberger.com	   				✓				Sammelstellen: Aurach, Deffersdorf, Großellenfeld, Triesdorf, Wassertrüdingen, Weidelbach, Weitlingen, Pfofeld, Dittenheim
Regionale Mostereien /gewerblich										
17	Ansbach Plassenburg Kelterei eG, Bernhardswinden 129, Tel.: 0981 7339, info@schwabs-fruchtsaft.de, www.schwabs-fruchtsaft.de				✓	✓	✓			Rohsaft unpasteurisiert auf Anfrage
18	Gerolfingen Mosterei Gruber, Ringstraße 24, Tel.: 09854 672, obsthandelgruber@t-online.de, www.obsthandel-gruber.de	  	✓		✓	✓	✓		✓	Abfüllung nur Bag-in-Box System
19	Gunzenhausen Binninger, In der Stritt 18, Tel.: 09831 2280, info@natürlich-binninger.de, www.natürlich-binninger.de	 			✓	✓	✓			
20	Insingen Mosterei Kern, Hintere Gasse 1, Tel.: 09869 634, info@kern-insingen.de, www.kern-insingen.de	   	✓		✓	✓	✓		Eigensaft	Eigensaft nur unpasteurisiert
21	Weißenburg Mobile Mosterei Billing, Richard-Stücklen-Straße 21, Tel.: 09141 976955, www.angis-mobile-mosterei.de	   								Mobile Saftpresse kann bestellt werden
Obstankaufstellen										
22	Bechhofen Die Lettenmühle, Lettenmühle 1, Tel.: 09825 5767, info@die-lettenmuehle.de, www.die-lettenmuehle.de				✓	✓	✓			Birne und Quitte auf Anfrage; spezielle Termine
23	Dietenhofen Raiffeisen Altmühlfranken, Bahnhofstraße 20, Tel.: 09824 5189, f.siemandel@rhg-heilsbronn.de, www.rhg-heilsbronn.de				✓		✓			Birne auf Anfrage, spezielle Termine, auch Warengutscheine
24	Dinkelsbühl BayWa AG, Heiniger Straße 23, Tel.: 09851 555 4012, markus.hornung@baywa.de				✓	✓	✓			Birne auf Anfrage, spezielle Termine
25	Heilsbronn Bauernhof Hahn-Diel, Gottmannsdorf 14, Tel.: 09872 7552, info@meinbauernhof.de, www.meinbauernhof.de	  			✓	✓	✓			Annahme begrenzte Menge, nach Absprache
26	Herrieden-Mühlbruck BayWa AG, Mühlbruck 1c, Tel.: 09825 80944				✓	✓	✓			Birne auf Anfrage, spezielle Termine
27	Neuendettelsau Raiffeisen Altmühlfranken, Am Neuweiher 10, Tel.: 09874 504820, info@rhg-heilsbronn.de, www.rhg-heilsbronn.de				✓		✓			Birne auf Anfrage, spezielle Termine, auch Warengutscheine
28	Rothenburg o.d.Tauber Agrarhandel Langenbuch, Steinweg 14–15, Tel.: 09861 3428, info@langenbuch-agrar.de, www.langenbuch-agrar.de	 			✓	✓	✓			
29	Merkendorf Raiffeisen Altmühlfranken, Triesdorf Bahnhof 12 (West), Tel.: 09826 1404, info@rhg-heilsbronn.de, www.rhg-heilsbronn.de				✓		✓			Birne auf Anfrage, spezielle Termine, auch Warengutscheine
30	Weihenzell BayWa AG, Ansbacher Straße 1, Tel.: 09802 80701, richard.betscher@baywa.de				✓	✓	✓			Birne auf Anfrage, spezielle Termine
Brennereien										
31	Arberg Obstbrennerei Scheurer, Großlellenfeld 302, Tel.: 0151 27014128	heimisches Obst	✓						✓	nur qualitativ hochwertige Maische
32	Arberg Obstbrennerei Wiedenmann, Großlellenfeld 107, Tel.: 09836 1630	heimisches Obst	✓						✓	nur qualitativ hochwertige Maische; auch Mirabellen
33	Feuchtwangen Brennerei Willi Lehner, Dorfgütingen 37, Tel.: 0163 6743000, info@brennerei-lehner.de, www.brennerei-lehner.de	    	✓						✓	nur qualitativ hochwertige Maische; Birne nur nach Absprache
34	Flachslanden Edelbrennerei Henninger, Wippenau 2, Tel.: 09829 260, info@edelbrennerei-henninger.de, www.edelbrennerei-henninger.de	Gartenobst	✓	✓	✓				✓	nur qualitativ hochwertige Maische; Ankauf das ganze Jahr
35	Gunzenhausen Binninger, In der Stritt 18, Tel.: 09831 2280, info@natuerlich-binninger.de, www.binninger-noerdlingen.de	heimisches Obst	✓						✓	nur qualitativ hochwertige Maische; Annahme Januar
36	Röckingen Brennerei Hüttner, Gugelmühler Str. 18, Tel.: 09832 424, huettnr.w@web.de	heimisches Obst	✓						✓	nur Maische ohne Zuckerzusatz; Annahme das ganze Jahr
37	Schillingsfürst Brennerei Frankenhöhe, Rothenburger Str. 1, Tel.: 09868 9500, info@brennerei-frankenhoehe.de, www.brennerei-frankenhoehe.de	    			✓	✓			✓	nur Annahme von Frischobst; Annahme von Renekloden möglich
Walnussverarbeitung										
38	Manufaktur Gelbe Bürg, Sammenheim, bei Dittenheim, info@gelbe-buerg.de, www.gelbe-buerg.de; 0178 96 91 200, Nusshaus Sammenheim 11 und Mosterei Beyerberg bei Ehingen; Termine siehe Homepage				✓	✓				Selbstknacken für Eigenbedarf mit Maschine ab 10 kg, Preise siehe Homepage