

Gemeinsames Mosten für Private



**Freitag, den 18. September
2020, 14.00 h**



**Kochen im Anschluss und
am Samstagmorgen 19.9.20**



Liebe Einwohnerinnen und Einwohner,
liebe Naturfreunde von Wenslingen,

Wiederum organisiert der Naturschutzverein Wenslingen in der „Dorfmoschti“ eine Extra-Mostpressung für Kleinmengen an Äpfeln, Birnen und Quitten (10 bis 200 kg). Denn wer Most trinkt, sichert den Hochstammbäumen das Überleben, bewahrt damit einen vielfältigen Lebensraum und konsumiert ein gesundes Naturprodukt.

Sie haben folgende Möglichkeiten:

„eigener Frischmost“	„eigener pasteurisierter Most“	„pasteurisierter Most aus dem Dorf für die Natur“	CHF
eigene Äpfel mosten lassen, kein Kochen			-.30/Liter
	eigene Äpfel mosten und kochen lassen		-.70/Liter
		Äpfel kaufen, mosten und kochen lassen	1.--/Liter

Frischer Most kann in eigenen Petflaschen tiefgekühlt werden. Der Naturschutzverein organisiert die nötigen Gebinde für pasteurisierten Most (5 oder 10 Liter Tetrapak zu Fr. 1.- pro Karton + ca. Fr. 1.- für Bag-in-Box-Beutel). Alte eigene Kartons können im Sinne des Recyclings gerne mitgebracht werden.

So funktioniert es:

Mosten: Nehmen Sie bis am Mittwoch, 16. September 2020, Kontakt auf mit: **Ueli Buess**, Hintere Gasse 77, Telefon 061 991'06'46 / 079 732'75'18. Er organisiert den Ablauf (Entgegennahme Mostobst, Mosten). Bitte nicht unangemeldet anliefern, da die Anzahl Pressungen mit dem Moster vereinbart werden müssen. Bitte melden Sie: Anzahl angelieferte Harassen mit Obst, gewünschte Menge Most ohne eigene Obstlieferung, Anzahl bereits vorhandener eigener Kartons zum Wiederauffüllen bzw. Bedarf an Gebinde.

Kochen: Gerne nimmt der Naturschutzverein auch Hilfe an beim gemeinsamen Kochen und Abfüllen (Freitagabend, den 18.9.2020 und vor allem Samstag, den 19.9.2020). Kontakt: **Reto Wagner**, 079/251'42'22