

# Gemeinsames Mosten für Private



Freitag, den 28. September  
2018, 14.00 h

Kochen im Anschluss und am  
Samstagmorgen



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 Hochstamm-bäumen das Überleben, bewahrt damit einen vielfältigen Lebensraum und konsumiert ein gesundes Naturprodukt.

Sie haben folgende Möglichkeiten:

„eigener Frischmost“	„eigener pasteurisierter Most“	„Frischmost aus dem Dorf für die Natur“	„pasteurisierter Most aus dem Dorf für die Natur“	CHF
eigene Äpfel mosten lassen, kein Kochen				-.30/Liter
	eigene Äpfel mosten und kochen lassen			-.60/Liter
		Äpfel kaufen und mosten lassen		-.80/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 natürlich auch selber im Sinne des Recyclings mitgebracht werden.

## So funktioniert es:

Nehmen Sie **bis am Mittwoch, den 26. September 2018**, Kontakt auf mit Ueli Buess, Hintere Gasse 77, Telefon 061 991 06 46. Er organisiert den Ablauf (Entgegennahme Mostobst, Mosten, Kochen). 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.

Und übrigens: Gerne nimmt der Naturschutzverein auch Hilfe an beim gemeinsamen Kochen und Abfüllen.  
Kontakt via Ueli Buess