



## Regionaler Apfelsaft aus Streuobst

Heuer gibt es genügend Streuobst im Walgau für einen naturtrüben **Walgau-Apfelsaft**. Im Arbeitskreis 'Streuobst im Walgau' wurde der Wunsch erneut bestärkt, regionalen Apfelsaft aus Streuobst zu mosten und zu bewerben.

Der Ausschank von Walgau-Apfelsaft in den Gemeinden und in Gemeinde-eigenen Einrichtungen setzt ein Zeichen für unsere Landwirte und unsere Kulturlandschaft. Wir bemühen uns, die Aktion auszuweiten und haben neu auch den Regionalmarkt Vorderland – Walgau – Bludenz mit seinen Großkunden im Boot. Auch die Brauerei Frastanz hat zugesagt, den Saft probenhalber in ihren Rampenverkauf zu übernehmen.

Durch den **Walgau-Apfelsaft aus Streuobst** wollen wir auf die gute Streuobst-Qualität hinweisen und die **Bewirtschaftung von Streuobstanlagen wieder attraktiver machen**: Die Grundbesitzer werden dadurch vielleicht ermutigt, das Obst zu verwerten, das sonst oft unter den Bäumen verfault. Im Moment konzentrieren wir uns auf Saft aus Streuobst-Äpfeln.

Herstellung Walgau-Apfelsaft in **Glasflaschen zu 1L**:  
Bovelhof, Christine & Christoph Mähr, Düns  
Tel: (0664) 4529261

Herstellung Walgau-Apfelsaft in **Bag-in-Box 3L**:  
Edmund Schnetzer, Bludesch  
Tel: (0664) 4159059

Die geöffnete Flasche ist dank Drehverschluss gut im Kühlschrank haltbar.  
Die geöffnete Bag-in-Box hält sich bei kühler Lagerung mindestens 6 Wochen.



IM **WALGAU** GEMEINDEN gemeinsam



## Walgau- Apfelsaft



*Äpfel aus Streuobstanbau im Walgau.*

*Zur Förderung des Streuobstanbaus im Walgau erhalten die Erzeuger für Mostobst in guter Qualität einen erhöhten Preis: 25 Cent pro kg.*

*Ein Projekt der Regio Im Walgau, gefördert vom Land Vorarlberg im Rahmen der Ökolandstrategie 2020*

Regio Im Walgau, im Oktober 2018