

Äpfel für Haus Rabenhorst Säfte abgeben

Haus Rabenhorst nimmt jetzt Äpfel an

Garten- und Streuobstäpfel können bis Ende Oktober an vier Apfelannahmestellen in der Region Mittelrhein gegen Säfte von Haus Rabenhorst oder Bargeld abgegeben werden

Unkel/Köln, Oktober 2024. Hobbygärtner, Streuobstwiesenbesitzer oder alle, die einen Baum voller reifer Äpfel haben, können ihre geernteten Äpfel bis Ende Oktober gegen wohlschmeckende Haus Rabenhorst Direktsäfte eintauschen. Haus Rabenhorst freut sich über gesund aussehende, reife und möglichst saubere Äpfel. Für ein Kilogramm Äpfel gibt es entweder eine Flasche wohlschmeckenden Direktsaft der Sorten Rotbäckchen *Immunstark*, Rabenhorst *Bio-Streuobstapfel* oder Rabenhorst *11 plus 11 Multivitamin Mehrfruchtsaft gelb* oder eine Barauszahlung in Höhe von 2 Euro. Sollte ein Hobbygärtner 100 Kilogramm Äpfel bei einer der Annahmestellen anliefern, kann er sich über insgesamt 10 Flaschen Rotbäckchen *Immunstark*, Rabenhorst *Bio-Streuobstapfel* oder Rabenhorst *11 plus 11 Multivitamin Mehrfruchtsaft gelb* freuen. Alternativ gibt es für diese Apfelmenge 20 Euro. Tausch und Verkauf der Äpfel an Haus Rabenhorst können auch kombiniert werden. Es gibt kein Mindestanlieferungsgewicht und die Ausgabe der Haus Rabenhorst Säfte bzw. die Bargeldauszahlung wird entsprechend an die abgewogenen Apfelmengen angepasst. Wer seine Äpfel abgeben möchte, kann sich unter der Telefonnummer +49 (0)224 1805468 oder unter <https://haus-rabenhorst.de/de/besuchen-sie-uns/apfelannahme> über die Apfelannahme von Haus Rabenhorst informieren.

Die abgegebenen Äpfel durchlaufen vor der Weiterverarbeitung eine Qualitätskontrolle und werden dann in der Kelterei im Rabenhorst-Werk in Unkel zu den hochwertigen und bekannten Haus Rabenhorst Säften verarbeitet. Damit unterstützt Haus Rabenhorst zum einen die sinnvolle Verwertung nicht selbst genutzter Äpfel und trägt zum anderen auch aktiv zum Erhalt der regionalen Streuobstwiesen und Obstbäume bei. „Es ist schön zu sehen, wie jedes Jahr Menschen aus der Umgebung ihre Äpfel zu uns bringen und sich darüber freuen, dass ihre eigene Ernte Teil unserer hochwertigen Direktsäfte wird“, sagt Dr. Ruttkat, Werksleiter von Haus Rabenhorst. „Mit der Verwertung der Äpfel möchten wir nicht nur den regionalen

Obstanbau fördern, sondern durch kurze Transportwege, schnelle Weiterverarbeitung und modernste Keltertechnologie auch einen Beitrag zu einer nachhaltigen Wertschöpfungskette leisten.“

An folgenden Stellen freut sich Haus Rabenhorst, die regionalen Äpfel in Empfang zu nehmen:

<p>Landkreis Neuwied Haus Rabenhorst Rabenhorststraße 1, 53572 Unkel Start: 23.09.2024 – Ende: 28.10.2024 Montags von 14:00 – 18:00 Uhr</p>	<p>Haus Rabenhorst Logistikcenter Fichtenstraße 18, 56584 Anhausen Start: 21.09.2024 – Ende: 26.10.2024 Samstags von 9:00 – 16:00 Uhr <i>Hinweis: Lose Äpfel auf Anhängern bitte vorab bei der Fa. NaBrHo kostenlos verwiegen lassen (Ausschilderung folgen).</i></p>
<p>Rhein-Hunsrück-Kreis Raiffeisen-Markt Kastellaun Raiffeisenstraße 4, 56288 Kastellaun Start: 20.9.2024 – Ende: 12.10.2024 Freitags 9:00 - 12:00 Uhr und 13:00 - 17:00 Uhr Samstags 9:00 - 11:30 Uhr <i>Hinweis: Bitte beachten Sie, dass in Kastellaun nur Ankauf oder Tausch möglich ist, eine Kombination aus beidem kann aus organisatorischen Gründen nicht erfolgen.</i></p>	<p>Landkreis Ahrweiler Baustoffe Schumacher Brohltalstr. 45, 56651 Oberzissen Start: 20.9.2024 – Ende: 26.10.2024 Montags - Freitags 9:00 - 17:00 Uhr Samstags 8:00 - 12:00 Uhr <i>Hinweis: Bitte beachten Sie, dass in Oberzissen nur Ankauf und kein Safttausch möglich ist.</i></p>

Im Jahr 1805 wurde Haus Rabenhorst – damals als Weingut – gegründet. Heute ist das Unternehmen mit Sitz in Unkel am Rhein ein hochspezialisierter Anbieter weithin geschätzter Obst- und Gemüse-Säfte sowie gesunder Lebensmittel. Bei der Herstellung der Frucht- und Gemüsesäfte steht das nachhaltige Handeln im Vordergrund – sowohl bei der Beschaffung von Rohwaren, der Produktion als auch der Produktverpackungen. Das Wissen um die Natur, ihre Wirkstoffe und deren Einbindung in die gesunde Ernährung ist die besondere Haus Rabenhorst-Kompetenz. Ganzheitliche Qualität, Kontinuität sowie Trend- und Innovationsbewusstsein – das sind die Stärken von Haus Rabenhorst. www.haus-rabenhorst.de