



Entdecken Sie uns

Teilen Sie mit uns die Leidenschaft fürs Mosten, alte Streuobstwiesen und köstliche Genüsse aus unserer wunderbaren Landschaft am Albtrauf.

Bei uns können Sie...

- ✓ ...köstlichen Saft und Most vom eigenen Obst machen
- ✓ ...in der Saison beim Mosten zuschauen
- ✓ ...die Vielfalt ausgezeichneter Köstlichkeiten aus Streuobst entdecken und genießen
- ✓ ...sich selbst mit unserer Hilfe und Beratung wieder ans Mosten wagen
- ✓ ...sich bei Seminaren, Verkostungen, Führungen informieren und begeistern lassen
- ✓ ...Themen rund um alte Traditionen entdecken und sich mit Gleichgesinnten austauschen

Apfel-/Most-Veranstaltungen

Lernen Sie uns bei Führungen und Verkostungen kennen und informieren Sie sich bei uns über Mostproben, Prämierungen und Mostfeste in der Region.

Frühjahrs-Termine

- Diverse Mostprämierungen (05.03. Urbach, 02.04. Heuchlingen, 22.04. Bettringen, 18.06. Mögglingen)
- Mostseminar - Fachsimpeln unter Mostmacher:innen (09.04.), Offene Führung in der Mosterei (29.04.)
- ...

Herbst-Termine

- Saisoneröffnung Obst- und Gartenbauverein (10.09.)
- Stand bei Garten, Gold, Gsälz Gmünd (17./18.09.)
- Quittenannahme bei uns (21./28.10.)
- Christbaumverkauf, Silvestermosten (Dezember)
- ...

Seminare, Verkostungen, Führungen

Für Gruppen bieten wir unsere Mosterei-Führungen mit Verkostung unserer Saft-, Most- und Dessertwein-Spezialitäten, wahlweise auch mit Vesper an. Alternativ kommen wir auch für eine Mostprobe unter Freunden zu Ihnen nach Hause.

- Kleine Apfelversuchung (1h)
- Herzhaft Apfelversuchung (1,5h mit Häppchen)
- Schwäbische Apfelverführung (2,5-3h mit Vesper)

Bitte informieren Sie sich tagesaktuell auf unserer Webseite über unsere Termine sowie die Termine unserer Partner. Dort finden Sie alle wichtigen Details und ob die Termine stattfinden.

www.mosterei-seiz.de

Veranstaltungen, Aktionen und neue Produkte...
... alle aktuellen Informationen erhalten Sie in unserem

NEWSLETTER!

Einfach registrieren unter www.mosterei-seiz.de

Saft & Most vom eigenen Obst

Veranstaltungen, Produkte & Preise

JAHR 2022



Öffnungszeiten Mostlädle

übers Jahr

Sa. 10.00-12.30 Uhr
Mi. 10.00-12.30 Uhr
und 17.00-18.30 Uhr

in der Saison

September bis November
an allen Mostereitagen
8.00-12.30 Uhr
und 13.30-17.00 Uhr



Auf der Höhe 42 · 73529 GD- Straßdorf · 07171-9477013
www.mosterei-seiz.de · info@mosterei-seiz.de



„Mosten“ hat bei uns Tradition

Die Mosterei Seiz ist ein Familienbetrieb am Rande der Schwäbischen Alb. Seit 1958 pflegen wir die alte Tradition des Mostens und Saftens in handwerklicher Manier und sorgen seither innerhalb der Familie dafür, die Tradition auch in Zukunft aufrecht zu erhalten.

Wir verarbeiten nur Obst von heimischen Streuobstwiesen und unterstützen damit den Erhalt der typischen Streuobstlandschaft. Mit pfiffigen Ideen, moderner Betriebsführung und kreativen Produkten möchten wir unsere Leidenschaft für das Mosten mit unseren Kunden teilen.

Das verstaubte Image des Mostens und die wieder aufgeblühte Wertschätzung für regionale, heimische Produkte weckt in uns den Anspruch, moderne und kreative Genüsse ins Glas zu zaubern.

Unser Ziel ist es, aus den Geschenken der Natur kreative und genussvolle Produkte herzustellen.


Alexander Seiz

Preise Produkte 2022

Apfel- & Mischsätze Bag-in-Box

	mit Karton	ohne Karton
5l/10l Apfelsaft naturtrüb	7,80/14,20 €	6,85 /13,00 €
5l Apfel-Mischsätze	9,00 €	8,05 €
(Apfel-Kirsch, A-Holunder, A-Hollerblüte, A-Quitte, A-Johannisbeer...)		

Most Bag-in-Box

5l Apfelm most	8,30 €	7,35 €
5l Apfel-/Birnenmost	8,80 €	7,85 €
5l Birnenmost	8,80 €	7,85 €
5l Rosémost	10,30 €	9,35 €

Alkoholfreie Besonderheiten

3l „Wiesenkräuter“-Apfelsaft	7,30 €	6,60 €
3l „Wachholder“-Apfelsaft	7,30 €	6,60 €
3l „Aronia“-Apfelsaft	7,30 €	6,60 €
3l „Chai“-Apfelsaft	7,30 €	6,60 €
3l „Amaretto“-Apfelsaft	8,30 €	7,60 €
3l Quitte pur	7,30 €	6,60 €

Premiumprodukte

0,75l MUGO – Der Most-Hugo	5,90 €	
0,75l Apfelm most „Cuvée 42“	3,90 €	
0,75l Apfelm most „Bohnapel“	4,90 €	
0,75l „Birne Gourmet“	6,90 €	
0,75l „Apfel Gourmet“	6,90 €	
0,75l Schwäbischer Apfelsecco „Herbert“	7,90 €	
0,75l Frucht-Secco „Rosalinde“ alkoholfrei	6,40 €	
0,35l „Pomport N° 1“ - Apfel trifft Brand	21,50 €	

Dessertwein-Spezialitäten

0,35l Apfeldessertwein „Manzano“	6,90 €	
0,35l Birnendessertwein „Perano“	7,90 €	
0,35l Quittendessertwein „Membrillo“	8,90 €	
0,35l Kirschdessertwein „Stauferblut“	14,90 €	

Alle unsere Produkte sind selbst hergestellt und von der Ernte abhängig. Sie können daher zeitweise nicht verfügbar sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unsere Produkte



... sind edle Genüsse von der Streuobstwiese

Alle Produkte sind von uns in handwerklicher Arbeit mit höchstem Engagement selbst hergestellt. Unser Anspruch ist es, aus den Geschenken der Natur tolle und genussvolle Produkte zu zaubern.

Gehen Sie auf „Genuss-Entdeckungsreise“

- Saft und Most in verschiedenen Varianten
- Obstweine, Most-Hugo, Fruchtsecco, Apfelsecco
- Verschiedene Wintergetränke
- außergewöhnliche Besonderheiten und Spezialitäten
- International ausgezeichnete Dessertweine

Wintergetränke Bag-in-Box

	mit Karton	ohne Karton
3l Apfelpunsch (alkoholfrei)	6,80 €	6,10 €
3l Räuberpunsch (alkoholfrei)	7,60 €	6,90 €
3l Glühmost (aus Most)	8,30 €	7,60 €
3l Albgüher (aus Most)	9,10 €	8,40 €

Wir haben einen Online-Shop!

Besuchen Sie uns auf:
www.mosterei-seiz-shop.de

Unsere Mosterei



Wir pressen Ihr Obst mit unserer Packpresse und Sie nehmen dann den Saft direkt mit. Außerdem können wir Ihren Saft erhitzen, abfüllen und damit haltbar machen (Bag-in-Box). Sie sind während der gesamten Verarbeitung live dabei und können den Saft sofort probieren.

Anmeldung unbedingt erforderlich

- Zum Mosten bitte rechtzeitig Termin vereinbaren
- Online rund um die Uhr unter www.mosterei-seiz.de
- Telefonisch unter 07171 / 94 77 013
- Alle Termine finden Sie auf unserer Webseite

Detailinfos zum Lohnmosten

- Bei Anmeldung ungefähr die Menge angeben (1 Zentner = 50kg, ergibt ca. 30 Liter Saft)
- Bitte achten Sie auf Ihre Menge. Ab 3 Ztr. Mehrmenge können wir die Verarbeitung nicht garantieren
- Für 5 Ztr. sollten Sie ca. 45 Minuten einplanen
- Mit unserer Presse können wir erst ab 3 Ztr. pressen

Sorgen Sie im eigenen Interesse für frisches, gesundes und sauberes Obst

Wir haben eine Online-Terminierung!

24/7 Mosttermine buchen auf: unserer Webseite oder
www.terminland.de/mosterei-seiz

Preise Lohnmosten 2022

Lohnmosterei (nur Mosten)

€/Liter	bis 149 l	150 - 299 l	ab 300 l
Mosten	0,30 €/l	0,25 €/l	0,20 €/l
Leihgebühr 1h: Transportfass 3,00 €, Schlauch + Hahn 3,00 €			

Heißabfüllung (Mosten, Pasteurisieren, Beutel)

	bis 149 l	150-299 l	ab 300 l
5l ohne Karton	4,85 €	4,35 €	3,95 €
5l mit Karton*	5,80 €	5,30 €	4,90 €
10l ohne Karton	9,10 €	8,10 €	7,30 €
10l mit Karton*	10,30 €	9,30 €	8,50 €

*Kartons können wieder verwendet werden, aber keine Rücknahme - Preis Karton 5l je 0,95 €, 10l je 1,20 €

Geräteverleih

	pro Tag	1/2 Tag
Obstpresse OP 20	19,00 €	13,00 €
Obstmühle OM 10	13,00 €	9,50 €
Presse und Mühle	28,00 €	18,50 €
Weinfilter für Most*	15,50 €	10,00 €
Saftpasteur 2,5kw	11,00 €	x
Most-Zapfanlage	16,50 €	11,00 €

*zggl. 6-10 Filterschichten á 1,20 €.

Service

- Beratung und Infos zum Mosten
- Verleih von Transport-Behältern und Schläuchen
- Wir haben auch Fässer und allerlei Kellereibedarf

Infos zur Mostobstannahme

Wir haben keine klassische Mostobstannahme und nehmen daher nur im Sonderfall und erst ab 5 Ztr. gutes Mostobst an (nur nach Rücksprache).

Bitte informieren Sie sich vorab auf unserer Webseite über unsere aktuellen Corona-Regeln.