

# Rapport Obstverarbeitungs-Mengen 2019

Bitte **bis 31. Dezember 2019** zurücksenden oder an die Generalversammlung vom 10. Dezember bringen.  
Das Formular kann unter [www.zueri-obst.ch](http://www.zueri-obst.ch) heruntergeladen, ausgefüllt und per Email zurückgeschickt werden an: [denise.lattmann@strickhof.ch](mailto:denise.lattmann@strickhof.ch)

Absender:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Strickhof Fachstelle Obst  
Riedhofstrasse 62  
8408 Winterthur

**Hinweis:** Wo nötig bitte mit Schätzungen arbeiten; dies gilt auch für nach dem Rücksendetermin noch verarbeitete Mengen.

## 1. Hergestellte Produkte

1.1 **Most selber auf dem Betrieb gepresst** [von Spalte A]\* \_\_\_\_\_ Liter

1.2 **Most pasteurisiert zu Hause und bei Kunden**

**Kleinflaschen (PET+Glas)** bis 3 Liter [von Spalte B + C]\* \_\_\_\_\_ Liter

**25-Liter Ballon** [von Spalte D]\* \_\_\_\_\_ Liter

**Bag-in-Box** [von Spalte E]\* \_\_\_\_\_ Liter

**Übrige Gebinde** [von Spalte F]\* \_\_\_\_\_ Liter

**Total pasteurisiert** \_\_\_\_\_

1.3 **Apfelwein** \_\_\_\_\_ Liter

1.4 **Apfelschaumwein** \_\_\_\_\_ Liter

1.5 **Traubensaft** Pasteurisiert und frisch ab Presse [von Spalte G]\* \_\_\_\_\_ Liter

1.6 **übrige Säfte** (z.B. Quitten) \_\_\_\_\_ Liter

\* [Spalte] = Totale aus dem Formular „Kundenliste Obstverwertung“

## 2. Anbaumethode der Rohstoffe (%)

\_\_\_\_\_ % konventionell / Suisse Garantie      \_\_\_\_\_ % Bio

## 3. Bemerkungen: Anregungen, Probleme

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Der Vorstand dankt für Ihren Beitrag zur Erfassung der Daten für die kantonale und schweizerische Statistik.

Einzelbetriebliche Angaben werden von uns vertraulich behandelt (Datenschutz). Die Weiterleitung von Daten geschieht nur als Summe aller Meldungen des Einzugsgebietes.