

EINZUGSGEBIET

Unser Tätigkeitsgebiet erstreckt sich über die Landkreise **Kitzingen, Main-Spessart** und **Würzburg**. Streuobstanbau und Imkerei sind hier stark verwurzelt und prägend für die Kulturlandschaft. Für den Erhalt setzen sich die Mitglieder der Main-Streuobst-Bienen eG ein und bekommen einen fairen Preis für die aufwändige Arbeit. Die Produkte vereinen Qualität, Gesundheit und Umweltschutz und zeichnen sich durch einen hervorragenden Geschmack aus.



BEZUGSQUELLEN:

Unser Sortiment finden Sie bei zahlreichen regionalen WiederverkäuferInnen in Mainfranken:
www.main-schmecker.de → Bezugsquellen

SHOP:

www.main-schmecker.de → shop

ÖFFNUNGSZEITEN:

Besuchen Sie uns donnerstags zwischen 17 und 18 Uhr in der **alten Obsthalle Margetshöchheim** (Pointstr. 11)!

UNSERE PHILOSOPHIE

„Main Schmecker, natürlich fränkisch“, steht für regionale Produkte aus extensivem Streuobstbau und heimischer Imkerei.

Durch aktive Pflege unserer einzigartigen Kulturlandschaft sichern wir den Fortbestand heimischer Streuobstwiesen und damit Lebensräume vieler seltener Tier- und Pflanzenarten.

Faire Entlohnung unserer Genossenschaftsmitglieder für die Früchte aus dem naturnahen Obstbau und der heimischen Imkerei ermöglicht uns den Zugriff auf eine große Sorten- und Geschmacksvielfalt.

Durch zusätzliche Aufpreise für fränkische Sortenraritäten wie ‘Röhrlsbirne’ oder ‘Hänselbirne’ sowie für klassische mainfränkische Vertreter wie ‘Lohrer Rambour’ oder ‘Mollebusch’ setzen wir uns aktiv für den Sortenerhalt ein.

Extensiver Bio-Anbau verbietet den Einsatz von chemischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln und fördert das vielfältige Leben unserer direkten Umgebung.

Gesunde Lebensmittel und ein intaktes Zusammenspiel von Kultur und Natur stehen im Mittelpunkt unseres Erhaltens und Schaffens.

Schonende Verarbeitung und natürlich belassene Produkte garantieren einen ursprünglichen Geschmack und den größtmöglichen Gehalt an Inhaltsstoffen.

Wir sind nach Bioland-Richtlinien (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

ANSPRECHPARTNER:

MAIN-STREUOBST-BIENEN eG

KRISCHAN CORDS

Geschäftsführender Vorstand / Dipl.-Gartenbauing. (FH)

Mainstraße 15 / 97276 Margetshöchheim

Tel.: 0931-30582469 / Fax: 0931-46862-40

info@streuobst-bienen.de

Main Schmecker

Faire und nachhaltige
Streuobst- und
Bienen-Produkte
aus Mainfranken



Main
Streuobst
Bienen eG

www.Streuobst-Bienen.de
www.Main-Schmecker.de



BIOAPFELSAFTNATURTRÜB

Großkronige, die Landschaft prägende Obstbäume liefern die Früchte für diesen wohlschmeckenden Saft. Die zahlreichen regionaltypischen Streuobstsorten, die wir in den Landkreisen Kitzingen, Main-Spessart und Würzburg kultivieren, spiegeln die mainfränkische Kulturlandschaft wieder. Sie werden kurz nach der Ernte gemostet und nach schonender Erwärmung in die umweltfreundliche Pfandflasche gefüllt. Naturtrüb belassen behält der Saft sein volles Aroma und die höchste Menge an sekundären Pflanzenstoffen, wie Flavonoide und Polyphenole. Mit unserer Aufpreisvermarktung ermöglichen wir den Landschafts- obstbau und unseren Genossen- schaftsmitgliedern ein faires Einkommen für die Pflege der Streuobstbiotope mit zahlreichen bedrohten Tier- und Pflanzenarten.



HONIG VON DER STREUOBSTWIESE

Auf unseren Streuobstwiesen finden Honigbienen Pollen und Nektar fern von Umweltgiften. Gesunde und widerstandsfähige Bienen- völker sammeln uns diesen fruchtig cremigen Frühjahrs- blütenhonig von Obst- und Wiesenblüten.

BIOAPFELSCHORLE

Diese erfrischende Apfelsaftschorle wird aus dem Direktsaft von mainfränkischen Streuobstäpfeln und dem Zusatz von Wasser und Kohlensäure erzeugt. Im naturnahen Streuobstbau nach Bioland-Richtlinien produziert, setzen sich die vielen regional- typischen Apfelsorten zu einem einzigartigen Geschmack zusammen.

Bei einem Fruchtgehalt von mindestens 60 % ist diese Apfelschorle ein hervorragender Durstlöcher und liefert zudem fruchteigene Zucker, Vitamine und Mineralstoffe.



SORTENREINE SÄFTE/MISCHSÄFTE



In der praktischen 3 Liter Saft-Box finden Sie unsere besonderen Selektionen an SORTENREINEN SÄFTEN und MISCHSÄFTEN.

Die Früchte der mainfränkischen Streuobstregionen besitzen ein vielfältiges und ursprüngliches Aroma.

Veredelt mit verschiedenen Wildobstarten (Speierling, Aronia, Quitte oder Wildbirne) erhalten unsere MISCHSÄFTE eine elegant herbe Note.

Professionell gepflegt und zur optimalen Reife geerntet, beeindrucken sie durch ihren individuellen Charakter. Lassen Sie sich von den vielfältigen Geschmacksbildern verzaubern!

WEITERE PRODUKTE

- APFELSECCO
- EDELBRÄNDE
- APFELWEIN
- FRUCHTAUFSTRICHE
- SÜSSMOST
- TROCKENOBST

TAFELOBST

- Alte und robuste Apfelsorten
- Tafelbirnen
- Steinobst nach Saison
- Walnüsse



www.Main-Schmecker.de

Genießen Sie diese fairen Produkte und die Landschaft, die Sie dadurch erhalten.

