



Kürbishacken.

Wir wirtschaften nachhaltig

„Nachhaltigkeit“ und „Bio“ sind für uns nicht nur Schlagwörter, sondern Teil unserer Arbeitsweise. Unser Alltag ist geprägt vom Schutz der Natur und der Schonung der natürlichen Ressourcen. So produzieren wir 50% unseres Strombedarfs selbst aus Sonnenenergie. Unseren gesamten Heizenergiebedarf für unsere Wohn- und Geschäftsräume decken wir durch die Verbrennung alter Apfelbäume. Asche, Pressrückstände aus der Obstversaftung und faule Früchte bringen wir als Dünger auf die Felder aus.

Wir vertreiben unsere Produkte hauptsächlich regional. Kurze Transportwege beim Ernten, bei der Lagerung und Lieferung halten unseren CO₂-Ausstoß niedrig.

Luzerne-Mist Kooperation

Wir bauen Luzerne an, die ein benachbarter Bauer an seine Rinder verfüttert. Wir erhalten dafür den Mist der Tiere zum Düngen. Die Nährstoffe aus der verfütterten Luzerne werden über den Umweg durch den Rindermagen sozusagen „veredelt“. Zusätzlich ist Luzerne in der Lage, mithilfe von Wurzelbakterien Luftstickstoff zu binden. Beim Umbrechen dieser Luzerne wird der gebundene Stickstoff für die folgende Kultur nutzbar.



Klingenbruch-Hofladen

Seit 1990 bieten wir in unserem Hofladen selbst Erzeugtes von uns und von landwirtschaftlichen Produzenten aus der Region an.

Alle Säfte können Sie an unserer Saftbar probieren.

Öffnungszeiten

Freitag 8.00 – 18.00 Uhr
 Samstag 9.00 – 12.00 Uhr
 oder nach telefonischer Vereinbarung
 Unser Hof liegt 1 km nach Ende der Klingenbruchstraße rechts.

Jochen und Ute Filsinger GbR

Obstbau · Safterei · Lohnverarbeitung
 Klingenbruchhof 1 · 69168 Wiesloch-Baiertal
 Telefon 06222-71248 · Telefax 06222-75592
 info@obstwiesen-filsinger.de



*Aromatische Frische
 direkt vom Bauern*

**... von den sonnigen
 Hügeln des Kraichgaus**





Unsere Äpfel in Umstellung

Sorte	Geschmacksrichtung
Delbard	süß, leicht säuerlich
Elstar	säuerlich-würzig
Gala	süß, fest
RubINETTE	säuerlich-würzig
Pinova	süß-säuerlich, fest
Jonagold	süß-säuerlich
Roter Boskoop	sauer-herb
Braeburn	säuerlich, fest
Fuji	süß, sehr saftig

Was bedeutet „Umstellung auf ökologischen Landbau“?

Wir stellen verschiedene Apfelsorten auf ökologischen Landbau um. Dies dauert zwei Jahre, in denen bereits nach den Öko-Richtlinien gearbeitet wird. Die Produkte dürfen während dieser Zeit ohne Bio-Siegel aber mit dem Hinweis „Erzeugnis hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau“ verkauft werden.

Walnüsse und Hokkaido-Kürbisse

Aus kontrolliert biologischen Anbau.



Unsere Bio-Äpfel



Sorte	Geschmacksrichtung
Zari NEU!	süß-säuerlich
Santana	säuerlich
Galiwa NEU!	süß, fest
Topaz	säuerlich-würzig, leicht moussierend
Allurel NEU!	säuerlich-würzig
Natyra NEU!	süß-säuerlich, fest
Goldrush	süß-säuerlich, fest

Bio-Birnen Junganlage

Conference und Novemberbirne.

Was ist Bio?

Was ist bei der Produktion nach ökologischem Anbau anders als bei konventionellem? Im ökologischen Anbau dürfen keine synthetischen Pflanzenschutzmittel und Dünger eingesetzt werden. Ökologisch bewirtschaftete Apfelanlagen erkennt man daran, dass der Boden unter den Bäumen mit einer Hackmaschine frei von Bewuchs gehalten wird.

Damit Sie sicher sein können, dass auch BIO drin ist, wo BIO drauf steht, werden wir jedes Jahr von einem unabhängigen Prüfer geprüft. Jederzeit können bei unangekündigten Kontrollen Proben gezogen und auf Rückstände untersucht werden.



Unser Saftsortiment

	Sorte	Verpackung
Bio	Apfelsaft naturtrüb Goldrush, Topaz, Santana	5l-Saftbox
	Apfelsaft Streuobst naturtrüb	5l-Saftbox 1l-Flasche
Umstellung	Apfelsaft Rubinette naturtrüb	5l-Saftbox
	Apfelsaft gemischt	5l-Saftbox
	Apfelsaft naturtrüb	5l- und 10l-Saftbox 1l-Flasche
	Apfel-Sauerkirschsaft naturtrüb	5l-Saftbox
	Apfel-Johannisbeersaft naturtrüb	5l-Saftbox
	Apfel-Marakujasaft naturtrüb	5l-Saftbox
	Traubensaft rot klar	5l-Saftbox
	Orangensaft	5l-Saftbox