



## 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.

### Frühjahr-Termine

- Diverse Mostprämierungen (z.B. 28.03. Mögglingen, 17.04. Bettringen...)
- Offene Mosterei am Straßdorfer Frühling (15.03.)
- „Schwäbisches Cider-Tasting“ (24.04.)
- VHS Abende „Birne & Quitte“ (24.03.), „World-Cider-Day“ (03.06.), „Der Most – von Adam bis Eva“ (05.11.)
- „Schwäbische Apfelverführung“ (29.05.)

### Herbst-Termine

- „Schwäbisches Cider-Tasting“ (21.08.)
- Saisoneröffnung Obst- und Gartenbauverein (12.09.)
- Stand bei Garten, Gold, Gsälz Gmünd (19./20.09.)
- Quittenannahme bei uns (Montag 19./26.10.)
- VHS Abend „Der Most – von Adam bis Eva“ (05.11.)
- „Schwäbische Apfelverführung“ (29.11.)
- Weihnachtsmarkt, Christbaumverkauf (Dezember)
- ...

### Seminare, Verkostungen, Führungen

Für Gruppen bieten wir 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)
- Herzhafte 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 unserer Partner. Dort finden Sie alle wichtigen Details und ob die Termine stattfinden.

[www.mosterei-seiz.de](http://www.mosterei-seiz.de)

Veranstaltungen, Aktionen und neue Produkte...  
... alle aktuellen Informationen erhalten Sie in unserem  
**NEWSLETTER!**  
Einfach registrieren unter [www.mosterei-seiz.de](http://www.mosterei-seiz.de)

## Saft & Most vom eigenen Obst

Veranstaltungen, Produkte & Preise

Jahr 2026



## 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



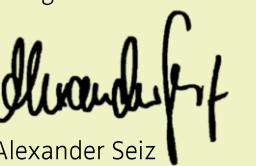
## „Mosten“ hat bei uns Tradition

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 exzellente Genüsse ins Glas zu zaubern.

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

  
Alexander Seiz

# Preise Produkte 2026

## Apfel- & Mischsätze Bag-in-Box

	mit Karton	ohne Karton
5/10l Apfelsaft naturtrüb	9,65/17,30 €	8,60/16,05 €
5l Apfel-Mischsätze	11,20 €	10,15 €
(Apfel-Kirsch, A-Holunder, A-Hollerblüte, A-Johannisbeer...)		

## Most Bag-in-Box

5l Apfelmost	10,65 €	9,60 €
5l Apfel-Birnenmost/Birnenmost	11,15 €	10,10 €
5l Rosémost	12,55 €	11,50 €

## Alkoholfreie Besonderheiten

3l Apfel-Wiesenkräuter	9,40 €	8,70 €
3l Apfel-Wachholder	8,40 €	7,70 €
3l Apfel-Aronia	8,40 €	7,70 €
3l Apfel-Chai	8,40 €	7,70 €
3l Apfel-Amaretto	9,40 €	8,70 €
3l Quitte pur	8,40 €	7,70 €

## Premiumprodukte

0,75l Frucht-Secco „Rosalinde“ alkoholfrei	7,90 €
0,75l Apfelmost "Cuvée 42"	5,90 €
0,75l Jahrgangs-Mostspezialität (z.B. Bohnapfel, Bittenfelder, Apfel-Quitte...)	5,90 €
0,75l MUGO – Der Most-Hugo	6,90 €
0,75l Tischweine „Apfel/Birne Gourmet“	7,90 €
0,75l Quittenwein	7,90 €
0,75l Schwäbischer Apfelsecco „Herbert“	8,90 €
0,75l Schwäbischer Cider „Haintz VR“	8,90 €
0,75l Gin+Rosi (Rosalinde mit Gin)	17,00 €
0,35l „Pomport N° 1“ - Apfel trifft Brand	25,50 €

## Dessertwein-Spezialitäten

0,35l Apfeldessertwein „Manzano“	8,90 €
0,35l Birnendessertwein „Perano“	9,90 €
0,35l Quittendessertwein „Membrillo“	10,90 €
0,35l Kirschdessertwein „Staufenblut“	16,90 €

# 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, Cider
- Verschiedene Wintergetränke
- Außergewöhnliche Besonderheiten und Spezialitäten
- International ausgezeichnete Dessertweine

## Wintergetränke

	mit Karton	ohne Karton
3l Apfelpunsch (alkoholfrei)	8,10 €	7,40 €
3l Räuberpunsch (alkoholfrei)	8,90 €	8,20 €
3l Glühmost (aus Most)	9,40 €	8,70 €
3l Albglüher (aus Most)	10,20 €	9,50 €
0,75l „Bratapfelglühwein“		5,90 €
0,75l „Heißer Stier“ Glühmost mit Quitten		6,90 €
0,75l GlühGin		22,00 €

## Wir haben einen Online-Shop!

Besuchen Sie uns auf:  
[www.mosterei-seiz-shop.de](http://www.mosterei-seiz-shop.de)



# Unsere Mosterei



Wir pressen Ihr Obst mit unserer Presse 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](http://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 = 50 kg, ergibt ca. 30 Liter Saft)
- Mit unserer Presse können wir erst ab 3 Ztr. pressen
- Bitte achten Sie auf Ihre Menge. Ab 3 Ztr. Mehrmenge können wir die Verarbeitung nicht garantieren
- Für 250 kg (5 Ztr.) sollten Sie ca. 45 Minuten einplanen

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](http://www.terminland.de/mosterei-seiz)

# Preise Lohnmosten 2026

## Lohnmosten (nur Pressen)

	bis 149 l	150 – 299 l	ab 300 l
Mosten	0,40 €/l	0,35 €/l	0,30 €/l
Leihgebühr: Transportfass/Schlauch/Hahn 10 € inkl. Reinigung ab 25% Quitten extra Termin und zzgl. 15ct/l			

## Heißabfüllung (Mosten, Pasteurisieren, Beutel)

	bis 149 l	150 – 299 l	ab 300 l
5l ohne Karton	5,60 €	5,15 €	4,70 €
5l mit Karton*	6,65 €	6,15 €	5,75 €
10l ohne Karton	10,45 €	9,45 €	8,55 €
10l mit Karton*	11,70 €	10,70 €	9,90 €

\*Kartons können wiederverwendet werden, keine Rücknahme, Preis Karton 5 l je 1,05 €, 10 l je 1,25 €

## Geräteverleih

	pro Tag	pro 1/2 Tag	Stand 01.02.2026
Obstpresse OP 20	26,00 €	16,50 €	
Obstmühle OM 10	18,50 €	12,00 €	
Presse und Mühle	38,00 €	25,00 €	
Weinfilter für Most*	22,00 €	14,00 €	
Saftpasteur 2,5kw	19,50 €	x	
Most-Zapfanlage	23,00 €	15,50 €	
*zzgl. 6-10 Filterschichten je 1,90 €.			

## Service

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

## Infos zur Mostobstannahme

Wir nehmen reifes und gesundes Mostobst zu einem guten Preis an. Bitte informieren Sie sich über die Annahmzeiten und den Preis auf unserer Webseite.



Daumen hoch für die Mosterei Seiz und folgen Sie uns unter:  
[@mostereiseiz.gd](http://@mostereiseiz.gd)