

Streuobst als Markenzeichen

Die Fruchtsaftkellerei Mayer aus Stuttgart legt Wert auf heimische Äpfel

Mit dem PKW werden 95 Prozent der Äpfel von den Gütlesbesitzern gebracht“ erzählt Albert Mayer. Der Fruchtsaftunternehmer aus Stuttgart-Uhlbach betreibt im Herbst sieben Annahmestellen rund um Stuttgart, im angrenzenden Fellbach und auf den Fildern. Willkommen ist hier jeder, ganz gleich ob nur ein Korb voll Äpfeln oder ein ganzer Anhänger voll zur Verarbeitung abgegeben werden soll. Denn Mayer legt Wert darauf, nur heimische Äpfel zu verarbeiten.

„Gerade heute, wo niemand sicher sein kann, was in den Lebensmitteln tatsächlich enthalten ist, hat der eigene Apfelsaft wieder Hochkonjunktur“, sagt der Fruchtsaftunternehmer.

Kulturlandschaft

Die Äpfel werden jedoch eher weniger, denn die Streuobstwiesen, von denen das bunte Apfelerlei für die schmackhaften Säfte stammt, müssen häufig dem wachsenden Bedarf an Bauland weichen oder verwildern. Albert Mayer setzt sich schon lange für den Erhalt dieser



Das Sortiment der Fruchtsaftkellerei Mayer umfasst neben unterschiedlichen Säften auch einen Apfel-Cidre und den beliebten „Birnlinger“ Birnenschaumwein. Fotos: Mayer

traditionellen Kulturlandschaft ein. Seine Kellerei arbeitet seit über 20 Jahren erfolgreich mit



dem „Förderkreis Stuttgarter Apfelsaft, Ökologischer Streuobstbau e.V.“ zusammen. Sieben Prozent der Fläche der Landeshauptstadt, circa 1500 ha, sind durch Streuobst geprägte Landschaft. 1989 wurde zum Erhalt und zur Förderung der Streuobstwiesen die Projektgruppe Stuttgarter Apfelsaft gegründet. Der später daraus hervorgegangene Förderkreis Stuttgarter Apfelsaft ist nunmehr seit vielen Jahren aktiv, verschenkt unter anderem Bäume, pflanzt Bäume und presst mit Schülern zusammen Apfelsaft. „Das war das erste Projekt überhaupt, einen ganz regionalen Saft herzustellen“, erinnert sich Mayer. Pro Jahr fließen inzwischen 100000 bis 200000 l Stuttgarter Apfelsaft aus seinen Pressen. Auch für die Anlieferer lohnt es sich, an dem Projekt teilzunehmen: wer seine Hochstämme regelmäßig schneidet und keine chemischen



Elke, Albert, Heike und Alexander Mayer stellen eigene Säfte her und vertreiben diese erfolgreich. Unter anderem den Stuttgarter Apfelsaft, der nur aus Streuobst hergestellt wird.



Pflanzenschutzmittel verwendet, erhält einen deutlichen Aufpreis zum aktuellen Marktpreis. Die Obstwiesen sollen zudem nicht eingezäunt sein und zweimal im Jahr gemäht werden.

Lange Tradition

Der Stuttgarter Apfelsaft ist jedoch nur eine der Besonderheiten in Mayers breitgefächertem Angebot. Insgesamt stellt das Fruchtsaftunternehmen um die 30 verschiedene Saftspezialitäten her, darunter viele Mischsäfte und Fruchtsaftgetränke aus Apfelsaft. Im Frühjahr wird zum Beispiel ein Mischsaft aus Äpfeln, Birnen und Quitten neu eingeführt. Einen Großteil der Produktion nehmen die Lohnmostkunden ab, denn über die Hälfte der Äpfel ist Lohnware. Dank drei unterschiedlicher Flaschengrößen im umweltfreundlichen Mehrwegkasten beliefert Mayer neben Getränkefachhändlern und Hotels auch große ortsansässige Unternehmen, Schulen und Krankenhäuser. Der Großteil der Kundschaft liegt im Großraum Stuttgart, auch die Stadt selbst wird von dem Familienbetrieb beliefert.

Albert Mayer hat den aus einer Landwirtschaft heraus entstandenen Betrieb 1979 von seinen Eltern übernommen und aus der kleinen Mosterei ein erfolgreiches Fruchtsaftunternehmen gemacht. Im nächsten Jahr steht der nächste Generationenwechsel an: Sohn Alexander wird den Familienbetrieb übernehmen. Der Fruchtsafttechniker und Getränkebetriebswirt arbeitet gemeinsam mit seiner Frau Heike seit Jahren im elterlichen Betrieb mit und ist für die Übernahme bestens gerüstet.

Albert Mayer, der schon lange Vorstandsvorsitzender der Fachgruppe Fruchtsaft im Verband der Agrargewerblichen Wirtschaft (VdAW) ist, hofft, vor seinem Ruhestand noch folgendes Ziel erreichen zu können, für das er schon seit Jahren kämpft: „Zu definieren, was eine Streuobstwiese ist und es zu schaffen, dass Saft aus Streuobstwiesen ein anerkanntes Markenzeichen wird“, fasst der engagierte Unternehmer zusammen. as

Telefon: 07 11 / 32 27 97

www.mayersaft.de