

Stuttgarter Apfelsaft ist restlos ausverkauft

Hersteller Alexander Mayer hofft auf eine frostfreie Blüte und eine bessere Ernte als 2017

Wo Stuttgarter Apfelsaft draufsteht, sind auch Stuttgarter Äpfel drin: Darauf können sich die Kunden der Saftkellerei von Alexander Mayer verlassen.

Allerdings ist der Vorrat aufgebraucht, weil der Frost im April 2017 die Ernte fast vollständig ruinierte.

VON HEIDEMARIE A. HECHTEL

STUTTGART. An die zwei Frostnächte am 25. und 26. April vergangenen Jahres erinnert sich Alexander Mayer mit Schrecken: „Die Apfelblüte war zerstört, die Ernte ist zu 93 Prozent ausgefallen.“ Eine andere Art von Eissturm ist über den 37-jährigen Chef der einzigen noch existierenden Stuttgarter Saftkellerei in Uhlbach im März 2018 hereinbrochen. Aus heiterem Himmel kamen der Betrieb und die Erfolgsgeschichte des Stuttgarter Apfelsafts in Misskredit. Wie der Wurm in den Apfel.

Was war geschehen? Aus dem Stuttgarter Landwirtschaftsministerium war gemeldet worden, dass das Landeskontrollteam Lebensmittelsicherheit bei Herstellern von Fruchtsäften Betriebe entdeckt habe, deren verarbeitete Obst nicht immer wie ausgewiesen aus der Region stamme.

Ein Etikettenschwindel also – allerdings einer der Folgen nicht nur für die entdeckten schwarzen Schafe in der Branche hatte, sondern auch für die weißen. Da die Kontrolleure die Sünder nicht beim Namen nennen durften, gerieten auch unschuldige Unternehmen unbeabsichtigt unter Generalverdacht – so auch die Saftkellerei Mayer aus Uhlbach.

Ten Chef Alexander Mayer spricht rückblickend von „Horror Tagen“, die er erlebt habe. „Die Kunden haben mich aufs Übelste als Betrüger und noch Schlimmeres beschimpft, dazu liefern die Telefone heiß. Unsere Großkunden haben mich herbeizitiert und Aufklärung gefordert. Das über Jahrzehnte erarbeitete Vertrauen war mit einem Schlag weg“, sagt Mayer.

Das Vertrauen der Großkunden, zum Beispiel in Sindelfingen, wiederzugewinnen, war dabei die einfachste Übung. Mayer musste sich nur mit ein paar Ordnern, in denen die jährlichen Prüfungsprotokolle der

Kontrolleure abgeheftet sind, auf den Weg machen. „Sie überprüfen jedes Jahr die Berechtigung des Herkunfts- und Qualitätszeichens Baden-Württemberg für den Stuttgarter Apfelsaft“, sagt Mayer und blättert im Ordner. „Schauen Sie: Jedes Mal geben sie 100 von 100 möglichen Punkten, also die Höchstzahl.“ Und beim letzten Besuch im vergangenen November hätten ihm die Kontrolleure sogar ausdrücklich gratuliert, wie perfekt und tadellos Betrieb und Produkte seien.

So müsse sich Rufmord anfühlen, häderte Mayer und packte in seinem Kampf um Rehabilitation die Stadt bei der Ehre. Denn die Stadt ist Mitglied im Förderkreis Stuttgarter Apfelsaft – ökologischer Streuobstbau in Stuttgart e. V., der aus der einstigen Projektgruppe zur Rettung der Streuobstwiesen hervorging. Im Mayer'schen Betrieb fanden die Umweltschützer damals den idealen Partner. Die Stadt reagierte prompt: „Das langjährige und großartige Engagement des Förderkreises Stuttgarter Apfelsaft und der



Foto: M. Kovalenko

„Der Keller ist leer. Die letzten Flaschen wurden im Januar verkauft.“

Alexander Mayer
Stuttgarter Fruchtsafthersteller

Firma Mayer ist ein wichtiger Beitrag zur regionalen Vermarktung, zur ökologischen Landschaftspflege und zum Erhalt der traditionellen Kulturlandschaft in Stuttgart“, schrieb der grüne Umweltbürgermeister Peter Pätzold in einer Pressemitteilung. Keine Frage, dass im Stuttgarter Rathaus auch in Zukunft Stuttgarter Apfelsaft getrunken wird.

Sofern noch was auf Lager ist. Denn 2017 wurden von den Streuobstwiesen im Stuttgarter Einzugsgebiet mit Esslingen, Remstal und Filder gerade mal 85 bis 90 Tonne Apfel angeliefert und 65 000 Liter Saft gekeltert. Zum Vergleich: 2011 ging mit einer Million Liter Saft aus 1300 Tonne Äpfeln als Rekordjahr in die Annalen ein. „Der Keller ist leer“, bedauert Mayer, „die letzten Flaschen wurden im Januar verkauft.“ In Uhlbach genauso wie in den 40 Läden, die ihn in Stuttgart anbieten. Nur den „normalen“ Apfelsaft gibt es noch. Neben 34 anderen Sorten von A wie Ananas bis Z wie Zitrone.



Nur vom „normalen“ Apfelsaft gibt es noch Bestände.

Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

Alexander Mayer hat den von seinem Großvater nach 1945 gegründeten Betrieb als dritte Generation nach seinen Eltern Elke und Albert 2016 übernommen. Nach den bewährten Prinzipien: Der Saft kommt nur in Glasflaschen, Chemie ist tabu. Inzwischen

hat sich der Sturm gelegt, die Kunden sind wieder wohlgesonnen. „Es war wohl eine Verkettung unglücklicher Umstände“, sagt Mayer. Er hakt das Malheur ab – und hofft, dass nicht wieder ein später Frost die Äpfel-ernte verhängelt.