

Eröffnung der Apfelsaftsaison 2012

Heppeler Landwirtschaft
im Wandel, Foto: LGS Nagold

Fantasievolle Themengärten, kreative Blütenpflanzen, regionale Ausstellungsbeiträge und über 800 Veranstaltungen an 128 Tagen machen die Gartenschau zu einem einzigartigen Sommererlebnis für die ganze Familie.

Die nächsten Gastgeber sind danach die Städte Schwäbisch Gmünd im Jahr 2014, Mühlacker 2015 und Öhringen 2016. Für Bad Herrenalb 2017 und Lahr 2018 liegen schon sehr konkrete Konzeptionen vor. Im Jahr 2019 sind zwei besondere Gartenschauen geplant: Eine Bundesgartenschau in Heilbronn und die „Interkommunale Gartenschau Remstal“, ein neues, ganz anderes Projekt. 16 Kommunen von der Quelle bis zur Mündung der Rems wollen sich gemeinsam präsentieren und das Remstal als Bühne für verschiedenste Veranstaltungen und Aktivitäten nutzen.

Erich Herrmann

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Mitten im Grünen und doch in der Stadt: wie effizient ein kleiner Familienbetrieb aus Stuttgart-Uhlbach arbeitet, konnten sich am 07. September 2012 bei der offiziellen Eröffnung der Apfelsaftkampagne Baden-Württembergs zahlreiche geladene Gäste überzeugen. Durch die außergewöhnliche Lage im Ortskern von Uhlbach war es der Fruchtsaftkellerei MAYER möglich, Kollegen, Vertreter des MLR, der MBW, der Stadt Stuttgart, des Fruchtsaftverbandes, des Förderkreises Stuttgarter Apfelsaft e.V. und weitere Gäste bei strahlendem Sonnenschein im Garten hinter dem Betrieb zu empfangen.

Die Eröffnung der Mostobstkampagne wird vom Verband der Agrargewerblichen Wirtschaft (VdAW) sowie der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) organisiert und traditionell jedes Jahr in einem anderen Fruchtsaftbetrieb durchgeführt.

Die einzige Fruchtsaftkellerei der Landeshauptstadt verarbeitet heimisches Obst zu Direktsäften – entweder in Lohnverarbeitung oder nach Ankauf. Beim Lohnmostverfahren erhalten die Anlieferer Gutscheine für Saft oder den entsprechenden Betrag ausgezahlt. Rund 1000 – 2000 t Äpfel pro Jahr werden bei Mayers verarbeitet, die an sieben Annahmestellen – von Stuttgart über Fellbach, Esslingen und Ostfildern – angenommen werden. Rund 39 fruchtige Produkte werden in der Fruchtsaftkellerei selbst hergestellt und vertrieben.



Als Gastgeber begrüßte Albert Mayer, Inhaber der Fruchtsaftkellerei Mayer, zunächst seine zahlreichen Gäste und informierte anschließend über die bereits begonnene Keltersaison 2012. Er gab bekannt, dass sich die Erntemenge in Deutschland laut Schätzung des Verbandes der Deutschen Fruchtsaftindustrie e.V. (VdF) auf rund 650.000 t allein aus Streuobst belaufe.

Diese Zahl wird jedes Jahr durch eine bundesweite Ernteschätzung bzw. -zählung an über 50 Standorten ermittelt und anschließend hochgerechnet. Im Vergleich zum Vorjahreseiten dies rund 20 % weniger - wenn auch die Ernte in Baden-Württemberg überdurchschnittlich ausfalle.



Sorge bereitet Albert Mayer der sinkende Pro-Kopf-Konsum von Fruchtsaft: Waren es 2003 noch über 40 Liter/Jahr, so sind es aktuell gerade noch 35 Liter. Auch der Pro-Kopf-Verbrauch des Klassikers Apfelsaft ist gesunken und liegt mit rund 8 Litern auf seinem persönlichen Tiefstand – seit 2010 wird erstmalig mehr Orangensaft konsumiert.

Der Verbraucher weicht auch immer mehr auf Schorlen und andere Mixgetränke aus. Für Deutschlands Keltereien bedeute dies keine positive Entwicklung, da über 90 % der Apfelschote im Handel von Mineralbrunnen und nicht von Keltereien abgefüllt wird, die die Rohware/ das Konzentrat aus dem Ausland – vor allem China und Polen – beziehen.

Steffen Polinski

Diplom-Agraringenieur

Tel.: 07141/ 23 91 708 • Handy: 01 62 / 98 07 424
Hindenburgstraße 110/4 • 71638 Ludwigsburg



Haus- und Kleingarten

Obst- und Weinbau

Pflanzenschutz • Beeren- und Obstbaumschnitt

Pflegeanleitungen • Schnittunterweisungen

BERATUNGEN • SCHULUNGEN • VORTRÄGE