

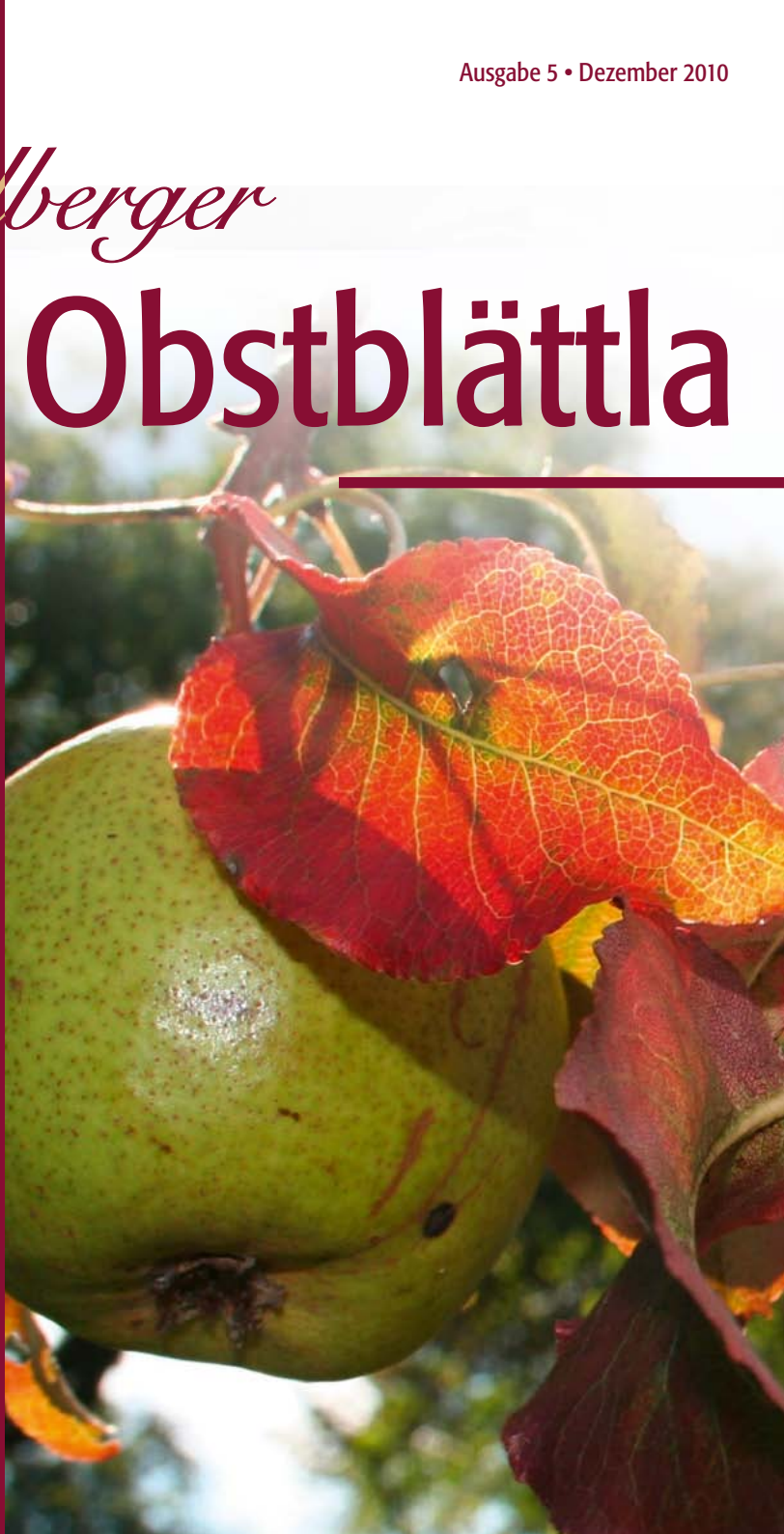
hesselberger

Obstblättla

Aktuelles vom
„hesselberger“

Honig –
ein gesundes
Lebensmittel
und Heilmittel

Apfelsaft und
Gesundheit



Gesellschafterversammlung unserer Initiative „hesselberger“ wählt neuen Beirat

Als Vertretung der 34 Gesellschafter der allfra GmbH fungiert satzungsgemäß ein Beirat aus insgesamt acht gewählten Gesellschaftern. Der Beirat ist das entscheidende Beschlussorgan unserer Firma und gibt die Richtung der Initiative vor. In der Gesellschafterversammlung im Juni 2010 wurden folgende Gesellschafter in den Beirat gewählt: **Hermann Reichert, Karl Engelhard, Jürgen Wudowenz (Vertreter des Evangelischen Bildungszentrums Hesselberg), Dieter Merbitz, Karl Gebhardt, Jutta Grießer, Johann Heller, Norbert Metz (Landschaftspflegeverband Mittelfranken).**

In einer internen Wahl der Beiräte wurde Karl Engelhard als Vorsitzender der allfra GmbH bestätigt.

Gesellschafter kommen zu Wort



Dieter Merbitz, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Aufkirchen-Irsingen: „Seit vielen Jahrzehnten übernehmen Obst- und Gartenbauvereine wie der unsere, Verantwortung für die Obstbestände in unseren Fluren und Gärten. In Aufkirchen ist es gelungen, die Sorten der meisten Apfel- und Birnbäume rund um unsere Ortschaft zu bestimmen, zu kennzeichnen und in vielen Pflegeeinsätzen zu kultivieren.“

In Verbindung mit dem LPV wurde eine neue Streuobstwiese angelegt. Aber was nützt die ganze Mühe der Sortenbestimmung und der Schnitтарbeiten, wenn sich im Herbst zur Ernte niemand für den Obstertrag interessiert? Zum Glück ist hier in den vergangenen Jahren einiges geschehen. Mit der Mosterei Beyerberg gibt es in der Nähe eine moderne Mostereianlage, in der die Menschen aus ihren eigenen Obsterträgen gute Säfte, oder auch Most machen können. Alles Obst das nicht „gebraucht“ und zu eigenem Saft gepresst werden kann, findet dann bei unserer Initiative „hesselberger“ Verwertung. Dort wird der Überschuss zu einem sehr guten Preis aufgekauft und ebenfalls zu Säften, Seccos und Mosten verarbeitet. Ich habe mich von Beginn an in der Saftinitiative „hesselberger“ engagiert. Dieses Projekt ist ein wichtiger Baustein, wenn es um die Verwertung unserer Obsterträge und damit um den Erhalt unserer schönen Streuobstbäume geht.



Eduard Hillermeier, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereines Weinberg: „Wir haben in den vergangenen Jahren im Rahmen unserer Vereinsaktivitäten in Weinberg und Aurach eine Vielzahl neuer Obstbäume gepflanzt. Unser Anliegen war es dabei die Qualität unserer Landschaft auch für unsere Kinder zu erhalten. Obstbäume pflanzen ist Zukunftsvorsorge. Mit unserer Regionalsaftinitiative, an der ich von Beginn an als stiller Teilnehmer beteiligt bin, haben wir auch für das Obst an den Bäumen eine sehr sinnvolle Verwertungsmöglichkeit entwickelt. Die früher oft gestellte Frage, was denn mit dem ganzen Obst geschehen soll, wenn die neu gepflanzten Bäume groß sind, ist mit unserem Projekt „hesselberger“ beantwortet.“



Hohe Anzahl an Lieferanten von Obst für „hesselberger“

Zu Beginn der Ankaufsaison haben wir an insgesamt 922 bisherige Lieferanten ein Schreiben mit den neuen Ankaufsterminen und Konditionen gesandt. Alle Lieferanten stammen ausnahmslos aus dem Ankaufgebiet, welches einen Radius von 30 Kilometer um die Spitze des Hesselberges hat. Mit drei neuen Ankaufstellen in Pfofeld, Sammenheim und am Kreuzhof bei Hainsfarth haben wir versucht, die Abgabe von Obst in diesem Ankaufkreis noch attraktiver zu gestalten. Kurze Wege zum Obstverkauf, das ist und bleibt eine unserer wesentlichen Vorstellungen von naturnaher Erzeugung bzw. Veredelung.



Partnerschaft als großes Ziel

Der große Wunsch unserer Gesellschaft ist die Entwicklung einer auf Dauer angelegten Partnerschaft zwischen den Streuobstbesitzern in der Region um den Hesselberg und der Regionalsaftinitiative „hesselberger“. Nur mit dem guten Obst aus den Streuobstwiesen können wir hochwertige Saftprodukte herstellen. Umgekehrt bietet die Regionalsaftinitiative einen verlässlich hohen Ankaufpreis und damit eine wirtschaftliche Perspektive für die Streuobstbestände. Wenn sich daraus langfristig eine verlässliche Partnerschaft entwickelt, gewinnen alle Beteiligten und vor allem die Hesselbergregion. Am Ende steht das gemeinsame Bemühen um den Erhalt und die Entwicklung der landschaftsprägenden Streuobstbestände.



Die Hesselberg AG in der Regionalentwicklung der Region Hesselberg

Am 22. Juni 2004 wurde die Region Hesselberg AG (Aktionsgruppe) e.V. neben der Lokalen Aktionsgruppe Altmühl-Wörnitz und der Region Hesselberg mbH als dritte Säule der Regionalentwicklung in der Region Hesselberg gegründet. Der Verein ist ein Zusammenschluss von Unternehmen, Selbstständigen und Freiberuflern.

Von 24 Gründungsmitgliedern ist er inzwischen auf über 60 Mitglieder kontinuierlich gewachsen, und interessierte Unternehmer aus der Region sind als Neumitglieder herzlich willkommen.

(Informationen über www.region-hesselberg.de oder Tel. 098 36 - 97 07 72)

Unternehmen aus der Region für die Region!

„Global denken, aber regional handeln“, dafür treten die Mitglieder u. a. für eine gemeinsame Gestaltung der Zukunft, der Steigerung und Stärkung der Konkurrenzfähigkeit, der regionalen Wertschöpfung, dem Imagemarketing und dem Aufbau von Kooperationen in der Region ein.

Seit Juli 2010 steht der AG Baron Robert Freiherr von Süsskind als 1. Vorsitzender vor.

Zur Förderung von Projekten in der Region hat die Hesselberg AG diese Ausgabe des „hesselberger Obstblättnas“ großzügig unterstützt. Dafür bedanken wir uns sehr herzlich.

Vorstellung von Vertriebsstellen, welche „hesselberger“ Produkte führen

Wir möchten an dieser Stelle einige unserer Partner vorstellen und ihnen die Möglichkeit geben, Ihre Motivation unsere Produkte anzubieten kurz zu erläutern. Zukünftig möchten wir hier weitere Partner im Bereich Groß-/Einzelhandel und Einzelpersonen im Weiterverkauf vorstellen.

Edekamarkt Höfler Gunzenhausen

Die Situation der Lebensmittelmärkte in Deutschland ist mit der deutlichen Zunahme von Discountmärkten in diesem Sektor erheblich schwieriger geworden. Dies jedoch nur zu beklagen, ist meine Sache als erfahrener Einzelhändler nicht. Wir haben mit dem Umbau unseres Marktes und mit der Verfeinerung der Angebotspalette versucht, unseren Kunden ein besonderes Einkaufserlebnis mit großer Produktvielfalt und hoher Produktqualität zu bieten. Dazu zählt auch das Angebot von hochwertigen und regionalen Produkten, welche nach naturnahen Kriterien hergestellt wurden. Hier haben sich die Getränke der Regionalmarke „hesselberger“ als wichtiges Produkt etabliert. Klare Herkunft, hohe Produktqualität und eine große Vielfalt an Produkten, dies passt zu unserer Philosophie eines modernen und zukunftsfähigen Lebensmittelmarktes.



Bayerische BauAkademie

Qualität aus der Region – für die Region, diesem Grundsatz folgt man auch in der Bayerischen BauAkademie in Feuchtwangen. Die Bayerische BauAkademie ist eine der führenden Weiterbildungseinrichtungen des Bayerischen Baugewerbes und bietet das ganze Jahr über bauspezifische Lehrgänge und Veranstaltungen an. Die Zufriedenheit der Teilnehmer und Gäste steht dabei für das Team der Bayerischen BauAkademie an erster Stelle.

Neben dem lehrgangsspezifischen Anspruch spielt die Qualität der Getränke und Speisen im integrierten Gastronomie- und Tagungsbereich eine sehr wichtige Rolle. Im Lehrgangs- und Seminarbereich stehen die Säfte und Saftschorlen der Hesselberg-Region als Tagungsgetränke den Kursteilnehmern zur Verfügung. Bei besonderen Anlässen und zu Festlichkeiten wird auch gerne eine Auswahl der verschiedenen Seccos angeboten. Für Serviceleiterin Waltraud Burger eine Selbstverständlichkeit, denn "unsere Gäste reisen nicht nur aus Deutschland an, sondern kommen auch aus den europäischen Nachbarländern zu unseren Weiterbildungen und Veranstaltungen. Da freuen wir uns natürlich, hochwertige Produkte aus unserer Region anbieten zu können.

Honig – ein gesundes Lebensmittel mit Heilwirkung

In den vergangenen Jahren untersuchten Wissenschaftler die medizinische Wirksamkeit des Honigs und kamen zu erstaunlichen Ergebnissen: Honig hilft ganz besonders gut bei der Wundheilung und wirkt gegen Entzündungen.

Honig heilt Wunden. Rund 60 Arten von Bakterien, darunter so gefährliche wie Staphylococcus aureus, können mit Honig besiegt werden. Bakterien, die gegen Antibiotika resistent sind, werden durch Wundaufgaben aus Honig abgetötet – in zahlreichen Kliniken behandelt man z.B. Patienten, die sich wund gelegen haben mit Honigverbänden. Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass die antimikrobielle Wirkung des Honigs Enzymen zu verdanken ist, die die Bienen produzieren. Diese positive Wirkung hat Honig allerdings nur, wenn er nicht wärmebehandelt worden ist. Der hohe Zuckeranteil im Honig führt dazu, dass den Bakterien lebenswichtiges Wasser entzogen wird.



Honig bei Erkältungen und Magen-Darm-Beschwerden. Milch mit Honig, besser noch Tee mit Honig, ist ein altes und bewährtes Hausmittel bei Halsschmerzen. Etwa 180 Begleitstoffe enthält der Bienennektar nach Angaben der Centralen Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA). Zu den wichtigsten gehören so genannte Inhibine, das sind Hemmstoffe wie Flavonoide. Als wichtigste Spurenstoffe gelten die beiden Flavonoide Pinocembrin, ein hitzestabiles Antibiotikum, und Kaffeesäure - es hemmt Entzündungen. Deshalb wirkt heiße Milch mit Honig meist erleichternd, wenn der Hals schmerzt.

Wir von der Initiative „hesselberger“ haben Blüten- und Sommerhonig in verschiedenen Gebinden in unsere Produktpalette aufgenommen. „Ohne Bienen werden die Obsterträge schlechter“. Von diesem Grundsatz geleitet, versuchen wir durch den Kauf von perzinfreiem und zertifiziertem Honig unsere Imker in der Region zu stärken.



Obstsortenkartierung in der Fränkischen Moststraße

Im Auftrag des Landschaftspflegeverbandes Mittelfranken konnte im Oktober eine 2008 begonnene Obstsortenkartierung in den Gemeinden der Fränkischen Moststraße vorläufig abgeschlossen werden. Die Mittel für diese Kartierung stellte die Regierung von Mittelfranken im Rahmen der Bayerischen Biodiversitätsstrategie zur Verfügung. Aufgrund des überaus schlechten Obstjahres 2009, in dem viele Bäume keinerlei Behang aufwiesen, konnten leider weniger Obstbäume als geplant kartiert werden. Trotz dieses Umstandes gelang es an insgesamt 1800 Apfel- und Birnbäumen eine Sortenbestimmung vorzunehmen.

79 verschiedene Apfelsorten, darunter einige wirklich seltene Exemplare fand der Pomologe

Wolfgang Subal aus Weißenburg. Dazu kommen noch 45 verschiedene Birnensorten. Nach Einschätzung des Pomologen, der auch in anderen Regionen (Würzburg, Schwabach, Weißenburg) Sortenkartierungen durchgeführt hat und damit einen guten Überblick vorweisen kann, hat die Region um den Hesselberg eine bedeutsame Sortenvielfalt vorzuweisen. Dies lässt auf eine lange Tradition des Obstbaus schließen, aber auch auf viele kundige Obstbauern, die vor vielen Jahrzehnten die Grundlage für ein vielfältiges Sortenspektrum legten. Für die Säfte der Marke „hesselberger“ bedeutet diese Vielfalt an traditionellen und alten Mostobstsorten, dass davon auch die Qualität der Säfte profitieren kann.

Apfelsaft und Gesundheit

Eine Vielzahl von Vitaminen, Polyphenolen, Phenolverbindungen, Aminosäuren und Fruchtsäuren sind nach wissenschaftlichen Erkenntnissen die Gründe für die gesundheitliche Bedeutung von Äpfeln. Nach neuesten wissenschaftlichen Studien sind es aber vor allem die Polyphenole in Äpfeln und Apfelsäften, die die Gesundheit fördern. Stiftung Warentest gibt dazu in einem Testbericht im November 2009 folgende Hinweise.

Polyphenole gehören zu den sekundären Pflanzenstoffen, die auch beim Menschen positive Wirkung zeigen. Aus gesundheitlicher Sicht ist vor allem die antioxidative (positiv

hemmende) Wirkung der Polyphenole erwiesen. Sie schützt die Zellen vor freien Radikalen (sehr reaktionsfähigen Molekülen). Je mehr Polyphenole, umso höher dieser Effekt. Im Tierversuch zeigte naturtrüber Apfelsaft einen höheren Schutz vor Darmkrebs als klarer.

Bei Äpfeln hängt der Polyphenolgehalt stark von Sorte, Anbauklima und Reifung ab: Viel Sonne sorgt für eine vermehrte Bildung. Mostäpfel haben bis zu 10-mal mehr davon als Tafeläpfel. Die Polyphenole stecken konzentriert in der Schale und in den Kernen. Bei klaren Apfelsäften gehen während der Klärung viele Polyphenole verloren, da diese an Trubstoffe gebunden sind.

Aus Test 15.11.2009 © Stiftung Warentest.





Aus Obst wird Lernmaterial

Unter diesem Motto sammelten die Kinder des Kindergartens Wittelshofen die Äpfel in ihrem Garten. Ein Vater brachte das Obst zum Verkauf an die „hesselberger“ Sammelstelle in Wassertrüdingen. Vom Erlös werden nun pädagogische Lehrmittel für die Vorschüler gekauft. Zusätzlich über-

brachte eine Abordnung der Initiative „hesselberger“ den Kindern als Dankeschön kleine Flaschen mit Apfel- und Birnensaft. Wir sehen im Engagement der Kinder und der Kindergartenleitung eine beispielhafte Zusammenarbeit mit der Regionalsaftinitiative. Wir würden uns über Nachahmer sehr freuen.

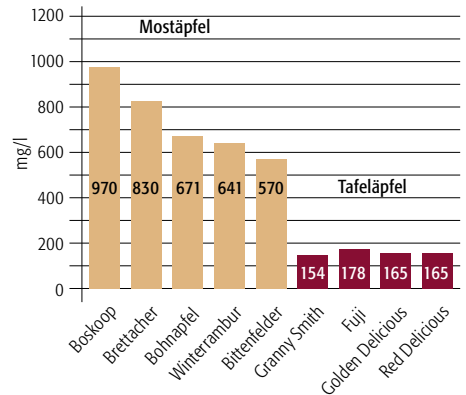
Polyphenole in Apfelsäften

Untermauert werden die Hinweise von Stiftung Warentest mit Ergebnissen einer Doktorarbeit an der Universität Würzburg. In den wissenschaftlichen Untersuchung im Rahmen ihrer Dissertation am Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie der Universität Würzburg hat die Doktorantin Katrin Kahle die Polyphenolgehalte von Mostäpfeln im Vergleich zu Tafeläpfeln untersucht. Wie die neben stehende Grafik zeigt, konnte sie deutlich höhere Polyphenolgehalte bei traditionellen Mostäpfeln feststellen. Tafeläpfel schneiden sehr schlecht ab.

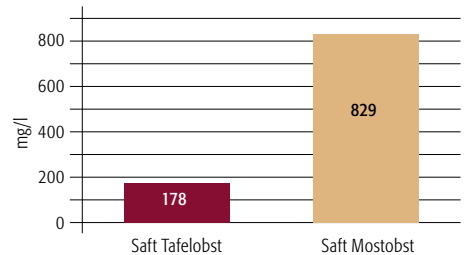
Ein noch deutlicherer Unterschied zeigte sich bei den Untersuchungen von Frau Kahle als aus den Mostäpfeln und Tafeläpfeln Säfte hergestellt wurden. Die Gehalte im Saft aus Mostäpfeln waren fast fünfmal höher als im Saft aus Tafeläpfeln.

Quelle: Polyphenole aus Apfelsaft: Studien zur Verfügbarkeit im Humanstoffwechsel, Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie, Kahle Katrin 2008 Universität Würzburg

Polyphenolgehalte in Most- und Tafeläpfeln



Polyphenolgehalte in Apfelsäften



hesselberger

Diese Firmen unterstützen den Druck des Obstblättla mit einer Spende:

Rosenrot
CAFÉ BACKWERKSTATT LADEN
Merkendorf

GEORG ENGELHARDT
GARTENBAUMSCHULEN
„wie bringen Leben in Ihren Garten“
Weidelbach 29 · 91550 Dinkelsbühl · Tel. 0 98 57 502
www.bs-engelhardt.de

JÄGER
Getränke
Gunzenhausen

Fränkische Weinstube
Weißburger Straße 38
91710 Gunzenhausen

Dentleiner
Bier

DIE EISMANUFAKTUR
eiszeit
www.eiszeit.de

Hierhammer's
Früchte
...einfach zum Anbeißen!
Ansbach

Helmert & Helmert
Dr. Martin-Luther-Str. 23 · 91534 Oronsen
Telefon: 09851 / 61881 · Telefax: 09851 / 61882
E-Mail: info@professorenwein.de

Ihr Partner für Entsorgungs- und Transportdienste
TREMEL
... da weiß man, dass es klappt!
09822/83530
Van Aken Allee 11a · 2. Unt. Ebene
Entsorgungs- und Transport GmbH
Controllingdienst
Mühlentort 1
Telefon: 9802/9803/91

Evangelisches Bildungszentrum Hesselberg
Hesselbergstraße 26, 91726 Gerolfingen
Telefon: 09854/10-0; Telefax: 09854/10-50
E-Mail: info@ebz-hesselberg.g.de
Internet: www.ebz-hesselberg.de



TOP 1 Getränke-Drive
Von Raumer-Str. 11 (unter LIDL), 91106 Oronsenbühl, Telefon: 9981133442



Der Weinladen
Fa. A. Eder
91555 Feuchtwangen
Telefon (0 98 52) 91 66
www.der-weinladen-eder.de

STEGmeier
frühmittagundabend

Marme-Lädle
www.hoffmann-feinkost.de

Titelbild von Kurt Pachl.
Weitere Fotos aus der Region finden Sie unter www.foto-pachl.de

Wettelsheimer
Markt Berolzheim Str. 3
91757 Treuchtlingen/Wettelsheim

LINDE
Café und Gaststätte
Marktpl. 4 - 91567 Herrieden
Telefon 0 98 25 - 92 30 75
www.linde-herrieden.de

Grünes Meckel
HERRIEDENER SCHNITZ
Der Schlossladen
Mähring Luthersbühl
91710 Herrieden/Mittelfranken
Tel. (+49) 3171 4953885

Werner SCHMITZ
Transporte & Erdbau
Sand-Schötter-Mies
Gerolfingen

Zur Sonne
Vordere Gasse 5
91567 Herrieden

Bauernladen Zeller
Fischbacher Weg 2
91639 Wolframs-Eschenbach
Telefon 0 98 75 / 4 74
oder 0 98 75 / 97 85 92
Öffnungszeiten:
Mo. - Do. 7.30 - 19.00 / 16.30 - 19.00 Uhr
Fr. 7.30 - 19.00 Uhr
Sa. 7.30 - 15.00 Uhr

allfra
Regionalmarkt
Franken GmbH

REGION HESSELBERG

fränkische MOSTSTRASSE

Landschaftspflegeverband
Mittelfranken

Die Marke „Hesselberger“ entstand im Rahmen der „Fränkischen Moststraße“ und der Entwicklungsgesellschaft Region Hesselberg mbH mit Unterstützung des Landschaftspflegeverbandes Mittelfranken.

www.hesselberger.com
info@allfra.de