

hesselberger

Obstblättla

Auszeichnungen

Süßkirschen-
projekt

Neue Produkte

Chance für
Apfelallergiker



Beirat der allfra Regionalmarkt Franken GmbH neu gewählt

In der Gesellschafterversammlung im Juli 2012 wurde satzungsgemäß eine Neuwahl des Beirates durchgeführt. Für die kommenden drei Jahre umfasst dieses Gremium, das mit dem Geschäftsführerduo (Jutta Grießer und Norbert Metz) die allfra GmbH leitet, folgende Personen: Jürgen Wudowenz, Karl Engelhard, Johann Heller, Dieter Merbitz, Anita Spatz, Hermann Reichert, Bernhard Schnabel und Florian Kellerbauer.

Unterstützer
kommen zu Wort



Folker Brand, Hohenloher Fruchtsäfte

Die Hohenloher Fruchtsäfte arbeiten seit Beginn mit der Initiative allfra Regionalmarkt Franken GmbH zusammen und stellen in deren Auftrag, aus den angelieferten Äpfeln und Birnen Säfte und Schorlen der Marke „hesselberger“ her.

Den hohen Qualitätsanspruch, den die Initiatoren der allfra beim Obstankauf und beim Weitertransport anlegen, können wir nur gutheißen, denn nur aus gutem Obst können wir qualitativ hochwertige Saftprodukte herstellen. Dass in den vergangenen Jahren einige Produkte bei Verkostungswettbewerben prämiert wurden, zeigt uns, dass der hohe Anspruch beim Obstankauf, die schnelle Zulieferung in unsere Mosterei und unser hoher Qualitätsstandard bei der Veredelung, eine gute und zukunftsweisende Mischung ergeben. Eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen dieser Kooperation ist ein hohes Maß an Vertrauen und ein fairer Umgang miteinander. Von unserer Seite sind diese beiden Punkte in der Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der allfra gegeben.

Wir können der Initiative „hesselberger“ nur wünschen, dass sie den beschrittenen Weg mit ihrem klaren Bekenntnis zu Regionalität und Qualität weitergehen. Dafür bieten wir unsere langfristige und vertrauensvolle Zusammenarbeit an.

Walter Greul, Geschäftsführer der Astrum IT Erlangen

Was hat jetzt ein Unternehmer aus der IT-Branche, wie ich es einer bin, mit einem „Saftladen“ wie „hesselberger“ zu tun? Das erkläre ich Ihnen gerne.

1996 war ich erster Gründerpreisträger der IHK Mittelfranken und habe mich selbst vor zwei Jahren entschlossen, bei diesem Wettbewerb als Sponsor für einen Preisträger aufzutreten. Als Jurymitglied hatte ich 2011 die große Ehre, der allfra Regionalmarkt Franken GmbH den Gründerpreis in der Kategorie „Markterfolg und Qualität“ zu überreichen. Beim Besuch in der Region Hesselberg konnte ich mich davon überzeugen, dass in der allfra GmbH Menschen zusammengefunden haben, die mit großem Engagement eine überzeugende Idee vorantreiben. Besonders beeindruckt hat mich die Kooperation mit der Sebastian Strobel Schule in Herrieden. In dieser Schule der Lebenshilfe Ansbach e.V. hat sich durch die Zusammenarbeit eines engagierten Lehrers mit der allfra eine „Apfelfirma“ aus Schülerinnen und Schülern gegründet, die mit dem Sammeln von Obst und dessen Verkauf an die allfra schöne Erlöse für sich und die Schule erzielt.

Ich hoffe und wünsche den Initiatoren von „hesselberger“, dass solche Kooperationen auch nach erfolgreichem Wachsen noch möglich sind. Ich bin von der Idee der Initiative und den handelnden Personen nach wie vor überzeugt und werde die Werbetrommel für die allfra rühren, Vorträge organisieren und mit Genuss „hesselberger“ Apfelsaft trinken.

hesselberger - Apfelschorle in Baden-Württemberg ausgezeichnet

Bei den Produktprämierungen im Rahmen des Streuobsttages Baden-Württemberg im April 2012 ist wieder ein „hesselberger“ Produkt ausgezeichnet worden. Nach vier Preisen für „hesselberger“ Produkte im Vorjahr, konnte die Initiative auch heuer wieder einen Preis einheimen. Ausgezeichnet wurde die „hesselberger“ Apfelschorle naturtrüb. Im wichtigsten Streuobstbundesland Deutschlands mit den meisten Mostereien und der höchsten Anzahl von sog. Regionalsaftinitiativen wieder bei einer Produktprämierung als Sieger hervorzugehen, ist eine tolle Auszeichnung für die allfra. Es zeigt uns wiederum, dass wir mit dem hohen Qualitätsanspruch beim Obstkauf und der vertrauensvollen Zusammenarbeit mit den Hohenloher Fruchtsäften als Verarbeiter auf dem richtigen Weg sind.

URKUNDE



landesweiter
Streuobsttag
Baden-Württemberg

sensorische Produktprämierung
nach DLG-Richtlinie

Sieger

REGIONALSAFTINITIATIVE
HELSELBERGER

Kategorie:
Streuobst-Apfelsaftchorle
naturtrüb

Agenda 21-Preis des Landkreises Ansbach für allfra GmbH

Der Umwelt- und Agenda 21-Preis wird alle zwei Jahre vom Landkreis an herausragende Organisationen und Projekte vergeben, die sich in besonderem Maße den Zielen des Umweltschutzes und der Agenda 21 widmen. Die Agenda 21 ist ein entwicklungs- und umweltpolitisches Aktionsprogramm für das 21. Jahrhundert, beschlossen von 172 Staaten auf der Konferenz für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen (UNCED) in Rio de Janeiro (1992)

Mit dem 1. Preis wurde die allfra Regionalmarkt Franken GmbH für das Projekt Streuobst in der Region Hesselberg ausgezeichnet, „Der Landkreis Ansbach unterstützt und honoriert mit diesem Preis das engagierte Eintreten der Preisträger für den Erhalt unserer Kulturlandschaft und unserer heimischen Pflanzen- und Tierarten“, betonte Landrat Dr. Ludwigh bei der Preisverleihung.

Die Agenda 21-Preisträger des Landkreises Ansbach 2012 zusammen mit Landrat Dr. Jürgen Ludwigh

Der mit 1500,- dotierte 1. Preis für die allfra ist neben dem Gründerpreis im Jahr 2011 eine weitere bedeutsame Auszeichnung. Der Preis steht für das Engagement von vielen Gesellschaftern und Helfern, die sich seit 2006 um die Entwicklung der Regionalinitiative „hesselberger“ kümmern.



Obstschwemme brachte
„hesselberger“
an die Kapazitätsgrenze

Die enormen Obstmengen in diesem Jahr – nach Schätzungen von Experten die größte Obsternte seit vier Jahrzehnten – haben uns an die Kapazitätsgrenze gebracht. Mit großem Bedauern mussten wir den letzten Ankaufstermin am 27.10.2012 absagen. Das hat viele Obstbesitzer sicherlich verärgert, aber es blieb uns aufgrund der festgelegten Liefermenge mit unserer Mosterei keine andere Möglichkeit. Statt der vereinbarten Menge von 460 Tonnen waren es bereits nach drei von vier geplanten Sammeltagen über 600 Tonnen Äpfel und Birnen. Nur durch die kurzfristige Kooperation mit anderen Mostereien konnten wir diese Menge überhaupt bewältigen. Wir hoffen, dass unsere Obstlieferanten für diesen notwendigen Ankaufstop Verständnis aufbringen können.





Süßkirschen aus Kalbensteinberg

Regionalsaftinitiative „hesselberger“ setzt mit vielen Verbündeten auf neue Saftmischungen mit Kirschen

Weiche, zu klein geratene und unregelmäßig gewachsene Kirschen mussten nun bei der Ernte der Tafelkirschen nicht mehr weggeworfen werden, sondern konnten separat gesammelt und an die Initiative „hesselberger“ verkauft werden.

Wir haben einen ganz hervorragenden Kirschsafft herstellen können, der die Grundlage für einige neue Saft- und Seccoproducte wurde. Mit diesen Erfahrungen können wir das Angebot Süßkirschen anzukaufen, auch auf andere Gebiete in unserem Ankaufradius ausweiten.

In engem Verbund mit den Kirschenbauern im Kirschenanbaugebiet Kalbensteinberg, den dortigen Kommunen, den Obst- und Gartenbauvereinen und der Zukunftsinitiative Altmühlfranken haben wir in diesem Jahr versucht, mit neuen Produkten aus Süßkirschen, eine Perspektive für die Hochstamm-Kirschbäume des Spalter Hügellandes zu entwickeln. Seit die sog. „weichen Kirschen“ von den verbliebenen hochstämmigen Kirschbäumen schwer als Tafelware zu vermarkten sind, wächst die Gefahr, dass diese Bäume gefällt werden. „Die alten Hochstammkirschen gestalten unsere Landschaften um Großweingarten, Absberg, Fünfbronn, Kalbensteinberg und Spalt. Ohne diese Bäume ist unsere Landschaft weniger attraktiv“, so Rudolf Jäger, der sich als 2. Bürgermeister der Gemeinde Absberg für den Erhalt der alten Bäume einsetzt.

Im Juli 2012 konnten wir erstmalig in Kalbensteinberg alte Süßkirschensorten wie „Hedelfinger“ und „Große Schwarze Knorpelkirsche“ ankaufen.



Traditioneller Kirschenanbau in Gefahr

Am Beispiel der Kirschenbestände wird deutlich, wie eng unsere Kulturlandschaft mit dem Konsumverhalten von uns Verbrauchern verwoben ist. Vom Ertrag der großen Kirschbäume haben Kirschbauern über Generationen in Kalbensteinberg und Umgebung gelebt. Heute sind die schwer zu erntenden „weichen Kirschen“ auf den hochstämmigen Kirschbäumen kaum noch wirtschaftlich zu vermarkten. Der Trend bei Tafelkirschen geht zu neuen festen, knackigen und großfruchtigen Sorten die in sog. Niederstammanlagen angebaut werden und deutlich einfacher zu ernten sind. Bis letztes Jahr konnte ein Teil der sog. „weichen Kirschen“ noch über die Vermarktungsgenossenschaft Igensdorf abgesetzt werden. In der Saison 2012 wurden diese Kirschen nicht mehr von der Genossenschaft angekauft.

Neben dem Verkauf ab Hof, oder der Herstellung von Kirschbrand bleibt keine Perspektive für die alten Kirscharten aus den halb- und hochstämmigen Kirschenanlagen. Wenn aber diese Bäume aufgrund der fehlenden Nutzungsperspektive in den nächsten Jahren fallen, wird sich die Erholungslandschaft um Kalbensteinberg dramatisch verändern. Die Attraktivität einer Landschaft, die im Frühjahr zur Kirschenblüte viele Erholungssuchende nach Kalbensteinberg lockt, ist damit langfristig in Gefahr.

altmühlfranken – die Zukunftsinitiative

Mit der Zukunftsinitiative Altmühlfranken setzt der Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen neue Impulse für die zukunftsfähige Entwicklung der Region. Dies geschieht in den Bereichen Wirtschaft und Profilbildung, Regionalmarketing und Regionalvermarktung, Umwelt und Natur, Erneuerbare Energien und Mobilität, Tourismus und Kultur, Bildung und Soziales sowie Lebensqualität und Dorfentwicklung. Als Stabsstelle beim Landrat soll diese Dienstleistungseinrichtung dafür Sorge tragen,

dass neue Ideen aus der Bevölkerung oder den gesellschaftlich relevanten Gruppen aufgenommen werden, dass zusätzliche Impulse von außen aufgegriffen und deren Umsetzungsperspektiven in der Region eine echte Chance erhalten. Im Rahmen der Realisierung dieser Vorgaben konnten wir für den Ankauf von Süßkirschen und den Versuch neue Produkte aus diesen Süßkirschen zu kreieren, eine finanzielle Unterstützung erhalten.

W. L. Gore & Associates, Pleinfeld

Mit der Firma Gore, die mit ihren outdoor Textilien unter dem Namen GORE-TEX® bekannt geworden ist, konnte auch ein internationales Unternehmen mit seinem Werk am Standort Pleinfeld als Sponsor für das Kirschenprojekt gewonnen werden. Vermittelt wurde uns dieses Sponsoring durch Herrn Bieringer, einem hochrangigen Mitarbeiter der Finanzabteilung der Firma Gore. Für die Unterstützung eines ungewöhnlichen Projektes durch solch einen „global-player“ dürfen wir uns bei der Firma Gore und besonders bei Herrn Bieringer ganz herzlich bedanken.

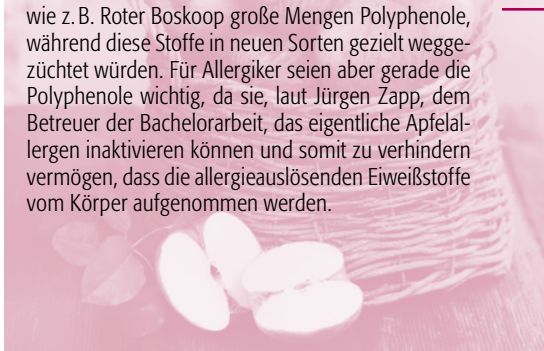
Baumschule Schmitt

Auch die Markenbaumschule Schmitt aus Poxdorf bei Forchheim hat unser Kirschenprojekt unterstützt. Seit 1993 betreiben Johannes und Sabine Schmitt auf sechs Hektar die Produktion von Obst. Durch das große Engagement und der ständigen Erweiterung ihrer betrieblichen Aktivitäten zählt dieser Betrieb heute zu den führenden Obstbaumschulen, der sich auch überregional auf dem Markt behauptet hat. Mehr als 600 Apfel-, Birnen-, Zwetschgen-, Quitten-, Nuss und Kirschenarten, dazu eine vielfältige Anzahl an Johannisbeeren, Himbeeren, Weinreben und Stachelbeeren verschiedenster Sorten umfasst der Katalog der Baumschule Schmitt.

Kontakt: Johannes Schmitt, D-91099 Poxdorf,
Tel.: 091 33/1049, E-Mail: info@obstbaumschmitt.de

Apfelallergie: Warum alte Sorten verträglicher sind

Im Rahmen einer Bachelorarbeit an der Universität Ostwestfalen-Lippe konnte ergründet werden, warum alte Sorten verträglicher als neue Züchtungen sind. Wie es aussieht, kommt es auf den Polyphenolgehalt im Apfel an. Allein in Deutschland leiden ungefähr 1,6 Millionen Bundesbürger an einer Apfelallergie. Diese äußert sich in der Regel darin, dass die Betroffenen nach dem Genuss von Äpfeln lokale Allergiesymptome im Mund aufweisen, wie zum Beispiel geschwollene Lippen oder Kribbeln und Juckreiz im Rachenraum. Wer als Apfelallergiker kein Risiko eingehen will, schwört dem Genuss der gesunden Frucht oftmals gänzlich ab. Doch dies muss womöglich gar nicht sein - eine Studie hat zutage gebracht, dass ältere Apfelsorten verträglicher sein können. Warum die alten Sorten seltener Allergien auslösen ist Thomas Bernert, Student der Lebensmitteltechnologie an der Hochschule OWL, auf den Grund gegangen und hat gezeigt, dass wahrscheinlich die Stoffgruppe der Polyphenole für die bessere Verträglichkeit von alten Apfelsorten verantwortlich ist. Demnach enthielten wohl vor allem ältere Sorten wie z. B. Roter Boskoop große Mengen Polyphenole, während diese Stoffe in neuen Sorten gezielt weggezüchtet würden. Für Allergiker seien aber gerade die Polyphenole wichtig, da sie, laut Jürgen Zapp, dem Betreuer der Bachelorarbeit, das eigentliche Apfelallergen inaktivieren können und somit zu verhindern vermögen, dass die allergieauslösenden Eiweißstoffe vom Körper aufgenommen werden.



Metzgereien erkennen die Chancen von „hesselberger“ Produkten

Wer sich in Ehingen am Hesselberg und in Bechhofen an der Heide in die Metzgereien Menhorn und Weinmann begibt, wird überrascht sein, wie „hesselberger“ Produkte vermarktet werden können. Neben einer großen Palette von Wurst- und Fleischwaren, finden sich nämlich große Teile der Palette unserer „hesselberger“ Produkte wieder.

Mit großem Engagement haben die beiden Chefinnen Karin Menhorn und Marianne Weinmann die Regale und Auslagen mit Flaschen der Marke „hesselberger“ bestückt. Kaum zu glauben, dass man in Metzgereien so erfolgreich regionale Saftprodukte vermarkten kann. Neben den Geschenkkörben, die mit einer Mischung aus eigenen Wurstkreationen und „hesselberger“ Produkten versehen werden, gehen Getränke auch im offenen Verkauf über den

Ladentisch. „Wir legen zu unseren Fleisch- und Wurstprodukten sehr gerne auch „hesselberger“ Produkte in einen Geschenkkorb. Das Konzept der regionalen Vermarktung und der Qualitätsanspruch dieser Initiative haben uns von Anfang an überzeugt“, so Karin Menhorn und Marianne Weinmann übereinstimmend. Beide Geschäftsfrauen präsentieren bei diversen Märkten und Messen (z. B. Consumenta in Nürnberg, Schäferfest in Ehingen) wie selbstverständlich neben Ihren Wurstprodukten auch unsere Getränke.

Für dieses außergewöhnliche Engagement können wir uns bei den beiden Familien nur ganz herzlich bedanken. Diese Metzgereien zeigen, dass mit persönlichem Engagement die Vermarktung regionaler Produkte in jedem Bereich möglich ist.



Fränkische Moststraße e. V. gegründet

Die Fränkische Moststraße hat seit dem 17. September 2012 ein weiteres wichtiges Standbein. Am Abend dieses Tages gründeten 42 Moststraßen-Akteure den Verein „Fränkische Moststraße e.V.“. Unter den Gründungsmitgliedern waren Kommunen, Mostereien und Brennereien, Vertriebsunternehmen von Obstprodukten, Obst- und Gartenbauvereine, Gastronomen und interessierte Privatpersonen. Es ist ein wesentliches Ziel des neugegründeten Vereins, möglichst vielen Personen und Organisationen mit Bezug zur Fränkischen Moststraße die Mitarbeit zu ermöglichen, betonte

der Moderator des Abends Alfons Brandl, Vorsitzender der schon seit 2004 bestehenden Interessengemeinschaft Fränkische Moststraße. Letztere ist ein Zusammenschluss von 29 Kommunen aus den Landkreisen Ansbach, Weißenburg-Gunzenhausen, Neustadt-Aisch, Donau-Ries und Schwäbisch Hall. Im Unterschied zur IG als rein kommunale Organisation kann der Verein auch Einzelpersonen, Unternehmen und weitere Organisationen aufnehmen. Als rechtsfähige, gemeinnützige Organisation kann er künftig u. a. die Nutzung des Moststraßen-Logos regeln und Spenden entgegennehmen.

Saftlimonaden aus reinen Direktsäften und ohne Zuckerzusatz

Fast zwei Jahre haben wir an der Idee, Erfrischungsgetränke auf Saftbasis mit verschiedenen Säften wie Apfel-, Birne, Holunder- und Kirschsafft in 0,33l-Flaschen zu füllen, gearbeitet. Seit kurzem ist diese neue Produktlinie nun auf dem Markt.

Damit schlägt die Initiative ein ganz neues Kapitel auf. Basierend auf den Erkenntnissen der Marktforschung zum Getränkekonsum, die neuen Trendgetränken mit verschiedensten Mischungen in kleinen Flaschen (0,33l) eine große Zukunft voraussagt, haben wir Säfte aus den regionalen Streuobsterträgen zu neuen „Saftlimonaden“ veredelt. Derzeit wird der Markt geradezu überschwemmt mit neuen Kreationen, die in der Regel stark zuckerhaltig sind und praktisch nur aus Aromen, Konzentraten und Farbstoffen bestehen. Im Gegensatz dazu sind die Saftlimonaden, die unter dem Namen „Liss“ (Limonade aus Saft) gehandelt werden, völlig frei von Aromen und

Konzentraten. Auch auf zusätzliche Zuckergaben wird gänzlich verzichtet. So entstehen ehrliche „Saftlimonaden“ aus fränkischem Streuobst. Die Süße, die man von einem limonadenartigen Erfrischungsgetränk erwartet, stammt alleine von den verarbeiteten Direktsäften aus Apfel, Birne, Süßkirsche, Holunder und bald auch Quitte. Wenn es gelingt, diese absolut natürliche Limonadenvariante am Markt zu platzieren, könnte dies eine große Chance für Erträge aus Streuobstwiesen sein. Eine Perspektive für diese landschaftsprägenden Bäume zu schaffen, ist nach wie vor das Fundament unserer Initiative.



Birne-Kirsch-Secco

Mit dem Ankauf von Süßkirschen in Kalbensteinberg zur Saftherstellung haben wir 2012 einen neuen Schritt gewagt. Seit Mitte September gab es mit dem Birne-Kirsch-Secco ein erstes neues Getränk mit alten Süßkirschenarten aus Kalbensteinberg. Neben den Süßkirschen ist darin auch der Most aus reinen Mostbirnen zu finden. Damit haben wir eine ungewöhnliche Kombination von alten und bedrohten Obstarten hervorgebracht. Dass diese Mischung auch ein gutes Getränk ergibt, freut uns sehr. Zu unserer großen Überraschung konnte die gesamte Menge von fast 5.000 Birne-Kirsch-Secco Flaschen bereits verkauft werden. Bis zur nächsten Kirschenenernte kann es dieses Getränk nun nicht mehr geben. Aber das ist eben so bei unserem klaren Bekenntnis zu der Herkunft unseres Obstes.



hesselberger

Diese Firmen unterstützen
den Druck des Obstblättns
mit einer Spende:



Edekamarkt Gunzenhausen

Ihr Partner für Abbruch, Transport und Entsorgung

TREMEL

Entsorgungs- und Transport GmbH
Containerdienst

Waizendorf • 91572 Bechhofen
Tel. 0 98 22 / 8 35 30



Gunzenhausen

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



allfra

Regionalmarkt
Franken GmbH

www.hesselberger.com
info@allfra.de

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

