

hesselberger

Obstblättla

Auszeichnungen

Sammelkonzept

Saft- und
Mostbirnen

Produktideen



Gesellschafterkreis der allfra GmbH

Ursprünglich waren es 34 mutige Frauen und Männer, die 2006 die allfra GmbH gegründet haben. 2012 hat sich diese Zahl durch das Ausscheiden eines Gesellschafters und dem Beitritt von zwei neuen Gesellschaftern auf 35 erhöht. Die Anzahl der Geschäftsanteile hat sich damit aber nicht verändert, denn die beiden neuen Gesellschafter haben innerhalb der GmbH jeweils einen Geschäftsanteil erwerben können.

Unterstützer
kommen zu Wort



Fred Tremel, Tremel Containerdienst

Seit 2007 arbeitet unsere Firma mit der Regionalsaftinitiative „hesselberger“ zusammen. Wir sind gemeinsam mit der Firma Schmitz aus Geroltingen für den Transport des Obstes von den Sammelstellen in die Mosterei beauftragt. In enger Absprache mit der Geschäftsführung der allfra, organisieren wir den Transport der Obsterträge nach Waizendorf und von dort zur Partnermosterei in Schwäbisch Hall. Den Anspruch von „hesselberger“, das angekaufte Obst sorgsam zu behandeln und schnellstmöglich zur Weiterverarbeitung zu bringen, kann ich und meine Mitarbeiter nur begrüßen. Im Lauf der Jahre haben sich unsere Fahrer mit hohem Engagement auf den Transport von Äpfel und Birnen eingelassen und sind mittlerweile durchaus in der Lage, eine Mostbirne von einer Saftbirne zu unterscheiden. Trotz Samstagarbeit weiß ich, dass unsere Fahrer gerne für „hesselberger“ arbeiten. Sie sind mit ihrer Arbeit Teil einer schönen Initiative, die aus regionalem Obst gute Produkte herstellt. Ich selbst unterstütze gerne diese Idee der regionalen Verwertung mit hohem Qualitätsanspruch. Aus diesem Grunde bin ich seit einigen Jahren auch stiller Teilhaber der Initiative „hesselberger“. Mit der allfra GmbH hoffe ich auf viele ertragreiche Obstjahre und eine lange gemeinsame Zusammenarbeit.

Klaus Kober, Beyerberg

1994 habe ich mich als 22-jähriger bei der ersten Nachpflanzung von Obstbäumen am Kappelbuck beteiligt. Seit dieser Zeit hat mich das Thema „Streuobst“ nicht mehr los gelassen. Von Erwin Fickel, dem leider zu früh verstorbenen „Hüter der Streuobstwiesen am Kappelbuck“, habe ich viel über Obstbäume gelernt. Mit ihm und anderen Mitgliedern des Obst- und Gartenbauvereines haben wir mit Unterstützung des Landschaftspflegeverbandes 1999 eine neue Vereinsmosterei aufgebaut. Ein großes Wagnis zu dieser Zeit. Gegen viele Zweifler hat Erwin Fickel diese Idee immer vorangetrieben und der Erfolg gibt ihm im Nachhinein recht. Über 1500 zufriedene Stammkunden aus der Region und darüber hinaus, zeigen dies. Ich habe bereits nach wenigen Jahren Mostereibetrieb eingesehen, dass es neben dem Angebot für die Obstbesitzer, aus deren Obst einen eigenen Direktsaft herzustellen, einen weiteren gewerblichen Schritt benötigt, damit in guten Obstjahren eine Perspektive für eine wirtschaftliche Verwertung des Streuobstes besteht. Ich habe mich deshalb von Beginn an der allfra GmbH als Gesellschafter angeschlossen. Unsere Mosterei und die Initiative „hesselberger“ sind keine Konkurrenten, sondern gute und wichtige Partner, die aus gutem Obst gute regionaltypische Produkte herstellen. Beide können voneinander profitieren und gemeinsam für den Erhalt unserer schönen Streuobstbäume sorgen, davon bin ich fest überzeugt.

Magere Obsternte 2013

Nach der Obstschwemme im Jahr 2012 fiel die Apfernte im Herbst 2013 mager aus. Nicht nur in unserem Ankaufgebiet, sondern mit wenigen Ausnahmegebieten in ganz Süddeutschland war die Erntemenge an Äpfeln deutlich geringer. Selbst im „Apfeland“ Baden-Württemberg wurden nach einer Meldung des Verbandes der Agrargewerblichen Wirtschaft nur ca. 1/3 der üblichen Erntemengen von den Bäumen geholt. Vor diesem Hintergrund können wir mit einer Gesamterntemenge von 134 Tonnen (davon 90 Tonnen Äpfel) zufrieden sein. Da wir diese geringe Erntemenge nicht durch überregionale und internationale Zukäufe ausgleichen, kann es für „hesselberger“ Getränke eventuell Mitte 2014 bei von uns ausgewählten Produkten zu Engpässen kommen. Aber alle Kunden dürfen sich sicher sein, dass in jeder „hesselberger“ Flasche tatsächlich Obst aus der Region um den Hesselberg steckt!

Mit dem Kauf von „hesselberger“ Getränken, unterstützen Sie den fruchtig spritzigen Schutz der Streuobstwiesen in der Region Hesselberg.

Nach dem VdAW sind nach der schwachen Ernte die mittelständischen Fruchtsafthersteller in einer schwierigen Situation. „Der Pro-Kopf-Verbrauch von Apfelsaft sei in den letzten Jahren von 12,4 l auf 8,5 l gesunken. Zwar habe im gleichen Zeitraum der Konsum von fertig gemischten Apfelschorlen zugenommen, doch würden diese in der Regel aus den preisgünstigeren Konzentraten gemischt“.

Bei „hesselberger“ gibt es ausschließlich Direktsäfte, die aus Obst stammen, das wir zu guten Preisen in der Region um den Hesselberg kaufen. Das ist „fairer-Handel-regional“ (fair-trade-regional).



Erneuter Erfolg für die Initiative „hesselberger“ im Mutterland des Streuobstbaus



Bei der Saftprämierung nach DLG-Richtlinien im Rahmen des 7. Baden-Württembergischen Streuobsttages im April 2013, konnte die Regionalsaftinitiative „hesselberger“ wieder drei Auszeichnungen einheimen. Dieser Erfolg im bedeutendsten Streuobstbundesland der Republik, ist gerade vor dem Hintergrund der Konkurrenz von über 50 Regionalinitiativen in Baden-Württemberg sehr eindrucksvoll. Die im Jahr 2012 entwickelten neuen Produkte „Birne-Kirsch-Secco“, Liss-Holunderblüte und Liss-Holunderbeere wurden alle mit einem Innovationspreis ausgezeichnet. In der Verkostung einer unabhängigen Jury nach DLG-Richtlinien erreichten alle drei Produkte mehr als 90 von 100 möglichen Gesamtpunkten. Von den verliehenen sechs Innovationspreisen konnte hesselberger die Hälfte mit nach Franken nehmen. Bereits zum vierten Mal in Folge wurden damit „hesselberger“ Produkte mit Qualitäts- bzw. Innovationspreisen ausgezeichnet





Die Birne

Wie der Apfel gehört die Birne als Kernobst zur Familie der Rosengewächse. Heute kennt man ungefähr 1500 Birnensorten, von denen im Handel aber nur wenige von Bedeutung sind.

Birnen enthalten in etwa so viel Zucker wie Äpfel, jedoch etwas mehr Eiweiß und Kohlenhydrate. Im Gegensatz zum Apfel hat die Birne einen geringeren Gehalt an Fett und Fruchtsäuren. Daher sind Birnen ein säurearmes Obst, was sie im Allgemeinen gut verträglich macht. Abgesehen vom guten Geschmack hilft die Frucht, den Cholesterinspiegel zu senken. Hauptverantwortlich dafür ist eine Pflanzenfaser namens Lignin. In kaum einer anderen Frucht findet sich Lignin so zahlreich wie in der Birne.

Birnen in der Region um den Hesselberg

In einer Sortenkartierung konnte ein Pomologe im Herbst 2009 mehr als 30 verschiedene Birnensorten in Streuobstbeständen nachweisen.

Gesundes in der Birne

Birnen sättigen nicht nur sehr schnell und nachhaltig, sondern sie fördern durch ihren Gehalt an Ballaststoffen auch die Darmbewegungen, was sich positiv auf die Verdauung auswirkt. Das reichlich enthaltene Kalium sorgt dafür, dass der Organismus entwässert und entschlackt wird. Der Verzehr von Birnen wird besonders bei Rheuma, Gicht und Arthritis empfohlen, da das Obst beim Ausschwemmen von Harnsäure behilflich ist. Auch bei Magen-Darm-Beschwerden wie Entzündungen des Verdauungstrakts können Birnen helfen, da sie Gerbsäuren (Mostbirnen) enthalten, die diese Erkrankungen günstig beeinflussen. Ferner wird das Obst bei Erkältungen empfohlen, da es die Schleimhäute reinigt. Außerdem kräftigen Birnen die Nierenfunktion, wirken Blutdruck senkend und helfen bei der Fettverbrennung. Birnen helfen der Leber bei der Entgiftung. Durch den reichen Gehalt an Phosphor, Kalium und Kalzium fördern sie die Entwässerung des Körpers und regen den Stoffwechsel an.
55Plus-magazin.net, Marcel Kollmar

Im Gegensatz zu hochstämmigen Apfelbäumen, die ca. 140 Jahre alt werden können, schafft ein Birnbaum bis zu 250 Jahre. Wie kaum ein anderer Obstbaum prägen diese hohen und schlanken Baumgestalten unsere Obstlandschaften. Wir unterscheiden zwei Sortengruppen von Birnen:

Saftbirnen:

Saftbirnen sind die süßen und zartschmelzenden Birnenfrüchte, die sich für den Frischverzehr, die Saftherstellung aber auch zum Einwecken verwenden lassen. Typische Saftbirnen in der Region: Clapps Liebling, Doppelte Philippsbirne, Gellerts Butterbirne, Boscs Flaschenbirne, Köstliche von Charneux, Gute Luise und Feuchtwanger Winterbirne.

Mostbirnen:

Ganz anders schmecken dagegen unsere Mostbirnen. Ein extrem hoher Gerbsäuregehalt unterbindet jeglichen Speichelfluss und wirkt stark adstringierend (= zusammenziehend). Für die Saftherstellung sind sie aufgrund des Säuregehaltes nicht geeignet. Typische Mostbirnen in der Region: Schweizer Wasserbirne, Oberösterreichische Weinbirne und Grüne Jagdbirne.



„Perlende Birne“ – das „hesselberger“-Premiumprodukt



Birnschaumwein aus regionalen Mostbirnen

Der Saft von reinen Mostbirnen wird für die Herstellung unserer „Perlenden Birne“ zu feinem Birnenmost ausgebaut. Die Weiterveredelung dieses Mostes erfolgt in Flaschengärung und dauert ca. 9 Monate. Dieses aufwändige Verfahren nach klassischer „Champagnermethode“ lässt bei 7,5 Vol% Alkohol eine feine Perlung entstehen.

Birnsaft von „hesselberger“

Die Kunst, naturtrüben Birnsaft herzustellen

Nach unseren Erfahrungen und Aussage unserer Partnermosterei ist es nicht einfach, einen naturtrüben Birnsaft herzustellen. Ohne die strenge Trennung von Most- und Saftbirnen bleibt der Trub nicht stabil, da die Säure der Mostbirnen die Trubstoffe und das Eiweiß in den Saftbirnen zu stark „verklebt“. Wir haben es geschafft, die Saft- und Mostbirnen streng getrennt anzukaufen und zu verarbeiten. Dadurch bleibt der Trub in unserem Birnsaft stabil und die wichtigen Inhaltsstoffe sind enthalten.



Wie werden bei „hesselberger“ die Früchte zu Saft?

An elf Sammelstellen im Radius von 30 km um den Hesselberg verteilt, kaufen wir Äpfel, Birnen, Quitten und Mostbirnen an. Gute Ankaufpreise, kurze Wege und der persönliche Kontakt sind für die Obstanlieferer bei der Obstabgabe wichtig. Bei geringen Entfernungen lohnt es auch kleine Mengen Obst abzugeben.

Angeliefertes Obst wird kontrolliert. Unsere Sammelstellen sind seit vielen Jahren mit den gleichen Personen besetzt - man kennt sich mittlerweile. Dies schafft Vertrauen und verbessert die Obstqualität.

Nach Schließung der Sammelstellen werden die Container über den zentralen Lagerplatz in Waiendorf in unsere Partnermosterei gebracht. Die Anlieferung ist angemeldet und bei der Ankunft des Obstes sind Bunker für „hesselberger“ Obst frei. Ein Zug mit 20 Tonnen kann so bereits zwei Stunden nach Ankunft in der Mosterei zu Saft verarbeitet sein. Die Hohenloher Fruchtsäfte garantieren uns eine eigene Verarbeitungslinie von der Anlieferung in eigenen Silos bis zur Einlagerung des pasteurisierten Saftes in separate Tanks. Durch die elf Sammelstellen entstehen uns Kosten an Personal und Logistik. Die kurzen Wege für

die Obstanlieferer sind uns jedoch wichtig. Trotz dieser Kosten bezahlen wir gute Preise für gutes Obst. Wir kommen gerne in die Nähe der Obstbesitzer, damit diese kurze Wege und hoffentlich kurzweilige Wartezeiten an unseren Obstankaufstellen haben.

Mit den Transportunternehmen Schmitz und Tremel haben wir hervorragende Partner, selbst die beiden Chefs sind aktiv an den Samstagen dabei. Für diese tolle Unterstützung dürfen wir uns an dieser Stelle ganz herzlich bedanken.



Vorstellung von Vertriebsstellen, die „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.



Gruschdl Café Fünfbronn

Träume soll man verwirklichen.

Das dachte sich vor einigen Jahren auch Karin Krauter aus Fünfbronn bei Kalbensteinberg und ging daran, den Traum von der Nähstube in Kombination mit einem Cafe in dem kleinen Ort umzusetzen. Dazu wurde der alte Stall komplett entkernt und zu einem gemütlichen Café ausgebaut. Familie Krauter legt auch großen Wert darauf, dass die angebotenen Kuchen und Getränke qualitativ hochwertig und regional sind. Damit hat auch „hesselberger“ von Beginn an seinen Platz im Getränkesortiment gefunden.



Gruschdl Cafe, Karin Krauter, Fünfbronn 23, 91174 Spalt
Öffnungszeiten: Donnerstags bis Montags, 13.00 bis 18.00 Uhr
Telefon 0 91 75/90 87 12, E-Mail: info@gruschdl-cafe.de, www.gruschdl-cafe.de



Kiosk am Krummweiher

Hildegard Rziha beweist mit Ihrem Konzept am Krummweiher bei Königshofen (Markt Bechhofen), dass aus einem „Kiosk“ viel mehr zu machen ist, als man gemeinhin denkt. Der idyllische Badeweiher lockt im Sommer unzählige Badelustige. Über die Saison von April bis Oktober verteilt, hat die umtriebige und gesellige Frau Rziha eine ganze Reihe an Veranstaltungen auf die Beine gestellt. Vom Tag der Apfelblüte über Beachparties, Livekonzerte, Sommer- und Weinfest bis hin zum Roller & Motorradtreff ist an der „Riviera“ von Bechhofen einiges geboten. Dazu gibt es noch Hochzeiten, Frühstücksbuffet, Grillparties, Kaffeekränzchen und Platz für Geburtstagsfeiern. Und sie legt Wert auf gute Getränke aus der Region. „hesselberger“ Schorlen Säfte und Apfel-Most gibt es am Krummweiher schon länger. Aus den Seccos kreiert Frau Rziha ihre eigenen Cocktails wie z.B. Aperol-Spritz mit Hollersecco oder einen feinen „hesselberger“ Hugo und anderes.

Kiosk am Krummweiher, Hildegard Rziha, Krummweiherweg 20, 91572 Bechhofen
Öffnungszeiten: April - Oktober: Montag bis Sonntag 10:00 - 22:00 Uhr
Telefon: 0 98 22/69 80, E-Mail: kiosk@krummweiher.de, www.krummweiher.de

Das Hafner

Das Tages-Cafe und Abend-Restaurant in Gunzenhausen

Seit fast zwei Jahren ist Gunzenhausen am Altmühlsee mit dem „Hafner“ um ein gastronomisches Kleinod reicher. In super stilvollem Ambiente, das man eher in einer Großstadt wie Berlin erwartet, gibt's tagsüber Cafebetrieb mit kleinen Gerichten, Salaten und Flammkuchen. Abends ist dann Restaurantzeit mit einer Angebotspalette von klassisch bis zu ausgefallen. Die beiden Eigentümer Markus Hofer und Bernhard Baals achten bei ihren Getränken und Speisen darauf, die Region nicht aus den Augen zu verlieren. Und so findet der Gast neben erlesenen Weinen, Spalter Bier und Gutmann Weizen auch Säfte und Seccos von „hesselberger“. Wir freuen uns, unsere regionalen Saft- und Seccogetränke in solch einem schönen Lokal mitten im Fränkischen Seenland zu finden.

Das Hafner, Markus Hofer, Bernhard Baals, Hafnermarkt 16, 91710 Gunzenhausen
Öffnungszeiten: Mo 10.30 - 15.00 Uhr (Okt- März,
Montag Abend geschlossen, außer am Literatur-Abend)
Markt-Donnerstag ab 09.00 Uhr geöffnet
Telefon 0 98 31/8 90 94 61, E-Mail: info@das-hafner.de, www.das-hafner.de



das **hafner**
Tages-Cafe und Abend-Restaurant

hesselberger „Winterpunsch“ und „Glühmost“

Mit den guten Säften von „hesselberger“ und unserem feinen Apfelm most lassen sich sehr schmackhafte Wintergetränke kreieren.

hesselberger „Glühmost“

Als Alternative zum Glühwein, kann mit „hesselberger“ Apfelm most und ebenfalls einer Gewürzmischung ein wohlschmeckender „Glühmost“ hergestellt werden. Dazu wird nur der halbtrockene Most mit unserer Gewürzmischung auf 70 Grad erwärmt, je nach Geschmack etwas Zucker oder Honig dazugegeben und 15 Minuten ziehen gelassen. Fertig ist ein fruchtiger, leckerer, heißer Glühmost der im Winter wärmt und die Lebensgeister weckt.

hesselberger „Winter“

Auf der Basis des naturtrüben Apfel-Birnen-Holunder-Saftes oder Apfelsaftes, kann man mit einem Gewürzpäckchen (mit einer kleinen Halsmanschette mit Rezeptur von uns erhältlich) sowohl einen warmen alkoholfreien Früchtepunsch als auch mit der Zugabe von Birnenbrand eine alkoholische Variante herstellen. Gut erwärmt sind diese beiden Getränke hervorragende Alternativen zu fertig gemischten Punschgetränken, die in der Regel mit Kristallzucker und Aromen stark abgeschmeckt sind. Unsere leckeren Punschvarianten enthalten kein Gramm Kristallzucker.



hesselberger

Diese Firmen unterstützen den Druck des Obstblätts mit einer Spende:



Ferienhof Oberhauser
Walfraud und Christian Oberhauser
Altenrüdigen 39
91717 Wassertrüdingen
Tel. 09832 - 1715
www.ferienhof-oberhauser.de



www.weinhalle.de



- Tradition und Trend -
Bachgasse 15, 91781 Weißenburg, Tel. 09141/3844



Röckingen

Gaststätten und Verkaufsstellen von „hesselberger“ mit der neuen „RegioApp Mittelfranken“ finden.



Unternehmensgestaltung im Internet
www.gessler-online.de



POST
IN KALBENSTEINBERG
Kalbensteinberg 1
91720 Absberg
Telefon 09837 283
Telefax 09837 1361

Marme-Lädle
www.hoffmann-feinkost.de

Die RegioApp Mittelfranken ist in allen App-Stores kostenlos zum Download verfügbar.



Gunzenhausen



Mehr unter
www.regionalbewegung-mittelfranken.de.



Marktpl. 4 - 91567 Herrieden
Telefon 09825 - 923075
www.linde-herrieden.de



Restaurant - Café

Evangelisches Bildungszentrum Hesselberg
Hesselbergstraße 26, 91726 Geroltingen
Telefon: 09854/104; Telefax: 09854/1050
E-Mail: info@ebz-hesselberg.de
Internet: www.ebz-hesselberg.de



Irsingen



Fürnheim 52
91717 Wassertrüdingen

Baumschulen
Garten- und
Landschaftsbau
Telefon 09832/7089-0
Telefax 09832/7089-22
info@gartengestaltung-zaeh.de
www.gartengestaltung-zaeh.de



Ihr Partner für Entsorgungs- und Transportdienste
... da weil man, ohne es klappt!
09822/83530
Von A wie Abfall bis Z wie Ziegel
Entsorgung und Transport GmbH Herrieden 91722 Bechhofen
Telefon 09822/83530



91572 Bechhofen
Gunzenhauser Straße 3
Tel. 09822 - 277, Fax 7844
www.metzgerei-weinmann.de



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.

