

Fairtrade regional

Nachhaltiger Konsum dank der Regionalsaft-Initiative „hesselberger“

Apfelschorle darf auf keinem Gemeindefest fehlen. Aber wo kommen die Äpfel her, aus denen der Saft gepresst wird? Kirchengemeinden und kirchliche Einrichtungen im nordbayerischen Raum bietet der „hesselberger“ ein hochwertiges regionales Produkt. Norbert Metz, Geschäftsführer der Regionalgesellschaft Hesselberg, stellt die Initiative vor. Für die Ernte- und Pflegeeinsätze können sich übrigens auch kirchliche Jugendgruppen bewerben.

Rund um den Hesselberg im Landkreis Ansbach gibt es sie noch: Fränkische Obstwiesen, mit knorrigen alten und jungen Obstbäumen und gutem Obst, natürlich und kerngesund. Unter dem Namen *allfra Regionalmarkt Franken GmbH* haben sich 2006 auf Initiative des Landschaftspflegeverbandes Mittelfranken 35 Personen und Organisationen aus der Region Hesselberg, darunter Landwirte, Bürgermeister, Gastronomen, Obstwiesenbesitzer, Obst- und Gartenbauvereine, Unternehmer sowie öffentliche Einrichtungen, z.B. EBZ Hesselberg, zusammengeschlossen. Grundlage der Bemühung aller Gesellschafter ist die Erkenntnis: Der Erhalt der landschaftsprägenden Streuobstbestände gelingt langfristig nur, wenn die Erträge aus diesen Beständen wirtschaftlich verwertet werden.

Regionalität

Alle Äpfel und Birnen für unsere *hesselberger* Direktsaft-Produkte wachsen ausschließlich auf den Obstwiesen 30 km rund um die Spitze des Hesselberges. Die meist alten, knorrigen Obstbäume bieten eine sehr große Sortenvielfalt. Deshalb wird daraus auch ein besonders geschmackvoller Saft gepresst. An elf Sammelstellen wird im Herbst an mehreren Samstagsterminen auf kurzen Wegen das unbehandelte Streuobst von über 1600 Obstbaumbesitzern angekauft. Zwei regionale Unternehmer fahren noch am gleichen Tag das frische Obst zu unserer Partnermosterei. Innerhalb von 48 Stunden entstehen aus diesen frischen Früchten reine Direktsäfte. Diese sind die Grundlage für unsere *hesselberger* Säfte, Schorlen, Seccos und Saftlimonaden.

Fairness

Mit fairen Obstankaufpreisen will die *allfra GmbH* Anreize für den Erhalt der Streuobstbestände schaffen. Dies kann jedoch nur über die wirtschaftliche Verwer-

tung der Erträge gelingen. Ein fairer Ankaufpreis bietet die wirtschaftliche Basis und Perspektive für die Obstbaumbesitzer. Im Herbst 2012 lag der durchschnittliche Ankaufpreis für 100 kg Obst zur Safftherstellung in Bayern bei ca. 7,00 Euro. Die



Apfelernte in Ehingen - Foto: Norbert Metz

Initiative *hesselberger* hat bis zu 11,00 Euro bezahlt.

Fairness heißt aber auch:

- Regionale Transportunternehmer beauftragen
- Unsere Mitarbeiter an den Sammelstellen bezahlen und mit gutem Arbeitsmaterial ausstatten
- Druckaufträge an regionale Unternehmen vergeben
- Elf Sammelstellen - kurze Transportwege für unsere Obstlieferanten
- Für alle Mitarbeiter ob Helfer, verantwortliche Gesellschafter, Logistiker, Mosterei-Mitarbeiter gibt es ein gemeinsames Helferessen nach der Obstankaufsaaison

Nachhaltigkeit

Wir hoffen, dass es uns gelingt, mit diesem regionalen Saftprojekt die Anreize zur Pflege und Nachpflanzung von Streuobstbäumen zu steigern, damit diese wertvolle Kulturlandschaft für die nächsten Generationen erhalten und weiter entwickelt werden kann. Streuobstbäume dienen den Menschen als attraktiver Erholungsraum und bieten der Tierwelt einen vielfältigen Lebensraum. Die Obstbäume unserer Großeltern und Eltern

erhalten und damit nachhaltig unsere Welt gestalten, das ist unser besonderer Generationenvertrag. Kinder kommen mit Ihren Eltern und Großeltern an die Sammelstellen zur Obstabgabe. Die Äpfel werden in Autos und Anhängern aller Art transportiert. Oft sind es Gemeinschaftsaktionen von ganzen Familien. Nachhaltigkeit lebt auch vom Miteinander der Generationen, vom gemeinsamen Tun und einem

gemeinsamen aktiven Leben. Und die Jüngeren merken, dass es sich auch wirtschaftlich lohnt, Streuobstwiesen zu erhalten.

Fairtrade – regional und nachhaltig

Diese Aspekte sind uns ein Anliegen für die Getränke der Marke *hesselberger*. Sie zeichnen die Besonderheit unseres Genusssortiment aus. Mittlerweile kann *hesselberger* mit einer großen Produktpalette aufwarten. Neben reinen naturtrüben Direktsäften gibt es mehrere Schorleprodukte aus den vielfältigen Apfel- und Birnensorten unserer Region, aber auch edle Seccos und eine Champagnervariante aus reinen Mostbirnen. Damit gibt es die Möglichkeit, ein faires und regionales Produkt bei uns in der Region Hesselberg und etwas darüber hinaus auf den Tisch zu stellen. Vom Kindergeburtstag bis zur goldenen Hochzeit und für jedes Vereins- und Gemeindefest gibt es das passende Getränk.

Mit *hesselberger* einen gesunden Schluck Heimat genießen. Genuss mit gutem Gewissen und dem Wissen, Gutes zu genießen. Das ist „*hesselberger*“.

Norbert Metz

Weitere Infos unter www.hesselberger.com

umwelt mitwelt zukunft

Umweltmagazin – herausgegeben vom
Beauftragten für Umwelt- und Klimaverantwortung

ISSN 2190-7498 (Printausgabe)

Evang. luth. Kirche in Bayern

