

Regionalen Wirtschaftskreislauf in Gang setzen

ELM und Förstina wollen gemeinsame Regionalmarke „Unterm Apfelbaum“ etablieren

Eichenzell / Flieden. Kein aufwändiger Herstellungsprozess, keine unermesslich langen Wege vom Erzeuger zum Verbraucher, sondern zurück zu den Wurzeln, zurück zur Natur: Mit dem Konzept der „Unterm Apfelbaum“-Schorlen und -Säfte realisieren die Kelterei ELM aus Flieden und der Mineralbrunnen Förstina aus Eichenzell-Lütter einen regionalen Wirtschaftskreislauf. Die Produktneuheiten wurden nun im Rahmen einer Pressekonferenz vorgestellt.

Was kann an einer Schorle oder einem Saft so neu sein, dass es dafür einer Pressekonferenz bedarf? Zunächst ist es schon einzigartig, dass eine Kelterei und ein Mineralbrunnen eine solche enge Kooperation eingehen und künftig Produkte unter einer gemeinsamen Marke („Unterm Apfelbaum“) auf den Markt bringen. Dahinter steht jedoch mehr: Mit dem gemeinsamen Projekt setzen die beiden Unternehmen auf Nachhaltigkeit in einem regionalen System: „Der Griff ins ‚Unterm Apfelbaum‘-Regal ist eine bewusste Entscheidung für die Region. Denn alle Früchte wie Äpfel, Kirschen, Johannisbeeren und Holunder stammen ausschließlich aus der Region, in der die Schorlen und Säfte auch verkauft werden“, erklärte Harald Elm, Geschäftsführer der gleichnamigen Kelterei. „Und das Wasser dazu stammt aus den tiefen Quellen der Rhön. Regionaler geht es nicht!“, fügte Förstina-Verkaufsleiter Gerhard Bub an. Dies soll nicht nur eine hohe emotionale Bindung der Verbraucher an die Produkte erzeugen, sondern auch die „Nachvollziehbarkeit“ vom Baum bis ins Glas garantieren.

Denn die Herkunft der Rohstoffe spielt die wichtigste Rolle: „Früher gab es fast in jedem Dorf eine kleine Kelterei, da wusste man, was man trinkt, beziehungsweise wo es herkommt. Diesen Umstand haben wir jetzt auch wieder geschaffen: Durch Eingabe des auf jeder Flasche aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatums auf der Internetseite www.untermapfelbaum.de kann jeder Verbraucher jederzeit nachvollziehen, woher die Zutaten in seinem Getränk stammen. Das garantiert einen absolut transparenten Produktionsprozess und erzeugt höchstes Vertrauen. Es kann durchaus sein, dass die Äpfel aus Nachbarns Garten stammen“, skizzierte Peter Seufert, ebenfalls Verkaufsleiter bei Förstina. Der Anbau von Streuobst in heimischen Regionen lohne sich jedoch nur, wenn es für die Früchte über Jahre garantierte, feste Annahmepreise gebe, merkte Harald Elm an, der das Einzugsgebiet mit einem Umkreis von circa 150 Kilometern beschreibt. Während früher kleine Keltereien über das Land verteilt

waren, seien dies heute Annahmestellen, von wo aus das geerntete Obst zur Kelterei Elm nach Flieden transportiert und dort ausschließlich zu Direktsaft verarbeitet wird. Das sichere Arbeitsplätze und halte die Wertschöpfung in der Region: „Vom Apfelbauern, der sein Streuobst abgeliefert, über die gesamte Logistik, die Kelterei und die Abfüllung über den Handel bis hin zum Verbraucher werden so faire Preise garantiert. Das ganze System basiert also auf verantwortungsvollem und nachhaltigem Handeln im Sinne der Region“, so Philip Friedberg. Nicht zuletzt sichere das die heimischen Streuobstbestände, die als traditionelles Kulturgut gelten, und bewahre die Natur für die kommenden Generationen. „Schutz durch Nutzung“ nennt Harald Elm das, oder „nachhaltig“ eben. Und diese Besinnung auf traditionelle Werte habe auch den Handel überzeugt: Die „Unterm Apfelbaum“-Schorlen und -Säfte sind ab sofort erhältlich.