

SAFT PRESSE



THEMEN DIESER AUSGABE: **Fructose-Intoleranz** – wenn Zucker Beschwerden verursacht: Seite 2 | **Schoko-Aronia-Muffins** – ein Rezept für Leckermäuler: Seite 4 | **Wege zum Glück** – Inspirationen für die Suche nach Zufriedenheit: Seite 7

Stabile Hülle für den Saft

Die WEKA Wellpappen und Kartonagen GmbH verhilft der Saftbox zu ihrer endgültigen Form.

In der letzten Ausgabe der Saft-Presse haben Sie erfahren, wo die Saftboxen bedruckt werden – genauer gesagt die Deckfläche. Denn die eigentliche Saftbox besteht aus zwei Teilen: der bedruckten Kaschierung und dem Untergrund aus Wellpappe.

Für die nächsten Arbeitsschritte nach dem Druck zeichnet die WEKA GmbH aus Sebnitz verantwortlich. Mitten in der Sächsischen Schweiz gelegen ist der Ort vielen sicher als Seidenblumenstadt bekannt.

Die 40 Mitarbeiter starke Firma WEKA kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Bereits 1884 wurde sie unter dem Namen Otto Groß Kartonagenfabrik gegründet und produzierte hochwertige Verpackungen – unter anderem für die Kunstblumenindustrie. Auch die in den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts vollzogene Zwangsverstaatlichung und Umbenennung in VEB



WEKA-Geschäftsführer Andreas Letzel und seine Mitarbeiter produzieren die Saftboxenkartons.

Wellpappen- und Kartonagenfabrik änderten daran nichts.

Im Jahr 1990 begannen die ersten Anstrengungen der Reprivatisierung des seit 1980 dem VEB Kunstblume Sebnitz angegliederten Unternehmens.

Die Kunden der WE-

KA sind in allen Industriezweigen – angefangen in den Bereichen Metallverarbeitung und Elektronik über Nahrungsmittel und Möbelbau bis hin zur chemischen Industrie – zu finden. Rund 80 Prozent ihrer Auftraggeber sind in Sachsen ansässig, wie auch die Kelterei Walther. Heu-

te ist die WEKA Wellpappen und Kartonagen GmbH Spezialist für Kartons und Pappverpackungen aller Art – von der kleinen einfachen Schachtel bis hin zu hochkomplizierten und mit mehreren hundert Kilo belastbaren Kartons.

Lesen Sie weiter auf Seite 3



Liebe Leserinnen und Leser,

eine alte Bauernregel sagt: „Die erste Liebe und der Mai gehen selten ohne Frost vorbei.“ Zumindest was den Mai angeht, traf sie zu und wir hatten ganz schön Sorge, als es Anfang Mai in die Obstblüte schneite. Doch wenn man jetzt die Bäume anschaut, sieht es nach einer richtig guten Obsternte aus. Deshalb finden Sie in dieser Saftpresse alle nötigen Informationen, falls Sie Ihr Obst bei uns abgeben möchten.

Damit nicht nur die erste Liebe funktioniert, gibt es einen kleinen Blick in zwei meiner Lieblingsbücher, die sich mit dem Thema Glück befassen. Wir



entführen Sie außerdem auf die Ostrale in Dresden – eine beeindruckende Kunstausstellung, die ihr 5-Jähriges feiert.

Damit Sie erfahren, was mit den bunten Papierbögen der Firma Industriedruck in Ottendorf-Okrilla passiert, waren wir in Sebnitz bei der Firma WEKA zu Besuch, die unsere

Saftschachtel vollendet. Und wie immer gibt es einen Wandertipp, ein leckeres Aronia-Rezept und vieles mehr. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Schmökern, alles Liebe und viel Glück.

Herzliche Grüße aus Arnsdorf, Ihre Kirstin Walther

Vom Garten in die Kelterei

Wer viel erntet, kann in der Kelterei Walther Früchte gegen Saft eintauschen.

Früchte können direkt in Arnsdorf oder bei den Lohnmostsammelstellen der Kelterei abgegeben werden. Gefragt ist reifes und qualitativ einwandfreies Obst. Dazu gehören natürlich die Klassiker Apfel und Birne, die ab September angeliefert werden können. Auch Aronia-Beeren, Edelebereschen, Sauerkirschen, Stachelbeeren und Quitten nimmt die Kelterei je nach Erntezeit ab.

Nach der Anlieferung werden die Früchte gewogen. Das ermittelte Gewicht wird gemäß der gültigen Umtauschsätze in Liter umgerechnet. Daraus ergibt sich der „Saftanspruch“ des privaten Obstlieferanten. Dieser kann sein Gut haben sofort einlösen oder seinen

Saft je nach Bedarf abholen. Lediglich für die Verarbeitung des Saftes muss ein geringer Obolus entrichtet werden. Gewählt werden kann aus dem gesamten Sor-

timent der Kelterei – ganz unabhängig davon, welche Früchte man selbst angeliefert hat.

Lesen Sie weiter auf Seite 3



Äpfel sind in der Kelterei Walther gern gesehen – Gartenbesitzer können ihre Ernte zum Lohnmosttausch anliefern.

Ostrale



Die Kunstausstellung im Dresdner Ostragehege lädt noch bis zum 4. September zum Staunen ein.

Seite 4

Aronia



Die Gubener Firma Girka hat viele Aronia-Produkte entwickelt und ist Partner der Kelterei Walther.

Seite 5

Malerweg



Begeben Sie sich auf eine weitere Etappe des idyllischen Wanderweges durch die Sächsische Schweiz.

Seite 8

Hier gibt's Walthers-Saft


Der Online-Shop unter www.walthers.de ist rund um die Uhr für Saftfreunde geöffnet.

Dresden und Umgebung

In allen Konsum- und Frida-Märkten im Obst- und Gemüsebereich, in Jacques' Wein-Depots sowie in vielen Rewe- und Edeka-Märkten

Bundesweit

Jacques' Wein-Depots, Naturkostläden, Reformhäuser, Apotheken

Shop-Suche

Im Webshop und im Blog der Kelterei kann jeder über eine PLZ-Suche Geschäfte in seiner Nähe finden, in denen Walthers-Säfte verkauft werden.

Online-Bestellung

Selbstverständlich hat die Kelterei Walther auch einen Internetshop. Die Lieferung erfolgt ganz bequem zu Ihnen nach Hause.

amazon.de

Saft-Shopping ist auch bei amazon.de möglich. Hier funktioniert das Bestellen genauso einfach.



Shop-Suche und Webshop: <http://www.saftboxen.de>

Wenn Fructose den Darm stresst

Bei vielen Menschen verursacht der Verzehr von Obst Beschwerden.

Bauchkrämpfe, Durchfall und Blähungen – bei Menschen mit Fructose-Intoleranz kann sich der Genuss von Früchten schnell in Verdruss verwandeln.

Zur Fructose-Intoleranz werden je nach Fachliteratur zwei oder drei Krankheitsbilder gezählt. Hier seien die beiden von Beschwerden begleiteten Fälle kurz geschildert.

Die hereditäre Fructose-Intoleranz ist eine seltene vererbte Stoffwechselerkrankung, bei der das Enzym Aldolase B nicht vorhanden ist. Sie äußert sich z. B. in heftigem Erbrechen bei Fructoseaufnahme und kann zu Leberzirrhose führen. Diese Krankheit ist nicht behandelbar und erfordert

eine strenge Meidung von fructosehaltigen Lebensmitteln – auch von Haushaltszucker, da dieser zu 50% aus Fructose besteht.

Diät schafft Abhilfe

Eine häufigere Form ist die intestinale Fructose-Intoleranz, eine Fructosemalabsorption mit zum Teil heftigen Darmstörungen. Können gesunde Menschen ohne Probleme gut 30g Fructose oder mehr vertragen, ruft dieser Wert hier die eingangs erwähnten Symptome hervor, wobei die Reizschwelle schon bei 5g oder 10g liegen kann – dies ist individuell verschieden. Eigentlich wird die Fructose bereits in den oberen Dünndarmabschnitten aufgenommen. Bei der Fructosemalabsorption hingegen gelangt zu viel Fructose aus dem Speisebrei in den Dickdarm. Hier

nun ruft die Verstoffwechslung durch Bakterien eine vermehrte Gasbildung sowie eine rasche Fermentation hervor.

Menschen, die unter intestinaler Fructose-Intoleranz leiden, müssen aber nicht auf Obst, Gemüse und Säfte verzichten – im Gegenteil: Betroffene sollten für sich persönlich

herausfinden, wie viel und welche Sorten sie vertragen. Generell ist geraten, Obstsorten mit hohem Fructose- bzw. Sorbitgehalt

(häufig liegt eine kombinierte Malabsorption vor) zu meiden.

Das gleichzeitige Auftreten von Glucose im Lebensmittel scheint die Verträglichkeit der Fructose zu verbessern.


Diese Zucker stecken in Walthers-Säften:

	Glucose	Fructose	Sorbit	Saccharose	Angaben in g/Liter
Orangensaft	26,12	29,21	0,07	35,01	
Aronianektar	33,27	33,69	42,13	n.n	
Aroniasaft	40,98	38,94	63,53	n.n	
Super 7-Saft	49,43	49,38	14,70	n.n	
Ebereschenektar	42,15	51,09	13,50	n.n	
Guten-Morgen-Saft	26,76	51,83	2,67	21,48	
Sauerkirschnektar	48,48	55,24	9,50	n.n	
Granatapfelnektar	51,60	56,60	13,30	n.n	
Heidelbeernektar	46,50	59,10	24,00	n.n	
Schw. Johannisbeernektar	46,35	60,73	3,72	n.n	
Birnsaft	21,95	61,35	22,72	12,92	
Roter Johannisbeernektar	45,46	62,42	3,84	n.n	
Stachelbeernektar	52,00	63,60	35,40	n.n	
Rhabarbernektar	41,84	64,67	4,59	1,64	
Cranberrynektar	54,00	65,00	4,30	n.n	
Apfelsaft natur	19,03	65,45	3,58	20,76	
Apfelsaft klar	25,06	67,53	4,76	11,19	
Quittenektar	37,78	67,77	11,85	n.n	

Die tatsächlich in den Säften und Nektaren enthaltenen Zucker können je nach Abfüllung schwanken und sind lediglich als Richtwerte zur Orientierung zu verstehen.

Weitere Infos unter: <http://www.walthers.de/fructose>

Seit Jahrhunderten genutzt, aber trotzdem voll im Trend

Açaí: Eine Beere erobert die Welt und ist längst keine Mode-Frucht mehr.

Açaí-Beeren erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie finden als Zutat Einzug in viele

Lebensmittel. Dabei sind die Früchte der südamerikanischen Kohlpalme Euterpe oleracea keine Neuentdeckung; in ihrer Heimat gehören sie zu den Grundnahrungsmitteln.

Die von Panama bis Brasilien

vorkommende Palmenart wächst vorrangig in tiefer gelegenen Landstrichen, die sich durch eine hohe Bodenfeuchte auszeichnen. In von Gezeiten bestimmten Gebieten, sumpfigem Gelände und an Flussläufen ist sie besonders

häufig zu finden. Die mehrstämmige Palme erreicht eine Höhe von maximal 20 Metern. Ihre Krone besteht aus rund einem Dutzend gefiederter Blätter von bis zu 4 Meter Länge. Die kleinen, runden, schwarz-roten Bee-

ren erreichen eine Größe von bis zu einem Zentimeter Durchmesser und wachsen in Rispen, die im Schnitt 500 bis 900 Früchte tragen können.

Geerntet werden die Açaí-Beeren von Hand. Geübte Kletterer erklimmen die Wipfel der Kohlpalmen und schneiden die Rispen von der Pflanze. Am Boden müssen die Beeren dann noch von den Ständen getrennt werden.

Die Beerenfrüchte sind beispielsweise in Belém ein fester Bestandteil des Speiseplans. Der aus den Beeren gewonnene Brei wird als Beilage zu Mahlzeiten und verdünnt als Getränk gereicht.

Einen interessanten Beitrag über die Açaí gibt es im Video-Bereich von Pro7.de vom Magazin Galileo.



Hoch oben in den Kronen der südamerikanischen Kohlpalme reifen die Açaí-Beeren in Rispen.



Die Açaí-Beeren ähneln auf den ersten Blick kleinen dunklen Trauben oder auch der Aronia.

Weitere Infos unter: <http://www.walthers.de/acai>

So entsteht die praktische Saftbox

Mit diesen Kartons wird der Saftbeutel in seine eckige Form gebracht.

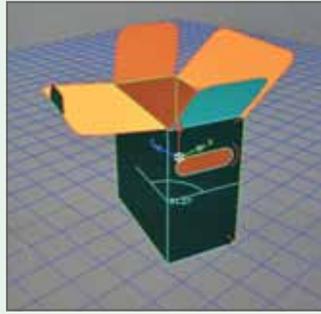
2005 kam die Kelterei Walther mit ihrer Idee der Saftbox auf die WEKA GmbH zu. „Für dieses Projekt haben wir die Box für die Saftbeutel inklusive Perforationen und Loch für den Zapfhahn vollkommen neu angelegt“, erklärt Andreas Letzel, der neben Alexander Kuhne heute Geschäftsführer der WEKA ist. Am Rechner mittels CAD-Programm entworfen, entstand so die Saftbox – und was gut ist, bleibt gut: Die Vorlage wurde seit der ersten Freigabe für die Serienproduktion bis heute nicht verändert.

Mikrowellenstruktur

„Walthers wollten für die Saftbox eine extrem stabile Box, die nicht zu schwer sein durfte – kurz gesagt: eine besonders hochwertige Pappqualität“, erklärt Andreas Letzel weiter. Dafür wird eine Pappe mit Mikrowellen-Struktur verwendet.

Nachdem der von der Industriedruck Dresden GmbH bedruckte Bogen auf die Wellpappe aufgeklebt wurde, muss dieser vor der weiteren Verarbeitung mindestens 24 Stunden aushärten. Danach erfolgt das Stanzen, Perforieren und Rillen der kaschierten Pappen in einem Arbeitsgang. Dies geschieht in einer Maschine vollautomatisch. 5.000 bis 10.000 Pappbögen können damit stündlich gestanzt werden.

Die fertig „ausgeschnittenen“ Bögen werden anschließend an



Am Rechner wurde das Netz der Saftbox entworfen und für die Stanzmaschine vorbereitet.



Andreas Letzel mit einem vom Schneid-Plotter ausgegebenen Dummy der Saftbox.



Die bedruckten Bögen werden in die Maschine eingebracht und mit dem Pappgrund verleimt.



Vor der Weiterverarbeitung erfolgt die Qualitätskontrolle der ausgestanzten Saftboxen.

SERIE
So entsteht die Saftbox
TEIL 3



Im letzten Arbeitsgang werden die Boxen an den dafür vorgesehenen Stellen verklebt und gefaltet. Anschließend erfolgt die Palettierung und Versendung an die Kelterei Walther in Arnsdorf.

den vorgesehenen Flächen – dafür wurden auf der Kaschierung extra Klebeflächen ohne Lack freigehalten – verleimt und für den Versand an die Kelterei Walther vorbereitet. Für das

Verpacken der Saftbeutel müssen die Boxen dann lediglich noch aufgefaltet werden. Von A wie Aronia-Saft bis S wie Super 7 kommen die Saftboxen der Kelterei Walther aus Sebnitz. Je

nach Bedarf liefert die WEKA 5.000 bis 30.000 Boxen nach Arnsdorf.

Weitere Infos unter:
<http://www.weka-sebnitz.de>

Das geschah im 1. Teil



Alexander Friede und Mariann Hänsel von UPDESIGN.DE gestalten die Saftboxen und stellen die Druckvorlagen bereit.

Das geschah im 2. Teil



Die Industriedruck GmbH in Ottendorf-Okrilla erhält die Vorlagen und fertigt die Druckbögen für die Saftboxen.

Es ist wieder Zeit für saftige Tauschgeschäfte

Die Lohnmosterei ist ein wichtiges Standbein für die Saftproduktion in der Kelterei Walther.

Saft aus heimischen Früchten – das ist seit vielen Jahrzehnten eines der Prinzipien, nach denen die Arnsdorfer Kelterei arbeitet. Tausende Kleingärtner leisten Jahr für Jahr dazu ihren Beitrag, indem sie ihre reifen Gartenfrüchte bei Walthers abliefern. Je nach Ernte stammen bis zu 60% der verarbeiteten Früchte aus der Lohnmosterei. Allen, die Obst bei der Kelterei Walther oder einer der Sammelstellen in der Region abliefern, winkt „Lohn“ in Form von Saft. Für 100kg Äpfel zum Beispiel erhalten Obstlieferanten 60 Liter Saft, für 100kg Stachelbeeren gibt es sogar 126 Liter. Die Mitnahme des Saftes kann in Form von Flaschen oder Saftboxen erfolgen. Kleingärtner, die ihre Ernte an die Kelterei Walther liefern wollen, sollten einige Hinweise beachten: Angenommen

Lohnmost-Sammelstellen	
Sammelstelle	Obstannahme
Kelterei Walther GmbH & Co. KG Am Gewerbegebiet 2 01477 Arnsdorf	
Familie Sengeboden-Mühle Bockmühlenstr. 52 01848 Cunnersdorf	
Fam. Hoyer Basteistraße 94 01847 Lohmen	
Herr Dümmel Geflügelfarm GmbH Schwochau 13 01623 Lommatzsch	
Frau Stein Neuborther Str. 14 01809 Borthen/Neuborthen	
Landservice Ehrenberg GmbH Hauptstr. 105 01848 Hohenstein, OT Ehrenberg	
Getränkhandel Jäkel Oberdorf 5 01844 Oberrottendorf	
Baywa Raiffeisen BHG Radeburg Bahnhofstr. 11 01471 Radeburg	
Baywa Raiffeisen BHG Klipphausen Alte Straße 1b 01665 Klipphausen, OT Röhrsdorf	
Hänichener Landhandels GmbH An der Hornschänke 01728 Hänichen/Rippien	

Infos zu den Annahmezeiten der Lohnmostsammelstellen gibt es auf der Walthers-Homepage.

werden nur reife und schmackhafte Früchte. Wichtig ist auch, dass zum Beispiel Äpfel, Birnen und Quitten frei von großen braunen Stellen sind. Beerenobst und Sauerkirschen sollten entstielt sein. Bei Edelebereschen empfiehlt sich zudem die Geschmacksprobe: Für die Saftproduktion sollten sie sauer, nicht bitter schmecken.

Für die Anlieferung von Äpfeln, Birnen und Quitten bietet die Kelterei Walther ihren Lohnmostern auch in diesem Jahr wieder Transportsäcke an. Bis zu vier kostenfreie Säcke erhält jeder direkt bei Walthers oder in einer der Sammelstellen – solange der Vorrat reicht. Allerdings sollten die Säcke wirklich nur für den Transport des Kernobstes Verwendung finden. Zur Aufbewahrung eignen sie sich aufgrund ihrer Beschaffenheit nicht.

Weitere Infos unter:
<http://www.walthers.de/lohnmost>



Wie es zwitschert

Auf der Seite <http://de.favstar.fm> kann man sich aktuelle Ranglisten lustiger und hinter-sinniger Twitter-Kommentare anschauen. Die Seite ist mehrsprachig, stets aktuell und sehr kurzweilig. Ein Besuch lohnt sich allemal, um dem Grau des Alltags zu entfliehen.



Weitere Infos unter:
<http://www.walthers.de/favstar>



In der Dresdner Innenstadt werben die markanten Hirsch-Bänke (links) für die Ostrale. Besucher können in der Publikumswerkstatt selbst aktiv werden. Praktikantin Elisabeth Kuon zeigt erste Werke (Mitte). Ausgestellt werden auch Arbeiten von Kunststudenten aus der ganzen Welt (rechts).

Internationale Kunst entdecken

Zum fünften Mal findet in diesem Jahr die Dresdner OSTRALE statt.

Dabei handelt es sich um eine der größten europäischen Ausstellungen junger zeitgenössischer Kunst. Genutzt wird dabei wieder das riesige Gelände des historischen Hans-Erlwein-Schlachthofes, das Ostragehege.

2007 startete die Ostrale als dreitägige, eher locker organisierte lokale Initiative. Durch die hohe künstlerische Qualität hat die Veranstaltung mittlerweile internationale Reichweite erlangt und versteht sich als ein Gegenpol zum barocken „Elbflorenz“.

Zur diesjährigen OSTRALE zeigen 150 renommierte nationale und internationale Künstler auf einem 15.000 qm großen Gelände ihre Werke. So gibt es auf der innerstädtischen Halbinsel eine beeindruckende Vielfalt von Male-reien, großformatigen Drucken und Collagen sowie fantasievollen Installationen zu entdecken und zu bestaunen.

Die einmaligen architektonischen Gegebenheiten des Schlachthofareals sorgen für den ungewöhnlichen und faszinierenden Rahmen der OSTRALE. So sind die beeindruckenden Heu-



Riesige Hallen beherbergen die Ostrale (links). Rauminstallationen wie zum Beispiel „Alles Leben findet immer gleichzeitig statt“ (oben) finden interessierte Betrachter.

böden der Futterställe oder das Dach des Kühlhauses – mit Blick über die gesamte Ostrainsel – nur einige Punkte, an denen Historisches und Zeitgenössisches zu einer neuen Geschichte zusammenfließt. In der Publikumswerkstatt können die Besucher schließlich selbst ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Geöffnet hat Dresdens modernstes Kunstfestival noch bis 4. September dieses Jahres. Der Beginn des Rundganges und der

Ticketverkauf befinden sich im neuen Messefoyer, welches sich jetzt auch mit der Straßenbahnlinie 10 bequem erreichen läßt.

Die Sächsische Zeitung lädt übrigens am 31. Juli von 9 Uhr bis 18 Uhr für einen ermäßigten Eintritt von nur 5 Euro zu einer Entdeckertour in eine der weltweit angesagtesten zeitgenössischen Ausstellungen ein!

Alles über das Kunstfestival:
<http://www.ostrale.de>

Ostrale-Freund werden

Die Ostrale lebt von begeisterten Besuchern – und von Unterstützern. Der Förderverein Ostrale, freunde e.V. möchte mit seiner Arbeit die Ausstellung auf eine stabile wirtschaftliche Basis stellen und die Weiterentwicklung des Festivals unterstützen. Werden auch Sie Vereinsmitglied und bieten Sie so zeitgenössischen Künstlern ein Forum in Dresden!

Weitere Infos unter:
<http://www.ostrale-freunde.de>

Aronia-Rezept für Leckermäuler

Die Aronia-Beere ist ein Allrounder in der Verarbeitung. Auch Backwerk lässt sich mit ihr verfeinern.

Wer sein Frühstücksbrötchen gern mit Aronia-Gelee bestreicht, dem werden auch süße Aronia-Schoko-Muffins schmecken. Das Gelee, das nur aus Aroniasaft und Gelierzucker besteht, gibt's übrigens wie weitere Aronia-Fruchtaufstriche im Online-Saftladen der Kelterei Walther. Experimentierfreudige können also das nebenstehende Rezept zum Beispiel auch mal mit Aronia-Zimt-Aufstrich ausprobieren ...



Aronia passt einfach überall rein: Auch Schoko-Muffins können zum Beispiel mit Aronia-Gelee aufgepeppt werden.

Weitere Infos unter:
<http://www.walthers.de/aronia-muffin>

Aronia-Schoko-Muffins

- 125 g Butter • 2 Eier
- 130 g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker
- 175 g Mehl • 2 TL Backpulver • 2 EL Kakao • 2 EL Milch • Aronia-Gelee

Zunächst Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann Eier, Backpulver und Zucker hinzugeben und das Ganze vermischen. Die Teigmasse schließlich mit der Milch verrühren. Dann einen Klecks Teig in die gefetteten Muffinformen füllen. Eine Vertiefung in den Teig drücken, in die dann jeweils ein Teelöffel Aronia-Gelee gegeben wird. Die Muffinformen mit dem restlichen Teig auffüllen. Die Aronia-Schoko-Muffins im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen (Ober-/Unterhitze 180 Grad Celcius; Umluft 160 Grad Celcius).

Guten Appetit!



Die ganze Welt der Aroniabeere

„Aronia-verrückt“ – das Team von „Girka – Products for a better life“ hat sich voll und ganz der Apfelbeere verschrieben.

Getrocknete, kandierte und mit Schokolade umhüllte Aroniafrüchte, Aronialikör, Aronia-Wein, Aroniasirup, Aroniasenf, ja sogar Spreewälder Gurken und Robinienhonig mit Aronia – im Online-Shop der Gubener Firma Girka sind so viele Apfelbeeren-Kreationen zu finden, dass Liebhaber der violett-schwarzen Frucht aus dem Vollen schöpfen können. Und die Macher von Girka – Ralf Kaiser, Frank Busch und 4 Mitarbeiter – bemühen sich stets darum, neue Aronia-Produkte zu kreieren.

ren und zu verfeinern. Derzeit wird zum Beispiel fleißig an der Kreation herzhafter Aronia-Leckereien gearbeitet.

Seit fast 10 Jahren währt diese Aronia-Verrücktheit nun schon. Begonnen hat alles mit einer Fernsehsendung. Ralf Kaisers damaliger Geschäftspartner sah 2001 zufällig eine Folge der WDR-Sendung „Hobbythek“ mit Jean Pütz.

Dieser berichtete aus Polen von diversen Aroniaplantagen und informierte über die Inhaltsstoffe der Beere sowie ihren Stellenwert für Gesundheit und Wohlbefinden. Pütz beendete seine Sendung mit dem Hinweis, dass es Aroniaprodukte in Deutschland leider noch nicht zu kaufen gäbe.



Ralf Kaiser (li.) und Frank Busch sind die Köpfe des „Aroniateams“. Bei ihnen dreht sich alles um die Apfelbeere. Sogar Aronia-Senf (Foto oben) gehört mittlerweile zum Sortiment.



Das war der Startschuss für Ralf Kaiser und seinen Kompanon: Girka wurde mit seiner Gründung im Jahr 2002 zur ersten Firma, die Aroniaprodukte im großen Stil deutschlandweit anbot. Anfangs war bei potentiellen Kunden – darunter auch Ärzte und Naturtherapeuten – regelrechte Aufklärungsarbeit über die Aroniabeere und ihre Wirkung zu leisten.

Doch diese Pionierarbeit hat sich gelohnt: Inzwischen haben Girka und die Apfelbeere ihre Fangemeinde um ein Vielfaches gemehrt. Und auch von Produzenten zu Produzent stimmt die Chemie: Die Kelterei Walther, die selbst Aronia-Nektar und Aronia-Direktsaft abfüllt, bietet in ihrem Online-Shop unter der Rubrik „Aroniafreunde“ auch einige Produkte des Gubener Unternehmens an. Girka selbst arbeitet nach personellen Veränderungen derzeit an einer Wandlung zum „aroniateam.de“.

Ab 2012 wird das gesamte Sortiment – zu dem übrigens auch „aroniafremde“ Produkte wie Gojibeeren, wertvolle Speiseöle und diverse Tees gehören – unter diesem Begriff firmieren.

Weitere Infos unter: <http://www.apfelbeere.de>

Privatunterkünfte weltweit

Hamburg, Madrid, London, New York – egal, wo die nächste Reise hingehet – ein Bett für die Nacht ist immer gefragt. Wer günstig übernachten möchte und Land und Leute richtig gut kennenlernen will, kann über das Online-Portal Airbnb Privatunterkünfte auf der ganzen Welt finden und buchen. Die Anbieter stellen ihre Zimmer und Wohnungen mit einem kurzen Steckbrief vor, der auch Bewertungen von Gästen enthält. Gebucht und bezahlt werden die Unterkünfte direkt bei Airbnb. Alle Übernachtungsmodalitäten werden direkt mit dem privaten Vermieter abgesprochen. Wer sich Gäste aus der ganzen Welt nach Hause holen möchte, kann selbst Zimmer oder Wohnungen bei Airbnb inserieren.



Das Online-Portal gibt's natürlich auch als iPhone-App.

Weitere Infos unter: <http://www.airbnb.com>

Erster Platz für Arnisdorf in der Solar-Bundesliga

Mit der Photovoltaikanlage produziert die Kelterei ganz besonderen Saft – solange die Sonne scheint.

Seit die Photovoltaikanlage auf dem Dach der Kelterei Walther letzten Sommer in Betrieb genommen wurde, hat sie eine

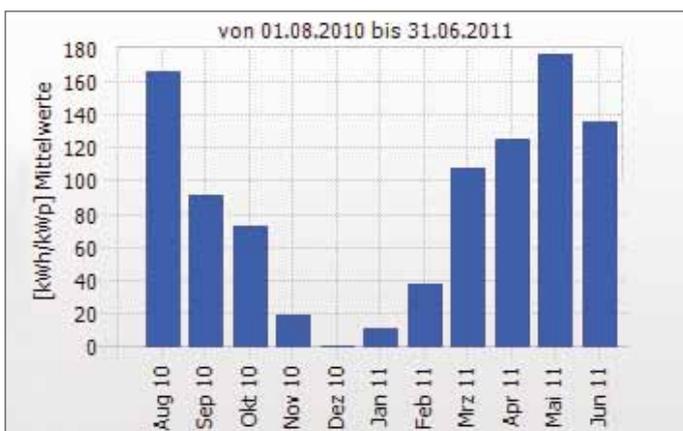
ganze Menge Strom erzeugt. Dies schlägt sich auch im Vergleich mit anderen Städten und Gemeinden nieder. In der Solarbundesliga belegt Arnisdorf in Sachsen momentan den ersten Platz bezogen auf die Solarleistung pro Einwohner. Diese Entwicklung ist sicher nicht zuletzt durch die

Anlage der Kelterei begründet. Der Betrieb deckt mittlerweile 20 Prozent seines Energiebedarfs durch den selbst bereitgestellten Strom. Über die durchschnittlich erzeugte Elektrizität im Monat, die Gesamtmenge an geliefertem Strom und dadurch eingespartes CO₂ kann man sich auf dem In-

ternetportal www.walthers.de/saftspender informieren.

Seit August letzten Jahres läuft die Solaranlage kontinuierlich und hat bis Ende Juni 31.410,61 kWh an Energie geliefert. Mit dieser Menge könnte man fast zehn 4-Personen-Haushalte ein Jahr lang mit Strom

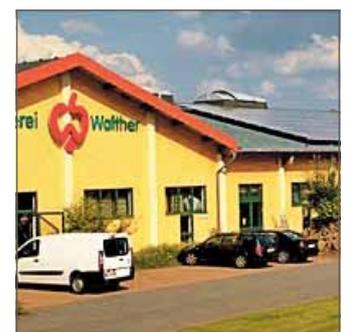
versorgen. Es wurden dabei bisher 22 Tonnen CO₂ vermieden. Die wären entstanden, wäre dieselbe Energie über eine Verbrennungsanlage erzeugt worden. Mit der so vermiedenen Schadstoffmasse hätte man einen großen LKW mitsamt Anhänger füllen können.



Ein knappes Jahr in Betrieb: Wie viel Energie Walthers Solaranlage erzeugt hat, kann online nachgelesen werden.

Platz	Pkte	Ort	Einwohner	Wärme qm/ Einwohner	Strom Watt/ Einwohner	Platz Bund
1	91	Arnisdorf	4.707	0,179	85,1	677
2	90	Freiberg	42.364	0,049	158,2	684
3	61	Bernsdorf	6.314	0,020	121,3	854
4	51	Oederan	7.632	0,277	10,7	922
5	43	Altenberg	8.839	0,159	19,9	993
6	40	Großharthau	3.179	0,006	92,9	1011
7	38	Mildenau	3.709	0,238	4,9	1034
8	22	Meerane	16.752	0,000	65,7	1184
9	22	Chemnitz	241.493	0,048	18,4	1187
10	14	Dresden	511.138	0,034	10,3	1310
11	9	Käbschütztal	2.962	0,088	0,0	1388
12	8	Hernsdorf Osterzgebirge	982	0,024	4,9	1405
13	6	Leipzig	510.512	0,027	1,6	1457
14	6	Großschirma	6.044	0,000	16,5	1460
15	5	Radeberg	18.383	0,000	15,5	1464
16	2	Schleife	2.740	0,000	6,7	1536
17	2	Bannewitz	10.703	0,006	1,0	1549
18	0	Schmiedeberg	4.679	0,000	1,1	1610
19	0	Oschatz	15.662	0,000	0,0	1663

Ein Platz an der Sonne: Arnisdorf führt derzeit die Landeswertung Sachsens in der Solarbundesliga an (Stand 28. Juni 2011).



Inzwischen gehört die Solaranlage auf dem Dach zum typischen Erscheinungsbild der Kelterei.

Weitere Infos unter: <http://www.walthers.de/saftspender>

Großer Genuss in kleinen Streifen

Die Gewinner der Saftschmecker-Aktion der Kelterei Walther stehen fest.

Anfang des Jahres wurden kostenlos fünf Saftboxen jeder Sorte an probierwillige Saftfreunde geschickt. Bedingung war, dass die flüssigen Köstlichkeiten nicht einfach heimlich, still und leise probiert werden. Stattdessen sollten kleine Youtube-Videos entstehen, die die Verkostung zeigen. Prämiert wurden in fünf Kategorien Ideen, Darsteller und Umsetzung der Filme.

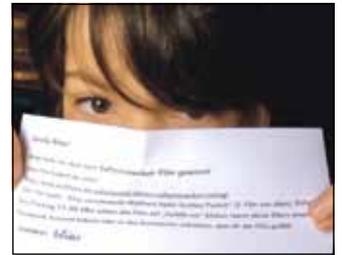
Internetabstimmung

Täglich trafen dazu neue amüsante Videos ein. Eine Jury aus filmerfahrenen Saftschmeckern traf eine Vorauswahl, die zur finalen Abstimmung ins Internet gestellt wurde. Hier konnten Saftfans bis 20.03.11. dann ihren Favoriten wählen. Für die ersten drei Platzierungen gab es einen goldenen, silbernen und bronzenen Saft-Zapfhahn in Verbindung mit einem Jahres- Halbjahres- und Vierteljahresabo Saft plus Saftständer. Besonderer Abräumer der Aktion war der Western von Julie, Robert und Robert, ein richtiger Kurzfilm. Aber auch Jasmin und ihr Klaus der Kloß,

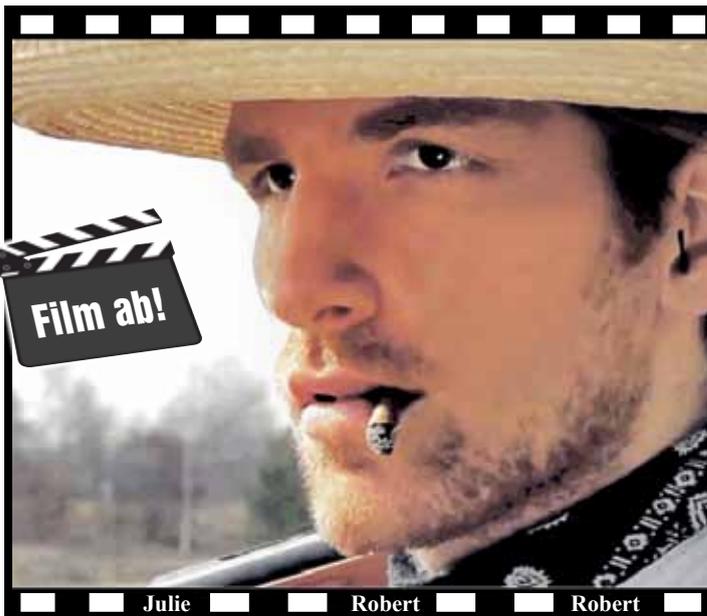


Sven

Hugo aus Anetts WG



Elias aus Dresden machte mit Flugblättern unter seinen Mitschülern auf die Aktion aufmerksam.



Julie

Robert

Robert

der besonders auf Heidelbeerektar steht und im Sommer gern darin badet, überzeugte die Saft-Community. Der kleine Elias, der mit dem Stop-Motion-Video seiner Legofiguren mit zu den Gewinnern zählt, machte sich besondere Mühe und verteilte unter seinen Mitschülern Flugblätter, damit sie für ihn abstimmen. Alle anderen Gewinner wie Sven, der Apfel-Tafelwein-Verkoster, oder Anett und ihre illustre WG sind auf der Homepage von Walther's verlinkt. Die gesammelten Clips der Saftschmecker-Aktion können weiterhin auf dem Saftkanal der Kelterei bei Youtube bestaunt werden.

Weitere Infos unter:
<http://www.walther's.de/saftschmecker>

Die Gewinner

Beste Saftschmeckeridee:	Bester Hauptsaftschmecker:	Bester Nebensaftschmecker:	Bestes Saftschmeckerszenenbild:	Bester Saftschmeckerfilm:
① Julie, Robert und Robert	① Julie, Robert und Robert	① Anett mit WG	① Julie, Robert und Robert	① Julie, Robert und Robert
② Elias	② Sven	② Safttesterabteilung	② Jasmin	② Anett mit WG
③ Jasmin	③ Sven	③ Monika und Achim	③ Sven	③ Sven

Postkarten

Die große Resonanz auf die letzte Saftpresse war wieder überwältigend. Hunderte Postkarten und E-Mails mit dem richtigen Lösungswort erreichten die Kelterei auf elektronischem oder postalischem Wege. Immer wieder erstaunlich ist dabei die Kreativität vieler Teilnehmer, die ihre Einsendungen mit selbst gezeichneten Bildern und vielerlei Basteleien ausstatten. So ist, abseits von der Verlosung, jede Karte eine Bereicherung und ein ganz besonderes Unikat.



Tafelgeschirrtel	Wundmal	Comicfigur (... und Struppi)	Auslegung, Deutung, Version	Gesangsstil beim Jazz (engl.)	Ausruf des Schmerzes	Kfz-Z. Türkei	Zierpflanze	Klettervogel	Insel-europäer	Abk.: Bildschirmschirm-arbeitsplatz	fest, unbeugsam	Abk.: röm.-katholisch
							vor-rangig				5	
Halbton über a			indian. Pfeilgift					Milchprodukt		Spielkartenfarbe		
					unbekanntes Flugobjekt (Abk.)	wohlschmeckend				11	schlank, geschmeidig	Wagons verschoben
frühere span. Kriegsflotte		Abk.: Sekunde	Hast, überstürztes Drängen				Kautschukmilch		Wort des Ein-wandes		9	
				Behälter für Paste		Vater und Mutter					3	Zeichen für Radium Schwertlilie
Handbewegung	gewöhnlicher Wochentag		Wunschbild, idealisierte Person			einstudieren, üben	dänische Nordseeinsel	unterer Gesichtsteil				
				großer Raum	Eröffnungsmusik (Ballett)				Widerhall		Teil des Mundes	10
Schandfleck	Nadelbaum	vorher, früher				Stachel-tier		scharfe Gewürz-soße				
Windschattenseite			Großvater		Seejungfer			häufig		persönl. Fürwort, 3. Person Plural		
Bundesland Österreichs					Abk. für einen Bibelteil		Zeichen für Tantal				1	engl.: Meer Polizei-rat (Abk.)
fort, weg		Wandelstern					Wald-, Sumpfpflanze	Zitterpappel				
Werkzeug, Instrument						Straßen-transportmittel						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Der Knobelspaß

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie tolle Preise! Senden Sie das Lösungswort mit Ihren vollständigen Adressdaten bis zum Einsendeschluss, dem 27. August 2011, an die Kelterei Walther, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf oder per E-Mail mit dem Betreff „Rätsel“ an die Adresse saftpresse@walther's.de. Unter den richtigen Einsendungen werden verlost:

- 3 x 1 Jahresabo der 3-l-Saftboxen (jeden Monat gibt's eine neue Sorte per Post)

Die Gewinner werden schriftlich informiert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Beim Lösungswort des letzten Rätsels, „Saftschmecker“, lagen viele richtig. Die glücklichen Gewinner sind:

- Uta Weller aus Baunach
- Gabriela Zub aus Dresden
- Hubertus Böhm aus Moritzburg

IMPRESSUM

Herausgeber: Kelterei Walther, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf

Redaktion: Kirstin Walther (verantw.), Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf

Fotos: Walther; Haas; Bechler; fotolia.com; EYESITE, Jakob Kamender, Kurhan, fredredhat, K.-U. Häbler, ChristArt, lognetic, Narayan Lazi; istockphoto.com; ricardoazoury

Produktion: Haas Werbeagentur, Schützenplatz 14, 01067 Dresden, Tony Wachtel

Druck: Dresdner Verlagshaus Druck GmbH, Meinholdstr. 2, 01129 Dresden

Vom Suchen und Finden des Glücks

Abertausende von Ratgebern und Untersuchungen nähern sich seit jeher der Frage an: „Was ist Glück und wie kann man es erlangen?“

Wäre die Sache mit dem Glück geklärt, bräuchte es heutzutage niemanden mehr, der sich zu diesem Thema Gedanken macht. Doch der Wandel der Zeiten bringt immer wieder neue Herausforderungen mit sich und so stellt sich die Glücksfrage immer wieder aufs Neue.

Zwei Autoren widmen sich dem Thema auf unterschiedliche Weise: In François Lelords Roman „Hectors Reise – oder die Suche nach dem Glück“ begibt sich sein Protagonist Hector, ein Psychiater, auf die weltweite Suche nach dem, was uns Menschen glücklich macht. Er trifft dabei Personen wie Djamila, ein Mädchen, das bald sterben wird, einen alten Mönch oder Edouard, einen Banker, der nach seiner dritten Million anfängt, umsonst zu arbeiten. Durch diese Personen lernt Hector wichtige Lektionen, zum Beispiel, dass es ein „Glück ist, wenn man eine Beschäftigung hat, die man liebt“ und dass „Glück ist, wenn man spürt, dass man den anderen nützlich ist“.

Wolff Horbach beschreibt in seinem Buch „77 Wege zum Glück“ eben diese. Der Ratgeber umfasst neben vielerlei Überlegungen auch ganz praktische Tipps, denn Glück liegt nicht in der Theorie. Es ist auch mit keiner Methode der Welt dauerhaft verfügbar. Wir müssen lernen, Strategien zu erarbeiten, um das sprichwörtliche Glück im Unglück zu sehen. Ebenfalls sollten wir ver-



ganges Übel überwinden und vergeben können. Wichtige Eigenschaften werden vom Autor genannt, die uns glücklicher machen. Dazu zählen Dankbarkeit, Ehrlichkeit und Neugierde. Positives Denken ist ebenfalls entscheidend für die Suche nach dem Glück, ebenso Freude und unsere Intuition.

Der Körper wird als „Motor des Glückes“ bezeichnet. Durch regelmäßige Bewegung, guten Schlaf und ausgelebte Lust wird er zum wahren Glücksspende-

Der Genuss, beispielsweise beim Kochen, ist ebenfalls ein

wahrer Glücksfall. Man muss ihn mit allen Sinnen erfassen, darf aber nicht zu verschwenderisch sein. Häufige Wiederholungen führen zu Langeweile und Abstumpfung.

Am glücklichsten wird letztendlich, wer sein Glück aus vielen Quellen speist. Ein Lebenssinn oder Glaube, gelebte Gastfreundschaft, Musik, Sport, Natur und ausgelebte Kreativität können echte Glücksbringer sein.

Weitere Infos finden Sie unter: <http://www.walthers.de/glueck>

Ganz alltägliche Dinge helfen uns, „gute Gefühle zu kultivieren“. Ordnung, ein klarer Verstand und Freundlichkeit können wahre Wunder bewirken.

Wolff Horbach kennt Glückswege

Mit seinem Buch „77 Wege zum Glück“ hat Wolff Horbach (Jahrgang 1950) einen übersichtlichen und anregenden Ratgeber verfasst, der vielfältige Wege zum Glück aufzeigt. In seinem Blog www.77-wege-zum-glueck.de veröffentlicht der diplomierte Ingenieur, der sich seit vielen Jahren der Glücksforschung verschrieben hat, Neuigkeiten zum Thema. Außerdem bietet Wolff Horbach Glücksworkshops und Vorträge für Unternehmen an. Mehr dazu unter www.faktor-g.de.



Nach diesen Mixgetränken bekommen Sie keinen Kater

Wer Cocktails mag, aber auf deren Nebenwirkungen gern verzichtet, wird Mocktails lieben.

Wer mit dem Begriff „Mocktails“ nichts anzufangen weiß, dem sei an dieser Stelle kurz und unkompliziert geholfen: Das Wort „Mocktail“ ist eine nicht ganz so ernst gemeinte Wortschöpfung aus dem angloamerikanischen Sprachraum. Man bezeichnet sie als sogenanntes Kofferwort: ein solches besteht aus mindestens zwei Wörtern unterschiedlicher Bedeutung, die zu einem neuen Begriff zusammengesetzt werden. „Mocktail“ setzt sich aus dem englischen „to mock“, was soviel heißt wie „imitieren“ oder „etwas vorgeben“, und „Cocktail“ (alkoholisches Mischgetränk) zusammen. Getränke dieser Art ah-



Ein Mocktail wie der Hurricane kommt ganz ohne Alkohol aus. Da bleibt der schwere Kopf nach dem Genuss garantiert aus.

men einen originalen alkoholhaltigen Cocktail nach. Dazu werden die normalerweise enthaltenen Spirituosen einfach weggelassen. Um dennoch dem Geschmack des eigentlichen Drinks so nahe wie möglich zu kommen, gibt es zahlreiche Sirups, die den Geschmack bekannter Liköre nachahmen.

Der Likör-Ersatz ist zumeist viel süßer als das Original, weshalb Vorsicht bei der Dosierung geboten ist. Oftmals erfordert das Geschmacksimitat aber noch weitere Zusätze wie Soda, Ginger Ale, Zitronensaft und ähnliches, um die nicht-alkoholische Kopie perfekt zu machen.

Rein optisch sind Mocktails in der Regel nicht von den Ursprungsdrinks zu unterscheiden. Die Namensgebung der „falschen“ Cocktails greift nicht selten den Namen des ursprünglichen Getränks in einem meist verharmlosenden Sinne auf. „Virgin Colada“, „Virgin Mary“ und „Safer Sex on the Beach“ sind einige Beispiele für den alkoholfreien Genuss.

Rezept-Tipp: Hurricane

- 6 cl Orangensaft
- 6 cl Cranberrysaft
- 3 cl Grapefruitsaft
- 3 cl Apfelsaft
- Crushed Ice
- Orangenscheibe

Alle Zutaten im Shaker gut miteinander mischen, ein ansprechendes Glas mit Eis und Mocktail auffüllen, dekorieren. Fertig!

Weitere Infos unter: <http://www.walthers.de/mocktail>



Nachhaltige Kern-Energie

Wem Naschwerk zu süß und fettig ist und wer trotzdem auf Knabberereien nicht verzichten möchte, der sollte mal auf die Website www.kern-energie.com gehen. Hier gibt es Nüsse, Kerne und Früchte in ihrer natürlichen Vielfalt.

Der Clou an der Seite ist, dass man sich nicht an vorgegebene Nussmischungen halten muss, sondern seine ganz eigenen Knabberkreationen zusammenstellen kann. Wer also auf individuelle und gesunde Snacks schwört, kann sich dort mal umschauen.



Individuelle Knabberereien online bestellen.

Weitere Infos unter: <http://www.kern-energie.com>

Saft am Stiel

Mit leckeren Walthers-Säften kann man sich sein eigenes Stieleis kreieren. Dazu gibt es den praktischen Eisbereiter, erhältlich in Walthers Saftladen in Arnsdorf und im Online-Shop über die Keltereihomepage. Die Handhabung ist dabei denkbar einfach: Saftbox auf, Saft hinein, den Deckel mit Stiel drauf und ab damit ins Kühlfach. Einen Tag später kann man sich dem gesunden Walthers-Eisvergnügen hingeben.



Weitere Infos unter: <http://www.walthers.de/safteis>

Wandern auf malerischen Wegen



Von Wehlen-Pötzscha aus schweift der Blick über die Elbe auf die idyllische Stadt Wehlen, die beim letzten Mal der Zielort war.

Durch das Elbsandsteingebirge verläuft eine Route, die schon die Maler des 19. Jahrhunderts beeindruckte.

Der 112 km lange Malerweg lädt zu ausgedehnten Wanderungen auf den Spuren romantischer Maler des 19. Jahrhunderts wie Caspar David Friedrich oder Carl Gustav Carus ein. In der letzten Ausgabe der Saftpresse folgten wir der Route von Pirna nach Stadt Wehlen durch den Uttewalder Grund. Wie auf dieser Strecke durchstreift man auf allen Etappen des Malerweges eine herrlich urwüchsige und inspirierende Landschaft und bewegt sich über enge Stege vorbei an tiefen Schluchten und rauen Felsen. Die Landschaft wechselt im Minutentakt von heimeligen Wäldern zu wunderbar weitläufigen Ausblicken auf bizarre Felsformationen.

Da die mehr als 100 Kilometer der Wanderroute kaum in einer Tour zu bewältigen sind, empfiehlt es sich, den Weg in einzelne Etappen aufzuteilen. So wird die Freude am Wandern und den großartigen Eindrücken nicht von zu großer körperlicher Anstrengung überschattet. Zeit für die Sehenswürdigkeiten am Wegesrand bleibt somit auch genügend.

Königsnase und Rauenstein

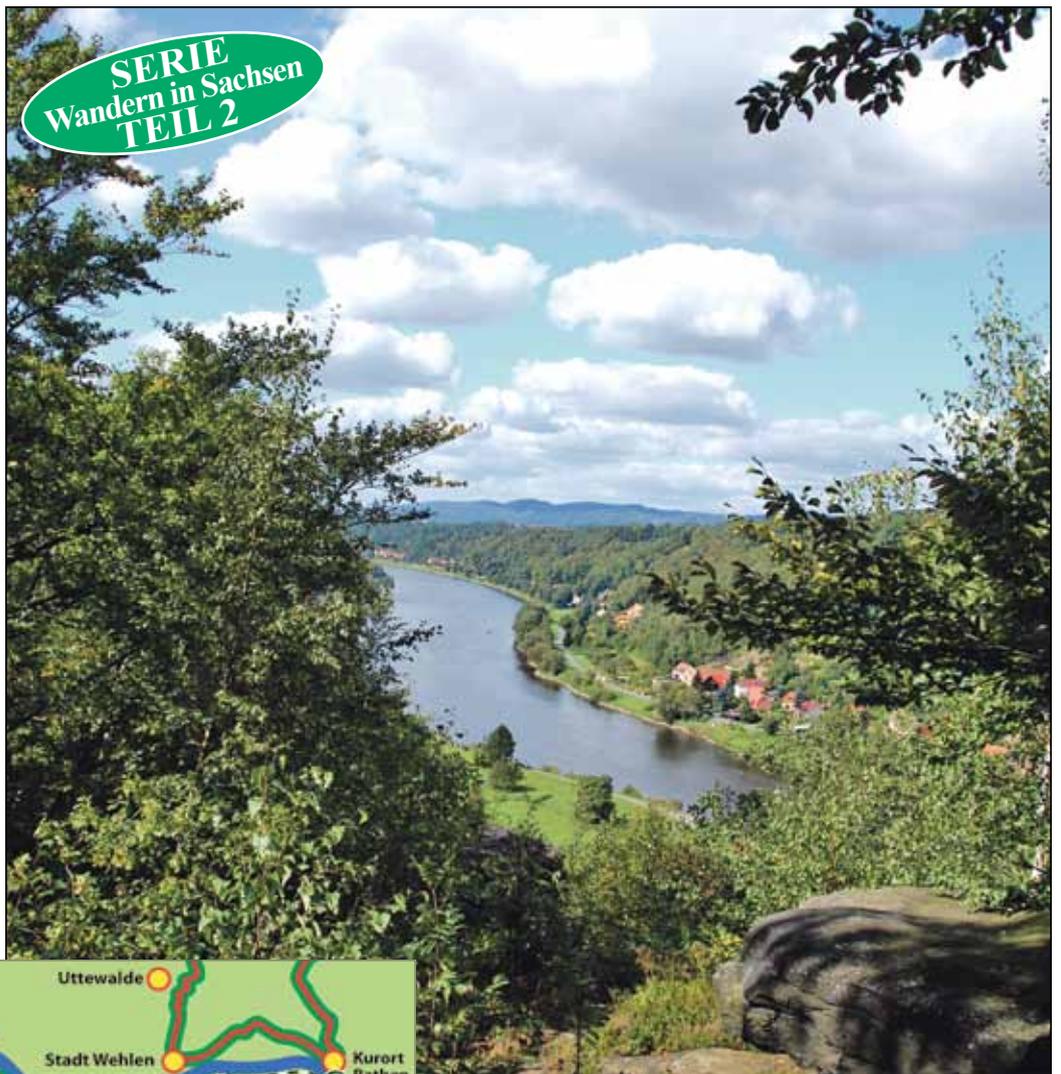
Diesmal führt uns der Weg von Weißig bis nach Pirna. Wer mit der S-Bahn anreist, startet die Tour in Oberrathen und läuft von hier aus nach Weißig, zum eigentlichen Startpunkt der Route. Alternativ ist Weißig auch mit einem Bus erreichbar. Von Weißig aus steigt der Wanderer zum Rauenstein auf. Dieser Tafelberg erhebt sich um 304 m und ist ein

wunderbares Aussichtsplateau, von dem man an schönen Tagen bis nach Dresden schauen kann. Über den Gratweg geht es dann weiter nach Wehlen-Pötzscha und schließlich in den Ortskern von Naundorf. In diesem Dorf liegt das bekannteste kunsthistorische Museum der Sächsischen

Schweiz, das Robert-Sterl-Haus. In diesem wird der künstlerische Nachlass des Spätimpressionisten (1867–1932) aufbewahrt. Von Naundorf aus verläuft der Weg dann an den Hochufeln ehemaliger Steinbrüche vorbei bis zur Königsnase, einem Aussichtspunkt mit herrlichem Blick über

das Elbtal. Nach einer wohlverdienten Rast führt uns der Weg hinunter nach Obervogelgesang. Weiter geht es über den Elberadweg und den Canalettoweg bis in die historische Pirnaer Altstadt.

Weitere Infos finden Sie unter: <http://www.walthers.de/malerweg>

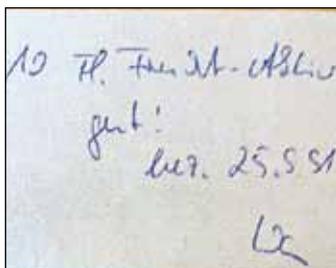


Auf der Königsnase angekommen bietet sich dem Wanderer ein atemberaubender Blick über das Elbtal. Der Aussichtspunkt eignet sich besonders als beschaulicher Rastplatz nach den ersten Anstrengungen des Fußmarsches.

Ungewöhnliche Saft-Reserve entdeckt

Ein Kunde löst bei Walthers einen zwanzig Jahre alten Gutschein ein.

Anno 1991: Da kommt jemand zu Walthers und will zehn Flaschen Frucht-Aktiv-Saft kaufen. Die sind aber gerade nicht auf Lager und so bekommt der Kunde einen Gutschein. Den will er ein, zwei Wochen später einlösen. Doch wie das Leben so spielt, werden man-



Saft bezahlt am 25. September 1991, abgeholt im Sommer 2011 – auch das ist echte Kundentreue.

che Dinge an Orte verlegt, an denen sie partout nicht wiederzufinden sind. Und dann streicht Zeit ins Land, der Gutschein wird vergessen. Doch plötzlich, zwanzig Jahre nach dem Erwerb, findet sich bei einem besonders gründlichen Frühjahrsputz eben dieser Gutschein für zehn Flaschen Walthers Frucht-Aktiv-Saft wieder an. Die Kelterei gibt es immer noch und sie hat sich prächtig entwickelt,

setzt jetzt auf alternative Energie und Internet und ihr Saft kommt größtenteils aus Boxen. Der Gutscheinbesitzer macht sich also auf den Weg und sorgt bei Walthers für eine Riesenüberraschung. Da der Gutschein bezahlt ist und nie befristet wurde, hat der Kunde seinen Saft selbstverständlich erhalten. Ein Eintrag in die Annalen der Firmengeschichte ist ihm natürlich auch sicher.