

SAFT PRESSE



THEMEN DIESER AUSGABE: Walther's weltweiter Freundeskreis – Die Kelterei im Internet | Der Daniel Düsentrieb der Saftfabrik – Jens Walther im Portrait: Seite 5 | Genuss unter freiem Himmel – Der Konzertplatz am Weißen Hirsch: Seite 6 | Rätseln im Supermarkt – Die Nährwertampel: Seite 7

Aronia: Diese Beere macht Sie fit

Am Elbradweg in Coswig-Brockwitz können Sie die „Sächsische Gesundheitsbeere“ testen.

Direkt unterhalb der großen Aronia-Plantage der Coswiger Obstbau GbR steht der Aronia-Infowagen, mit dem die Vorzüge der „Sächsischen Gesundheitsbeere“ noch bekannter gemacht werden. An jedem Wochenende verköstigt Anja Schultze hier Radwanderer und Spaziergänger mit Aroniaprodukten. Viele, die am Aronia-Infowagen eine Pause einlegen, machen erstmals Bekanntschaft mit der Aroniabeere. Während der Aronia-Nektar probiert wird, erfahren die Radler und Wanderer viel Wissenswertes über die Aroniabeere, ihre Herkunft, die Verarbeitung und die Wirkung der Frucht.

Das Aroniaprojekt

Um die Aroniabeere auch über Sachsen hinaus bekannter zu machen, haben sich im Frühjahr dieses Jahres zwei Aroniaerzeuger – die Obstbau GbR Coswig und Stolle-Obst Schirgiswalde – und drei Fruchtsafthersteller – die Kelterei Walther aus Arnsdorf, die Kelterei Kühne aus Pulsnitz und Heides Fruchtsäfte aus Siebenlehn – zusammengefunden und das „Aroniaprojekt“ gegründet. Gemeinsam wollen Sie eine Dachmarke schaffen, um den Bekanntheitsgrad der Aronia zu erhöhen. Zum Projekt hinzugestoßen sind inzwischen auch Dr. Quendt Dresdner Backspezialitäten und das Restaurant bean&beluga – aus der Aroniabeere lässt sich nämlich viel mehr herstellen als „nur“ Saft.



Ein Aronia-Fan mehr: Anja Schultze hat Leopold Bischof aus Reutlingen am Aronia-Infopunkt am Elbradweg in Broschwitz von der erfrischenden Wirkung des Aronia-Saftes überzeugt.

Mehr über die Aronia auf Seite 2

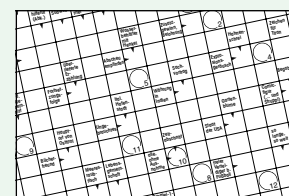
Schnelle Infos



Die Kelterei Walther kommuniziert auf neuen Wegen mit ihren Kunden. Hier erfahren Sie, wie das funktioniert.

Seite 3

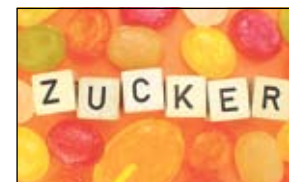
Rätselspaß



Rätseln Sie mit! Das macht Spaß und bietet Ihnen die Chance tolle Preise zu gewinnen.

Seite 6

Ernährungstipps



Gesunde Ernährung ist in aller Munde. Was alles zu einer ausgewogenen Ernährung dazugehört, erfahren Sie hier.

Seite 7

Liebe Leserinnen und Leser,

es freut mich sehr, dass Sie einen Blick in unsere Kundenzeitung „Saftpresse“ werfen.

Mit dieser kleinen Zeitung möchten wir Ihnen einen Blick hinter die Kulissen unserer kleinen Familienkelterei ermöglichen. Dabei soll für Sie Wissenswertes und Neues, aber auch Unterhaltendes und Kurzweiliges im Vordergrund stehen. Gemäß der Tradition unseres Hauses seit 1927, gesunde Obstsäfte herzustellen, liegt der Schwerpunkt der Themen auf Ernährung und Gesundheit sowie Bewegung und Hei-



mat. Aber auch ein Gewinnspiel, Informationen über Produkte und Neuigkeiten aus unserem Hause sollen unsere Kundenzeitung für Sie lesenswert und informativ machen. Schreiben Sie mir doch bitte, wie Ihnen die „Saftpresse“ gefällt und welche Themen Sie noch interessieren würden. Ich freue mich, von Ihnen zu lesen und wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern in der „Saftpresse“.

Herzliche Grüße aus Arnsdorf,
Ihre Kirstin Walther

Herzliche Grüße aus Arnsdorf,
Ihre Kirstin Walther

Erntezeit ist Lohnmostzeit

... und das hat sich längst herumgesprochen.

Der Tauschhandel „Obst gegen Saft“ erfreut sich steigender Beliebtheit. In Sachsen tragen private Gartenfreunde Jahr für Jahr ihre eigens angebauten und geernteten Früchte der Saison zusammen und tauschen diese gegen „flüssiges Obst“ ein.

So ist natürlich auch die Kelterei Walther Anlaufstelle für fleißige Hobbybauern. Direkt in Arnsdorf oder bei den entsprechenden Lohnmostsammelstellen der Kelterei kann die Rohware saisonbedingt feilgeboten werden. Gegen Abgabe reifer und qualitativ einwandfreier Gartenfrüchte sowie einen kleinen zusätzlichen Obolus für die Verarbeitungskosten kann aus dem gesamten Walther-Sorti-

ment ausgewählt werden. Somit können die Lohnmostfreunde unabhängig von der Art der mitgebrachten Obstsorte selbst entscheiden, welche Sorten Frucht-

saft, Nektar oder gar Wein sie als Tauschobjekt mit nach Hause nehmen.

Lesen Sie weiter auf Seite 8



Erntefrisches Obst ist in der Kelterei Walther gern gesehen.

Gesunder Saft mit Familien-Tradition

Seit nunmehr vier Generationen keltert der sächsische Familienbetrieb Walther frische, reife und einwandfreie Früchte zu hochwertigen Säften und Nektaren.

1927 gründete Karl Walther die Arnsdorfer Kelterei. Die heutige Geschäftsführerin Kirstin Walther übernahm den Familienbetrieb 2004 von ihrem Vater Frank.

Bio-Trendsetter

Bereits Mitte der 1990er Jahre wurde die Kelterei von Grund auf modernisiert. Frank Walther investierte Gelder in Millionenhöhe, um die Wettbewerbsfähigkeit des Familienunternehmens zu gewährleisten. Zudem erkannte er den Trend in Richtung Bioqualität und setzte verstärkt auf die Verarbeitung biologisch wertvoller Rohstoffe. Die Kelterei Walther war somit die erste sächsische Kelterei, die eine Bio-Zertifizierung erhielt. Zugunsten von Früchten, die im Garten oder auf Streuobstwiesen reifen, wird bis heute weitgehend auf die Verarbeitung von Plantagenobst verzichtet.

Kirstin Walther fokussierte darüber hinaus die Vermarktung der Produkte. So gründet die plötzliche Erfolgsgeschichte des Unternehmens in der Balance zwischen Tradition und Innovation. Wie schon unter Karl Walther wird bis heute nur der reine gepresste Saft abgefüllt. Diese Besinnung auf die Herstellung naturreiner Obstsäfte und Nektare wird unter Kirstin Walther durch entsprechende Vermarktungsstrategien ergänzt. Bereits 2006 erhielt die Kelterei den Unternehmerpreis „Innovativer Mittel-



Die Firmengründer Karl und Maria Walther legten 1927 den Grundstein für das erfolgreiche Arnsdorfer Familienunternehmen.

stand“ für herausragende Innovationskraft. Nicht zuletzt durch den Absatz der Produkte in der Walther's-Saftbox konnte sich das Unternehmen als Anbieter hochwertiger Säfte im Premiumbereich positionieren.

Verkaufsschlager Saftbox

Das „flüssige Obst“ wird nun überwiegend in 3- oder 5-Liter-Saftboxen angeboten. Das Verpackungssystem Bag-in-Box, das auch bei der Weinabfüllung über-

aus beliebt ist, hat den Vorteil, dass bei der Produktentnahme über den vorinstallierten Safthahn keine Luft an das Produkt gelangt. So bleiben die Walther-Säfte und -Nektare nach dem Öffnen ungekühlt bis zu drei Monate lang haltbar und das ganz ohne qualitative Einbußen. Aber nicht nur der Geschmack und die Qualität der Obstsäfte und Nektare

sowie die Vermarktung des flüssigen Obstes in der Walther's-Saftbox trägt heute wesentlich zur Beliebtheit der Produkte bei, sondern auch die Transparenz, die das Unternehmen durch seine Internetpräsenz bietet. So betreibt Kirstin Walther seit 2006 den „Saftblog“. Hier bietet die Kelterei eine Plattform an, die weit mehr ist als ein herkömmlicher Onlineshop. Durch zahlreiche publizierte Projekte ist das Unternehmen nicht mehr nur regional bekannt, sondern steht mittlerweile auch in



Diese Werbung konnte man früher auch in den Dresdner Kinos bestaunen.

Österreich und in der Schweiz als Synonym für Qualität und Innovation. Darüber hinaus zeigt sich im „Saftblog“ eine starke kommunikative Dynamik. Neben aktuellen Themen zu Gesundheitsfragen und wichtigen Informationen hinsichtlich des Unternehmens und seiner Produkte bietet die Plattform auch den Kunden die Möglichkeit, Meinungen und Beiträge einzubringen.

Walther's im Internet:
<http://www.saftblog.de>

Hier gibt's Walther's Saft

Dresden und Umgebung

In allen Konsum- und Frischmärkten im Obst- und Gemüsebereich, in Jacques' Wein-Depots, in vielen Rewe- und Edekmärkten

Bundesweit

Jacques' Wein-Depots, Naturkostläden, Reformhäuser, Apotheken

Shop-Suche

Im Web-Shop und im Blog der Kelterei kann jeder über eine PLZ-Suche Geschäfte in seiner Nähe finden, in denen Walther's Säfte verkauft werden.

Online-Bestellung

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

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



Wissenswertes über die „Sächsische Gesundheitsbeere“

Das Aroniaprojekt fördert den Bekanntheitsgrad der Aroniabeere. Doch worin besteht eigentlich die Besonderheit der Frucht?

In Sachsen ist die Aroniabeere – auch Apfelbeere oder Schwarze Eberesche genannt – längst keine Unbekannte mehr, befinden sich hier doch große Anbauflächen der Frucht. In Schirgiswalde, dem ältesten Aronia-Anbaugebiet der Region, wird die „Sächsische Gesundheitsbeere“ auf einer Fläche von 17,8 Hektar angebaut. In Coswig-Brockwitz, die am Elbadweg gelegen, beträgt die Anbaufläche sogar über 30 Hektar.

An dieser Stelle steht auch der Aronia-Infowagen, an dem Neugierige an jedem sonnigen Wochenende Aronia-Produkte

bestaunen, kosten und kaufen können.

Ursprünglich kommt die Apfelbeere aus dem östlichen Nordamerika. Im neunzehnten Jahrhundert gelangte die Pflanze nach Russland, wo erste Veredelungsversuche unternommen wurden. In der ehemaligen UdSSR begann schließlich auch die obstbauliche Nutzung der Aronia. In Sachsen wurde die Apfelbeere erstmals 1976 angebaut.

Bis heute wird die Aronia für ihre Reichhaltigkeit an Vitaminen geschätzt. Daneben enthalten die Beeren einen hohen

Anteil an Polyphenolen, denen präventive Eigenschaften gegen verschiedenen Erkrankungen zugeschrieben werden. Den Beinamen „Sächsische Gesundheitsbeere“ trägt die Aronia nicht zuletzt auf Grund ihrer hohen Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten – sie bedarf also in der Regel keiner Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln.

Die Blüte der Aronia beginnt im Mai und dauert etwa zehn Tage an. Aus den weißen Blüten entwickeln sich die Beeren, die bis zur Reife im August eine violett-schwarze Färbung annehmen. Das Fruchtfleisch der Apfelbeere ist tiefrot, der Geschmack changiert zwischen süß und säuerlich-herb. Geerntet wird die Beere ab Ende August. Verarbeitet wird sie beispielsweise zu Konfitüren, Dörrobst und sogar Senf.

Das neu gegründete Aroniaprojekt will alle in der Region erzeugten Aronia-Produkte in

Zukunft unter einer Dachmarke präsentieren und damit die „Sächsische Gesundheitsbeere“ auch all jenen bekannt machen, die bisher noch kaum etwas über die Aronia wissen.

Mit dabei ist auch die Kelterei Walther. Hier entsteht aus den Apfelbeeren naheliegenderwei-

se Saft – z. B. der Bio-Aronia-Direktsaft, der wie die Aroniabeere selbst reich an gesunden Polyphenolen ist und keine Zusätze enthält. So können Sie die Aronia quasi pur genießen!

Weitere Infos über Aronia:
<http://www.aronia-projekt.de>



Wer die Aronia-Plantage in Coswig-Brockwitz besucht, kann auch den Ausblick auf die schöne Umgebung genießen.

Walther's weltweiter Freundeskreis

Kirstin Walther kommuniziert auf neuen Wegen mit ihren Kunden.

Viele haben schon von Blogs und Twitter gehört, für andere sind das „böhmische Dörfer“. Kirstin Walther, Geschäftsführerin der Kelterei Walther, kennt diese Dörfer in- und auswendig. Mit dem „Saftblog“ und als twitternde „SaftTante“ hat sie in den letzten Jahren für Furore gesorgt und sich einen treuen Kundenstamm aufgebaut.

„Früher stand mein Urgroßvater auf dem Hof und unterhielt sich mit seinen Kunden“, denkt Kirstin Walther zurück. Der zweite „Firmenhof“ ist jetzt das Internet-Tagebuch Saftblog. Hier stellt Sie Ideen und Neuentwicklungen, aber auch Probleme der Kelterei zur öffentlichen Diskussion. „Man muss natürlich Lust haben, mit Kunden zu kommunizieren“, gibt Kirstin Walther zu. Denn nicht alle Kommentare sind positiver Natur. Aber: „Wer sich beschwert, hat Interesse“ – sonst würde er sicher einfach die Saftsorte wechseln.

Grenzenlos Saft

Einen gewaltig großen Firmenhof hat sich Kirstin Walther inzwischen auf diese Weise im Internet geschaffen. Egal ob aus Hamburg oder aus Stuttgart –



Kirstin Walther liebt die Kommunikation über Twitter, Blogs und co.

Safttrinker aus nah und fern tauschen sich über Lieblingsrezepte aus oder vermelden einfach, dass die Kinder schon wieder die letzte Saftbestellung ausgetrunken haben. Und Kirstin Walther plaudert immer fleißig mit. „Die Leute ha-

ben das Gefühl, sie kennen mich persönlich.“

Solch eine Kundenbindung ist der Traum vieler Marketing-Strategen großer Unternehmen – und so erhält die Mittelständlerin inzwischen auch so manche Anfrage, an Expertenrunden über Marketing im Internet teilzunehmen und über ihre Erfahrungen zu berichten.

Mächtig viel Gezwitscher

Das tut sie selbstverständlich gern – aber nicht ohne währenddessen via Handy ihre Erlebnisse zu twittern. Mehr als 1400 Personen haben über diesen Dienst Kurzmitteilungen der „SaftTante“ abonniert und es werden täglich mehr. Denn unterhaltsam schreiben kann die Unternehmerin zwei-

fellos. Und dabei dreht sich längst nicht alles ums Geschäft. Neben aktuellen Veranstaltungstipps und Musikempfehlungen erfahren die Abonnenten auch viel über das „normale“ Leben der Safttante.

Diese ehrliche Offenheit kommt im Internet genau so gut an, wie auf dem Firmenhof. Und sogar zum Rundgang durch die Kelterei lädt Kirstin Walther ihre Freunde aus aller Welt ein – natürlich per Video auf dem hauseigenen Fernsehsender „Saftkanal“. Dort werden interessante Arbeitsabläufe wie z. B. die Funktion der Flaschenabfüllmaschine gezeigt und erklärt.

Schauen Sie doch einmal auf Walther's TV-Kanal vorbei:
<http://www.saftkanal.de>



Im besten Fall tragen die Kommentatoren interessante Nachrichten an Freunde weiter. Diesen Domino-Effekt nennt man „virales Marketing“.

So funktioniert die schnelle Diskussion

Bloggen – blogging – das/der Blog

Ein Blog (auch Weblog, Wortkreuzung aus engl. World Wide Web und Log für Logbuch) ist ein auf einer Website geführtes und damit – meist öffentlich – einsehbares Tagebuch. Häufig ist ein Blog „endlos“, d. h. eine lange, abwärts chronolo-

gisch sortierte Liste von Einträgen. Der Herausgeber (Blogger) steht, anders als etwa bei Zeitungen, als Autor über dem Inhalt, und häufig sind die Beiträge in der Ich-Perspektive geschrieben. Das Blog ist ein Medium zur Darstellung von Aspekten des Lebens und von Meinungen zu spezifischen Themen. Meist sind auch Kommentare oder Diskussionen der Leser zu einem Artikel zulässig. Damit kann das Blog sowohl dem Austausch von Informationen, Gedanken und Erfahrungen als auch der Kommunikation dienen. Die Tätigkeit des Schreibens in einem Blog wird als Bloggen bezeichnet.

Das Blog der Kelterei Walther:
<http://www.saftblog.de>



Typischer Aufbau eines Blogs:
Der Walther Saftblog.

Zwitschern – Twittern – Twitter/Tweet

Twitter ist ein soziales Netzwerk und ein auf einer Website oder mobil per Mobiltelefon geführtes, meist öffentlich einsehbares Tagebuch im Internet – häufig auch Mikro-Blog genannt. Benutzer können eigene Textnachrichten mit maximal 140



Twittern auf dem Mobiltelefon:
Immer und überall möglich.

Zeichen eingeben und versenden. Die Beiträge auf Twitter werden als „Tweets“ (englisch to tweet = zwitschern) bezeichnet. Das soziale Netzwerk beruht darauf, dass man die Nachrichten anderer Benutzer abonnieren kann. Die Beiträge der Personen, denen man folgt, werden abwärts chronologisch dargestellt. Der Absender kann entscheiden, ob er seine Nachrichten allen zur Verfügung stellen oder den Zugang auf eine Freundesgruppe beschränken will. Das Mikro-Blog bildet ein Echtzeit-Medium zur Darstellung von Aspekten des eigenen Lebens und von Meinungen zu spezifischen Themen.

Hier finden Sie die Safttante:
<http://www.safttante.de>

Kommentare im Internet



Was ihr da seht, ist meine geile Saft-Bar.

Ich bin ja voll der Saft-Fan. Und deshalb gibt es hier heute mal eine ganz massive Werbung.

Andreas S. aus Bad Soden

Guten Tag,

wir sind im sächsischen Glauchau beheimatet. Bei einem örtlichen Supermarkt der Fa. Simmel AG (Sortiment zum großen Teil wie Edeka) entdeckten wir die für uns völlig neuen Saftboxen. Nach anfänglicher Skepsis wegen der Konservierungsstoffe nahmen wir einen 3l-Pack mit nach Hause und waren BEGEISTERT. Da wir uns ausschließlich von Säften und Wasser sowie Tee ernähren (keine Angst, wir essen auch was ;-)) haben wir schon viele Anbieter ausprobiert. Besonders die regionalen Produzenten wollen wir gern unterstützen.

Sven H. aus Glauchau



Vergangen Freitag war ich im Saftladen vom Saftblog und bestellte ... genau: Saft! Heute morgen ruft ein freundlicher Nachbar Manuela zu: „Nicht weglaufen, ich hab noch was für Sie!“

Er verschwindet kurz, um dann mit einem Paket zurückzukehren. Er habe es gestern für uns entgegengenommen.

Manuela verweist locker an den eigentlichen Empfänger: Mich! Ziemlich verdutzt, aber etwas weniger locker schnappe ich mir die etwa 20 Kilogramm, murmle etwas in meinen keinen Bart, verschwinde im Haus und hieve das geballte Paket auf den Tisch.

Frank H. aus Schwabenheim an der Selz



Diskussion um Relikte der Vergangenheit

In einem Blog-Eintrag fragt Kirstin Walther ihre Leser und Kunden, ob sie sogenannte „Saftrelikte“ aus dem Sortiment nehmen soll. Die Diskussion dazu läuft auf Hochtouren.

Die Kelterei Walther hat drei Saftsorten im Sortiment, die eigentlich nicht mehr zur heutigen Walther-Philosophie passen. Die „Saftrelikte“ stammen aus der Nachwendzeit. Neu war damals, dass die Säfte aus Grundstoffen, denen nur noch Wasser hinzugefügt werden musste, hergestellt wurden (und werden).

Die drei sind von gestern

Drei solcher Säfte hat die Kelterei Walther noch im Sortiment: den ACE-Vitamintrunk, den Apfel-Sauerkirsch-Nektar und ein Frucht-Aktiv-Sportgetränk. Kirstin Walther bekennt in ihrem Blog zwar, dass die Sorten durchaus schmecken und genügend Abnehmer finden, doch die Sorten beinhalten viele Zusatzstoffe, auf die die Kelterei Walther eigentlich lieber verzichtet.

Und so stellt Kirstin Walther im „Saftblog“ zur Debatte, ob die Sorten nicht ganz abgeschafft werden sollten. Die Alternative dazu wäre, die Rezepturen zu verbessern – zum Beispiel den Süßstoff durch Apfelsüße zu ersetzen. Diese Entscheidung will die Kelterei-Chefin nicht alleine treffen und so hat sie in ihrem Blog angekündigt, den ersten 20 Kommentatoren ihres Blogbeitrags die drei Sorten Saft kostenlos zur Verkostung und Bewertung zuzusenden. Mit Hilfe der



Sollen diese Saftsorten abgeschafft werden? Auf dem Saftblog wird kontrovers diskutiert.

Kundenmeinungen soll dann eine Entscheidung getroffen werden. Gesagt, getan. Die zwanzig versprochenen Testpakete wurden schnell auf die Reise geschickt und prompt kamen die ersten Reaktionen.

Eine 4-köpfige Familie zieht ei-

ne recht positive Bilanz: „Der Apfel-Sauerkirsch-Nektar hat einen sehr schönen süßen Geschmack. Durch die Kombination Apfel/Sauerkirsch kommt keine Langeweile auf und der Geschmack überrascht mit jedem Schluck.“ Bemängelt wird nur eines: „Der

Fruchtsaftgehalt ist nicht unbedingt sehr hoch, es schmeckt etwas nach Zusatzstoffen.“

Etwas differenzierter fällt die Meinung eines Ehepaares aus Berlin aus. Zum Apfel-Kirsch-Nektar schreiben sie: „Sehr, sehr süß. Es gibt sehr viele ähnliche Apfel-Kirsch-Produkte auf dem Markt. Daher lieber raus aus dem Sortiment.“ Den ACE-Vitamintrunk empfiehlt das Paar dagegen: „Durch die zitronige Note im Abgang sehr lecker.“ Beim Frucht-Aktiv-Sportgetränk glaubt das Paar, dass dieses Getränk eher nicht zum Walther-Sortiment passt.

Ein anderer Tester senkt den Daumen bei allen Produkten: „Ich finde, dass alle drei Produkte nicht zum Walther-Saftboxen-Image passen. Mit dem Na-

men Walther verbinde ich hohe Qualität, regionale Produkte, Innovation und ansonsten Natürlichkeit und Authentizität. Dazu zählen hochwertige Inhaltsstoffe, irgendwie passen da „Grundstoffe“ und Süßstoffe nicht so dazu. Wobei: Apfel-Kirsche aus sächsischem Obst, das hätte was. Vielleicht lassen sich die Säfte verwaltherisieren?“

Entscheiden Sie mit!

Spannend findet auch Kirstin Walther die Reaktionen ihrer Kunden. Wie es mit den „Saftrelikten“ weitergeht, ist aber noch ungewiss. Im Saftblog sind jederzeit weitere Meinungen und Ratschläge willkommen!

Diskutieren Sie einfach mit:
<http://www.walthers.de/saftrelikte>

So viel Saft steckt wirklich im Saft

Saft ist nicht gleich Saft. Je nach Anteil an Fruchtsaft und Fruchtfleisch werden unterschiedliche Bezeichnungen verwendet.

Fruchtsaftgetränke

Fruchtsaftgetränke (FSG) haben einen Fruchtanteil von mindestens 30 % Fruchtsaft bei Kernobst oder Trauben, mindestens 6 % bei Zitrusfrüchten und mindestens 10 % bei anderen Früchten. Die restlichen Zutaten können Zuckerwasser und weitere Lebensmittelzusatzstoffe sein.

Fruchtsaftschorle

Eine Fruchtsaftschorle ist eine Mischung aus Fruchtsaft und Mineralwasser mit einem vergleichbar hohen Fruchtanteil. Bei im Handel erhältlichen

Apfelsaftschorlen kann der der Saft-Gehalt bei 50 % liegen, meist werden aber 60 % Saftanteil und mehr erreicht.

Fruchtnektar

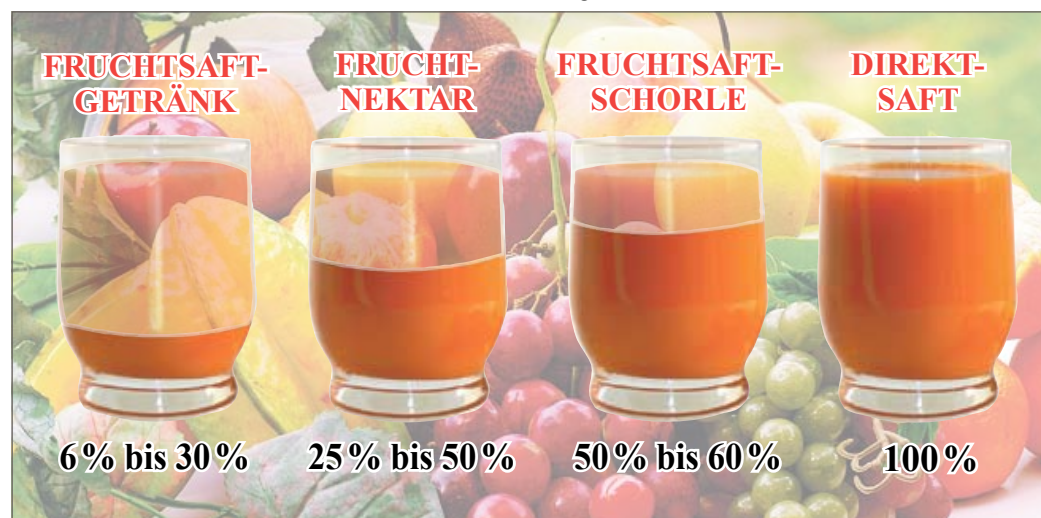
Für Fruchtnektar schreibt die Anlage 5 der FrSaftV – Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche

Erzeugnisse und Fruchtnektar – einen Fruchtsaftgehalt zwischen 25 % und 50 % vor, je nach Obstart. Bei Zitrone und Johannisbeere

re 25 %, bei Kirsche 35 %, bei Aprikose 40 %, bei Apfel, Traube und „Multivitamin“ jeweils 50 %. Der Rest besteht aus Wasser mit oder ohne Zugabe von Kohlendioxid. Ihm darf bis zu 20 Prozent Zucker zugesetzt werden.

Saft oder Direktsaft

Nach der Fruchtsaft-Verordnung (FrSaftV) darf als Saft nur ein Getränk bezeichnet werden, das zu 100 % aus dem Fruchtsaft und Fruchtfleisch der entsprechenden Früchte stammt. Der Fruchtsaft darf im Laufe des Produktionsprozesses eingedickt (in das so genannte Konzentrat) und wieder verdünnt werden, um Lager- und Transportkosten zu sparen. Der nach der Pressung oder Kelterung unveränderte Saft wird neuerdings häufig als sogenannter Direktsaft vermarktet.



Hätten Sie's gewusst? Nur dem Direktsaft werden weder Zucker noch andere Zusatzstoffe zugesetzt.

Der Daniel Düsentrieb der Saftfabrik

**Wasser, Wind, Wellen.
Plötzlich zischt ein Mann
auf einem Board durch die
Gischt, gezogen von einem
windgetriebenen Schirm
in der Form eines riesigen
Lenkdrachens.**

Atemberaubende Geschwindigkeiten erreicht das Gespann bei dieser wilden Jagt. KITESURFEN nennt sich der relativ junge Extremsport, dem Jens Walther seit knapp 3 Jahren verfallen ist. Egal ob im Urlaub in Ägypten oder auf dem heimatischen Bärwalder See – ihn zieht es förmlich auf's Wasser. Der Ehrgeiz, Natur und Technik miteinander in Einklang zu bringen, gehört zu den Grundvoraussetzungen, um Kiteboard und Schirm zu beherrschen.



Jens Walther in seinem Element: Als Kitesurfer macht er die Gewässer vom Roten Meer bis zum Bärwalder See unsicher.

Zwei Welten

Dieser Ehrgeiz prägt auch die zweite Welt des Jens Walther.

Als Produktionsleiter der Kelterei Walther versucht er ebenfalls,

Natur und Technik miteinander in Einklang zu bringen – egal ob er die Qualität des Saftes in den riesigen Vorratsbehältern der Kelterei überwacht oder ob er an der Abfüll-Maschine tüftelt. Diese Tüftelei hat ihm übrigens schon den Spitznamen „Daniel Düsentrieb“ eingebracht.

Wo auch immer er Raum für Verbesserungen im Produktionsprozess sieht, wird herumprobiert. Und dass dies äußerst fruchtbare Ergebnisse hervorbringt, hat der gelernte Fruchtsafttechniker schon häufig bewiesen.

Erfindung mit Patent

Das absolute Highlight ist eine selbst erdachte Vorrichtung im Produktionsprozess der Kelterei, mit der die Säfte nach der Abfüllung in kürzester Zeit abgekühlt werden. Diese Kühlstrecke verbessert den Geschmack des abgefüllten Saftes deutlich und wurde daher schnell von der Kelterei als Patent mit der Nr. 102005053005.2 angemeldet.

Als Produktionsleiter hat Jens Walther aber nicht immer die Zeit, die Maschinen zu verbessern. Er muss mit seinem Fachwissen für einen reibungslosen Firmenbetrieb sorgen. Und dieser steckt immer wieder voller Überraschungen.

So war die Obsternte im vergangenen Jahr derart reichlich, dass die Schlange an der Lohnmotschlange selbst nach 21 Uhr nicht abreißen wollte.

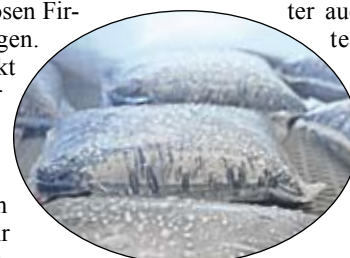
Die daraus resultierenden Nachtschichten und Lagerengpässe verlangten starke Nerven und größtes Organisationstalent. Nur mit größtem Einsatz des gesamten Teams konnte diese einmalige Obstschwemme bewältigt werden.

Aber auch die kleinen „Problemchen“ des täglichen Be-

triebes wollen gelöst werden. So sorgte im November 2007 eine ganz besondere Reklamation erst für Fassungslosigkeit – aber später auch für ein leichtes Schmunzeln.

Durch die monotone Tätigkeit, über eine längere Zeit ausschließlich befüllte Saftbeutel aufs Förderband legen zu müssen, kam ein Mitarbeiter der Kelterei auf eine

ganz besondere Idee (siehe Artikel unten). Dieser „Hilfeschrei der Langeweile“ blieb natürlich nicht ungehört. Flugs konstruierte Jens Walther eine Vorrichtung, die seitdem den einfachen Vorgang zuverlässig automatisch verrichtet.



Durch die von Jens Walther erdachte Kühlstrecke behalten die Säfte auch nach der Abfüllung ihr intensives Aroma.

Sehen Sie die Abfüllung in Aktion:
<http://www.walthers.de/produktion>



Immer wieder tüftelt Jens Walther aber auch an den Maschinen der Kelterei – vielleicht gibt es ja noch etwas zu verbessern ...

Eigenwilliger Aufkleber sorgt für Aufregung

**Der Saftblog der Kelterei
Walther ist auch ein
Ort, an dem über kleine
Kuriositäten und Pannen
informiert wird.**

Im November 2007 erreichte die Kelterei Walther eine einzigartige Reklamation. Ein Stammkunde hatte beim Mülltrennen eine entleerte Saftbox auseinandergenommen.

Rätselhafter Post

Auf dem Innenbeutel fand sich ein ungewöhnlicher Aufkleber (Foto), der dort natürlich nicht hingehört. Kirstin Walther rätselte öffentlich im Blog der Kelterei über die Herkunft des rätselhaften Schriftstückes. Wann sollten ihre Mitarbeiter Zeit da-

für haben, einen solchen Aufkleber anzubringen?

Beichte

Nach dem Blogbeitrag meldete sich tatsächlich ein Mitarbeiter und trug zur Aufklärung bei: Diese Gelegenheit gab es tatsächlich bei der Abfüllung der Saftbeutel, denn die befüllten Beutel mussten damals noch per Hand auf einem Förderband abgelegt werden – eine Tätigkeit, bei der durchaus mal der eine oder andere kuriose Einfall aufkommen kann. Da an einem Tag mehr Boxen als sonst abgefüllt wurden, hatte der Mitarbeiter den Aufkleber angebracht. Eigentlich war er als kleine Aufheiterung für die Kollegen am anderen Ende des Fließbandes

gedacht, die ihn auch wieder abnehmen sollten.

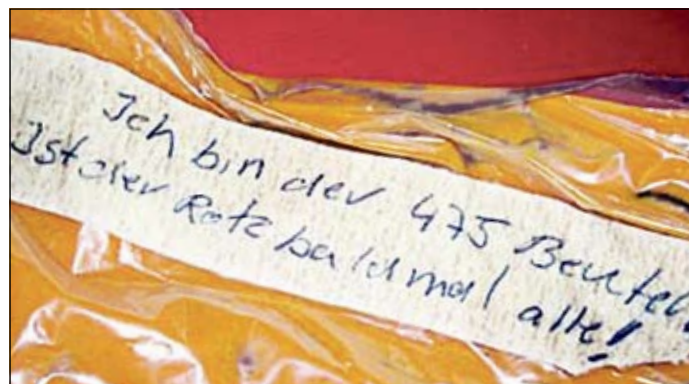
Dass der Saftbeutel mit dem Aufkleber dennoch beim Kunden gelandet ist, war für die Kelterei

natürlich peinlich. Sie entschuldigte sich mit einem Blumenstrauß bei ihrem Stammkunden. Der Blogbeitrag mit der Geschichte erhielt durchweg positive Re-

aktionen und regte die Besucher des Blogs an, selbst kuriose Geschichten aus dem Berufsleben zum Besten zu geben.

Für die Kelterei hatte die Gelegenheit übrigens ein ebenso ungewöhnlich positives Nachspiel: Mehrere Medien griffen den Vorfall auf und zitierten dieses Beispiel für einen vorbildlich ehrlichen Umgang mit Fehlern.

Und auch der betreffende Mitarbeiter kann sich freuen: Mittlerweile wird die monotone Aufgabe maschinell erledigt – seine helfenden Hände werden jetzt dringend an anderer Stelle gebraucht.



Unangenehm: Diesen Aufkleber fand ein Kunde bei der Mülltrennung in der Verpackung einer Saftbox. Der ungewöhnlich offene Umgang mit dieser Reklamation sorgte für Furore.

Lesen Sie den Blogbeitrag:
<http://www.walthers.de/aufkleber>

REZEPTE MIT SAFT

Aronia-Sorbet

Man nehme:

50 ml Walther's Aronia-Nektar
250 ml trockenen Schaumwein
30 g Puderzucker

Und so einfach geht's:

Schaumwein und Aronia-Nektar zunächst gut durchkühlen. Dann alle Zutaten in eine Eismaschine geben und rühren lassen, bis ein Sorbet entstanden ist. Fertig – genießen!



Buntes Eisvergnügen

Wer schon immer davon geträumt hat, dass es leckere Walther's Säfte auch als himmlisch kühles Eis gibt, kann sich freuen. Denn nichts geht über selber machen. Man nehme Eisbereiter für Stileis – die Sets sind unter anderem in Walther's Saftladen in Arnsdorf erhältlich. Einfach Saftbox auf, Saft einfüllen, Deckel mit Stiel drauf und ab damit in den Frost. Nach spätestens 24 Stunden kann man sich das gesunde und leckere Walther-Fruchtsaftsais auf der Zunge zergehen lassen.



Geheimtipp: Im Biergarten des Konzertplatzes schmeckt nicht nur Bier – auch mit der Sommer-Bowle lässt sich hervorragend anstoßen.

Seit Juni 2009 wird der Konzertplatz am Weißen Hirsch (am Stechgrundweg hinter dem Parkhotel) seit langer Zeit wieder seinem Namen gerecht. Die Initiative von Stefan Hermann, hier wieder einen kulturellen Treffpunkt unter freiem Himmel zu schaffen, wurde von den Dresdnern begeistert aufgenommen. Neben kühlem Bier, Wein und gegrillten Gaumenfreuden wird natürlich auch die herrlich er-



Eine der schönsten Bühnen Dresdens: die Konzertmuschel am Stechgrundweg.

frischende Erdbeerbowle – mit Walther's Rhabarbernektar als nicht ganz so geheimer Geheimzutat – ausgeschrieben.

Mit der Eröffnung hat Stefan Hermann den Dresdnern ein Stück Tradition und Lebensfreude zurückgegeben. Denn an den Wochenenden treten in der wunderschönen Konzertmuschel wechselnde Künstler auf und steuern die musikalische Untermalung der lukullischen Köstlichkeiten bei. Letztere werden von Stefan Hermanns Gourmet-Restaurant bean&beluga geliefert. Zu genießen gibt es viele Spezialitäten wie Garnelenspieße, „bean&beluga-Bratwürste“, selbstgebackenen Kuchen, frisch gezapftes Pils, erlesene Weine – und nicht zu vergessen die Sommerbowle.

Tradition & Innovation

Nach seiner Philosophie „Qualität setzt sich durch!“ hat Stefan Hermann bereits erfolgreich gezeigt, wie es geht, indem er am Platz des beliebten Café Bin-



Stefan Hermann verbreitet nicht nur mit seiner Bowle gute Laune – ihm ist die Wiederbelebung des Konzertplatzes zu verdanken.

neberg sein Gourmet-Restaurant bean&beluga eröffnete, das schon im zweiten Jahr einen der begehrten Michelin-Sterne tragen darf. Stefan Hermann verbindet in seinen Gerichten Innovation mit Tradition. Dabei ist seine Küche ist alles andere als langweilig traditionell, im Gegenteil. Das drückt sich nicht nur im Namen des Restaurants aus, sondern wird auch an den verführe-

rischen Köstlichkeiten deutlich, die er und sein Team Tag für Tag zubereiten – oder aber an der selbst gemachten bean&beluga-Konfitüre wie beispielsweise der Aronia-Holunderbeeren-Konfitüre, die Großmutter so gut sicher nicht hinbekommen hätte.

Weitere Infos zu Stefan Hermann und seinen Projekten unter:
<http://www.bean-and-beluga.de>

Leuchte an Verkehrswegen	Rennpferd	Pflege	Schiffshilferuf (Abk.)	Abk.: Südwest	früherer österr. Adelstitel	Abk.: New York	Gerät zur Bodenlockerung	Beifall	mit Vorliebe bereitwillig	Fluss durch Paris	kurz für: in dem	Anteilnahme	Leine
									7				
engl. Wurfpielspiel		Raufbold, Rohling					Wasserbehälter mit Henkel	Zusatzgewinn, Belohnung	2				
	1			überlieferte Erzählung		Abscheu empfinden				Hahnschrei	Zeichen für Titan		
flexibel, elastisch		Pfad d. ein. Gebirgseinschnitt	Fortsetzungsfolge				5	Sachvortrag	Explosionsgeräusch	4			
						ital. Hafenstadt	Währung in Indien				Begabung	Edelkastanie	
		9	Hauptort von Osttirol		Ungebrauchtes				Gartenblume	Comicfigur (... und Struppi)			
heißes Rumgetränk	Spielkarte	Bücherfreund				11	Zeitabschnitt	Staat der USA					
Schwermetall				Meeresraubfisch	Lebensgemeinschaft	alle ohne Ausnahme	10			so lange, so weit	Segelkommando		
Abk.: unseres Wissens		Verheiratete						8	freier Verteidiger b. Fußball				3
fast				6			Formel-1-Weltmeister 1998+1999			12			
Abk.: Europ. Gemeinschaft		Endpunkt einer Reise							sommerl. Erfrischungsgetränk		13		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	

Der Knobelspaß

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie tolle Preise! Senden Sie das Lösungswort mit Ihren vollständigen Adressdaten bis zum Einsendeschluss, dem 31. August 2009, an die Kelterei Walther, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf oder per E-Mail mit dem Betreff „Rätsel“ an die Adresse: saftpresse@walthers.de. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir:

- 3 volle Ladungen Saft, bestehend aus je 15 x 3 Liter Saftboxen
- 20 x Walther's Eisbereiter

Die Gewinner werden schriftlich informiert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

IMPRESSUM

Herausgeber: Kelterei Walther, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf

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

Produktion: Haas Werbeagentur, Schützenplatz 14, 01067 Dresden

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

Rätselraten im Supermarkt

In Deutschland wird die Kennzeichnung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln durch eine einfache Ampel eingeführt. Frosta macht jetzt freiwillig den Anfang.

Die sogenannte Nährwertampel, die die wichtigsten Punkte des Nährwertgehaltes eines Lebensmittels aufzeigt, hat Großbritannien bereits seit 2006. Die Ampel stellt den Anteil an Fett, Zucker und Salz sowie die Kalorien pro hundert Gramm des jeweiligen Lebensmittels dar. Ist zum Beispiel in einem Produkt viel Zucker enthalten, steht die Zucker-Ampel auf Rot. Dabei bedeutet ein roter Punkt aber nicht zwangsläufig: „Stopp, gefährlich!“. Die Ampel soll das Bewusstsein der Verbraucher dafür schärfen, Lebensmittel mit hohen Mengen eines bestimmten Nährstoffs im Sinne einer ausgewogenen Ernährung nur in Maßen zu sich zu nehmen.

Wer macht mit?

Zwei Drittel der deutschen Verbraucher wünschen sich die Ausweisung der Nahrungsmittelbestandteile mittels solch einer Ampel. Die Bundesregierung konnte sich aber noch nicht auf eine verbindliche Lösung für alle Hersteller einigen – daher ist die Nährwertampel für die Le-

bensmittelproduzenten zurzeit freiwillig.

Mit Frosta gibt jetzt der erste deutsche Lebensmittelproduzent grünes Licht für die Ampel. Ab August findet sich in den Tiefkühlregalen auf zunächst vier Produkten der Aufdruck der Nährwertampel: Bami Goreng, Hähnchengeschnetzeltes, Wok-Mango-Curry und Wildlachs Blattspinat in Blätterteig.

Aller Anfang ist schwer

Mit lediglich vier Produkten ist einer der größten Vorteile der neuen Kennzeichnung leider noch Zukunftsmusik: die einfache Vergleichbarkeit von ähnlichen Produkten. Schließlich basieren die jetzigen Angaben der Nährwertdaten auf willkürlichen Mengen – so wird nicht selten auf der Verpackung nur die Kalorienzahl für eine halbe Pizza genannt, da der Hersteller dies als Portionsgröße voraussetzt. Auch wird z. B. Zucker immer noch häufig hinter anderen Bezeichnungen wie Traubenzucker, Dextrose, Fruchtzucker, Fructose, Glukose, Saccharose, Glu-

Entlarven Sie Zuckerbomben und Fettfallen schon im Supermarkt!

	gering	mittel	hoch
Fett	bis 3g	3 – 20g	> 20g
gesättigte Fettsäuren	bis 1,5g	1,5 – 5g	> 5g
Zucker	bis 5g	5 – 12,5g	> 12,5g
Salz	bis 0,3g	0,3 – 1,5g	> 1,5g

Vorteil des Ampel-Systems: Es beruht auf absoluten Angaben pro 100 g des Lebensmittels – nicht auf den Werten für eine Portion.



Rätselraten: Noch ist es bis zur einfachen Vergleichbarkeit von Nährwertangaben auf Verpackungen ein weiter Weg

kosesirup oder Maltodextrin versteckt. Kein Wunder, dass einige Lebensmittelproduzenten die neue Kennzeichnung skeptisch sehen. „Zuckerbomben“ würde die Nährwertampel nämlich auf einen Blick entlarven.

Die mutige Vorreiterrolle von Frosta wird von der Öffentlichkeit daher auch äußerst positiv aufgenommen. Durch die Am-

pelkennzeichnung wird es viel einfacher, sich bewusst gesünder zu ernähren. Und das wäre wichtig, denn mittlerweile leiden in Deutschland 50 % der Männer und 35 % der Frauen an Übergewicht.

Verfolgen Sie die Diskussion zur Nährwertampel bei Frosta:
<http://www.walthers.de/ampel>

Himbeerjogurt mit Holz

Wer einen Becher Himbeerjogurt kauft, geht wahrscheinlich davon aus, dass auch Himbeeren in diesem Produkt enthalten sind. Auf der Verpackung wird auf ein natürliches Aroma verwiesen. Das wird aber nicht



Chemie-Baukasten: Was steckt wirklich im Lebensmittel?

aus Himbeeren, sondern aus Zedernholz gewonnen.

Diese und weitere Episoden aus der Lebensmittelrealität erwarten den Besucher im Deutschen Zusatzstoffmuseum in Hamburg. Die Lebensmittelstiftung und Frosta haben dieses sehenswerte Projekt im vergangenen Jahr ins Leben gerufen. Klein und Groß haben hier die Möglichkeit, etwas über die Herstellung von Zusätzen zu lernen und werden über bekannte Risiken und Nebenwirkungen aufgeklärt. Auch wird aufgezeigt, in welchen Produkten Zusatzstoffe enthalten sein können, die nicht deklariert werden müssen und wie solche Zusätze mitunter verschleiert werden.

Ein weiteres Beispiel: Pudding mit Vanille-Geschmack wird mittels Vanillin aromatisiert. Vanillin ist ein Abfallprodukt der Zelluloseherstellung.

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

Zucker – die süße Versuchung der Natur

In welchen Lebensmitteln verbirgt sich Zucker? Ist Zucker immer süß? Sind Süßstoffe eine Alternative?

Zucker ist ein extrem wandlungsfähiger Gesell. Er verbirgt sich oft hinter Begriffen, die nicht sofort seine Anwesenheit vermuten lassen. So trifft meistens die Faustregel „alles was auf -ose endet ist Zucker“ zu. Bei Maltodextrin z. B. greift diese Regel aber nicht. Auch schmeckt Zucker nicht immer süß: Mais, Weizen und Kartoffeln enthalten Stärke. Und Stärke ist chemisch betrachtet nichts anderes als eine Traubenzucker-Kette.

Kleine Zuckerkunde

Der normale weiße **Haushaltszucker** wird üblicherweise aus Zuckerrüben gewonnen und be-

steht chemisch gesehen aus einer Verbindung von Trauben- und Fruchtzucker.

Traubenzucker, auch Glucose oder Dextrose genannt, ist nur halb so süß wie Rübenzucker. Dafür gilt er als schneller Energiespender.

Aus Früchten und Honig dagegen kennen wir den wesentlich süßeren **Fruchtzucker** (Fructose).

Auch die Milch bringt ihren eigenen Zucker mit. Der **Milchzucker**, die Lactose, besteht aus Traubenzucker und Galactose und bringt es auf rund ein Viertel der Süße von Kristallzucker.

Glucosesirup wird dagegen industriell gefertigt und kann je nach Anforderung in der Süße variieren.

Maltodextrin wird ebenfalls künstlich hergestellt und begegnet uns oft als Füllstoff für Instant-

suppen. Obwohl es sich um eine Art Zucker handelt, schmeckt er kaum süß.

Er lauert überall!

Nicht nur Bonbons und Schokolade enthalten die verschie-

densten Zuckerarten, auch Ketchup, Kekse, Kuchen, Limos, Nektare, Obst, Liköre, Fruchtjoghurt, Salatsößen. Brot, Kartoffeln, Getreide und Hülsenfrüchte enthalten Stärke, die der Körper in Zucker umwandelt.



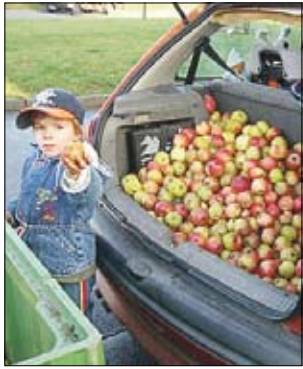
Lebensnotwendig sind Bonbons nicht – sie machen aber gute Laune.

Zucker kommt also von Natur aus in so vielen Lebensmitteln vor, dass Zucker aus der Tüte für unsere Ernährung eigentlich nicht notwendig ist.

Süße Speisen liefern aber nicht nur Kalorien, sondern auch Glück – und das hat biologische Gründe: Wird Süßes gegessen, so schüttet die Bauchspeicheldrüse Insulin aus. Das sorgt dafür, dass ein bestimmter Eiweißbaustein aus dem Blut ins Gehirn gelangen kann. Dieser Eiweißbaustein ist die Vorstufe für den Botenstoff Serotonin, welcher für Wohlbefinden sorgt. Und genau diesen Mechanismus können Süßstoffe nicht auslösen. Sie sind zwar schon in geringen Mengen süßer als Zucker, machen aber nicht glücklich.

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

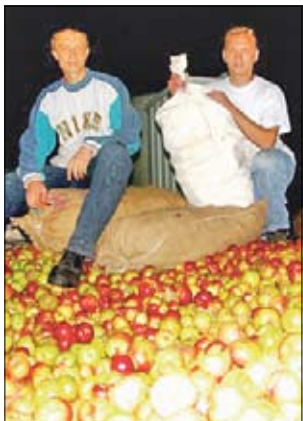
Lohnmost- Impressionen



Apfel gefällt? Einer kann gerade so entbehrt werden.



Wie viel Saft steckt wohl in diesem Riesen-Rhabarber?



Ordentlich zu tun für die Kelterei Walther!

Früchte gegen Saft - so einfach funktioniert der Lohnmosttausch in der Kelterei Walther.

Qualität aus Sachsen bedeutet beim Familienunternehmen Walther auch die Verarbeitung regionaler Rohstoffe. So werden in der Saftmanufaktur und in den Lohnmostsammelstellen des Unternehmens Aroniabeeren, Edel-Ebereschen, Äpfel, Birnen, Quitten, Johannisbeeren, Rhabarber, Sauerkirschen und Stachelbeeren aus heimischen Gärten entgegengenommen.

Nur Qualität wird zu Saft

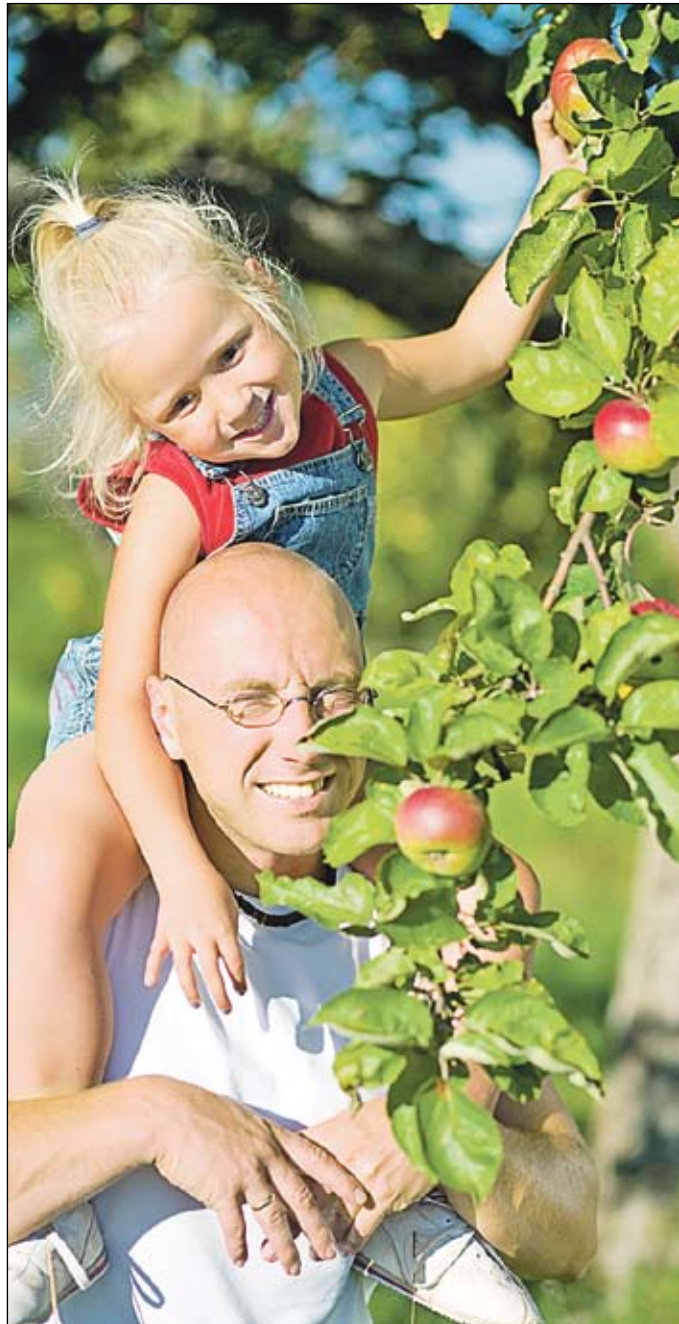
Die Früchte müssen reif und qualitativ hochwertig sein. Nur Obst, welches auch in seiner Reinform schmackhaft ist, wird zu Säften und Nektaren weiterverarbeitet.

Neben diesem Aspekt gibt die Kelterei Walther weitere Standards vor, die bei der Abgabe der Rohware erfüllt werden müssen. Wer genau wissen möchte, was beim Lohnmosttausch beachtet werden muss, findet auf der Internetseite der Kelterei stets aktuelle Informationen. Die Internetpräsenz informiert ebenfalls darüber, wann die saisonalen Sammelstellen Ihre süßen Früchtchen entgegennehmen.

Reife Früchtchen

Beschränkte Annahmeterminen gelten für die Kelterei in Arnsdorf natürlich nicht. Hier wird Ihr Obst während der regulären Öffnungszeiten immer mit offenen Armen empfangen. Sobald die Früchte reif sind und schmecken, können Sie sich also beruhigt auf den Weg in die Kelterei machen.

Gesundes Tauschgeschäft



Das Prinzip Lohnmosttausch: Wer Obstbäume im Garten hat, kann die Früchte gegen Säfte der Kelterei Walther eintauschen.

Wer sich an der Lohnmostaktion der Kelterei Walther beteiligen möchte, hat die Möglichkeit, bis zu vier stabile Obstsäcke in Arnsdorf oder bei den Lohnmostsammelstellen unentgeltlich abzuholen. Da die Säcke bis zu 30 Kilogramm belastet werden können, eignen sie sich insbesondere zum Transport von Kernobst wie Äpfeln, Birnen und Quitten. Nicht empfehlenswert ist es, die Obstsäcke zur Aufbewahrung der Früchte zu verwenden: Zum einen bieten die Säcke keinen Schutz vor UV-Strahlen, zum anderen leidet die Qualität der Früchte durch physische Einflüsse. So sollte das Obst erst kurz vor dem Transport geerntet und in die Säcke gefüllt werden. Denn um die Premiumqualität der Walther-Säfte gewährleisten zu können, werden die Früchte aus den einheimischen Gärten schnellstmöglich zu naturreinen Säften und Nektaren verarbeitet.

Sie haben die Wahl

Wenn die Früchte dann den Besitzer gewechselt haben, kann sich der fleißige Gärtner durch das gesamte Walther-Sortiment kosten und entscheiden, welche Produkte er im Zuge des Lohnmosttausches haben möchte. Wählen kann er zwischen mehr als 16 Fruchtsäften, Nektaren und Weinen. Zudem hat er die Möglichkeit, das „flüssige Obst“ je nach Bedarf über das ganze Jahr verteilt zu erwerben. Walther lagert die entsprechenden Waren auf Wunsch ein, ohne dass dem Kunden zusätzliche Kosten entstehen – na wenn das kein saftiges Angebot ist!

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

Mit dem Aräometer der Qualität auf der Spur

Sauer ist nur manchmal lustig – wichtig für Qualität und Geschmack eines Saftes ist sein natürlicher Zuckergehalt.

Nicht jeder Saft aus den gleichen Früchten schmeckt auch gleich. Dabei sind es nicht nur aromatische Unterschiede, die den Ausschlag geben, sondern auch die Qualität der Früchte selbst. Es kommt auf den Reifegrad des Obstes zur Zeit der Ernte und der Pressung an. Am einfachsten lässt es sich am Beispiel von Äpfeln erklären.

Das Aräometer

Nachdem der Apfelsaft aus der Presse gelaufen ist, wird er auf seine Qualität geprüft. Ein wichtiges Kriterium für einen wohl-schmeckenden Apfelsaft ist sein Zuckergehalt. Dieser mit dem sogenannten Aräometer in der Einheit „Grad Oechsle“ bestimmt.



So einfach – Das Aräometer:

Das Aräometer wird in den frischen Apfelsaft getaucht und zeigt direkt auf seiner Skala an, wieviel Grad Oechsle der Saft hat. Dabei bestimmt die Tauchtiefe des Aräometers den angezeigten Wert, denn die Oechsle werden auf der Skala direkt an der Saftoberfläche abgelesen.

Da das Gerät genau auf 20° Celsius geeicht ist, muss man den abgelesenen Wert noch umrechnen, wenn der gemessene Saft eine andere Temperatur hat. Dazu wurde im Aräometer praktischerweise auch gleich ein Thermometer integriert.



In der Versuchsanordnung ...

In unserem Beispiel liefert die obere Skala 47° Oechsle. Die untere Skala zeigt jedoch, dass der Saft nur 17 statt 20° C hat. Somit muss vom oberen Wert ein knappes Grad Oechsle abgezogen werden. Das heißt, das wir für den



Die zweite Skala zeigt an, dass ...



... taucht es in den Saft ein, bis ...

gepressten Apfelsaft exakt 46° Oechsle ermitteln.

46° Oechsle sind für Walther's Saft aber zu wenig! Somit kann man diese Pressung zwar für Apfelwein, aber leider nicht für Apfelsaft verwenden, denn dieser



... der Saft nur 17°C warm ist.



... zum Oechsle-Wert des Saftes.

schmeckt den meisten Kunden erst ab 50° Oechsle. Das bedeutet, dass für die Pressung von Apfelsaft nur reifere Äpfel infrage kommen.

Übrigens messen auch Obstbauern den Oechslegrad, um festzustellen, ob das Obst reif ist und geerntet werden kann. Sie verwenden dann ein anderes Messgerät. Dieses nennt sich Refraktometer und ist besser für den mobilen Einsatz auf dem Feld, der Streuobstwiese oder dem Weinberg geeignet.

Mehr über die Oechsle-Messung:
<http://www.walthers.de/saftkunde>