



# FRISCH GEPRESST!

Naturbelassene Säfte mit intelligentem Vertriebskonzept – zu Besuch bei der Mosterei Wenig in Schlegldorf

**D**er Golf hängt bedrohlich tief auf seiner Hinterachse, als er frühmorgens bei der Saftannahme der Mosterei Wenig vorfährt. Kein Wunder – die Kundin hat viele Zentner frisch geerntete Äpfel im Kofferraum geladen. Für Nikolaus Filgertshofer aber kein Problem. Während wir schon beim Zuschauen an Bandscheibenvorfall denken, hebt er die schweren Säcke routiniert aus dem Gefährt und platziert sie schwungvoll auf der großen Berkel-Waage. „Rückenprobleme kenne ich nicht“, meint Herr Filgertshofer lachend, und das ist auch gut so. Von Anfang September bis Mitte Oktober herrscht Hochbetrieb bei dem Schlegldorfer Familienunternehmen. Zwischen 200.000 und 350.000 Litern möglichst naturbelassener Saft werden hier jedes Jahr gepresst.

In erster Linie werden Äpfel verarbeitet, die sämtlich von unbehandelten Streuobstwiesen aus dem Umland stammen. Im Sortiment finden sich aber auch Säfte aus Kirschen, Rhabarber, Johannisbeeren, Holunder und sogar Orangen – der Kunde kann zwischen 25 verschiedenen Sorten wählen. Seit über 50 Jahren gibt es die Mosterei schon, die heute in der dritten Generation neben Mutter Sofie und Vater Anton von den beiden Söhnen Nikolaus und Anton junior geführt wird.

Zu Recht stolz ist Nikolaus Filgertshofer auf die Qualität der Säfte und auf das flexible Kundenkonto- und Austauschprinzip der Mosterei. Bereits ab 2 Kilogramm wird Obst zur Weiterverarbeitung angenommen. Der gepresste Liter kostet bei Anlieferung von eigenem Obst je nach Sorte zwischen 65 Cent und etwa einem Euro. Entweder kann man den gewonnenen Saft gleich wieder mitnehmen oder aber seinem Kundenkonto gutschreiben lassen und den Saft peu à peu nach Bedarf abholen. Ab einer Liefermenge von 100 Kilogramm ist auch ein Tauschprinzip möglich – man bringt Äpfel oder Birnen und kann nach einem bestimmten Umrechnungsfaktor aus anderen Saftsorten wählen. Natürlich bekommt man hier auch Saft, wenn man kein eigenes Obst anliefern kann – die Preise sind dann nur ein wenig höher.

Die großen Stahltanks der Mosterei bieten Lagerkapazitäten von gut 210.000 Litern. So können auch witterungsbedingte Schwankungen in der jährlichen Saftproduktion aufgefangen werden. Wird es zum Beispiel schon früh im Jahr sehr warm, treiben die Bäume zu schnell aus. Wenn dann doch noch einmal ein Kälteeinbruch kommt, friert die frische Blüte ab, und die Ernte im Herbst fällt magerer aus. Auch die Gesundheit der Bienen-



Nur eine kleine Auswahl von über 25 verschiedenen Säften der Mosterei



Nikolaus Filgertshofer bei der Obstannahme

populationen spielt eine wichtige Rolle. Grassieren bei ihnen Krankheiten, wirkt sich das negativ auf die Fruchtbildung aus, die ja über Bestäubung funktioniert.

### Von weißen, grünen und braunen Flaschen

In der Produktionshalle werden die angelieferten Äpfel gewaschen, durch den Häcksler geschickt und zu Maische verarbeitet. Im Anschluss wird gepresst und der gewonnene Saft zentrifugiert, um unerwünschte Trübstoffe herauszufiltern. Nach einer weiteren Station im Durchlauferhitzer wandert der frische Saft entweder in die Lagertanks oder in die Flaschenabfüllanlage. Uns fällt auf, dass mal weiße, mal grüne, mal braune Flaschen über das Band laufen. Das hat einen ganz bestimmten Grund, wie wir auf Nachfrage erfahren. Am besten geeignet wären eigentlich die braunen Flaschen, denn sie sind zu 70% lichtundurchlässig. Dieser spezielle Flaschentyp wird jedoch nicht mehr hergestellt, sodass bei insgesamt zehn Millionen Flaschen im Umlauf auch Weiß- und Grün-glas mit ins Sortiment genommen werden mussten. Der Qualität des Saftes tut das keinen Abbruch, er sollte dann allerdings bis zum Verzehr lieber dunkel gelagert werden. Außerdem ist es manchmal auch so eine Sache mit dem Kundengeschmack, wie wir erfahren: Die Apfelschorle in braunen Flaschen sei ein rechter Ladenhüter gewesen. Nach dem Wechsel auf Weißglas wurde sie plötzlich wieder kastenweise aus dem Laden getragen, erzählt Nikolaus Filgertshofer schmunzelnd.

Beziehen kann man die Säfte mit den schön gestalteten Etiketten direkt ab Mosterei. Zusätzlich werden Edeka-Märkte, Gaststätten und Schulen in der Umgebung beliefert. Auch die soziale Verantwortung ist den Filgertshofers wichtig. So wird zum Beispiel die Lenggrieser Tafel mit Saftspenden unterstützt. Selbst für die saisonal anfallende Maische findet sich eine gute Möglichkeit zur Weiterverwertung: Förster nehmen sie gerne als Zufütterung für die Hirsche und Rehe vor dem nahenden Winter.

Doerthe Winter

# Paradiesischer als der Himmel!



Wir empfehlen unsere hervorragenden Reutberger Biere.



Besuchen Sie auch unser Bräustüberl am Reutberg.

**Bier aus der Region für die Region**

Klosterbrauerei Reutberg e.G.  
Am Reutberg 3 · 83679 Sachsenkam  
Tel. 08021/258 · Fax: 08021/1706  
[www.klosterbrauerei-reutberg.de](http://www.klosterbrauerei-reutberg.de)



**FUCHS BAUT GÄRTEN**  
Gärtner von Eden®

## Gewusst, wie ...

Mit Liebe zum Detail realisieren wir individuelle Gärten für anspruchsvolle Kunden – von der kreativen Planung über die genaue Umsetzung bis hin zur professionellen Pflege.

Damit Sie in Ihrem Garten zu Hause sind.

Fuchs baut Gärten GmbH  
Schlegldorf 91 A · 83661 Lenggries  
Tel. 08042 914540  
[www.fuchs-baut-gaerten.de](http://www.fuchs-baut-gaerten.de)

Mein Garten. Mein Zuhause.