

Natur & Gesundheit

Advertorial

Das BIOG-Markensortiment

Mit Bewusstsein für Tradition, Qualität und Umwelt

Säfte von der Firma Beutelsbacher

Für die Firma Beutelsbacher in Weinstadt bei Stuttgart ist gut nicht gut genug. Von hier kommen die besten Bio-Obst- und Gemüsesäfte. Seit vielen Jahren füllt Beutelsbacher auch Säfte für BIOG ab, die Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des Großhändlers Biogros, darunter Orangen-, Trauben-, Apfel- und Karottensaft.

Den ersten Stein für das mittlerweile über achtzigjährige Familienunternehmen legte der Großvater der heutigen Geschäftsführer Thomas und Matthias Maier.

Hohe Ansprüche seit eh und je

Im Laufe der Jahre konzentrierte sich der einst landwirtschaftliche Betrieb jedoch immer mehr auf die Herstellung hochwertiger Fruchtsäfte und verarbeitet seit 1951 bevorzugt Obst aus biodynamischem Anbau. Die für die Saftproduktion verwendeten Früchte müssen dabei erntefrisch und von höchster Qualität sein – der Zuckergehalt, der Geschmack und die Qualität der Säfte sollen schließlich stimmen. Diese hohen Ansprüche sind es auch, die das Unternehmen konkurrenzfähig machen, sein Überleben sichern und ein aggressives Werbeverhalten überflüssig machen.

Die Herkunft des Obstes

Beutelsbacher geht bevorzugt Langzeitkooperationen mit Obst- und Gemüsebauern aus dem Remstal ein, welche die hohen Ansprüche der Saftkel-



tere kennen und schätzen. Fällt ein Erntejahr nicht so gut aus, lässt das Unternehmen seine Anbauer natürlich nicht hängen, sondern findet gemeinsam mit ihnen eine Lösung, die beide Partner zufriedenstellt.

Äpfel, Birnen, Kirschen, Johannis- und Holunderbeeren, Karotten, Tomaten und rote Bete halten die Mitarbeiter der Firma vor allem im Sommer und Herbst auf Trab, wenn die Ernten eingefahren werden. Exotische Früchte wie Mango, Maracuja oder Ananas werden jedoch nicht bei Beutelsbacher gepresst. Ein Transport dieser Früchte nach Deutschland wäre ökologisch betrachtet viel zu aufwendig und auch wenig sinnvoll. Gepresst werden kann

schließlich auch vor Ort. Dabei sucht Beutelsbacher immer die beste Lösung für den Transport. So wird der Mangosaft beispielsweise in Fässern angeliefert und der Maracujasaft als Tiefkühlware. Bei den Säften von Beutelsbacher handelt es sich ausnahmslos um Direktsäfte. Konzentrate, die vor dem Abfüllen rückverdünnt werden müssen, werden nicht verwendet. Und auch beim Gemüse kommt nicht irgendeine Sorte in die Presse. Verarbeitet werden ausschließlich samenfeste und somit gentechnik- und patentfreie Gemüsesorten. Diese stammen größtenteils aus biodynamischer Züchtung und aus biodynamischem Anbau.

Schonend verarbeitet, optimal verpackt

Die frisch gepressten Säfte müssen natürlich erwärmt werden, damit sie nicht gären. Dies geschieht mittels energiesparender und schonender Pasteurisierung, gefolgt von einer sofortigen Rückkühlung. Im Anschluss wird der Saft in mit Heißdampf sterilisierten Edelstahl tanks von bis zu 1 000 Litern Fassungsvermögen gelagert. Abgefüllt werden die Säfte nach Bedarf – entweder pur oder, wie etwa der BIOG Multi-Saft, als Komposition mehrerer Fruchtsäfte, die alle Direktsäfte sind.

Die in den Säften enthaltenen Vitamine sind natürlich nicht zugesetzt, sondern stammen von den Früchten selbst. Bis auf die Säfte und Schorlen, die klaren Birnen- und Quittensaft enthalten, sowie zwei Säfte, die mit Honig gesüßt sind, sind alle Säfte von Beutelsbacher als vegan

gekennzeichnet. Die klaren Säfte sind zwar auch vegan hergestellt, dürfen aber nicht als solche gekennzeichnet werden, da die vegane Klärung mit Erbsenprotein noch immer im Verfahren der Zulassung als Hilfsstoff gemäß EU-Bio-Verordnung ist.

Dem Produkt und der Umwelt zuliebe

Bei Beutelsbacher sind Tetrapak und Plastikflaschen tabu. Alle Säfte werden in Glas-Pfandflaschen abgefüllt, und dies aus gutem Grund. Die Mehrwegflaschen können nämlich bis zu fünfzigmal wiederverfüllt werden, was Rohstoffe und Energie einspart. Zudem vermag kein anderes Material, den Geschmack und die Inhaltsstoffe der Säfte so gut zu konservieren.

Die mit viel Sorgfalt hergestellten Bio- und Demeter-Säfte bleiben somit auch nach der Abfüllung unbelastet und sauber – Glas ist schließlich chemisch inaktiv und lässt keine Fremdstoffe durch. Viele Konsumenten wissen die Vorzüge der Glasflaschen auch zu schätzen und greifen gezielt zur hohen Qualität in der vergleichsweise schweren Glasflasche.

Die bei Naturata abgegebenen leeren Mehrwegflaschen gehen bei der nächsten Saftlieferung an Beutelsbacher zurück und werden in der dortigen, vollautomatischen Waschstraße in Spüllauge eingeweicht und mit klarem Wasser ausgespült. Bestehen die Pfandflaschen im Anschluss die maschinelle Kontrolle auf Sauberkeit und Unversehrtheit, steht einer erneuten Befüllung nichts mehr im Weg. Die Verschlusskappen und abgelösten Etiketten werden übrigens getrennt gesammelt und recycelt, ähnlich wie auch die Spüllauge, die regeneriert wird.

Schon seit mehr als 25 Jahren besteht eine enge, von gegenseitigem Vertrauen getragene Zusammenarbeit zwischen Biogros und dem qualitätsbewussten Fruchtsaftproduzenten Beutelsbacher. Wird der BIOG-Saft im Lager von Biogros knapp, wird ganz unkompliziert eine neue LKW-Ladung verschiedener Säfte bestellt. Diese werden anschließend vom Biogros-Lager in Munsbach aus an die verschiedenen Naturata-Filialen sowie an weitere Luxemburger Lebensmittelgeschäfte mit Bio-Angebot geliefert.

Die Beutelsbacher Fruchtsäfte sind in allen Naturata-Filialen sowie in vielen weiteren Luxemburger Lebensmittelgeschäften mit Bio-Angebot erhältlich.



BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu