



KELTEREI ALTE TROTT OTTERSDF

Pionier mit Tradition

DR. HELGA BUCHTER-WEISBRODT

Unter dem Motto „Mit wenig Aufwand zum eigenen Saft“ bietet eine versierte Obstkellerei einen ganz besonderen Service: ohne langes Warten Saft aus den mitgebrachten Früchten schon ab einem Zentner.

FOTO: BUCHTER

Spritzigen Most oder fruchtig-frischen Saft aus eigenen Äpfeln auch bei Kleinmengen, und das Ganze in höchster Qualität umweltfreundlich erzeugt – diesen besonderen Service bietet die Kellerei Alte Trott im badischen Ottersdorf bei Rastatt. Der Mittfünfziger Lothar Merkel hat das Traditionsunternehmen im Nebenberwerb in der 3. Generation zu einem innovativen, technisch führenden Lohnunternehmen entwickelt.

GESCHÄTZTE DIENSTLEISTUNG

„Sie brauchen 100 kg Früchte, eine Stunde Zeit und bekommen dafür 60 Liter Saft. Entweder ins Fass für die eigene Mostherstellung oder abgefüllt in Bag-in-Box-Gebinde mit 3, 5 oder 10 Liter Inhalt. Sie haben dann nicht nur einen fruchtigen, schonend gewonnenen Saft, der mehrere Wochen hält, nachdem Sie das Gebinde angebrochen haben. Sie haben zum gesunden Genuss auch etwas für die Natur und zum Erhalt der Obstwiesen getan.“ Mit dieser Begeisterung für das Produkt, die Umwelt und die Tradition arbeitet Lothar Merkel unermüdlich in seiner im Wohnhaus integrierten Kellerei mitten in der 2400-Seelen-Gemeinde Ottersdorf. In der traditionell mit Streuobst vertrauten Bevölkerung ist die Nachfrage rege, aber auch aus dem weiteren Umfeld schätzen viele Obstbesitzer den hochwertigen Service. Natürlich stellen Äpfel neben Birnen und teils auch Quitten das Gros des Pressgutes, aber auch Trauben kann die Kellerei gut verarbeiten.

TECHNIK-BEGEISTERUNG

Die Freude des in Rastatt als Betriebstechniker arbeitenden Tüftlers an reibungslos funktionierender Technik, sein Gespür dafür, wie das zu gewährleisten ist und das handwerkliche Können beim Konstruieren und Umarbeiten in der eigenen Werkstatt sind die Basis für die effiziente, technisch hoch versierte Press-



1
Lothar Merkel an der mehrstufigen Waschanlage überwachet die rechts daneben anschließende Vakuumpumpe

2
Tresterauswurf an der Vakuumpresse

3
Bag-in-Box-Abfüller mit 10-Liter-Gebinde

FOTOS: BUCHTER

und Abfülleinrichtung. Die von Gebhardt 2016 gelieferte, am Markt noch kaum vertretene Vakuumschneckenpresse ist das Herzstück der Anlage. Aus den bisherigen Erfahrungen mit der völlig neuen Technologie bestätigt der an vielen Presssystemen erfahrene Moster: „Es ist ein besonders schonendes Verfahren, das eine gute Saftqualität ergibt.“ Damit lässt sich neben Kernobst auch der schwierige Ingwer verarbeiten. Darauf angesprochen, kommt der probierfreudige Kelterer geradezu ins Schwärmen und lobt die umfassenden Gesundheitswirkungen, den besonderen Genuss als Erfrischung bei Hitze und als Wärmespender bei Kälte. „Ingwer im Sommer wie im Winter. Er passt einfach immer!“

Für Beeren und Gemüse gibt es in der Kellerei eine weitere, ganz neue Presstechnik: die Edelstahl-Kompaktresse von KVT in Kirchzarten. Ursprünglich war sie für Trauben konzipiert, kann jetzt aber auch Beeren, Pflaumen mit Stein, Aronia, Sellerie, Karotten oder Kernobst pressen – immer auch in Kleinstmengen.

GARANTIERTE QUALITÄT

Was aber dieses Verfahren genauso wenig wie herkömmliche Band- oder Hydropressen schafft: überlagertem, mürbem, altem Obst Saft abzu-

pressen. Selbst die innovativste Anlage kann aus minderwertigen Früchten keinen hochwertigen Saft herstellen. Die Kunden sollten also schon darauf achten, dass sie gesundes, richtig reifes, sauberes Obst anliefern. Da Lothar Merkel garantiert, dass jeder den Saft exakt seiner Früchte bekommt, hat jedoch kein Qualitätslieferant das Nachsehen, denn sein hochwertiges Lesegut vermischt sich nicht mit dem unreifen, überreifen oder angefaulten Obst eines nachlässigeren Lieferanten. Was er selbst noch zur Qualitätssteigerung beitragen kann, hat der Perfektionist ausgereizt – nicht zuletzt in Form einer mehrstufigen Waschanlage. Durch die besondere Fördertechnik bis zur Waschanlage fallen bereits vor dem ersten

Kontakt mit dem Wasser viele Blatt-, Zweig- und Grasantile heraus. Den Rest bewältigen die drei Waschstufen vor dem Eintauchen ins Wasserbad, das schonende Rühren im Wasserbad selbst und die Feinsprühdüsen am Elevator, der die Früchte von der Waschwanne zur Obstmühle transportiert.

GANZ ODER GAR NICHT

2011 stand Lothar Merkel am Scheideweg: die vor 65 Jahren gegründete Kelterei aufgeben oder kräftig investieren und die technische Ausstattung erneuern. Weil eine traditionelle Streuobstgemeinde mit eigenem Obstlehr-

»Ohne Leidenschaft braucht man gar nicht erst anfangen.«

LOTHAR MERKEL

pfad ohne alteingesessene Kelterei undenkbar war und das Saftpresen einfach im Blut steckte, entschied er sich für die komplette Erneuerung der bestehenden Einrichtung. Dies bedeutete neben Umbauten für Abflüsse, Abfüll-

straße, Lagerfläche und gefordertem Sanitärbereich auch neue Wasch-, Press-, Pasteurisier- und Abfülltechnik. Die Investitionen lagen im sechsstelligen Bereich. Die Frage nach der Rentabilität beantwortet der Technikbegeisterte ganz direkt: „Es braucht vor allem Leidenschaft und Individualismus, sonst braucht man gar nicht erst anfangen.“


Für den Ingwersaft gibt es eine kleine Flaschenabfüllstation, ansonsten wird der Saft in Vakuumbutel aus Kunststoff abgefüllt, die 3, 5 oder 10 Liter fassen und in Kartons kommen. Dieses etablierte Bag-in-Box-Abfüllverfahren ist bei Lothar Merkel selbstredend auf neuestem Stand. Damit die hohe Qualität des in die Beutel abgefüllten Saftes nicht leidet, stehen die warmen Kartonboxen dann nicht dicht an dicht, son-

INGWER-PIONIER

2016 gelang es Lothar Merkel, aus frischen Ingwerknollen Direktsaft zu pressen. Mit seiner innovativen Vakuumpresse und einer aus China importierten Waschanlage lässt sich die faserige Knolle zu frisch-würzigem Direktsaft verarbeiten. Aus biologischem Anbau und fair gehandelt stammen die Rhizome derzeit aus drei Anbaugebieten. Je nach Herkunft zeichnen sich die 100 % reinen Säfte durch deutliche Geschmacksnuancen aus. Ghana-Ingwer hat eine angenehme zitronige Note mit nur wenigen Bitterstoffen, ideal für Einsteiger. Peru-Ingwer ist ausgeprägt scharf, ideal zum Würzen. Uganda-Ingwer gilt als besonders wertvoll: vollmundig und aromatisch bei ausgewogener Schärfe und sehr hohem Gehalt an Gesundheitsstoffen. Info: www.ginger-juice-company.com



FOTO: BUCHTER



Die Kelterei im Nebenerwerb wurde 1952 vom Großvater des jetzigen Inhabers gegründet. Von seinem Vater Heinrich übernahm Lothar Merkel 1993 den Nebenerwerbsbetrieb und wird dabei unterstützt von seiner Frau Sabine Müller, seinen Kindern und seiner Schwester. Hauptberuflich arbeitet der ausgebildete Karosserie- und Fahrzeugbaumeister und Technische Betriebswirt heute als Betriebstechniker bei Mercedes-Benz in Rastatt. Die Kelterei in der Friedrichstraße 17 ist ebenerdig im großen Wohnhaus integriert.

HELGA BUCHTER-WEISBRODT

FOTO: BUCHTER

dern bekommen ausreichend Raum zum raschen Abkühlen. Auf jedem Schritt zum fertigen Saft hat der leidenschaftliche Kelterer immer zwei Ziele im Auge: Effizienz und Qualität. Es geht aber auch einfacher. Lothar Merkel bietet jedem Anlieferer ein individuelles Konzept an. So ist es auch möglich, den direkt abgepressten Saft ohne weitere Verarbeitungsstufe wie Zentrifugieren oder Pasteurisieren mitzunehmen, um daraus Most zu bereiten oder ihn selbst haltbar zu machen. Hier ist der Kunde wirklich König.

GROSSE AKZEPTANZ

Dass Lothar Merkels durchdachtes, schnell, effizient und umweltfreundlich funktionierendes Keltereisystem gut ankommt, belegen die vielen begeisterten Gästebucheinträge. Aussagen wie „Herr Merkel war sehr kompetent und hilfsbereit“ bzw. „sehr freundlich und überaus kompetent“, „Lothar Merkel macht das mit viel Leidenschaft und Freundlichkeit“. Da heißt es auch unumwunden: „Diese Kelterei ist einfach die beste in der ganzen Gegend. Man bekommt schnell einen Termin, super nette und hilfsbereite Bedienung“ oder „Prompter und freundlicher Service sind hier genau wie Ordnung und Sorgfältigkeit selbstverständlich“. Angenehm empfinden die Kunden aus nah und fern, dass „es bei ihm so unaufgeregt und dennoch professionell zugeht“. Die einhellige Zustimmung zu Merkels bewährtem Konzept lässt sich zusammenfassen mit dem kürzesten Eintrag im Gästebuch unter www.kelterei-altetrott.de: „Einfach ein Glücksgriff!“.

HERB-SÜSSE 'Knausbirne'

ROLF HEINZELMANN

Wie jedes Jahr stellt der LOGL eine lokale Obstsorte aus Baden-Württemberg als Streuobstsorte des Jahres vor.

Die selten gewordene 'Knausbirne' ist ein würdiger Vertreter für die Wahl der Streuobstsorte des Jahres. Trug sie doch im 19. Jh. zum Aufschwung des Obstbaus in Württemberg bei.

BAUM-/FRUCHTEIGENSCHAFTEN

Herkunft: Nicht eindeutig geklärt. Löschnig vermutet Württemberg, da sie dort stark verbreitet sei und auch heute dort noch vorkommt. In der Schweiz heißt die 'Knausbirne' 'Frühe Weinbirne'. Unter diesem Namen soll sie im oberen Thurgau seit 300 Jahren bekannt sein.

Synonyme: 'Frühe Weinbirne', 'Weinbergsbirne', 'Elsässer', 'Frühe Frankfurter', 'Röthelbirne', 'Fassfüller', 'Zenk- oder Zankbirne', 'Herbstgürtel'.
Baum: Starker, aufrechter Wuchs, eichenähnliche Stämme, hochgebaute Krone. Sehr fruchtbar mit nur geringer Alternanzneigung. Die 'Knausbirne' stellt sehr geringe Ansprüche an den Standort, soll aber laut Löschnig in der



FOTO: HARTMANN

Die Birnen eignen sich gut zum Dörren

Jugendphase etwas anfällig für strenge Fröste sein. Die Blüte ist mittelspät, diploid und somit gut als Befruchter geeignet. Besonders in feuchten Lagen geringe Anfälligkeit für Birnenschorf. **Frucht:** Birnförmig und mittelgroß bis groß, häufig mit Schorfflecken über-

zogen, am Kelch abgerundet. Der mittellange Stiel sitzt oft etwas schief neben einem Höcker. Glatte, leicht wachsige, gelbgrüne Schale, sonnenseits bei guter Belichtung kräftig rot, ansonsten eher streifig mattrot. Kelch kurz, hartblättrig, offen und eher flach. Reifezeit Mitte bis Ende September, die Frucht hält sich nur wenige Tage und wird sehr schnell teigig. Das gelblichweiße, feine, saftige Fruchtfleisch schmeckt leicht herbsüß und erreicht in guten Jahren hohe Oechslegrade! **Verwendung:** Die 'Knausbirne' ist besonders zum Dörren (Birnenschnitze) geeignet, wurde aber früher wohl auch zur Obstweinebereitung verwendet, wie die Namen 'Frühe Weinbirne' oder 'Fassfüller' vermuten lassen. Sie ist zwar zuckerreich, aber gerbstoffarm, was die Mostbereitung wegen schlecht vorhandener Klärung eher einschränkt. Für Most eignet sich die Frucht daher nur, bevor sie teigig wird, und nur über einen sehr kurzen Zeitraum.

BUCHTIPP

FARBATLAS ALTE OBSTSORTEN

290 alte Obstsorten mit Hinweisen auf Krankheitsanfälligkeit, Standortansprüche, Ertragsleistung und Verwertungseigenschaften. Sortentypische Bilder und Abbildungen von Kernen und Steinen in Originalgröße helfen bei der Bestimmung.

Farbatlas Alte Obstsorten, Walter Hartmann, 336 Seiten, 24,90 €, Verlag Eugen Ulmer Stuttgart 2015 (5. erweiterte Auflage), ISBN 978-3-8001-0316-4



BEZUGSQUELLEN (AUSWAHL)

D. Handel Baumschulen GmbH, Emil-Handel-Weg 1, 72555 Metzingen, info@baumschule.handel.de
Liehr Garten & Ambiente, 72622 Nürtingen-Zizishausen, Tel. 07022-61180, hieber@hoffrisch.de
müller lebensraum garten, 69256 Mauer, Tel. 06226 /78432-0, info@meinlebensraum.com