

# Was zählt, ist der eigene Saft

- Apfelfreunde in der Region sind überzeugt vom Bag-in-Box-System.
- Zu den Anbietern zählt die Mosterei Beigel in Wurmberg.

PETER MARX | WURMBERG

**B**ag-in-Box-System heißt das Zauberwort, das Freunde frisch gepressten Apfelsafts überzeugt. Das Prinzip ist so einfach wie gut: Der Saft wird ohne Zugabe von Konservierungsstoffen und ohne Kontakt zur Außenluft in Kunststoffbeuteln abgefüllt. Diese bestehen aus lebensmittelechtem Polyäthylen ohne Weichmacher. Das weiß auch Familie Schröter aus Mönshheim, denn der Saft bleibt im ungeöffneten Bag-in-Box-System bis zu zwei Jahre haltbar und nach Anbruch noch bis zu drei Monate.

## Hochbetrieb vor der Presse

Manuela Schröter gehört zu den Stammkunden der Mosterei Beigel, die die Bag-in-Box-Abfüllung bereits 2008 eingeführt hat, wie Inhaberin Annemarie Beigel beim PZ-Besuch der Mosterei an der Uhlandstraße 3 in Wurmberg berichtet. Dort herrscht zurzeit Hochbetrieb. Jede Menge Fahrzeuge mit Anhängern fahren vor und wollen ihre fruchtige Last loswerden – oder besser gesagt: umwandeln. Auch wenn alles unkompliziert ist: Wichtig ist es, einen Termin zu vereinbaren. Das Bag-in-Box-System ermöglicht es, den eigenen und nicht irgendeinen Apfelsaft mit nach Hause zu nehmen. Manuela Schröter kann sich auch noch an andere Zeiten erinnern. Da habe man die mühsam handverlesenen Äpfel aus der Streuobstwiese bei einem größeren Betrieb abgegeben, aber dann eben nicht den Saft aus der eige-



**Andrang bei der Mosterei Beigel in Wurmberg. Ob Groß oder Klein: Alle wissen den frisch gepressten Apfelsaft zu schätzen. Vorne links und ganz hinten: Annemarie und Felix Beigel. Vorne rechts: Apfelanlieferin Manuela Schröter, die auf die Bag-in-Box-Abfüllung schwört.**

FOTO: MARX

nen Streuobstwiese zurückerhalten. Seit Jahren freue sie sich in jeder Saison aufs Neue, denn man habe die Gewissheit, die sorgsam gesammelten Äpfel von der eigenen Streuobstwiese auch tatsächlich 1:1 in flüssiger Form zurückzubekommen. Das ist für Familie Schröter der wichtigste Aspekt bei der Mosterei Beigel. Auf diese Weise sei in ihrem Fall dann auch sichergestellt, dass keine gespritzten Äpfel den Weg in den Apfelsaft fänden. Und auch sonst ist Manu-

ela Schröter vom System überzeugt. Die Boxen können wieder abgegeben werden und die Kunststoffbeutel seien recyclebar. Hinzu kämen die platzsparende Lagerung und die kinderleichte Bedienung mit einem Hahnsystem. Der Beliebtheitsgrad des Bag-in-Box-Systems tue sein Übriges, um die Attraktivität heimischer Streuobstwiesen zu erhalten beziehungsweise wiederzubeleben, sind Manuela Schröter und Annemarie Beigel überzeugt. Eben weil

der eigene Apfelsaft so gut ankommt und einen Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen leistet, gab's für die Beigels eine Förderung durchs Plenum Heckengäu. Von Plenum mit 15 Prozent bezuschusst wurde der Ersatz einer alten Tuchpresse aus dem Jahr 1959 durch eine moderne Amos-Bandpresse. „Mit der zusätzlichen Anschaffung eines hydraulischen Großkistengeräts ist die Anlieferung für die Kunden wesentlich erleichtert worden“, so die Ein-

schätzung von Inhaber Felix Beigel. Ihm sei aufgefallen, dass es zunehmend junge Familien mit kleinen Kindern seien, die jetzt die Pflege der in Familienbesitz befindlichen Wiesen übernehmen und die besonders darauf Wert legen, aus ihren Äpfeln den eigenen Saft zu bekommen.

## Mehr Infos:

[www.mosterei-beigel.de](http://www.mosterei-beigel.de)  
[www.plenum-heckengäu.de](http://www.plenum-heckengäu.de)  
[www.heckengäu-naturnah.de](http://www.heckengäu-naturnah.de)