

trend

LUST AUF WIRTSCHAFT | 5/2014 | € 4,90

Programm
NEOS

Wie die Newcomer zu den wichtigsten Wirtschaftsfragen stehen.

INTERVIEW | ÖVP-Vordenker Hans Jörg Schelling über das Versagen der Regierung
BANKEN | Alle reden vom Stresstest. trend sagt Ihnen, was wirklich geprüft wird
LANDWIRTSCHAFT | Die Digitalrevolution macht auch den Bauern zum Hightech-User

**WARUM SIE
SICH JETZT
SELBST-
STÄNDIG
MACHEN
SOLLTEN**



Sie wollen Ihr eigener Chef sein? Wirtschaftslage und Kredite sind günstig. Wir sagen Ihnen, worauf Sie achten müssen, um mit Ihrer Idee durchzustarten. Gleich, ob Sie ganz jung oder schon älter sind.

P.b.b. GZ 02Z032141 M Verlagspostamt: 1020 Wien • Envoi à taxe réduite • € 4,90 • Italien € 5,50

9 404378 068112 9



Saftiges Geschäft

GENUSS.

Ein guter Wein zu einem delikaten Essen, das ist die klassische Kombination. Aber mittlerweile gibt es alkoholfreie Alternativen, die nicht weniger erlesen sind. Immer mehr Haubenlokale nehmen sortenreine Säfte und aromatische Nektare in ihre Karten auf. Der Feinschmeckeratlas „Gault-Millau“ kürt neuerdings sogar die besten Säfte des Landes. Ein Besuch bei drei außergewöhnlichen Manufakturen.

Von Vanessa Voss

Fotos: Sebastian Reich

Die Bewahrer

Reinhard und Helga Wetter

Missingdorf ist eine kleine Ortschaft zwischen Wein- und Waldviertel. Sie ist so klein, dass es keine eigenen Straßennamen gibt. Nur 100 Menschen wohnen hier noch. Die Wetters sind hier schon lange ansässig, seit mehr als 50 Jahren leben sie vom Obstbau. Reinhard Wetter hat den Betrieb von seinem Vater übernommen und bewirtschaftet heute elf Hektar Land, die sich direkt an das Firmengebäude schmiegen. Dort baut er hauptsächlich Äpfel, aber auch Birnen an. Er hat sich auf alte Sorten spezialisiert. Seine Säfte zählen zu den besten des Landes, werden in Gourmetgeschäften und Toplokalen vertrieben. Parallel dazu setzt er die Tradition des Obstbrennens fort. Diese Leidenschaft hat auch zur Einrichtung eines eigenen kleinen Hausmuseums geführt, in dem zahlreiche alte, restaurierte Brennanlagen zu bestaunen sind. Die Räumlichkeiten bieten aber auch die Kulisse für Verkostungen der Säfte, von denen Wetter je nach Erntelage einige Zehntausend Liter pro Jahr produziert.

An den Apfelbäumen sprießen die ersten Blüten, schon bald wird die weiße Pracht die Äste schmücken. Jonagold, Cox Orangen-Renette, Freiherr von Berlepsch, Kronprinz Rudolf, Discovery, James Grieve, alles alte Sorten, österreichische, aber auch englische und schottische, die kaum mehr angebaut werden. Zu aufwendig ist ihre Pflege, zu unregelmäßig ihr Ertrag. Nicht jedoch für Reinhard Wetter. Er mag gerade das Schwierige an seinen Sorten, kennt jede ihrer Eigenheiten, passt sich ihnen klaglos an. Dafür belohnen sie ihn jedes Jahr aufs Neue mit ihrem edlen Saft. Innehalten, Augen zu – so riecht, so schmeckt, so klingt Kindheit. Apfelsaft, ein Erlebnis für die Sinne.

Schon Wetters Vater baute Obst an, vor allem Äpfel, aber auch ein bisschen Birne und Marille. Damals ging es auf dem Hof sehr pragmatisch zu: Obst war Obst, alles, ob angeschrumpelt oder nicht, wurde verkauft oder verarbeitet, zu Saft, zu Schnaps, zu Marmelade. Heute hingegen geschieht nichts mehr unbedacht. Geerntet wird streng nach Reifegrad, bei manchen Bäumen heißt das vier- bis fünfmal. Äpfel, die bereits am Boden liegen, sind tabu. Sogar die Pressung erfolgt noch händisch, mit schweren alten Pressplatten. Nach diesen selbst auferlegten strengen Regeln entstehen jedes Jahr einige Zehntausend Liter. „Ein guter Saft muss so schmecken wie ein frischer Apfel.“ Nach dieser Überzeugung arbeitet Reinhard Wetter.

Neues Bewusstsein. Das Saftmachen hat in Österreich Tradition. In Niederösterreich, in der Steiermark und an einigen anderen Flecken pressen Hunderte von Bauern Früchte aus und verkaufen sie ab Hof. Ihre Namen kennt nur, wer in der Nähe wohnt. Doch das ändert sich nun gerade. Einige von ihnen bieten mittlerweile eine Qualität, die auch Gourmetläden und Haubenlokale anlockt. „Gault-Millau“, der Feinschmeckeratlas, widmet den direkt gepressten Säften neuerdings sogar eine eigene Rubrik. Die neue Wertschätzung erfahren aber nicht nur sortenreine Säfte, sondern auch hochwertige Nektare und ungewöhnliche Mischungen. Selbst Winzer wie Leo Hillinger bieten mittlerweile in ihren Shops neben den Weinen eine Auswahl an Fruchtsäften unter eigenem Namen an. „Hillinger“ steht auf diesen Flaschen, Saft vom Hersteller Mohr-Sederl ist ihr Inhalt.

Apfel-Himbeere, Apfel-Rote-Rübe, Apfel-Weichsel, Apfel-Karotte, Birne-Holunder: Andreas Mohr-Sederl ist spezialisiert auf Mischsäfte, allen voran in Kombination mit Apfel. Dabei verfügt er über keine eigenen Anbauflächen, sondern verarbeitet das Obst von Bauern aus der Umgebung. Mit seiner Spezialisierung trifft er den Zeitgeist, wie er in vielen Wiener Lokalen Einzug gehalten hat. Dort fragen Alt und Jung immer häufiger nach ungewöhnlichen Mischungen, die sie dann pur oder aufgespritzt genießen. >



Der Mischmeister Andreas Mohr-Sederl

Mohr-Sederl ist ein klassischer Familienbetrieb. Der Großvater von Andreas Mohr-Sederl hat einen Mostheiligen betrieben, den es auch heute noch gibt. „Ich habe mit 17 Jahren meinen ersten Schnaps gebrannt“, erzählt er. Die Schnapsbrennerei blieb auch einige Jahre nach der Übernahme der Schwerpunkt des Betriebs. Doch dann erkannte Mohr-Sederl, dass immer mehr Heuriggäste Saft trinken wollen und begann, mit der Herstellung zu experimentieren. Heute hat er sich auf Mischsäfte in zum Teil ungewöhnlichen Kombinationen konzentriert. Einen Teil seiner Produktion von 200.000 Litern setzt er über Supermärkte ab.

Neben den zahlreichen Cafés und Restaurants, die er über einen Großhändler beliefert, ist auch die Rewe-Gruppe sein Partner. In Merkur-Märkten in Wien und Niederösterreich bietet sie seine Säfte an. Und versüßt ihm damit die Zahlen: 20 Prozent beträgt im Schnitt das Umsatzplus, dass er in den vergangenen Jahren erzielen konnte. Für einen kleinen Familienbetrieb eine stattliche Entwicklung.

Kleine Fruchtkunde. Ein Besuch im Gourmet-Supermarkt, einem besonders gut sortierten: Mehrere Regalreihen sind dort mit elegant etikettierten Flaschen bestückt, die gehobenen Fruchtgenuss versprechen. Doch was kommt bei den Kunden besonders gut an? Paul Pöttschacher von der Rewe-Gruppe hat in den Absatzlisten nachgesehen und sagt: „Der Trend geht einerseits zu sortenreinen



Der Nektarexperte Franz Reisinger

Franz Reisinger hat seine Liebe fürs Obst erst spät entdeckt. Erst lernte er Elektriker, dann arbeitete er als Gendarm. Ende 20 war er, als er auf den Bauernhof des Vaters zurückkehrte und mit der Saftherstellung begann. Seine Spezialität: Nektare, insbesondere aus der Wachauer Marille. 15 Hektar Land bewirtschaftet er heute auf dem Jauerling hoch über der Donau. Auch er brennt einen kleinen Teil seines Obstes. Der Großteil der wertvollen Früchte ist aber für den Saft bestimmt, der in Gourmetgeschäften, in ausgewählten Restaurants und im Handel erhältlich ist. Seine Jahresproduktion liegt zwischen 100.000 und 120.000 Liter.

Säften, aber auch zu kreativen Misch- und Gemüsesäften. Marillennektar, Erdbeernektar sowie reine Traubensäfte und Apfelsäfte von speziellen Apfelsorten sind am beliebtesten, wobei die Region sicher eine wichtige Rolle spielt sowie der Produzent, der sich bereits auf regionaler Ebene einen Namen gemacht hat.“

Guter Geschmack hat allerdings seinen Preis: Ein kleines Fläschchen Marillennektar kostet 2,50 Euro, der ebenso edel verpackte Himbeersaft stolze 4,10 Euro.

Aber, geben die Hersteller wie Reinhard Wetter zu bedenken, in jeder Flasche sortenreinen Direktsafts steckt nicht nur viel Arbeit, sondern auch viel Obst: Zwei Kilogramm Äpfel sind es beim Apfelsaft und 2,5 Kilogramm bei der Birne. Diese werden gepresst, pasteurisiert und dann, ohne weitere Zugaben, abgefüllt. Direktsaft besteht zu 100 Prozent aus flüssigem Obst. Zucker enthält er

Die Saftläden

- > **Tempel.** Das Steirereck in Wien serviert verschiedene Apfel- und Birnensäfte der Manufaktur Wetter; die Nektare kommen vor der deutschen Privatkellerei van Nahmen. Der Wiener Edelvegetarier Tian schwört ebenfalls auf die Wetter-Säfte, neuerdings auch das Café Landmann. Im Restaurant Hansen im Wiener Börsengebäude trinken Gäste den Marillennektar von Franz Reisinger.
- > **Regale.** Die Rewe-Gruppe führt in ihren Wiener Gourmet-Supermärkten Billa Corso und Merkur Hoher Markt im ersten Bezirk zahlreiche hochwertige Säfte von lokalen Produzenten. In den Bundesländern finden sich in den regionalen Regalen Direkt-säfte lokaler Hersteller.
- > **Liefersdienste.** Im Onlineshop des Schwarzen Kameel (kameel.at) kann man zwischen drei verschiedenen Wetter-Apfelsäften wählen. Wein & Co hat mehrere Hersteller im Internet unter weinco.at gelistet. Dazu gehören etwa Reisetbauer, Stift Klosterneuburg und Reisinger.

natürlich trotzdem, und zwar den fruchteigenen. Der hat allerdings genauso viele Kalorien wie woanders zugesetzter Zucker. Auf den Etiketten muss das erst in einigen Jahren stehen, so wollen es die Vorschriften.

Ersatz für Wein? Doch nicht jede Frucht lässt sich pressen. Dazu gehört etwa die Marille. Will man aus ihr Saft gewinnen, muss sie passiert werden. Da das Püree, das man dann erhält, aber noch sehr dickflüssig ist, wird Wasser hinzugeben – und Zucker. Franz Reisingers Marillensaft enthält 50 Prozent Marille. „Ein guter Saft ist keine Hexerei“, sagt er und erklärt dies so: „Das Wichtigste ist die Frucht. Und um hier Qualität zu bekommen, muss man die Bäume pflegen, punktgenau ernten und die Früchte vorsichtig verarbeiten“, so Reisinger, der erst spät seine Liebe zum Saftmachen entdeckt hat. Gelernt hat er Elektriker und Gendarm.

Seine Hingabe wissen viele seiner Kunden zu schätzen. Reisingers Referenzliste liest sich wie das Who's who der Gastro-szene: Meinel am Graben, Steirereck, Landhaus Bacher in Österreich, Feinkost Käfer und Dallmayr in Deutschland. Dabei konzentriert er sich hauptsächlich auf die Produktion, der Vertrieb passiert vor allem durch Empfehlung.

Wer sich bei ihm durch die Nektare und Säfte testen darf – Marille, Erdbeere, Johannisbeere, Apfel oder Birne – könnte meinen, er sei zu einer Weinprobe eingeladen. In Weißweingläsern werden die Köstlichkeiten der Natur kredenzt, für jede Probe ein neues Glas, das dann gegen das Licht gehalten und nach dem Kosten von ihm blumig beschrieben wird.

Die neue Wertschätzung der Säfte zeigt sich auch in Restaurants, die den Namen des Herstellers auf die Karte schreiben. Beim Steirereck in Wien werden regelmäßig Säfte aus verschiedenen europäischen Ländern getestet, um Qualitätssprünge mitnehmen zu können. Als Weinersatz will Thomas Reiter, der sich im Restaurant um die antialkoholischen Getränke kümmert, selbst die besten Natursäfte nicht sehen. Wein sei doch komplexer, aber er bestätigt: „Wir bemerken einen Trend zu antialkoholischen Getränken, der mit dem stärkeren Gesundheitsbewusstsein einhergeht. Und davon profitieren insbesondere die Säfte.“ ●

„Überlassen Sie Ihre
Aus- & Weiterbildung
nicht dem Zufall!“

Verkaufen mit MehrWert!

Was nützt es, gut verhandelt zu haben,
aber nicht zum Auftrag gekommen zu sein?



Martin Limbeck

Experte im Neuen
Hardselling, weiß Rat!

2. Juni 2014, Wien, ÖPWZ

Wie sehen ganzheitliche Ansätze in der Kunden-
rückgewinnung und Neukundenakquisition aus?



Rolf Bielinski

Akquisitions-Spezialist,
kennt die besten Strategien!

3. Juni 2014, Wien, ÖPWZ

ÖPWZ, 1010 Wien, Rockgasse 6

Holen Sie sich jetzt Ihren Wissensvorsprung mit
den Seminaren von ÖPWZ und trend-Akademie!
Informationen und Seminarprogramm:

Tel. +43/1/533 86 36-58, Mag. Barbara Halapier,
barbara.halapier@opwz.com, www.opwz.com