

Auf der Suche nach dem Geschmack von der Alb

07.04.2009, 11:30 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & CoKG*

Presseagentur: *Ulmer Pressedienst*



Apotheker Hans-Peter Eppler und Firmenchef Dieter Burkhardt (re.) aus Laichingen stellen auf der Messe "Slow Food" den neuen Saft vor. Foto: up

Der Fruchtsafthersteller Burkhardt aus Laichingen aromatisiert einen naturtrüben Streuobst-Bio-Apfelsaft mit Öl aus Wacholderbeeren und Zitronenthymian von der Alb. Wie damit nachhaltig die Kulturlandschaft der Schwäbischen Alb gepflegt wird und wie der richtige Geschmack des Saftes gefunden wurde, erklärte der Unternehmer Dieter Burkhardt am Freitag auf der Messe „Slow Food“ in Stuttgart.

Dass diese neue Kreation des für seine vielfach prämierten Bio-Säfte bekannten Herstellers so besonders schmeckt, ist auch Hans-Peter Eppler, Inhaber der „Alten Apotheke“ in Laichingen, zu verdanken. Das erklärte Firmenchef Dieter Burkhardt den Besuchern und auch Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin im Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum, die sich auf der Messe „Slow Food“ in Stuttgart über die Aktivitäten des Saftherstellers aus Laichingen informierte. „Wir haben gemeinsam den Alb-Geschmack gesucht“, berichtete Dieter Burkhardt vom Beginn der Entwicklungsarbeit in Sachen Geschmack und Gesundheit. „Ich sammle selbst viele Kräuter auf der Alb und bin seit langem den Aromen der Alb auf der Spur“, informierte Hans-Peter Eppler. „Daher musste ich auch nicht lange suchen“, erinnerte sich der Apotheker, der seit langem vom duftenden Zitronenthymian schwärmt. Der Wacholder ergänzt den fruchtigen Geschmack dieser Komposition. „Sein Gedächtnis ist eine Art wandelnde Geruchs- und Geschmacksbibliothek“, lobte Dieter Burkhardt die fruchtbare Zusammenarbeit mit dem Experten, dessen Kenntnisse in Sachen Kräuter und Engagement im Bereich der Naturheilkunde die Entwicklung dieses Bio-Apfel-Wacholdersafts prägten. Der Apotheker destilliert die selbst gesammelten Wacholderbeeren in einer eigens von Burkhardt Fruchtsäfte für diesen neuen Saft angeschafften Kupferdestille. Eppler: „Das ist alles Handarbeit und dazu eine ziemlich mühsame“. Nur knapp ein Milligramm Öl lässt sich aus einer Wacholderbeere gewinnen. „Um die richtige Dosis für den neuen Bio-Apfel-Wacholdersaft zu finden, waren viele Verkostungsrunden mit unterschiedlichen Probanden bei der Firma Burkhardt Fruchtsäfte notwendig“, erklärte Burkhardt die süffige Suche nach dem richtigen Geschmack. Welche Menge an Wacholderbeeren- und an Zitronenthymianöl ist richtig? In welchem Mischungsverhältnis sollen die beiden Öle zueinander stehen? Diese Aufgaben wurden schließlich zur Zufriedenheit aller gelöst. Mit dem erfrischenden Saft bewiese das Unternehmen im 90. Jahr seines Bestehens erneut seine Innovationskraft, betonte Firmenchef Burkhardt, „weil wir auch regional, gesund und natürlich saften. Das Gute liegt ganz nah“. Da ihm die Schwäbische Alb und der gute

Geschmack seiner Säfte sehr am Herzen liegen, unterstützt Burkhardt die Landwirte, die die Streuobstwiesen pflegen und ihm Äpfel und Birnen für seine Bio-Streuobst-Säfte liefern. „Wir zahlen einen höheren Preis. So erhalten die Leute einen kleinen Ausgleich für ihre Arbeit an den alten Streuobstbeständen, die seit vielen Jahrzehnten die Landschaft der Alb prägen“, erklärte Dieter Burkhardt bei der erstmaligen Präsentation des neuen Saftes auf der Messe „Slow Food“ in Stuttgart.

Portrait

Die Firma Burkhardt Fruchtsäfte in Machtolsheim bei Laichingen beschäftigt rund 40 Mitarbeiter und stellt heute pro Jahr rund 20 Millionen Liter hochwertige, vielfach ausgezeichnete Fruchtsäfte, Fruchtmixgetränke und Nektare her, die in rund 25 Millionen Flaschen im Umkreis von 250 Kilometern um Laichingen und Machtolsheim an den Getränkeshandel, gute Lebensmittelgeschäfte und an die gehobene Gastronomie ausgeliefert werden. Das 1919 gegründete Unternehmen wird heute in der dritten Generation von Dieter Burkhardt geführt.

News-ID: 298943 • Views: 1623 (Stand: 27.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/298943/Auf-der-Suche-nach-dem-Geschmack-von-der-Alb.html>