

Fruchtbare Rendite mit Obst aus ökologischem Anbau

19.05.2011, 23:14 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Perger Säfte GmbH*

Presseagentur: *modem conclusa pr gmbh*



Bio-Kelterei Perger vergibt neue Genussrechte / Infotag am 28. Mai am Ammersee

Breitbrunn am Ammersee, Mai 2011 – Ethische Überlegungen und Nachhaltigkeit spielen beim bewussten Einkauf, und auch bei Geldanlagen eine zunehmend wichtige Rolle. Engagierten Menschen, die nachhaltig wirtschaftende, mittelständische Unternehmen aktiv unterstützen möchten, gibt die Bioland-Kelterei Perger Gelegenheit mit sogenannten Genussrechten vom gemeinsamen Erfolg zu profitieren. Seit über 60 Jahren verarbeitet das Familienunternehmen pflückfrisches Obst aus ökologischem Anbau zu naturreinen Direktsäften. Die Nachfrage ist seitdem kontinuierlich gestiegen. Um auch weiterhin den größten Teil der verarbeiteten Früchte selbst anbauen zu können, ist geplant, die Obstgärten zu erweitern und neue Sorten zu kultivieren. Interessenten sind am Samstag den 28. Mai von 10 bis 12 Uhr zu einem Informationstag nach Breitbrunn am Ammersee eingeladen.

„Das Besondere an Perger ist, dass wir den größten Teil der Früchte, die wir verarbeiten, selbst anbauen. Das spart lange Transportwege und sichert die Qualität, weil wir den letzten Sonnenstrahl einfangen und die Früchte vollreif ernten können. Wir legen Wert darauf, dass das auch bei steigender Nachfrage so bleibt“, erklärt Johannes Freiherr von Perger, Inhaber und Geschäftsführer der Familien-Kelterei in zweiter Generation. Geplant ist eine Investition in den Anbau von 6.000 neuen Holundersträuchern der Sorte „Haschberg“, die durch den hohen Gehalt an Gerbstoffen sehr gesund ist. Des Weiteren sollen 4.000 neue Apfelbäume der regionalen Sorte „Berleis“, auch „Roter Weilheimer“ genannt, gepflanzt werden. Diese ist natürlicherweise an das hiesige Klima angepasst und kommt ohne Schädlingsbekämpfung aus. Als neue Obstsorte will Perger künftig Aroniabeeren kultivieren – eine Apfelbeere, reich an Flavonoiden, Vitaminen und Mineralien sowie Antioxidantien. Gemäß der Firmenphilosophie erfolgt die Ausweitung der Obstgärten nach ökologischen Kriterien und den Richtlinien von Bioland.

Genussrechte: Bürgerbeteiligung statt Bankenkredit

100.000 Euro sind für die Erweiterung des Obstanbaus nötig. Bürger können sich mit Kapital ab 2.500 Euro an der Investition beteiligen und weitere Anteile in 500-Euro-Schritten erwerben. Die Anleger erzielen eine hohe jährliche

Rendite von 4,5 Prozent, unterstützen darüber hinaus die regionale Wirtschaft und leisten einen Beitrag zum ökologischen Obstbau. Der Gewinn wird ausbezahlt oder in Warengutscheinen ausgegeben, die in ausgewählten Naturkostläden mit Zusatzrabatt eingelöst werden können. „Wir wollen unsere Eigenständigkeit bewahren und uns nicht in einseitige Abhängigkeiten von Banken und Großinvestoren begeben“, erklärt Perger. Seit 1986 hat der leidenschaftliche Obstbauer das väterliche Unternehmen in einen modernen zukunftsorientierten Bioland-Betrieb verwandelt und verbindet dabei traditionelles Handwerkswissen mit ökologischer Qualität. Auf bisher 50 Hektar werden Äpfel, Holunder und schwarze Johannisbeeren ökologisch angebaut und ohne künstliche Zusätze verarbeitet. Mit natürlich-aromatischen Bio-Direktsäften hat Perger sich im Naturkosthandel und in der gehobenen Gastronomie einen Namen gemacht. So wurden 2006 Perger Edelkirsch und Perger Mandarine mit dem „Best of Bio – Juice“ - Award der Bio-Hotels prämiert. 2010 war die Einführung der Lucullus Saft- Cuvées für Perger ein durchschlagender Erfolg: Die stilvollen Menübegleiter ohne Alkohol stehen inzwischen in vielen Feinschmecker-Restaurants der gehobenen Gastronomie und bei mehreren Spitzenköchen auf der Karte. Zwei Millionen Flaschen Fruchtsäfte, Limonaden und Sirupe pro Jahr finden ihre Abnehmer über Natur- und Feinkostgeschäfte. Der Umsatz entwickelt sich seit 2004 stark aufwärts und wird auch weiter vom Wachstumsmarkt Bio-Lebensmittel und der handwerklichen Erfahrung der Familien-Kelterei profitieren.

Detaillierte Informationen zum Erwerb von Genussrechten und zum Infotag am Samstag, 28. Mai, erhalten Interessenten bei Johannes von Perger unter der Telefonnummer 0 81 52 - 23 80, per E-Mail an service@perger-saefte.de oder auf der Website: www.perger-saefte.de/genussrechte/

Portrait

Die Perger Säfte GmbH, 1949 von Maximilian von Perger in Breitbrunn am Ammersee mit zwei Hektar Obstplantage gegründet, hat sich auf die Produktion erstklassiger Direktsäfte aus biologisch-ökologischem Anbau spezialisiert. Die Bio-Kelterei bezieht ihre Früchte größtenteils aus eigenem Anbau und der direkten Umgebung am Ammersee. Der Familienbetrieb bewirtschaftet heute, unter Sohn Johannes von Perger, 44 Hektar und setzt circa zwei Millionen Flaschen im Jahr um.

News-ID: 539417 • Views: 968 (Stand: 23.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/539417/Fruchtbare-Rendite-mit-Obst-aus-oekologischem-Anbau.html>