Alois Rumpf

Vorreiter im Fruchtsegment:

Höllinger in enger Kooperation mit Fa. Ribes – zusätzliche Lagertanks für 1,8 Mio Liter Steirischen Apfelsaft

Für den **Fruchtsaftexperten Gerhard Höllinger** ist Regionalität das neue Bio von heute, denn diese Regionalität kehrt für ihn sukzessive zurück.

Bekannt und beliebt für seinen Steirischen Apfelsaft und seine Devise „Saft bleibt Saft" sind Regionalität kein Lippenbekenntnis und er liebt und bewirtschaftet nur puren Saft und keine Konzentrate.

Und er investiert weiterhin kräftig in der Steiermark – speziell in seinen größten Umsatzplatz in der Steiermark bei der **Fa. RIBES**, mit der er bereits mehr als 10 Jahre intensiv kooperiert. Er erweiterte das Apfelsaft-Tanklager, wo nun bis zu 1,8 Millionen Liter Apfelsaft in den 50 Lagertanks (á 37.000 Liter) Platz finden, wobei 1,1 Mio € investiert wurden und man künftig Transportwege und CO_2-Emissionen spart.

Gerhard Höllinger brachte 1997 als Erster den direkt gepressten Apfelsaft aus steirischen Äpfeln in die Regale. Noch heute ist der Steirische Apfelsaft ein Paradeprodukt in Österreich. Naturtrüb verarbeitet zählt er mit seinem Geschmack zu den beliebtesten Fruchtsäften überhaupt. Der Ausbau der Lagertanks wurde im Sinne der Nachhaltigkeit direkt in St. Stefan/Stainz vorgenommen, wo auch die Produktion stattfindet.

In Kooperation mit RIBES Frucht & Saft KG, die im idyllischen Stainzenhof beheimatet ist, wird der steirische Apfelsaft zur Gänze in der Region

Rumpfbild: Gerhard Höllinger hat die jahrelange Kooperation mit RIBES- Familie Schriebl ausgebaut

produziert. Bauern liefern ihr Obst direkt dort an, wo die gesamte Jahresmenge an Apfelsaft bei der Ernte im Herbst gepresst und bis zur Abfüllung in den neuen Tanks gelagert wird.

Das freut nicht nur Höllinger und die steirischen Bauern, sondern auch die Umwelt: Dank der Neuanschaffung werden Transportwege massiv verkürzt und laut Schätzungen zufolge rund 115.000 Kilogramm CO_2 jährlich eingespart. Eine nachhaltige Rechnung, die sich auszahlt.

Die „3G-Regel" „Gewachsen – gepflückt und gepresst in der Steiermark" garantiert Frische sowie Regionalität.

Durch die direkte Verarbeitung vor Ort wird maximale Frische garantiert. Eine Tatsache, die den Grundwerten von Höllinger – dazu zählen Einfachheit, Natürlichkeit und Beweglichkeit – entspricht. Dass der Apfelsaft in rein steirischer Qualität zu erstehen ist, liegt für das Team Höllinger auf der Hand. Nichtsdestotrotz ergänzt Gerhard Höllinger: „Regionalität ist das neue Bio von heute. Denn je regionaler wir arbeiten, desto nachhaltiger agieren wir mit unserer Umwelt."

Der Großausbau wurde von einem aws-Programm der Austria Wirtschaftsservice GmbH, der Förderbank des Bundes unterstützt. Durch die Förderung von besonders nachhaltigen Projekten, welche die regionalen und heimischen Betriebe unterstützen, soll die Wertschöpfung in der Region gestärkt werden. Wichtig dabei ist auch die Erhaltung der kleinbäuerlichen Landwirtschaftsbetriebe, der Arbeitsplätze in der Region und die Bewahrung der Kulturlandschaft. Mit dem Projekt wird ein wichtiger Schritt in Richtung Stärkung der regionalen Landwirtschaft gesetzt und damit die Versorgungssicherheit mit heimischen Produkten sichergestellt.

Unternehmer Höllinger – mit seinem 10 Mann/Frau-Betrieb aus Pressbaum – ist bekannt für innovative und hoch qualitative Bio-Fruchtsäfte. Begonnen hat alles im Jahr 1998, als Gerhard Höllinger unter dem Leitsatz „Für unsere Kinder ist die beste Qualität gerade gut genug" den ersten direkt gepressten, naturtrüben Apfelsaft aus steirischen Äpfeln in den österreichischen Lebensmitteleinzelhandel brachte.

Die damaligen Grundwerte Einfachheit, Natürlichkeit & Beweglichkeit stehen noch heute im Fokus. Einfache sowie köstliche Rezepturen ohne Zusatzstoffe und die Flexibilität, auf aktuelle Geschmacks- und Ernährungstrends zu reagieren, verhalfen dem Unternehmen seit jeher zu seinem Erfolg.

Heute exportiert Höllinger- der bei Bergland-Milch seine Berufserfahrungen sammelte- zu etwa 60% seine große Palette an hochwertigen Bio-Produkten wie Bio-Fruchtsäfte, Bio-Erfrischungsgetränke, Bio-Schulsäfte, Bio-Sirupe, Bio-Sportgetränke und Bio-Shots in mittlerweile 42 Länder (unter anderem Spanien, Portugal, Vereinigte Arabische Emirate, Mauritius, zahlreiche afrikanische und asiatische Länder) weltweit und beweist somit, dass der steirische Apfel, der früher nicht viel wert war, einen hohen Stellenwert hat und die Produktion bereits $^2/_3$ der Gesamtmenge in Bio-Qualität erfolgt. Den vollen Geschmack der Natur bringt man somit direkt ins Glas – so köstlich wie frisch vom Baum! ■