



Dietrich Streuobst KEG
Lerchenauerstr. 45
6923 Lauterach
T 05574 – 63929
saft@nle.at
FN 272855 h



Die Streuobstinitiative Hofsteig

Der Preisverfall bei Wirtschaftsobst in den letzten Jahrzehnten hat dem Hochstamm-Obstbau in Vorarlberg schwer zugesetzt. Rodungen durch die Siedlungsentwicklung und mangelnde Pflege haben die Bestände dezimiert. Regionale Direktsäfte waren in den Regalen nicht mehr zu finden.



Diese Situation führte zur Gründung der Streuobstinitiative Hofsteig. Umweltbewusste Konsumenten und Landwirte in Lauterach und Wolfurt versuchten gegenzusteuern. Ziel war die Förderung der wertvollen Baumbestände durch eine verstärkte Obstnutzung und die Vermarktung hochwertiger Produkte.



Eine erste Obstannahme wurde im Herbst 2001 organisiert und ein deutlicher Aufpreis für das Obst an die Lieferanten ausbezahlt. Über lokale Vertriebspartner konnten ca. 13.000 Liter Saft vermarktet werden.

Apfel&Birnensaft

von Hofsteiger Streuobstwiesen



Der erzeugte naturtrübe **Apfel&Birnensaft** ist die moderne Variante des traditionell zur Eigenversorgung hergestellten Süßmostes. Dieser wurde mit dem Aufkommen der Erhitzungsapparate Ende des 19. Jahrhunderts als wichtiger Beitrag zur gesunden Volksernährung auch in Vorarlberg propagiert.

Dieser Direktsaft enthält die Fruchtsäuren, -zucker und Pektine von Äpfel und Birnen und ist zudem mit wertvollen Gerbstoffen der heimischen Mostbirnen angereichert. Als naturtrübe Variante enthält der Saft somit alle wertvollen Inhaltsstoffe unserer heimischen Früchte.

Das Zentrum der Obstannahme ist Lauterach. Die Verwertung erfolgt in Partnerbetrieben in Hörbranz und Lustenau, die inzwischen auch regionales Streuobst übernehmen. Die Obstannahme erfolgt ehrenamtlich durch die Streuobstinitiative und deren Mitglieder.

Ab 2004 wurde der Apfel&Birnsaft als **Ländle Saft** vermarktet. Damit sollte für den Konsumenten die regionale Herkunft des Produktes noch mehr in den Vordergrund gerückt werden.



Die wichtigen **Kennzeichen** dieses Produktes sind:

- Obst aus Vorarlberg
- Hochstammobst aus extensiver Bewirtschaftung
- Direktsaft mit allen wertvollen Inhaltsstoffen
- Aufpreis für die Obstlieferanten

Die **Produktpalette** wurde im Laufe der Jahre kontinuierlich erweitert. Verschiedene Mischungen mit heimischen Früchten und Beeren werden inzwischen hergestellt:

- Apfel&Birne
- Birne klar
- Birne&Holder
- Apfel&Birne gespritzt
- Apfel&Birne&Ribisel gespritzt



Die Gebinde reichen von der 0,25 l Glasflasche für die gehobene **Gastronomie**, über die 0,75 l Einwegflasche exklusiv bei **SPAR** Vorarlberg, die 1 l Mehrwegflasche bis zum 5 Liter Karton für die Familie mit großem Durst.



Die Innovation 2006 war die Entwicklung von zwei gespritzten naturtrüben Mischungen mit Quellwasser. Der neue „**Ländle Spritzer**“ in der 0,5 l Petflasche kam in der ersten Saison bei qualitätsbewussten Konsumenten sehr gut an. Besonders für öffentliche Veranstaltungen, bei Imbissen oder für Exkursionen bietet der neue Spritzer viel Geschmack in der praktischen, trinkfertigen Verpackung.



Im Jahre 2006 ging die wirtschaftliche Abwicklung vom ursprünglichen Verein auf die **Dietrich Streuobst KEG** (FN 272855 h) über. Dr. Richard Dietrich hat damit die volle Einzelverantwortung für Produktion und Vermarktung übernommen. Die Streuobstinitiative und das Ländle Marketing sind als Kommanditisten mit beteiligt.



Wichtigster öffentlicher Auftritt sind die jährliche Frühjahrs- und Herbstmesse in Dornbirn, wo der Ländle Saft dem breiten Publikum in der Ländle Halle 4 näher gebracht wird. Bei dieser Gelegenheit können auch immer wieder wertvolle Kontakte zu potentiellen Vertriebspartnern hergestellt werden.

Im Jahr 2007 wurde erstmals ein vergorener Saft von der Dietrich Streuobst KEG hergestellt. Der Name „CIDER“ sollte allen, die sich mit Äpfel und Birnen beschäftigen eigentlich ein Begriff sein. So wird der Most in Frankreich und England genannt, der in unterschiedlichen regionalen Marken und Ausprägungen zu finden ist.

Der ZIDER – Selektion erlebte 2007 seine Premiere in Vorarlberg. Im Österreichischen Weingesetz wird der **ZIDER** als Mischung aus Apfelwein, Apfelsaft und Kohlensäure beschrieben. Damit ist der



ZIDER leichter zu trinken als der bei uns bekannte Most. 4,5 vol% Alkohol, 25 g/l Restzucker und etwas Kohlensäure zeichnen den ZIDER aus Ländle Hochstammäpfel aus. Dafür wurden im späten Herbst die besten Apfelsorten wie Bohnapfel, Brünnerling oder Boskoop bei der Obstannahme ausgewählt und getrennt verarbeitet. Das Ergebnis kann sich trinken lassen.

Edel am Gaumen, genüsslich im Abgang, ist der ZIDER gut gekühlt eine heimische Alternative zu Proseccos oder Schaumweinen mit unverkennbarer Apfelnote. Bei dem geringen Alkoholgehalt kann man sich auch ein zusätzliches Gläschen gönnen.

Eine Liste der Vertriebspartner und weitere Produktinfos unter www.laendle.at → Produkte!