

## PRESSEMITTEILUNG

ROTH, 17. DEZEMBER 2024

### Landkreis hat seinen eigenen Saft

Abordnung um Landrat Ben Schwarz holt die ersten Kisten in der Mosterei Billing persönlich ab – ein echtes Gemeinschaftswerk

**Roth.** Sie ist klein und vermeintlich unscheinbar, und dennoch hat sie das Zeug dazu, zum regionalen Gemeinschaftsprojekt des Jahres zu werden. Schließlich steckt in ihr nicht nur leckerer Apfelsaft, sie sorgt vielmehr dafür, dass es die Initiativen in Sachen Streuobstwiesen (endlich) bis zum Verbraucher schaffen. Vor allem für einen ging damit ein lang gehegter Wunsch in Erfüllung.

Gerhard Waldmüller war es schon lange ein Dorn im Auge: Ein Pressefoto von irgendeiner Obstbaumpflanzung „und dann war’s das“. Bis zu diesem Spätherbst. Da hatte das Erfolg, was im Vorjahr an der schlechten Ernte gescheitert war. Die Kreisentwicklung am Landratsamt organisierte sechs Sammeltermine, an denen Äpfel und Co. „aus Überbeständen“ abgegeben werden konnten. Der Zusatz ist wichtig, will man doch heimischen Mostereien keine Konkurrenz machen. „Aber bevor das Obst auf dem Kompost landet...“, verdeutlicht Gerhard Waldmüller, Geschäftsführer von Frankenholunder Nähe Hilpoltstein.

Doch nicht nur ihm ging an jenem Vormittag in der Mosterei Billing das Herz auf. Der kleine, feine Betrieb in Weißenburg hat die Verarbeitung der rund fünfeinhalb Tonnen für den Landkreis übernommen. „Eine stattliche Menge, vor allem, wenn man bedenkt, dass es nur in Heideck eine Sammelstelle gab. „Herausgekommen“ sind 3600 Liter astreiner Apfelsaft, abgefüllt in besagten Nullkomma-zwei-Liter-Fläschchen.

Die sollen nun nach und nach in den regionalen Handel kommen – gedacht ist an Hofläden sowie die Regionaltheken der Supermärkte - und auch das Portfolio der Mosterei Billing ergänzen. In der staunten die Gäste beim Rundgang nicht schlecht, welcher Aufwand hinter der Safterstellung steckt. Eddi Billing erläuterte den Weg vom angelieferten – oder von ihm von seinen Sammeltouren mitgebrachten – Obst bis zur Abfüll- und Etikettieranlage. 2006 hat Eddi Billing mit einer mobilen Anlage begonnen „und sich damit einen Kindheitstraum erfüllt“, verrät seine Frau Angi. Um deren Anschaffung überhaupt möglich zu machen, hat sie seinerzeit ihr Auto verkauft...

2014 hat die Mosterei in Weißenburg eine Bleibe gefunden, 2021 wurde in eine Flaschenfüllanlage und ein Tanklager investiert. Geblieben aber ist der hohe Qualitätsanspruch. Der bringt einem mitunter nicht nur Freunde ein, haben die Billings festgestellt. So mancher Anlieferer wolle es nicht verstehen, wenn sie bereits schimmelndes Obst ablehnen. „Wir wollen einfach kein Klump verarbeiten“, verdeutlicht der Chef. Erziehungsversuche, die mitunter fruchten.

Für Rückfragen steht Ihnen die Pressestelle des Landratsamts Roth telefonisch unter der Nummer (09171) 81-1344 sowie per Mail unter [presse@landratsamt-roth.de](mailto:presse@landratsamt-roth.de) zur Verfügung.



## PRESSEMITTEILUNG

Dafür, dass das „Landkreis-Obst“ einwandfrei ist, stand Josef Baumann von der Firma Streidel gerade, für den sich die Terminwahl, Samstag und Montag sammeln, dienstags pressen, bewährt hat. Der Unternehmer kontrollierte das, was an den sechs Sammelterminen auf seinem Firmengelände „über die Theke“ ging. Die Kunden seien bis aus Schwabach gekommen, berichtete er. „Das zeigt, dass Nachfrage und Interesse vorhanden ist.“ Seiner Meinung die logische Folge. Bei einer – angedachten – Neuauflage im kommenden Jahr sollte über eine zweite Anlaufstelle nachgedacht werden. Bezahlt wurden elf Euro je 100 Kilogramm. Kein Betrag, um reich zu werden, „aber eine geldwerte Entlohnung ist uns schon wichtig“, betont Ute Mahl vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, einem der weiteren Kooperationspartner.

Der Landkreis-Äpfelsaft sei ein Produkt „höchster lokaler Identität“, unterstrich Landrat Ben Schwarz. Dazu noch ein gelungenes Gemeinschaftsprojekt, kurzum, „eine tolle Geschichte“. 1000 der 3600 Liter wird der Landkreis selbst abnehmen, für Geschenke, aber auch als Getränk bei Sitzungen. „Damit wollen wir zeigen, dass wir hinter dem Produkt und der Idee dahinter stehen.“ Original-regional gehandelt, Überbestände verwertet und viele Partner landkreisübergreifend zusammengebracht – „besser geht’s nicht“. Er sei erfreut und stolz, dass und auf welche Weise sich der Kreis nun schließe.

„Das ist das I-Tüpfelchen auf den Bemühungen all der vergangenen Jahre“, stimmte Anna Schön von der Unteren Naturschutzbehörde mit ein. Schon oft sei sie mit der Frage konfrontiert worden, was denn mit dem Wiesen-Obst passiere. „Jetzt haben wir eine praktikable und nachhaltige Lösung“, freute sie sich. Kreisfachberater Johannes Schneider konnte dem nur beipflichten: Die Aktion sei „Streuobstwiese weitergedacht“ und ein bestes Beispiel für Nachhaltigkeit.

Stefan Forster von der Kreisentwicklung lobte die unkomplizierte Zusammenarbeit aller Projektbeteiligten und freut sich, dass ein feines und nachhaltiges Produkt auf den Weg gebracht werden konnte.

Die Idee „Landkreis-Saft“ – für die schon potenzielle Nachahmer an die Billing’sche Tür geklopft haben – entspricht voll der Unternehmensphilosophie der kleinen Mosterei. Die benötigten Äpfel werden ausnahmslos aus der Region (auch aus dem Landkreis Roth) bezogen, die Mindestabgabemenge Obst liegt bei rund 50 Kilogramm. Das ist im Produktionsablauf zwar mit großem Aufwand verbunden, bedeutet aber einmaligen Service. Schließlich bekommt der Kunde „genau seinen Saft“ zurück.

Und zwar Quitte ebenso wie Kirsche, Zwetschge oder (gefrorene) Gartenbeeren. Einzig von der Traube nehmen die Billings mittlerweile Abstand – zu weit ist die Streuung beim Reifegrad, zu hoch die Schimmelgefahr. Nicht nur, weil die Mosterei langsam, aber stetig gewachsen ist, wissen die Chefs, wovon sie sprechen. Sie verfügen selbst über mehrere Hektar Streuobstwiesen, nach wie vor ist Eddi Billing mit seiner mobilen Anlage unterwegs – bis nach Baden-Württemberg und den Osten Deutschlands – und damit „mit dem Ohr am Verbraucher und Kunden“.



## PRESSEMITTEILUNG

In Spitzenzeiten beschäftigt das Unternehmen zu den drei Festangestellten an die 20 Aushilfen, längst sind neben Klassikern auch Mischungen wie Apfel-Aronia, Innovationen (Kirsch-Secco) oder Saison-Säfte (Winterpunsch) im Angebot. Und einen besonderen Landkreis-Saft.