

Unser Partner in der Region Württemberg

Säfte mit Tradition

Beutelsbacher



Der Name BEUTELSBACHER steht für Saft. Besonders für Bio- und Demeter-Saft. Und für Tradition. Schließlich wurde die Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei bereits 1936 von Christian und Wilhelm Maier gegründet. Heute leiten die Brüder Matthias und Thomas

Maier in dritter Generation das Familienunternehmen. Ein Großteil der verarbeiteten Früchte und des Gemüses stammt von Obstbauern, mit denen jahrzehntelange Partnerschaften bestehen. Dabei legt man bei Beutelsbacher großen Wert darauf, die Unabhängigkeit der Landwirte von der Saatgutindustrie zu fördern. Deshalb werden alle Demeter-Gemüsesäfte aus samenfesten (s. Info-Kasten) Gemüsesorten hergestellt – einzigartig in Deutschland!

Die moderne Kellereianlage samt großen Obstsilos sowie die Abfülltechnologie mit Aromasicherungsverfahren bieten optimale Voraussetzungen für die Herstellung von Säften und Erfrischungsgetränken höchster Qualität. Dies wurde durch zahlreiche deutsche und internationale Auszeichnungen bestätigt. Neben den Klassikern bringt die BEUTELSBACHER Fruchtsaftkellerei regelmäßig neue Saftkreationen und Erfrischungsgetränke auf den Markt. Eine der bekanntesten Ideen aus dem Hause Beutelsbacher ist der oft nachgeahmte „Demeter-Kindersaft“. Es ist nur eines von vielen Produkten, wie z.B. auch der „Multi Pur Saft“ oder der Apfelessig, die zuerst bei Beutelsbacher hergestellt wurden und sich nun größter Beliebtheit erfreuen.

Kontakt

Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei
Birkelstraße 11, 71384 Weinstadt
Telefon 07151 99 515-0, Fax 07151 99 515-55
info@beutelsbacher.de, www.beutelsbacher.de

demeter

BEUTELSBACHER



Und wie sieht die Zukunft des Unternehmens aus?

„Unser Ziel ist, noch bessere und vitalere Lebensmittel herzustellen als jetzt schon“, sagt Geschäftsführer Thomas Maier. „Wichtig sind zufriedene Kunden durch Top-Qualität und Lieferanten, die sich auf langfristige Partnerschaft mit Beutelsbacher verlassen können“, betont er.

Info: samenfeste Gemüsesorten

Saatgut wird dann als „samenfest“ bezeichnet, wenn es alle seine Eigenschaften an die nächste Generation vererben kann. Im Gegensatz dazu steht das heute in der Landwirtschaft verwendete Hybridsaatgut, das zwar im ersten Jahr der Aussaat hohe Erträge garantiert, von den Landwirten aber praktisch nicht weitervermehrt werden kann. Die Gemüseanbauer sind also gezwungen, sich von den Saatgutfirmen abhängig zu machen, da sie jedes Jahr neues Saatgut kaufen müssen.

In der ökologischen Landwirtschaft ist dieses Hybridsaatgut höchst umstritten. Man setzt auf Saatgut, das uneingeschränkt vermehrungsfähig ist, ökologisch kontrolliert wird und nicht von gentechnisch modifiziertem Saatgut abstammt.

Der Erhalt und die Neuzüchtung samenfester Sorten wahrt die Biodiversität. Da samenfestes Saatgut von den Landwirten selbst fortentwickelt werden kann, kann es regionalen Standortbedingungen angepasst werden. Samenfeste Gemüsesorten bilden ein ausgeprägtes Aroma aus, da sie tendenziell eher langsam wachsen.