

PRAXIS

Künzinger Fruchtsäfte: So schmeckt Erfolg

Vor 20 Jahren stand die OGV Obst- und Gemüsevermarktung Künzing eG kurz vor dem Aus. Heute ist es für Supermärkte, Getränkemärkte, Brauereien und Wirte in der Region beinahe selbstverständlich, die Künzinger Fruchtsäfte zu führen. Wie kam es dazu? Über eine Genossenschaft, die ziemlich viel richtig gemacht hat.

Text und Fotos: Florian Christner, Redaktion „Profil“



Angesichts dauerhaft niedriger Zinsen klingen diese Zahlen, als wären sie aus der Zeit gefallen: Zehn Prozent Dividende zahlte die OGV Obst- und Gemüsevermarktung Künzing eG im Jahr 2020 auf die Einlagen ihrer Mitglieder, 2019 waren es acht

Prozent. Dabei ist es nicht einmal 20 Jahre her, dass die Genossenschaft vorläufig zahlungsunfähig war und nur durch einen aufwendigen Sanierungsplan gerettet werden konnte. Wie ist diese Erfolgsgeschichte zu erklären?

Marianne Scheiblhuber leitet die Geschäfte der Genossenschaft seit Anfang 2002, sie hat also auch deren dunkle Zeiten erlebt. Im Rückblick sei es eine Mischung aus gezielten Entscheidungen und allgemeinen Trends gewesen, die aus dem Unternehmen das gemacht haben, was es heute ist: Eine gut aufgestellte Genossenschaft mit 50 Mitarbeitern, 160 Mitgliedern und einem Jahresumsatz von 3,7 Millionen Euro, regional verankert und am Puls der Zeit. Rund 1,5 Millionen Liter Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsaftgetränke produziert die Genossenschaft pro Jahr, die unter der Marke „Künzinger. Natürlich fruchtige Qualitätssäfte“ vertrieben werden. „Geholfen haben uns sicher der zunehmende Wunsch der Verbraucher nach regionalen Produkten, ein breites Saftsortiment, der Aufbau einer Lohnabfüllung als zweites Standbein und regelmäßige Investitionen in die Abfülltechnik“, sagt Scheiblhuber.

Wie kommt der Apfel in die Flasche?

Obstannahme von September bis Mitte November

Jeweils zur Erntezeit von September bis Mitte November können Mitglieder und auch Nicht-Mitglieder Äpfel und Birnen bei der OGV Obst- und Gemüsevermarktung Künzing eG anliefern. Gesammelt werden diese sowohl direkt bei der Genossenschaft in Künzing als auch an weiteren Sammelstellen. Orte und Termine werden mit zeitlich ausreichendem Vorlauf auf der Webseite der OGV bekannt gegeben.

Fallobst ist ok, solange die Früchte nicht faulen

Auf dem Hof der Genossenschaft ist die sogenannte Gosse – eine Art Sammelgrube – die zentrale Annahmestelle für das Obst. „Die Lieferanten fahren mit ihrem beladenen Fahrzeug bei uns auf die Waage, anschließend kippen sie ihre Äpfel und Birnen in der Gosse ab, dann wird das entladene Fahrzeug noch einmal gewogen. Die Gewichts Differenz entspricht der Menge des angelieferten Obsts“, erklärt Geschäftsführerin Marianne Scheiblhuber. Angenommen wird auch Fallobst. „Wichtig ist, dass die Früchte faulfrei sind. Schlagstellen machen dagegen nichts“, sagt Scheiblhuber.

Über mehrere Stufen werden die Früchte aus der Gosse per Förderband in eines der drei Silos transportiert. Spätestens nach einem Tag werden sie weiter verarbeitet. Von den Silos geht es in die Wasserschwemme, wo die Äpfel und Birnen gewaschen werden.

Aus 100 Kilogramm Äpfeln werden 70 Liter Saft

Nach dem Wasserbad geht es auf das Verleseband, wo die Äpfel und Birnen von Hand verlesen und Früchte zum Beispiel mit Faulstellen aussortiert werden. Der Rest wird in einer Mühle zerkleinert. Maische heißt der Apfel- oder Birnenbrei, der dann im Dekanter gepresst wird. Dabei handelt es sich um einen schnell rotierenden Zylinder, in dem die festen und die flüssigen Bestandteile der Maische mithilfe der Fliehkraft voneinander getrennt werden. Fünf Tonnen Obst kann die Maschine pro Stunde pressen. „Aus 100 Kilogramm Äpfeln gewinnen wir rund 70 Liter Saft“, erklärt Scheiblhuber.

85 Grad Celsius töten Mikroorganismen ab

Nach dem Pressen wird der frische Saft pasteurisiert, also kurzzeitig für 90 Sekunden auf 85 Grad Celsius erhitzt und dann schnell wieder auf 20 Grad abgekühlt. Dadurch werden im Saft enthaltene Mikroorganismen abgetötet. So wird der Saft schonend haltbar gemacht. Anschließend wird der Saft in den großen Edelstahltanks der

Genossenschaft ohne weitere Kühlung, aber unter Ausschluss von Sauerstoff eingelagert. So bleiben Geschmack, Frische und Inhaltsstoffe bis zur Abfüllung erhalten. Die Kapazitäten der Tanks sind so berechnet, dass die Genossenschaft bei guten Ernten genügend Saft einlagern kann, um schlechte Ernten zu puffern. Damit ist sie in der Lage, unabhängig von einzelnen Jahresernten ganzjährig eigenen Apfel- und Birnensaft abzufüllen. Die Pressrückstände, den sogenannten Trester, verkauft die Genossenschaft an Jäger. „Die mischen den Trester mit Getreide und Mais und verfüttern das an das Wild“, sagt Scheiblhuber. Was übrig bleibt, bekommt der Nationalpark Bayerischer Wald, der damit ebenfalls die Wildtiere füttert.

Spezialmaschinen helfen bei der Abfüllung

Im letzten Schritt wird der Apfel- und Birnensaft dann mit anderen Säften gemischt und abgefüllt. Die Mehrweg-Glasflaschen werden in einer großen Flaschenwaschanlage gründlich gereinigt, bevor sie keimfrei über Rollwege zur Abfüllmaschine gelangen. Dort wird der Saft nochmal auf 85 Grad erhitzt, damit er steril in die Flaschen kommt. 4.500 Flaschen kann die Anlage in der Stunde abfüllen. Zum Schluss werden die Flaschen vollautomatisch von Spezialmaschinen verschlossen, etikettiert und in Kisten sortiert. Ein Palettierer stapelt die Kisten auf Paletten, sichert diese und stellt sie zum Transport bereit. Die Paletten werden per Stapler ins Fertigwaren-Lager transportiert, bis sie an Supermärkte, Getränkemärkte und den Getränkefachgroßhandel ausgeliefert oder von Brauereien abgeholt werden.

Erfolg ist hart erarbeitet

Was die Geschäftsführerin nur andeutet: Der Stellenwert, den die Künzinger Fruchtsäfte in der Region heute haben, ist hart erarbeitet. Dafür steckte die gesamte Belegschaft viel Mühe und noch viel mehr Herzblut in die Genossenschaft. „Wir mussten das Vertrauen unserer Kunden und des Einzelhandels erst wieder gewinnen“, sagt Scheiblhuber. Doch was war überhaupt der Grund für die Krise?

„2003 ist nachts ein Teil des Flachdachs unserer Kelterei eingestürzt, weil durch einen Starkregen die Entwässerung überlastet war und das Wasser nicht mehr ablaufen konnte. Schließlich hat die Statik dem zusätzlichen Gewicht des Wassers nicht mehr standgehalten. Gott sei Dank wurde niemand verletzt, aber der Kies vom Dach lag überall in der Halle herum“, berichtet die Geschäftsführerin.

Glück im Unglück: Die Abfüllanlage blieb bei dem Zwischenfall heil. Trotzdem war die Produktion erstmal lahmgelegt. Befreundete Betriebe haben das Nötigste abgefüllt, um die Kunden beliefern zu können. Der Genossenschaft blieb nichts anderes übrig, als einen vorläufigen Insolvenzantrag zu stellen. „Den Wiederaufbau hätten wir damals nie aus eigener Kraft stemmen können, weil wir viele Darlehen zu bedienen hatten“, sagt Scheiblhuber. Doch zusammen mit den Mitgliedern, der Raiffeisenbank eG Deggendorf-Plattling-Sonnenwald und dem Genossenschaftsverband Bayern (GVB) schmiedete die Genossenschaft einen Sanierungsplan, um den Schaden in der Kelterei zu beheben und die Produktion wieder hochzufahren. „Durch die wohlwollende Unterstützung von allen Beteiligten war die vorläufige Insolvenz nach drei Monaten vom Tisch und wir konnten wieder loslegen“, berichtet Scheiblhuber.

Stück für Stück arbeitete sich die Genossenschaft aus dem Tief heraus. Besonders der Außendienst habe viel zu tun gehabt. „In erster Linie haben wir sehr viel geredet, um bestehende Kunden weiter an uns zu binden, wieder Vertrauen in die Marke aufzubauen und neue Kunden zu gewinnen“, sagt Scheiblhuber. Die Genossenschaft habe es zudem geschafft, trotz Restrukturierung konstant zu liefern und so ihre Zuverlässigkeit unter Beweis zu stellen. „Das war wichtig. So konnten wir uns als starker regionaler Abfüller positionieren“, sagt Scheiblhuber.

Zweites Standbein Lohnabfüllung

Ein großer Schritt nach vorne war der Auftrag, Nährstoffkonzentrat für ein bekanntes Unternehmen aus der Region abzufüllen. „Die Lohnabfüllung ist für uns ein wichtiges zweites Standbein, da wir so unsere Abfüllanlage viel besser auslasten können und von Synergieeffekten profitieren. Das hat uns gut nach vorne gebracht“, sagt Scheiblhuber. Rund 50 Prozent des Umsatzes macht die Genossenschaft mit der Lohnabfüllung. Dazu gehören auch die Verpackung und der Versand des Gesundheitsprodukts. 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in diesem Geschäftsfeld tätig, während 20 für Herstellung und Vertrieb der Säfte zuständig sind. Auch daran sieht man, wie wichtig die Lohnabfüllung für die OGV ist.

50 Liter Saft für 100 Kilogramm Äpfel

Eine weitere gute Ertragsquelle ist das sogenannte Lohnmostgeschäft. Äpfel und Birnen können nicht nur Mitglieder der Genossenschaft anliefern, sondern auch Nicht-Mitglieder, die eine Streuobstwiese besitzen oder auch nur einen alten Apfelbaum im Garten stehen haben. „Für 100 Kilogramm Äpfel erhalten die Lieferanten 50 Liter Saft. Dafür müssen sie nur die Keltereigebühr entrichten. So bezahlen sie für den Saft nur etwa ein Drittel des Preises, den wir im Laden verlangen“, sagt Scheiblhuber. Alle Lieferanten haben ein Kundenkonto. Nach der Erntezeit haben sie bis Ende Juni des Folgejahres Zeit, ihren Saft abzuholen. Das Angebot werde gut angenommen, gerne auch von jungen Familien, berichtet die Geschäftsführerin. Davon profitiere auch die Genossenschaft. „Die Lieferanten nehmen nicht nur den Saft mit, der ihnen zusteht, sondern auch andere Säfte. Teilweise kommen sie bis aus dem Bayerwald und laden dann gleich die komplette Ration für den Winter ins Auto.“

Die Geschichte der OGV Künzing eG

Gegründet wurde die Obst- und Gemüsevermarktung Künzing eG 1956 von den Bauern aus der Region, um ihr Streuobst zu vermarkten. Damals stellte sich die Frage: Wie kann man aus den vielen Äpfeln ein haltbares Produkt machen, das sich gut verkaufen lässt? Die Lösung: „Saft pressen und heiß abfüllen, damals geschah das alles noch per Hand“, berichtet Geschäftsführerin Marianne Scheiblhuber. Abnehmer des Apfelsafts waren die Menschen in der Region. In den 1960er Jahren kam die Gemüseverarbeitung als weiteres Standbein hinzu. Die Großbauern aus dem Gäuboden ließen bei der Genossenschaft Kartoffeln und Gemüse sortieren sowie Kräuter trocknen. Doch in den 1990er Jahren zogen sich die Gemüsebauern aus der Genossenschaft zurück, seitdem weist nur noch der Name auf dieses frühere Geschäftsfeld hin. „Wir haben uns seitdem auf unser Kerngeschäft zurückbesonnen: die Herstellung von Fruchtsäften“, sagt Scheiblhuber.

Die Künzinger Fruchtsäfte werden hauptsächlich im Landkreis Deggendorf vertrieben, aber auch darüber hinaus in Richtung Rottal und in den Bayerwald-Landkreisen. „Wir haben aber auch Abnehmer in München und Regensburg“, betont Scheiblhuber. Die Genossenschaft setzt auf Mehrweg-Glasflaschen, weil die Säfte hauptsächlich regional konsumiert werden und deshalb die Transportwege kurz sind. „Je länger die Wege sind, desto weniger sinnvoll sind Mehrweg-Glasflaschen, weil diese schwer sind und aufwendig hin- und hergefahren werden müssen“, erklärt die Geschäftsführerin. Die Genossenschaft besitzt zwei eigene Lkw, um ihre Säfte auszuliefern und das Leergut wieder zurückzunehmen. Beliefert werden regionale Supermärkte, Getränkemärkte und Gastronomie-Großhändler. „Einige Wirte holen sich ihre Säfte aber auch selbst bei uns ab, oder werden über regionale Brauereien beliefert“, sagt Scheiblhuber.

Von Apfelsaft bis Maracujasaft: 30 Sorten im Angebot

30 Sorten hat die OGV Künzing mittlerweile im Angebot. Neben den Hauptprodukten Apfelsaft klar und naturtrüb, sowie Birnensaft gehören dazu zahlreiche Apfel-Mischgetränke wie Apfel-Aronia, Apfel-Blutorange, Apfel-Himbeere oder Apfel-Zitrone. Äpfel und Birnen presst die Genossenschaft selbst zu Saft, die restlichen Sorten werden zugekauft. „Wenn man die Gastronomie und den Lebensmitteleinzelhandel beliefern will, muss man alle gewünschten Sorten anbieten, sonst kommt man nicht zum Zug“, sagt Scheiblhuber. Am besten verkauft sich der Apfelsaft, die naturtrübe und die klare Variante liegen dabei heute gleichauf. „Das war vor zehn Jahren noch anders. Damals hatte der naturtrübe Apfelsaft nur einen Anteil von 20 Prozent. Aber die Kunden werden immer gesundheitsbewusster und bevorzugen immer öfter naturtrübe Säfte“, sagt Scheiblhuber.

Immer wieder bringt die Genossenschaft neue Getränkesorten auf den Markt, um den Kunden Abwechslung zu bieten. So gehören auch alkoholfreier Apfel-Punsch, Apfel-Glühmost, Glühwein, Kinder-Punsch, Apfel-Most und Apfel-Birnen-Most zum Sortiment. Das Gros der Getränke wird in der 1-Liter-Glasflasche angeboten. Apfelsaft, Apfelsaftschorle und Orangensaft gibt es auch in der 0,5-Liter-Glasflasche, dazu die Sorten ACE-Vitamingetränk, Apfel-Kirsche und Apfelschorle in der 0,5-Liter-PET-Flasche – alles Mehrweg, versteht sich. Für Besprechungen und Konferenzen bietet die Genossenschaft zudem verschiedene Saftspezialitäten in kleinen 0,2-Liter-Glasflaschen an. Auch die Akademie Bayerischer Genossenschaften (ABG) bezieht diese Flaschen für ihre Workshops und Seminare im ABG Tagungszentrum in Beilngries.

Gute Ernte, schlechte Ernte

„2020 war mit 1.600 Tonnen angelieferten Äpfeln und Birnen ein sehr gutes Jahr für uns“, berichtet Geschäftsführerin Marianne Scheiblhuber. Die Ernte 2021 fiel dagegen

eher mau aus, die Obstbauern lieferten nur knapp 500 Tonnen an. Rund 90 Prozent sind Äpfel, der Rest Birnen. Angenommen werden alle Apfelsorten, von süß bis sauer. „Letztlich macht’s die Mischung. Die Säure im Apfel ist wichtig für den Geschmack. Deswegen nehmen wir gerne alte Sorten“, berichtet Scheiblhuber. Das sei auch für die Obstbauern und die Bäume gut, sagt die Geschäftsführerin. Indem die Genossenschaft für alte Apfelsorten eine Verwertungsmöglichkeit biete, trage sie zum Erhalt der heimischen Streuobstwiesen bei. „Das ist auch für unsere Kunden und Mitglieder ein wichtiges Argument“, sagt Scheiblhuber.

Für die hohe Qualität der Säfte sorgt zudem modernste Technik. Weil die Geschäfte seit einiger Zeit wieder sehr erfreulich laufen, ist die Genossenschaft in der Lage, ihre Anlagen auf dem Stand der Technik zu halten. Jüngste Investition ist eine neue Saftpresse der Firma Hiller aus Vilsbiburg. 500.000 Euro hat der sogenannte Dekanter gekostet. „Das ist aber noch längst nicht alles, wir investieren laufend in unsere Anlagen, da kommen pro Jahr immer ein paar Hunderttausend Euro zusammen“, sagt Scheiblhuber. Als weitere Investition ist im nächsten Jahr eine neue Flaschenwaschanlage für 300.000 Euro geplant. Bereits vor Jahren wurde für 200.000 Euro ein neuer Dampfkessel angeschafft, der für die benötigte Prozesswärme sorgt. „Wir legen großen Wert auf Energieeffizienz und Wärmerückgewinnung, damit wir bei der Safterstellung möglichst wenig Primärenergie verbrauchen“, sagt die Geschäftsführerin. Das gesamte Anlagevermögen der OGV Künzing schätzt sie auf circa zwei Millionen Euro.

Mittlerweile hat sich die OGV Künzing einen so guten Ruf erarbeitet, dass sich vieles von selbst ergibt. „Wenn in der Region ein neuer Supermarkt eröffnet, gehören die Künzinger Fruchtsäfte automatisch zum Sortiment. Das war anfangs undenkbar“, berichtet Scheiblhuber. Sogar der Globus-Markt in Plattling habe Wert darauf gelegt, die Künzinger Fruchtsäfte als regionale Marke anzubieten. „Der Trend zu Regionalität und Nachhaltigkeit kommt uns sehr entgegen“, sagt die

Geschäftsführerin.

Der Erfolg der Genossenschaft stärkt dabei auch die Region. „Wir sind ein wichtiger Arbeitgeber über Künzing hinaus. Und die Gemeinde freut sich auch, denn wir zahlen mittlerweile natürlich entsprechend Steuern“, sagt Scheiblhuber. Nach innen wirke die Beliebtheit der Genossenschaft wie ein Motivationsfaktor. „Wir sind eine große Familie, das schätzen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sehr.“ Betriebsleiter Josef Lösl zum Beispiel lebe für den Betrieb. Scheiblhuber: „Die Saffherstellung ist seine Leidenschaft. Solche Menschen sind für ein Unternehmen Gold wert.“ Nicht zuletzt deshalb bewerben sich immer wieder Menschen, die durch Mund-zu-Mund-Propaganda von der Genossenschaft gehört haben. Das freut die Geschäftsführerin, denn Fachkräfte sind auch in Niederbayern rar. So hat die OGV Künzing zum Beispiel zwei Brauerei-Fachkräfte eingestellt, die von ihren früheren Jobs bereits wussten, was zu tun ist und worauf sie sich einlassen. Bier und Saft werden auf die gleiche Weise abgefüllt, da gibt es keine großen Unterschiede. „In Gummistiefeln zu arbeiten, muss man jedoch mögen. Aber es macht auch Spaß“, sagt Scheiblhuber.



Geschäftsführerin Marianne Scheiblhuber und Betriebsleiter Josef Lösl führen bei der OGV Künzing ein Team von 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Immer wieder bewerben sich Menschen, die durch Mund-zu-Mund-Propaganda von der Genossenschaft gehört haben.

Einzig von der hohen Dividende profitieren nur die Mitglieder der OGV Künzing eG. Ein Anteil kostet 400 Euro. Neue Teilhaber sind willkommen, aber unter einer Bedingung: „Wir nehmen neue Mitglieder nur auf, wenn sie eine gewisse Mindestmenge an Äpfeln liefern können. Zwei bis drei Tonnen pro Jahr sollten es schon sein“, sagt Scheiblhuber. Allen anderen bleiben die Säfte. Scheiblhubers besondere Empfehlung: die naturtrübe Apfelsaftschorle und der Birnensaft. „Der hat so angenehm wenig Säure.“

WEITERFÜHRENDE LINKS

- [Die Webseite der OGV Obst- und Gemüsevermarktung Künzing eG](#)