

60 Jahre Bio-Säfte: Die Breitbrunner Kelterei Perger feiert Jubiläum

Der Träumer vom Ammersee

Einst belächelter Idealist, heute Wegbereiter der Branche: Wie Johannes Perger seine Mosterei auf Erfolgskurs hält

Von Felix Rettberg

Er wusste vorher: In diesem Restaurant gibt's grausigen Wein. Doch eine Einladung schlägt man nicht aus. Diplomatisch bestellt er einen Roten. Kaum hat er die Suppentasse leer gelöffelt, gießt er den Glasinhalt unbemerkt hinein, greift in die Jackentasche. Hier steckt seine 0,2 Liter-Notration Johannisbeersaft. Im Nu war das Glas wieder voll, der Gaumenkrampf entsorgt. Wenn nicht gerade im Jacket, dann im Seitenfach der Autotür – Johannes Perger hat immer dabei, was er so liebt: Früchte. Und zwar flüssig.

Mit 500 Flaschen fing alles an - heute sind es zwei Millionen

Seit 60 Jahren schon presst die Familie Perger am Ammersee Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Trauben, Mandarinen, Johannisbeeren und Holunder den Saft aus. Ausschließlich Bio-Obst landet in den Flaschen. So ist es schon immer gewesen, seit zwei Generationen. So lang die Bundesrepublik besteht, so lang dauert die Erfolgsgeschichte der Kelterei an.

Das Perger-Sortiment mit mittlerweile 75 verschiedenen Limonaden, Schorlen, Säften und Sirups füllt bayernweit die Regale der Bio-Supermärkte, die Gläser in edlen Restaurants.

Mit 500 Flaschen pro Jahr fing es 1949 an, mittlerweile sind es zwei Millionen. Rund zwei Millionen Euro Jahresumsatz schmücken die Bilanz. In fünf Jahren soll er doppelt so hoch sein. Auch das feiern die Pergers an diesem Wochenende auf ihrem Hof in Breitbrunn mit einem großen Fest.

„Wir sind zwar nicht gerade eine der größten Keltereien, dafür geling es uns aber immer wieder, Nischen mit neuen edlen Produkten zu besetzen, die kein anderer hat“, erklärt Johannes Perger seinen Erfolg. Gerade zum Jubiläum hat er eine neue Premium-Serie an Saftmischungen entwickelt. „Ich überlege mir immer erst im Kopf, was wohl gut zusammenpasst.“

Und dann probier' ich's aus.“ Erste Tester: die Familie und die Mitarbeiter. So hat Perger nun mal Johannisbeer-, Holunder-, Trauben- und Mandarinen- und Kirschsäfte gemischt. Im richtigen Mischverhältnis



Gerade gepflückt und ab in die Presse: Pengers Kelterei verarbeitet das Obst sofort nach der Ernte. Er selbst baut robuste und extra-saftige Apfel-Sorten an.



Drei Generationen: (v.l.) Maximilian Perger, Enkel Lucas (15), Benjamin (11), Magdalena (9) und Jacob (13) und Sohn Johannes Perger mit seiner Frau Paula freuen sich aufs große Fest. Fotos: Martha Schlöter (3)/privat

von Birne und Mandarine lasse sich geschmacklich sogar ein Riesling „nachbauen“, sagt er.

Die neuen Produkte sollen sich langsam und beständig etablieren, ohne viel teure Werbung. „Wir laufen nicht je-

dem Trend wie den Smoothies hinterher. Bei denen können wir gar nicht mithalten. Wir glauben an eigene Ideen. Und unsere Begeisterung für das, was wir machen, hat sicherlich sehr großen Anteil an unserem Erfolg.“

So besteht Perger auf einem Markt, der hart umkämpft ist. Der Jahresverbrauch an Obstsaften stagniert in Deutschland seit geraumer Zeit bei rund 40 Liter pro Kopf – weltweit sehr großen Anteil an unserem Kampf um den Absatz auch

FÜR FEINSCHMECKER

Apfel zu Fisch, Birne zu Geflügel

Nicht nur Wein ist eine Wissenschaft für sich – Saft auch. Hier verrät Familie Perger, welche ihrer Sorte zu welchen Speisen passt:

Apfelsaft passt zu Fisch, leichtem Braten, Gemüse. **Birnsaft** wird zu Mehlspeisen, mildem Käse und Geflügel serviert. **Apfel-Ananas-Saft** schmeckt zu Meeresfrüchten.

Apfel-Kirsch-Saft ist lecker zu Pasta mit roter Soße, Pizza und Kalbsfleisch.

Apfel-Zwetschgen-Saft trinkt man am besten zu Innereien, Sauerbraten oder Wurstsalat.

Apfel-Johannisbeer-Saft fließt zu rustikalem Rinderbraten oder einer kräftigen Brotzeit.

Apfel-Holunder-Saft zu Wild und kräftigem Braten.



Der Perger-Saft-Fächer bietet flüssige Frucht zu jedem Essen.

mitzukommen, würden viele Keltereien bis zur Schmerzgrenze kalkulieren, sagt Klaus Heitlinger, Geschäftsführer des Verbandes der Fruchtsaftindustrie (VdF). „Aber der Perger hat es geschafft, sehr früh die Nische der Bio-Säfte zu be-

setzen und eine glaubwürdige Marke aufzubauen“, ergänzt Helmut Lempart vom Verband der Bayrischen Fruchtsaftindustrie. „Da war er für viele sicherlich ein Wegbereiter.“

„Träumer“, „Spinner“ – so wurde Johannes Perger mehr

als einmal betitelt und belächelt, als Mitte der 80er Jahre den Betrieb von seinem Vater Maximilian (86) übernahm und ihn auch offiziell zum Bioland-Betrieb machte. „Wir sind hier in Bayern. Da sind viele halt sehr konservativ. So ist das nun mal“, sagt Perger. Auch wenn er längst erfolgreich auf der Bio-Welle surft, unken einige noch immer. „Manche meinen, Biobauern müssten ausschließlich mit Hacke und Pferden unterwegs sein“, sagt Perger. Solche Kritik kratzt ihn nicht mehr.

Heimisch ist seine Familie in Bayern erst, seitdem sein Vater 1949 beschloss, nicht mehr weiter zu ziehen. Nach dem Zweiten Weltkrieg flüchtete Maximilian Perger samt Familie aus dem von Russen besetzten Böhmen an den Ammersee. Die Not der Einheimischen wurde plötzlich seine Chance. Die Obstbauern der Gegend fanden niemanden, der aus ihren Tonnen an Obst Saft presste.

Perger, gelernter Elektromechaniker, fackelte nicht lang. Aus den Bremszylindern eines Eisenbahnwaggons tüftelte er eine Obstpresse zusammen. Das Ding funktionierte, das Geschäft war geboren: die Lohnmosterei Perger. Nach und nach baute sich die Familie ihr Geschäft auf. Kaufte 1955 die erste eigene Plantage, schaffte 1972 Maschinen zum Waschen, Füllen und Etikettieren der Flaschen an. Die erste automatische Obstpresse setzte ein Kran 1985 an der Herrschinger Straße 51 ab.

Die erste Presse bastelt der Senior aus Bremszylindern

Mittlerweile bebaut Johannes Perger 44 Hektar. Allein 16 000 Apfelbäume blühen auf gut der Hälfte dieser Fläche. Auf dem Rest wachsen Johannis- und Holunderbeeren. Um den Boden locker zu halten und die Wühlmäuse zu vertreiben, setzt der Öko-Obstbauer auch auf natürliche, schweineische Assistenten. Immer einige Wochen lang grunzen seine 26 Säue auf einer anderen Plantage.

1200 Tonnen verarbeitet Perger im Jahr. 500 davon liefern seine eigenen Bäume. Alles, was auf seinen Plantagen nicht wächst, kauft er von anderen Biobauern hinzu – größtenteils aus der Region.

Neuen Obstsorten ist er immer auf der Spur. Gerade getestet Perger auf einem Hektar eine nordische Zitrone, weil der Bedarf an natürlichen Säuerungsmitteln steigt. In fünf Jahren werden die Bäume Früchte tragen. Erst dann weiß er, ob er sie gebrauchen kann. Die Zeit nimmt er sich. Geduld und Ausdauer gehört zum Obstbauern-Geschäft.



Maximilian Perger nimmt seinen Sohn Johannes schon als Kind auf dem Traktor mit in die Plantagen. Jahre später wird der Junior Obstbaumeister.



Die neue Abfüllanlage hat Johannes Perger selbst geplant. Die Kapazität hat sich deutlich erhöht. 40 000 Flaschen pro Tag will er in fünf Jahren abfüllen können.



Sau-Hilfe in der Holunder-Plantage: Durch ihr Trippeln verschleichen die Schweine die Wühlmäuse, lockern mit der Schnauze buddelnd den Boden auf.