



Reinen Saft eingeschenkt

Johannes von Perger ist mit Leib und Seele
Obstbauer und Safthersteller.

Seine neuesten Saftkreationen versprechen
gesunden Genuss pur.

Johannes von Perger füllt die Gläser und reicht einen Käseteller in die Runde. „Unser Edelbeerensaft passt perfekt zu würzigem Käse“, schwärmt er und erzählt: „Die Mischung aus Rotem Traubensaft und Schwarzer Johannisbeere ist zufällig entstanden. Weil die neue Obstpresse nicht rechtzeitig geliefert wurde, hat unser Lieferant die Trauben

14 Tage zu spät geerntet. Da waren diese für einen gängigen Traubensaft schon viel zu süß und zu kräftig.“ Johannes von Perger hat sie trotzdem gekostet, für gut befunden und aufgekauft. „Da mach ich was Besonderes daraus, hab ich mir gedacht.“ Im bayerischen Breitbrunn am Ammersee baut er auf 45 Hektar Bio-Obst an, betreibt eine Saftkelterei und einen Hofladen.



„Eine gute Qualität der Rohstoffe ist die Voraussetzung für einen naturreinen Saft, einen Saft mit Charakter“, sagt der gelernte Obstbaumeister.

Geschmack im Kopf

An Arbeit auf dem Feld und in der Kelterei mangelt es dem Firmeninhaber und seinen 11 Mitarbeitern nicht. Am liebsten jedoch beschäftigt sich der 46-Jährige damit, Säfte zu komponieren. „Oft habe ich einen Geschmack im Kopf, und dann mische ich solange, bis es passt.“ Etwa Birne, Holunder und Kirsche. Johannes von Perger öffnet eine weitere Flasche und schenkt ein. „Wir haben hier eine herbe Birne mit leichten Gerbstoffen im Abgang. Der Holunder verstärkt dies und bringt Tiefe mit sich, die Kirsche rundet das Ganze ab. Dazu müssen Sie sich einen schönen Gänsebraten vorstellen“, sagt Johannes von Perger und lacht vergnügt. Lukullus Romanus hat er den feinherben Mix genannt und gleich eine ganze Serie von Lukullus-Säften zum 60-jährigen Firmenjubiläum komponiert. Der Lukullus Maximus, ein Saft aus allem, was die eigenen Plantagen hergeben, ist dem 86-jährigen Vater Maximilian gewidmet, der die Firma gegründet hat. „Das ist der Saft zu kräftig Geschmortem!“, verrät der Sohn.

Gesunder Genuss

„Es gibt 90 Begriffe, die Fruchtnoten im Wein beschreiben, diese lassen sich komplett in Säfte umsetzen.“ Für viele Menschen gehöre zu einem stilvollen Essen aber immer noch ein guter Wein, resümiert der Safthersteller. „Deshalb stehen wir mit unserer Vision von einer Saftkultur noch am Anfang.“ Doch Begeisterung wirkt ansteckend, vor allem wenn sie mit Gesundheit und Genuss gepaart ist. Und Johannes von Perger gibt alles, um seinen Charaktersäften zum Durchbruch zu verhelfen.

Elisabeth Melzer

PERGER SÄFTE, Herrschinger Straße 51
82211 Breitbrunn
Tel. 08152-855, www.perger-saefte.de

Saftiges Trio

Äpfel, Holunder und Schwarze Johannisbeere

– Johannes von Perger hat sich beim Anbau auf dieses Trio festgelegt. Auf 19 Hektar erntet er rund 500 Tonnen Äpfel – insbesondere die Sorten ‘Relinda’, ‘Hilde’ und ‘Topaz’. „Am Ammersee brauchen wir robuste Sorten. Diese zeichnen sich durch ein herbes, säurebetontes Aroma aus und sind reich an Gerbstoffen, Vitamin C und Pektinen.“ Schwarze Johannisbeeren überzeugen den Safthersteller durch Gerbstoffe plus viel Vitamin C – er kultiviert sie auf 14 Hektar. Von den 10 Hektar Holundersträuchern verarbeitet Perger sowohl die cremeweißen Blüten (Limonade) als auch die dunklen Beeren (Saft). Sonnenschein ist die wichtigste Voraussetzung für die kurze Erntezeit der Blüten. „Nur offene Blüten bringen das feine Holunderaroma.“ Die gesunden und phenolreichen Holunderbeeren sind Anfang September erntereif. „Oft treibt der Holunder im Herbst noch die eine oder andere Blüte. Dann gibt’s zum Nachtisch wieder Holunderkücherl“, freut sich der Firmenchef und vierfache Familienvater.



Vom Bremszylinder zur Obstpresse

Aus den Bremszylindern eines Eisenbahnwaggons baute Maximilian von Perger eine Obstpresse und legte mit 500 Litern Saft 1949 den Grundstein für eine kleine Lohnmosterei. 1955 kaufte die Familie Felder und bepflanzte sie mit Apfelbäumen und Johannisbeersträuchern. „Moderne Technik zog bei uns erst 1972 ein, als wir Maschinen zum Waschen, Füllen und Etikettieren anschafften“, erzählt Johannes von Perger, der 1986 das väterliche Unternehmen übernahm und offiziell zum Bio-Betrieb (Bioland) machte. Überzeugen musste er den Senior davon nicht. „Der Vater hat schon immer mit Pferdemist gedüngt und biologisch gewirtschaftet.“ 65 Sorten Fruchtsaft, Schorle, Sirup und Limonade gehören heute zum Sortiment der Kelterei. Neben Äpfeln, Johannisbeeren und Holunder aus eigenem Anbau verarbeitet die Firma weitere 30 Obstsorten, überwiegend aus der Region. Die neue Abfüllanlage schafft 25000 Flaschen am Tag. Perger-Säfte gibt es im Hofladen der Firma und bundesweit im Naturkosthandel.



Bunte Bentheimer im Holunder

Ein zufriedenes Grunzen dringt aus der Holunderplantage. Zwischen 11 und 16 Uhr ist Siesta. Danach heißt es, zurück an die Arbeit. 30 Schweine der Rassen Schwäbisch Hällische und Bunte Bentheimer grunzen, quieken, wühlen und fressen sich durch den Obstgarten. Sie düngen und lockern den Boden und vertreiben damit die Wühlmäuse, die an den Wurzeln des Schwarzen Holunders große Schäden anrichten. Im Gegensatz zu den Wühlmäusen verhalten sich die Perger-schen Schweine loyal. Sie begnügen sich mit dem Erbsen-Wicken-Gemisch zwischen den Gehölz-zeilen oder dem, was der 15-jährige Lucas von Perger ihnen in den Fresstrog kippt: Kartoffeln, Äpfel, die Reste entsafteter Früchte. Vater Johannes beobachtet die Tiere fasziniert: „Das ist seit Jahren mein Traum. Alle sagten, es funktioniere nicht. Da haben wir es halt mal ausprobiert.“

Weniger Bodenbearbeitung, weniger Maschineneinsatz, weniger Energieverbrauch lautet das Ziel. „Eine feine Sache ist das mit den Schweinen“, meint Johannes von Perger, „die gehören für mich zum ökologischen Kon-zept einer Holunderplantage. Und falls mit Schinken und Salami ein weiterer Betriebs-zweig daraus entsteht, soll es mir recht sein.“



Wer passt zu wem?

- > **Apfelsaft:** Fisch, leichter Braten, Gemüse
- > **Birnensaft:** Mehlspeisen (Pfannkuchen, Dampfnudeln), milder Käse, Geflügel
- > **Apfel-Ananas-Saft:** Meeresfrüchte
- > **Apfel-Kirsch-Saft:** Pasta mit Tomatensoße, Pizza, Kalbfleisch
- > **Apfel-Zwetschgen-Saft:** Sauerbraten, Wurstsalat
- > **Apfel-Johannisbeer-Saft:** Rinderbraten, kräftige Brotzeit
- > **Apfel-Holunder-Saft:** Wild, kräftiger Braten



Was heißt denn hier Fruchtsaft?

- > Ob 100 Prozent gepresster Saft (Direktsaft) oder rückverdünntes Konzentrat – beides darf sich Fruchtsaft nennen.
- > Werden Fruchtsäfte über ihren natür-lichen Anteil hinaus mit Wasser verdünnt, heißen diese Fruchtnektar oder Fruchtsaft-ge-tränk.
- > Bei Apfelsäften sind bis zu 15 Gramm Zucker-Zusatz pro Liter erlaubt.
- > Viele konventionelle Hersteller behan-deln den Saft mit Gelatine und Enzymen und filtern ihn, bis er ganz klar ist. Mit den Trüb-stoffen gehen gesunde Inhaltsstoffe (Biophenole) verloren. Biosäfte sind in der Regel naturtrübe Säfte.

Sonne satt bringt Süße und Aroma

Ausgereiftes, sauberes Obst, frisch und schonend verarbeitet – das ist die Basis für hochwertige Säfte. „Es gehört zu unserer Philosophie, die Früchte möglichst lange reifen zu lassen“, sagt Johannes von Perger. „Das bringt Süße, Aroma und gesunde Inhaltsstoffe.“ Nach der Ernte heißt es, möglichst vieles davon zu erhalten. In einer Packpresse werden die Früchte in zahlreichen Lagen übereinander geschichtet und entsaftet. Der Experte ist überzeugt: „Das althergebrachte Verfahren ist noch immer eine gute Sache, um Beeren und Steinobst langsam und schonend zu entsaften. Die mechanische Belastung ist gering, Vitamine, Antioxidantien und Gerbstoffe bleiben erhalten.

Alle Perger-Säfte sind ungefilterte, naturtrübe Direktsäfte. So wie sie aus der Presse kommen, werden sie später in Flaschen gefüllt. Konventionelle Saftersteller mischen ihre Säfte häufig aus Saftkonzentraten, Wasser und Aromen. Beim vorangehenden Eindicken des Saftes durch Erhitzen gehen Aromen und Vitamine verloren. Dennoch müssen alle Säfte kurzzeitig auf 80–90 °C erhitzt (pasteurisiert) werden, damit sie nicht gären. Johannes von Perger pasteurisiert seine Säfte so kurz wie möglich und achtet auf gesundes Obst. „Eine saubere Rohware braucht weniger Wärmebehandlung.“

Zucker, künstliche Aromen und andere Zusatzstoffe kommen bei Perger am Ammersee nicht in die Saftflasche. Für seine Bio-Limonaden verwendet er Fruchtsäfte, die Süße stammt aus Traubensaftkonzentrat. Für „Pink Grapefruit Limo“ hat er beim Safttest von Öko-Test 2008 die Note „sehr gut“ erhalten.



Fotos: Lianem/Fotolia.com, Meizer, Niehoff, Perger (4), Martha Schlüter

Wo edler Saft das Essen krönt

Einige Restaurantchefs haben sich bereits anstecken lassen von der Idee des alkoholfreien Trinkgenusses zum Essen. Sie geben Saftempfehlungen zum Essen oder kreieren Menüs, die von Perger-Säften begleitet werden (*Prinzregent, München, GourVin, München; DaVinci, Höhenkirchen*).



Saft – kalt und heiß ein Genuss

Apfelsaft ist der ideale Partner für erfrischende, alkoholfreie Cocktails. Für kühle September-Abende empfiehlt Johannes von Perger heißen Holundertrunk hergestellt nach einem alten Familienrezept.

Rote Versuchung

2 cl Zitronensaft mit 2 cl Granatapfelsirup und Eiswürfeln mixen und mit Apfelsaft auffüllen.

Heißer Holundertrunk

Zutaten für 2 Portionen:

250 ml Holundersaft,
250 ml Orangensaft,
1 TL Zitronensaft,
Honig zum Süßen

Die Zutaten erhitzen, aber nicht kochen! 125 ml Süße Sahne schlagen. Getränk in eine Tasse geben, eine Sahnehaube darübergeben und mit Zimtpulver bestäuben.