

# Von 0 auf 100 mit Apfeldirektsaft

Die Kelterei Knill aus Markdorf presst Obst aus der Bodenseeregion für Europa

Als ich den Betrieb 2005 übernommen habe, war es eine kleine, regionale Mosterei“, erinnert sich Rudolf Knill. Der gelernte Kaufmann und Obstbauer hatte einige Jahre zuvor schon die Mosterei Schmid in Markdorf übernommen. Vor fünf Jahren bot sich ihm dann die Möglichkeit, die Fruchtsaftkelterei im nahegelegenen Oberteuringen zu erwerben. Er nutzte die Chance, sein Unternehmen zu vergrößern und gründete am zweiten Standort die „Teuringer Fruchtsäfte“.

Heute beliefert Knill europaweit Großkunden und andere Keltereien mit seinen Säften. Seine Spezialitäten sind Apfel- und Birnendirektsaft. Etwa 35 Prozent seiner Fruchtsäfte liefert Knill in Bioqualität, Tendenz steigend. Seit 2007 betreibt er selbst Bioanbau auf eigenen und gepachteten Flächen mit dem Ziel, einmal mehrere Tau-

send Tonnen eigenes Bioobst zu produzieren. Insgesamt nimmt die Kelterei mehrere Zehntausend Tonnen Obst pro Jahr an, hauptsächlich Äpfel. Sie kommen von Vertragslandwirten und Streuobstwiesen aus der Region. Ein Teil des Obstes stammt aus den großen Lager- und Großhandelshäusern rund um den Bodensee. Hier wird das in der Region produzierte Tafelobst ganzjährig gelagert, sortiert und abgepackt. Doch nicht alle Früchte genügen den hohen Anforderungen an Tafelobst hinsichtlich Farbe, Form und Größe. Sie werden aussortiert und landen in Rudolf Knills Fruchtsaftpressen, die ebenfalls das ganze Jahr über laufen.

## Umfangreiche Modernisierung

Um erfolgreich produzieren zu können, waren in Knills Keltereien umfangreiche Moder-



Die Kelterei Knill presst angeliefertes Obst im Bodenseekreis.

nisierungsmaßnahmen nötig. Innerhalb der vergangenen Jahre wurden beide Standorte auf den neuesten Stand der Technik gebracht. So wurden 2006 und 2009 die Tanklager massiv erweitert, sie fassen heute insgesamt 11 Mio. l Saft. Beim Umbau der Betriebe kam Knill seine Tiefbaufirma zugute, die er seit 1992 leitet, denn der Betrieb konnte vieles selbst ausführen.

Vor drei Jahren errichtete der Fruchtsafthersteller in Oberteuringen eine moderne Verladehalle. In speziellen Misch tanks stellt Knill hier für jeden Kunden dessen Wunschsaft zusammen. „Manche Kunden möchten eine bestimmte Farbe beim Saft, andere einen bestimmten Säuregehalt“, erklärt der Saftexperte. Das Aroma muss aber immer stimmen. Dank Rudolf Knills „Geheimrezept“ gelingt es ihm, die richtige Balance zwischen

dem säurehaltigen Streuobst und dem eher süßen Tafelobst zu finden.

## Spezialisierung zur Halbware

Der Fruchtsaft wird mit Speditionen direkt bei den Abnehmern angeliefert und dort in der Regel sofort abgefüllt. Die großen Abfüllbetriebe beliefern dann den Discount und den Naturkosthandel. Knill füllt selbst keinen Saft ab, er hat sich auf die Herstellung der Halbware spezialisiert. Mit vier Bucherpressen wird ganzjährig Fruchtsaft hergestellt. Während der Haupterntezeit läuft eine zusätzliche Packpresse im Lohn. Obstlandwirte können den aus ihrem eigenen Obst hergestellten Saft wieder mitnehmen.

Vor zwei Jahren schloss er seine beiden Fruchtsaftbetriebe unter dem Namen Kelterei Knill zusammen. Innerhalb weniger Jahre hat es Rudolf Knill

also geschafft, aus zwei regionalen Fruchtsaftbetrieben ein international erfolgreiches Fruchtsaftunternehmen zu formen. „Die Umbaumaßnahmen stehen jetzt kurz vor dem Abschluss“, sagt er stolz – aber auch ein bisschen erleichtert. as



In der Fruchtsaftkelterei Knill werden jährlich einige Zehntausend Tonnen Äpfel und Birnen aus der Region zu Säften verarbeitet. Diese werden in den großen Tanks gelagert, bevor sie dann europaweit an Großkunden geliefert und dort abgefüllt werden. Etwa 35 Prozent von Knills Säften haben bereits Bioqualität.

Fotos: Skippiol

