Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Kaufbeuren

Pressemitteilung vom 28.09.2026

Saft aus Streuobst – ein Mehrwert für die Region

Kaufbeuren, 28.09.2026 – Um sich über die Streuobstverarbeitung im Landkreis Ostallgäu zu informieren, war Franziska Mitzdorf von der Wildlebensraumberatung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kaufbeuren zu Besuch bei Fruchtsaft Merk in Kleinkitzighofen.

Ein Blick hinter die Kulissen der Safterzeugung

Seit Mitte August laufen die Saftpressen auf Hochtouren. „Das Obstjahr 2026 scheint gut zu sein“ so Betriebsleiter Alexander Merk. Je nach Witterung im Frühjahr bei der Obstblüte fällt der Ertrag besser oder schlechter aus. „Dieses Jahr gibt es viele kleine Äpfel durch die Trockenheit“. Dem Geschmack tut dies aber keinen Abbruch, durch die Wärme ist der natürliche Zuckergehalt im Obst hoch. Zur Annahmezeit fährt im Minutentakt ein Auto vor. Vom Gartenkübel bis zum Anhänger werden die Früchte entladen, gewogen und direkt verarbeitet. Der Lieferant bekommt den Erlös ausbezahlt oder erhält ein Saftguthaben für die große Palette an verschiedenen Säften.

Wirtschaftlich stark, ökologisch wertvoll

Das Einzugsgebiet der Kelterei erstreckt sich auf ca. 40 km Umkreis um den Firmensitz. „Wir verarbeiten 800 bis 1.300 t Obst pro Jahr – hauptsächlich Äpfel und Birnen – zu Säften ohne Zusatz von Zucker und Aromen, den sogenannten Direktsäften. Etwa 2.000 Lieferanten mit Garten- oder Streuobst gehören zu unserer Stammkundschaft.“

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kaufbeuren
Am Grünen Zentrum 1
87600 Kaufbeuren

Telefon 08341 9002-0
Telefax 08341 9002-1050
E-Mail poststelle@aelf-kf.bayern.de
Internet www.aelf-kf.bayern.de

Für fachliche Rückfragen:
Franziska Mitzdorf
08341 9002-1242
Franziska.Mitzdorf@aelf-kf.bayern.de

Das Besondere: Auch Früchte mit kleinen Schönheitsfehlern und Fallobst können zu Saft veredelt werden. So lohnt sich die arbeitsintensive Pflege des Obstbaums – und der heimische Apfel leistet seinen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung. Gleichzeitig bereichern Streuobstbäume die Landschaft sowie zahlreiche Wiesen und Gärten im Ostallgäu auf vielfältige Weise. In seiner primären Funktion hat der Streuobstbaum bis Mitte der 1960er-Jahre den Haushalt mit Obst versorgt, welches nicht einfach an der Ladentheke zu kaufen war. Heutzutage wird sein hoher ökologischer Wert geschätzt. Unter Streuobstbäumen finden sich meist vielfältige Kräuter und ein wahrer Blütenreichtum. Ein Lebensraum der von Laufkäfern, Spinnen und Insekten gerne angenommen wird. Im Baum selbst können Flechten und Moose ebenso wie eine Vielzahl an Insekten leben. Bienen finden in der Blüte wertvollen Nektar. Und wenn eine Baumhöhle entstanden ist, dann ziehen größere Bewohner nach, wie das Eichhörnchen und höhlenbrütende Vögel.

Was macht einen Streuobstbaum aus?

Zu den Streuobstbäumen zählen alle Kernobstarten, Steinobst und Walnüsse, deren Bäume Stammhöhen von über 1,80 m erreichen und ausladende Kronen bilden. Speziell neu gezüchtete Sorten bilden hingegen Niedrigstämme aus, die nicht denselben ökologischen Nutzen haben. Geeignet sind vor allem alte Sorten, deren Früchte geschmacklich überzeugen, auch wenn sie optisch nicht immer makellos sind.
Heimisches Streuobst erhalten, wertschätzen und regional anbauen – dafür engagiert sich die Wildlebensraumberatung an den Allgäuer Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Franziska Mitzdorf, AELF Kaufbeuren

Weitere Auskünfte erhalten Sie telefonisch unter 08341 9002-0 oder per E-Mail an poststelle@aelf-kf.bayern.de

Vorschlag für Infobox

Tipp: Lagerung von Kernobst in Kisten

- kühles Obst einlagern
- maximal zwei Lagen
- optimale Raumtemperatur +2 bis + 6 °C, Luftfeuchtigkeit 80-90 %
- dunkel und gut durchlüftet
- regelmäßige Kontrolle auf Faulstellen

Bildunterschrift: Wohin mit dem Fallobst?

Bildunterschrift: Alexander Merk von der gleichnamigen Kelterei in Kleinkitzighofen freut sich über die rege Anlieferung von Streuobst aus der Region.

Bildnachweise: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kaufbeuren | Franziska Mitzdorf

(Abdruck nur einmalig für diesen Zweck/Artikel mit Quellenangabe honorarfrei)