

Medienmitteilung

Rubrik: GASTRONOMIE / LANDWIRTSCHAFT / WIRTSCHAFT / LOKAL
Anlass: Die RAMSEIER Aachtal AG hat noch nie so früh so viel Mostobst verarbeitet wie 2011
Datum: Seit August 2011
Aufhänger: Der warme Frühling beschert Ostschweizer Bauern eine frühe und grosse Mostobsternte / Die Mostpressen der RAMSEIER Aachtal AG laufen früher als sonst auf Hochtouren / Vom Apfel zum Saft / Tag der offenen Tür
Link: www.ramseier.ch

05.09.2011 – for immediate release

Das Mostobst kommt 2011 viel früher und in grösseren Mengen in die Pressen als in den Vorjahren

RAMSEIER Aachtal AG voll im Saft

Seit Anfang August wird in Oberaach (TG) bei der RAMSEIER Aachtal AG Obst zur Mostverarbeitung angeliefert. Der Termin ist zwar sehr früh, aber nicht aussergewöhnlich. Was aber die langjährigen Betreiber in Oberaach Erstaunen lässt, sind die grossen Mengen und die Grösse des angelieferten Mostobsts. Bis zum heutigen Tag wurden in der grössten Mosterei der Schweiz, die gemeinsam von der RAMSEIER Suisse AG und Landi Aachtal betrieben wird, über 6'000 Tonnen Mostobst verarbeitet. Im Vergleich: Im Vorjahr waren es zum gleichen Zeitpunkt 1`400 Tonnen Mostobst. Urs Huber, Geschäftsführer der RAMSEIER Aachtal AG, ist zudem die zum Teil bereits sehr grosse Fruchtgrösse der angelieferten Mostäpfel aufgefallen. Generell erwartet er in der Ostschweiz, aber auch in der restlichen Schweiz, eine üppige Mostobsternte 2011.



Grund für die frühe Anlieferung des Mostobsts aus der Region Ostschweiz ist der aktuelle Stand der Vegetation. Begünstigt durch den sehr frühen und warmen Frühlingsverlauf ist das Mostobst mehr als zwei Wochen im Vorsprung. Der anfänglich nasse Sommer hat zudem die Böden genügend mit Wasser versorgt, so dass bei den hochsommerlichen Temperaturen das Mostobst prächtig gedeiht. Dies ist wohl auch der Grund, warum die Fruchtgrösse der Äpfel und Birnen in diesem Jahr gross ausfallen. „Bei einem normalen weiteren Verlauf kann aufgrund der diesjährigen Bedingungen mit einer grossen Mostobsternte in der Ostschweiz aber auch in der restlichen Schweiz gerechnet werden“, so Huber weiter.

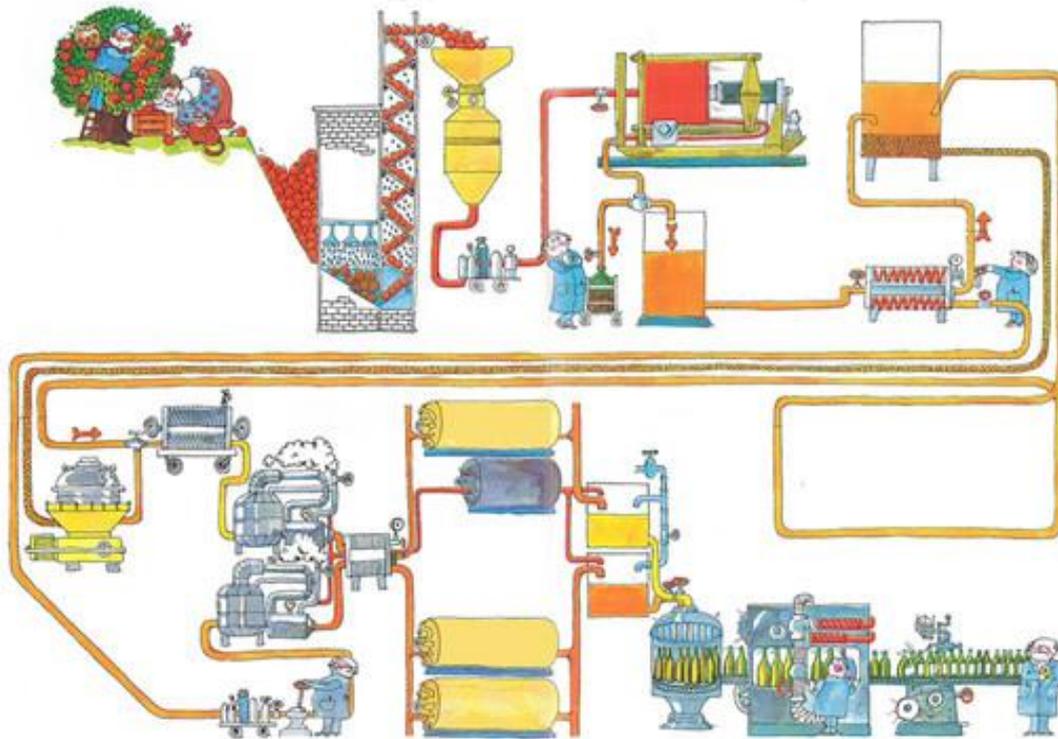
Bis Ende Oktober werden in allen Betrieben der RAMSEIER Suisse AG, die neben der grössten Mosterei der Schweiz in Oberaach noch die Standorte Sursee (LU), Kiesen (BE) und Hitzkirch (LU) betreibt, nonstop frisches Mostobst angenommen und zu den RAMSEIER Premium-Produkten verarbeitet und veredelt. Neben beliebten Klassikern wie RAMSEIER Süessmost oder RAMSEIER Naturtrüeb entstehen in dieser Zeit saisonale Produkte wie RAMSEIER Apfelsaft „frisch ab Presse“ und RAMSEIER Most „frisch ab Presse“.

Vom Apfel zum Saft

Der Prozess des Mostens ist mit der Technologisierung immer komplexer geworden. Vereinfacht dargestellt verläuft der Vermostungsprozess in den hochmodernen Betrieben der RAMSEIER Suisse AG folgendermassen ab: Um einen Liter reinen Saft zu gewinnen, braucht es ca. 1.3 kg ausgereiftes Obst. Reiner Saft bedeutet, dass weder Konservierungsmittel noch Zucker darin enthalten sind. Die geernteten Äpfel laufen über eine sogenannte Rätzmühle, wo das Obst zur Maische zerkleinert wird,

damit anschliessend in der Obstpresse der Saft auch gut ausgepresst werden kann. Nach dem Pressvorgang bleibt Trester zurück, welcher in der Tierfütterung eingesetzt wird. Der abgepresste Saft fliesst dann über weitere Stationen weiter, bis er schliesslich in die Flaschen abgefüllt werden kann.

Vom Apfel zum Saft im Bild



Tag der offenen Tür

Am Samstag, 24. September 2011 findet in der Mosterei der RAMSEIER Aachtal AG in Oberach (TG) von 09.30-15.30 Uhr ein "Tag der offenen Tür" statt. Es warten viele Attraktionen auf die Besucher. Medienschaffende, die sich für den Weg vom Apfel zum Most interessieren, können sich gerne akkreditieren. Auch Interviews mit Christian Consoni, CEO der RAMSEIER Suisse AG, oder Urs Huber, Geschäftsführer der RAMSEIER Aachtal AG, sind nach Absprache an diesem Tag möglich.

Auskunft zu RAMSEIER erteilt:

Jürg Emmenegger
Brand Manager
RAMSEIER Suisse AG, Sursee
Telefon 041 919 97 08
juerg.emmenegger@ramseier.ch

Pressestelle von RAMSEIER:

Christoph Kinsperger
Public Relations Manager
Blofeld Communication GmbH, Zürich
Telefon 044 245 40 10
christoph.kinsperger@blofeld.ch

+ + +

RAMSEIER ist die bekannteste Apfelsaftmarke der Schweiz. Die Produktpalette reicht von Süessmost in allen möglichen Varianten, über Apfelschorlen, naturtrüben Most und Apfelwein bis hin zu Fruchtsäften in Premium-Qualität. RAMSEIER gehört zur RAMSEIER Suisse AG, der führenden Produzentin von Obst- und Fruchtsaftgetränken mit Produktionsstandorten in Sursee, Hochdorf, Kiesen und Elm. Neben der Marke RAMSEIER werden ausserdem SINALCO, ELMER CITRO und ELMER MINERAL geführt. Daneben produziert die RAMSEIER Suisse AG diverse Getränke für den Schweizer Detailhandel sowie im Auftrag internationaler Grosskonzerne.

www.ramseier.ch / www.ramseier-suisse.ch



ANMELDETALON

FAX: +41 44 245 40 11

TAG DER OFFENEN TÜR

RAMSEIER AACHTAL AG

Samstag, 24. September 2011

09:30 Uhr

RAMSEIER Aachtal AG, Mostereistrasse, 8587 Oberaach (TG)

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Ich bin an einem **Interview** mit Christian Consoni, CEO der RAMSEIER Suisse AG oder Urs Huber, Geschäftsführer der RAMSEIER Aachtal AG interessiert.
- Ich melde mich gerne für den **Tag der offenen Tür** an, um darüber zu berichten.
- Ich melde gerne einen **Fotografen und/oder Kameramann** für den Tag der offenen Tür an.
- Ich kann leider nicht zum Tag der offenen Tür erscheinen, senden Sie mir bitte **hochauflösendes Bildmaterial** zu.
- Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf.

Medium _____

Vorname, Name _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

E-Mail _____

Handy / Tel. _____

Anmeldeschluss

Bitte senden Sie den Antworttalon bis spätestens Freitag, den 23. September 2011, 12.00 Uhr per Fax an +41 44 245 40 11 oder per E-Mail an presse@blofeld.ch. Vielen Dank.

Für Interviewanfragen, Bildmaterial und weitere Informationen wenden sich Medienschaffende bitte an:
Christoph Kinsperger, Blofeld Communication GmbH, Langstrasse 94, 8004 Zürich
Tel. 044 245 40 10, christoph.kinsperger@blofeld.ch, www.blofeld.ch