

Medienmitteilung

Rubrik: GASTRONOMIE / LANDWIRTSCHAFT / WIRTSCHAFT / LOKAL /
Anlass: Die RAMSEIER Suisse AG erwartet Rekordernte und nimmt weiterhin Mostobst in der ganzen Schweiz an
Datum: Mostsaison 2011
Aufhänger: Die RAMSEIER Suisse AG plant solange zu mosten, wie Mostobst angeliefert wird / Rekordverdächtige Mostobsternte erwartet / „Frisch ab Presse“-Produkte jetzt im Handel
Link: www.ramseier.ch / www.ramseier-suisse.ch

27.10.2011 – for immediate release

Bis heute hat RAMSEIER rund doppelt so viele Tonnen Mostobst wie im Vorjahr verarbeitet

RAMSEIER – alles Mostobst kommt in die Presse

Der warme Frühling und feuchte Sommer waren die klimatisch perfekten Voraussetzungen für eine rekordverdächtige Mostobsternte in der Schweiz. Die Schweizer Mostobst-Bauern haben aber nicht nur Grund zu Freude, denn viele Mostereien stossen an ihre Kapazitätsgrenzen bei der Annahme und Verarbeitung des Mostobsts. Gerade in Mostindien ist die Situation besonders prekär. Sämtliche Mostereien der RAMSEIER Suisse AG arbeiten schon seit Wochen im Mehrschichtbetrieb und nehmen dank grösstmöglichen personellen Ressourcen rund um die Uhr Äpfel und Birnen an. Bis heute wurden von der Schweizer Traditionsmarke RAMSEIER über 64'000 Tonnen Mostobst angenommen und verarbeitet. Zum Vergleich: Zur gleichen Zeit im Jahr 2010 waren es rund 32'000 Tonnen.

Christian Consoni, Vorsitzender der Geschäftsleitung der RAMSEIER Suisse AG, zu der neben RAMSEIER auch die Marken SINALCO und ELMER gehören, sagt: «Wir werden alles Mostobst, das uns unsere langjährigen Partner, die Bauern, liefern, annehmen und verarbeiten. Wir gehen davon aus, dass dies für uns die längste Mostsaison wird. Es ist uns wichtig, ein zuverlässiger Partner der Schweizer Landwirtschaft zu sein.»



Mostobsternte auf Rekordkurs

Insgesamt sei mit einer Ernte von über 155'000 Tonnen Mostobst in der ganzen Schweiz zu rechnen, so Christian Consoni weiter. Während andere Mostereien die Annahme von Mostobst gestoppt haben, wird RAMSEIER weiterhin Mostobst annehmen und verarbeiten. Denn die Schweizer Traditionsmarke verfügt mit vier eigenen Mosterei-Betrieben in Oberaach (TG), Sursee (LU), Kiesen (BE) und Hitzkirch (LU) über genug Kapazität, um die optimale Mostobstqualität zu gewährleisten. In der grössten Mosterei der Schweiz in Oberaach (TG) können pro Tag bis zu

maximal 1'000 Tonnen Mostobst angenommen und verarbeitet werden.

Schweizer Äpfel als Qualitätsmerkmal

Die grosse Menge an Mostobst, die bisher aufgenommen wurde und die noch zu erwarten ist, kommt RAMSEIER zudem entgegen, da die Sortenvielfalt in den Premium-Produkten von RAMSEIER ein wichtiges Merkmal ist. Über 30 verschiedene Apfelsorten befinden sich in einem RAMSEIER Süessmost. Dabei setzt RAMSEIER voll und ganz auf die Schweiz. Nur Äpfel und Birnen aus der



Schweiz werden für die breite Produktpalette von Schorle bis Naturtrüeb verwendet. Neben beliebten Klassikern wie RAMSEIER Süessmost oder RAMSEIER Naturtrüeb entstehen aktuell saisonale Produkte wie RAMSEIER Apfelsaft „frisch ab Presse“ und RAMSEIER Most „frisch ab Presse“.

Zuverlässiger Partner seit über 100 Jahren

Im vergangenen Jahr feierte RAMSEIER sein 100-jähriges Bestehen. Die lange Tradition in der Mostobstbeschaffung, -verarbeitung und -veredelung hat RAMSEIER zu einem zuverlässigen Partner für die Schweizer Landwirtschaft gemacht. So baut die Marke bei der Beschaffung des Mostobsts auf langjährige, intensive Partnerschaften mit hunderten von Produzenten, was auch den Bauern eine sichere Abnahme des Mostobsts garantiert. Zudem ist RAMSEIER Mitglied im Schweizerischen Obstverband sowie Suisse-Garantie zertifiziert.

Auskunft zu RAMSEIER erteilt:

Jürg Emmenegger
Leiter Brand Management
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