

# Experten für Frischpflanzensäfte

Die Multimedia-  
Story zu unserer  
Aktion finden  
Sie unter  
[www.diepta.de](http://www.diepta.de)

Die Walther Schoenenberger Pflanzensaftwerk GmbH & Co. KG, bekannt unter anderem durch ihre Frischpflanzensäfte, lud am 25. und 26. Juli zehn PTA ein, um gemeinsam die **Welt der Heilpflanzensäfte** zu entdecken.



**S**onnige Temperaturen, blauer Himmel und zehn interessierte PTA – die perfekte Kombination für eine zweitägige Werksbesichtigung beim naturbewussten Traditionsunternehmen Schoenenberger in Magstadt bei Stuttgart. Nach einer entspannten Anreise lernten sich die Gewinnerinnen unseres „Zu Gast bei ...“ aus dem Juni-Heft erst einmal bei einem Weißdorn-Apfel-Ingwer-Cocktail und einem kleinen Buffet

kennen. Begrüßt wurden sie dabei von Herrn Dr. Haßler, dem wissenschaftlichen Leiter des Unternehmens. Im vergangenen Jahr feierte das Unternehmen sein 90-jähriges Bestehen. Das Traditionsunternehmen wurde 1927 von Apotheker Walther Schoenenberger gegründet und gehört seit 1991 zur SALUS-Firmengruppe. Die Frischpflanzensäfte von Schoenenberger zeichnen sich durch ein besonders schonendes Herstellungsverfahren aus und ste-

hen für Spitzenqualität. Diplom-Biologin Frau Frank-Bühler erzählte den Teilnehmerinnen zum Einstieg zunächst anschaulich einiges zur Geschichte des Unternehmens und zur Philosophie, die sich dahinter verbirgt – vom Feld in die Flasche – bevor es dann zu den Biofeldern ging.

**Frisch gepresste Pflanze steht im Mittelpunkt** Das Besondere bei der Herstellung der Heilpflanzensäfte ist, dass sie na-

turrein, ohne jegliche Zusatzstoffe wie Zucker, Alkohol oder Konservierungsmittel hergestellt werden. Dadurch können sich die Wirkstoffe voll entfalten und geben den Säften das gewisse Etwas. Um auch gleich selbst in den Genuss der Frischpflanzensäfte zu kommen, mittlerweile hat das Unternehmen 34 davon in seinem Sortiment, hieß es für die Teilnehmerinnen einfach mal querbeet probieren, von der Kartoffel, über Artischocke, Weißdorn, Manna-Feige bis hin zur Schafgarbe, auf der in den nächsten beiden Tagen das Hauptaugenmerk liegen sollte. Bei dem ein oder anderen Saft waren die PTA vom Geschmack her dann doch überrascht, denn natürlich kann der reine Saft auch schon mal etwas bitter schmecken oder aber auch süß, wie beispielsweise die Kaktusfeige. Die Schoenenberger Heilpflanzensäfte sind frei verkäufliche Arzneimittel aus der frischen Pflanze.

**Regional und Bio-Qualität** Gespannt ging die Gruppe nun zu den Biofeldern und zu Gärtner Jonas Winter, der bereits in der vierten Generation als Hauptlieferant für das Unternehmen tätig ist. Rund 90 Pro-



Von der Schafgarbe wurden in diesem Jahr 10 Tonnen zu Frischpflanzensaft verarbeitet.

zent der Pflanzen für die Säfte kommen aus der Region. Nach kurzem Gehweg hatte die Gruppe bereits das Schafgarbe-Feld entdeckt. Noch in voller Blüte hatte die Pflanze genau jetzt die richtige Reife erreicht. Auf den Feldern läuft keinesfalls alles maschinell, wie die PTA erfahren. Bei den Heilpflanzen wird nach wie vor vieles in Handarbeit geleistet. Rund 40 000 Hackstunden zählt die Gärtnerei Winter jedes Jahr. Noch beeindruckt von Feldern und Zahlen ging es zurück zum Firmenstandort und ein erster aufregender Tag neigte sich dem Ende. Aber bereits jetzt war die Vorfreude auf den morgigen

Tag spürbar, denn schließlich möchte man ja auch wissen, wie die Schafgarbe verarbeitet wird und letztlich in die Flasche kommt.

**Vom Feld in die Flasche** Am nächsten Morgen ging es bereits um 9 Uhr weiter. Die PTA trafen den Leiter der Herstellung, Martin Motzer, der sich gemeinsam mit den Gewinnerinnen auf den Weg machte, um die Schafgarbe auf ihrem Weg vom Feld in die Flasche zu begleiten. Frisch geerntet wurde die Pflanze gerade von der Gärtnerei angeliefert und stand nun bereit, um verarbeitet zu werden. Aus etwa zehn bis zwölf Tonnen Pflanze werden

pro Tag circa 30 000 Flaschen befüllt. Um den einzigartigen Prozess der Verarbeitung bis ins kleinste Detail beobachten zu können, hieß es nun erstmal Schutzkleidung anziehen. Die angelieferte Schafgarbe wird aufbereitet und anschließend gepresst. Damit die Säfte auch haltbar sind, wendet das Unternehmen eine schonende Kurzzeiterhitzung an. Nach der Erhitzung kommt der Saft in einen

von Herrn Dr. Christian Ketterer werfen, dem Leiter der Qualitätskontrolle. Er und seine Mitarbeiter nehmen stündlich eine Probe von dem Saft, der gerade durch die Produktion läuft, um die Qualität dauerhaft gewährleisten zu können. Die Proben werden unter anderem auf Schwermetalle und Pestizide geprüft. Wer glaubt, dass die Prüfung beendet ist, sobald der Saft produziert wurde, der irrt.



© Walther Schoenenberger GmbH & Co. KG

Nachdem das Produkt verarbeitet wurde, wird es noch am selben Tag in die Flaschen abgefüllt.

Steriltank. Der Weg durch die Produktion führte die Gruppe nun weiter zur Abfüllung. Hier werden die Flaschen vor dem Befüllen mit warmem Wasser ausgespült und anschließend mit steriler Luft trocken geblasen. Am Ende erhält jede Flasche eine Chargennummer sowie eine fortlaufende Produktionsnummer. „Es wird immer nur ein Produkt pro Tag produziert. Ein Wechsel wäre viel zu aufwendig, da immer alles wieder gereinigt werden muss, bevor ein neues Produkt produziert wird“, erklärt Motzer. Nach einem gut anderthalbstündigen Rundgang waren sich die Teilnehmer einig: Das war äußerst informativ und sehenswert.

„Alles was eingeht wird geprüft und auch alles was rausgeht“, so Ketterer.

**Interaktiver Vortrag** Zwei ereignisreiche Tage neigten sich so langsam dem Ende. Während des letzten Programmpunktes, einem interaktiven Vortrag, konnten die PTA noch einmal alles Revue passieren lassen – von der Feldbesichtigung, über die Produktion bis hin zum Labor – letzte offene Fragen klären und noch einmal ein gutes Schlückchen von einem der Heilpflanzensäfte kosten, um gestärkt den Heimweg anzutreten. ■



Die Walther Schoenenberger GmbH & Co. KG hat 34 Frischpflanzensäfte in ihrem Sortiment.

Nadine Hofmann,  
Leitung Online-Redaktion

Nun durften die PTA noch einen kurzen Blick in die Abteilung