

Most und Saft – aus Streuobst gemacht!

Vom Nebenerwerbsbetrieb mit Fleiß, Ideen und Mut zum Vollerwerbsbetrieb.

Unsere Ausgangssituation

Nebenerwerbsmilchviehbetrieb mit vielen Streuobstbäumen, die seit Generationen für die eigene Mostproduktion verwendet wurden. Leidenschaft für die Most- und Safterstellung. Obst, das nicht genützt wird, verfault. Nebenerwerbsbetrieb mit Milchvieh und Jungviehaufzucht.

Die Projektbeschreibung

Seit Generationen wird am Hof Most hergestellt. Teilweise mit schwankender Qualität. Um dem entgegen zu wirken, wurde ab 2016 der Most in Flaschen abgefüllt. Dies war der Beginn der Mostvermarktung am Betrieb. In der nächsten Erntesaison wurde Most und Saft aus den Früchten der vorhandenen Streuobstbäume verarbeitet. Daraufgehend ließen wir unsere Produkte in der handlichen 0,33lt Flasche gespritzt mit Wasser abfüllen, um auch eine alternative zu Bier und Softdrinks anbieten zu können. Der Absatz gab uns Recht, es fragten immer mehr private Kunden aber auch Vereine, Busunternehmen bzw. für Veranstaltungen zum Ausschank nach. Der steigende Verkauf hat zufolge, dass der vorhandene Keller zu klein wurde. 2020 trafen wir die Entscheidung in einen Mostkeller mit Verarbeitungs- und Lagerraum in bodenverbrauchsschonender 2 stöckiger Ausführung zu investieren. Zudem wurden Kellereigeräte (Obstpresse, Abfüllanlage, Obsterntemaschine etc.) angeschafft. Arbeitstechnisch war dies sicher ein Meilenstein.

Nach 3 Erntesaisonen im neuen Keller steht fest: Die Investition hat sich gelohnt.

Zum Einen wird aus dem Streuobst das vielfach verfaulte, ein in der Geschmacksvielfalt extrem facettenreiches Getränk, egal ob Most oder Saft, hergestellt. Zum Anderen hat der Betrieb, der sich in der Milchviehhaltung aus diversen Gründen nicht weiterentwickeln konnte, ein ertragreiches Standbein gefunden.

Die Zielsetzung

- Aus den betrieblichen Möglichkeiten einen wirtschaftlich überlebensfähigen Vollerwerbsbetrieb zu entwickeln
- Mein Hobby zum Beruf zu machen
- Der Wunsch nach einem praktischem „fix fertigen“ g'spritzten Most,

Der Projekterfolg

- **Vorname:** Bernhard
- **Nachname:** Atschreiter
- **PLZ:** 3331
- **Ort:** Sonntagberg
- **Bezirk:** Kammerbezirk WY
- **Telefon:** 06503405506
- **Web:** atschreiter.com
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:**
Milchviehhaltung,
Jungviehaufzucht, Most, Saft und
Edelbrandherstellung
- **Kategorie:** Jungunternehmer:in





- Seit 2017 stetig steigender Absatz von Saft- und Mostprodukten speziell in fertigen Flaschen g'spritzt.
- Zahlreiche Medaillen bei Prämierungen und ein Categoriesieg bei der Falstaff Mosttrophy 2022 bestätigen die herausragende Qualität unseres noch jungen Betriebszweiges
- Hohes Interesse der Konsumenten am Verarbeitungsprozess zeigen die zahlreichen Exkursionsanfragen für einen Betriebsrundgang nach dem Motto: Her'zeigen wo's her'kommt!

Unsere nächsten Ziele

Bekanntheitsgrad erweitern und neue Kunden dazu gewinnen. Most oder Cider in einer 1,5lt Magnum Flasche für den extravaganen Anlass abfüllen (Hochzeitsmost, Geburtstagsgeschenk etc.). Eventuell Teilnahme bei „Gutes vom Bauernhof“ oder „Hofjause“.