

Stadt Kraichtal
Stadtmarketing

Carmen Krüger

Rathausstraße 30

76703 Kraichtal

Tel. 07250 7744

Fax 07250 7775

c.krueger@kraichtal.de

www.kraichtal.de



1
2 **Roter Apfelsaft erstmalig in**
3 **Kraichtal**

4 **„Kannenbesen“ Unteröwisheim mit**
5 **besonderen Leckereien rund um den**
6 **rotfleischigen Apfel**

7 (kc). „Mittlerweile werden 33
8 Produkte aus dem rotfleischigen
9 Apfel hergestellt“, so Klaus
10 Gärtner bei der kleinen Feierstunde
11 am Freitag, 18. September, in
12 Unteröwisheim. Grund des
13 Zusammentreffens im „Kannenbesen“
14 der Brüder Klaus und Kurt Gärtner
15 war die Präsentation des frisch bei
16 der Firma Zumbach abgefüllten und
17 ungefilterten roten Apfelsaftes.
18 Hierzu waren Bürgermeister Ulrich
19 Hintermayer, Karl-Heinz Glaser (1.
20 Vorsitzender des Heimat- und
21 Museumsvereins) und Klaus Rupp vom
22 Obst- und Gartenbauverein Rohrbach
23 gerne zu den Gärtnern in die
24 Herrenstraße gekommen um mehr zu
25 erfahren über die Herstellung von
26 Wein, Schnaps, Sekt, Likör, Kuchen,
27 Marmelade, Kompott und sogar
28 Speiseeis. „Nur in Unteröwisheim
29 bekommt man das leckere rote
30 Apfeleis, ein Gemeinschaftsprodukt
31 der Besenwirtschaft „Kannenbesen“
32 und dem Eiscafé Italia der Familie
33 D’Alessandro“ verriet Klaus
34 Gärtner, dessen Ehefrau Petra das

35 Apfelpürree vorbereitet. Klaus Rupp
36 vom Obst- und Gartenbauverein
37 Rohrbach am Gießhübel, aktives
38 Mitglied der Landesgruppe Baden-
39 Württemberg des Pomologenvereins,
40 berichtete über die
41 Entstehungsgeschichte der
42 rotfleischigen Apfelsorte „Roter
43 Mond“. „Dem berühmten russischen
44 Botaniker und Obstbaupionier Iwan
45 W. Mitschurin (1855-1935) gelang
46 es, über 300 neue frostresistente
47 Obstsorten für das kontinentale
48 Klima Russlands zu züchten. Sein
49 größter Erfolg war 1915 die
50 Apfelsorte „Roter Mond“. Neben der
51 Schale, dem Fruchtfleisch und den
52 Kernen sind auch das Holz, die
53 Blüten und Blätter von intensivem
54 Rot durchzogen“, so Rupp. Der in
55 Rohrbach a.G. gebürtige Direktor
56 der Badischen Lebensmittel-
57 Untersuchungsanstalt und
58 Hochschullehrer in Karlsruhe,
59 Professor Gustav Rupp (1853-1944),
60 stand bereits seit Anfang des 20.
61 Jahrhunderts im Forscherkontakt mit
62 Mitschurin und war der Meinung,
63 dass die Urkraft der roten
64 Pflanzenfarbstoffe das Wohlbefinden
65 und die Vitalität der badischen
66 Bevölkerung verbessern könnte. Über
67 Umwege fand der rote Apfel dann
68 seinen Weg nach Kraichtal, wo bei
69 der ersten Ernte nur 30 Liter Saft
70 gewonnen wurden. Bürgermeister
71 Hintermayer überzeugte sich von der
72 guten Qualität des erfrischenden
73 Saftes und wünschte der Familie
74 Gärtner viel Erfolg beim Vertrieb
75 des neuen Produktes.

76

77 **BU1: Schmeckt, hat eine schöne**
78 **Farbe und ist auch noch gesund:**

79 Apfelsaft aus rotfleischigen

80 Äpfeln.

81