

KURZMELDUNG

13.07.2023, Erding

Rhabarber-Ernte 2023: 1A-Qualität für Wolfra

- **Wolfra zufrieden mit diesjähriger Rhabarber-Qualität**
- **300.000 kg Rhabarber für Wolfra geerntet, 247.325 Liter Saft gepresst**
- **Rhabarber für Wolfra Produkte ausschließlich aus Bayern**

„Geschmacklich und sensorisch top“, lautet das Urteil von Wolfra über die diesjährige Rhabarber-Ernte. Die Natursaft Kelterei bezieht den Rhabarber für ihre Produkte ausschließlich aus Bayern. Rhabarber benötigt tiefgründigen, mineralhaltigen Boden. Dieser ist in Bayern eher selten, doch die Gegend um Würzburg bildet eine Ausnahme. Landwirt Tobias Sauer baut hier vorrangig die Sorte Goliath an, die bis zu einem Meter lang und zehn Zentimeter dick werden kann. Von seiner Rhabarber-Ernte fließt etwa die Hälfte in die Getränke von Wolfra. Rotfleischige Sorten wie Himbeerrhabarber ergänzen die Nektare und Schorlen des Erdinger Unternehmens und geben ihnen eine schöne, rötliche Farbe.

In diesem Jahr wurden insgesamt rund 300.000 kg Rhabarber für Wolfra geerntet und daraus 247.325 Liter Nektar gepresst. Die Ernte erfolgte im Zeitraum Mai bis Juni, die Pressung vom 22. Mai bis 14. Juni. Wolfra stellt folgende Produkte mit Rhabarber im Mehrweg-Gebinde her:

- Rhabarber Premium-Nektar (1 Liter, Mehrweg, seit 2007 im Sortiment)
- Bio Rhabarber Premium-Nektar (1 Liter, Mehrweg, seit 2015 im Sortiment)
- Rhabarber Alpenschorle (0,5 Liter, Mehrweg, seit 2009 im Sortiment | 0,33 Liter, Mehrweg, seit 2020 im Sortiment)

„Wir freuen uns, dass der Rhabarber trotz des trockenen Sommers nach der Ernte 2022 sensorisch absolut überzeugt und den Qualitätsansprüchen für unsere Produkte gerecht wird“, so Olaf Jark, Geschäftsleiter Marketing, PR & Lizenzen. „Unser Rhabarber Premium Nektar erfreut sich seit über 15 Jahren großer Beliebtheit und auch erfolgreiche Neueinführungen, wie die Rhabarber Alpenschorle in der 0,33-Liter-Flasche, zeigen, dass Erfrischungsgetränke mit Rhabarber nach wie vor sehr beliebt sind.“

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: wolfra@kommunikationpur.com

Bildmaterial



Bildunterschrift: Rhabarber-Ernte 2023: 1A-Qualität für Wolfra von Landwirt Tobias Sauer

Dateiname: Pressefoto_Wolfra_Rhabarber-Ernte_Tobias_Sauer_1.jpg (847 KB)

Quellenangabe Foto: Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei GmbH, Juli 2023

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Valensina GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Rhabarber-Ernte 2023: 1A-Qualität für Wolfra von Landwirt Tobias Sauer

Dateiname: Pressefoto_Wolfra_Rhabarber-Ernte_Tobias_Sauer_1.jpg (967 KB)

Quellenangabe Foto: Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei GmbH, Juli 2023

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Valensina GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Wolfra Rhabarber Premium-Nektar

Dateiname: Pressefoto_Wolfra_Freisteller_Rhabarber.png (1,6 MB)

Quellenangabe Foto: Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei GmbH, Juli 2023

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Valensina GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Wolfra Bio Rhabarber Premium-Nektar

Dateiname: Pressefoto_Wolfra_Freisteller_Bio_Rhabarber.png (1,9 MB)

Quellenangabe Foto: Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei GmbH, Juli 2023

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Valensina GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Wolfra Alpenschorle Rhabarber

Dateiname: Pressefoto_Wolfra_Freisteller_Rhabarber_Alpenschorle_0,33L.png (3 MB)

Quellenangabe Foto: Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei GmbH, Juli 2023

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Valensina GmbH zu verwenden.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: wolfra@kommunikationpur.com



Über Wolfra

Die Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei GmbH wurde 1930 in Wolfratshausen, einer klassischen Streuobstregion im bayrischen Voralpenland, gegründet. Als bayrisches Traditionsunternehmen produziert und vertreibt Wolfra seither Fruchtsäfte in Auslesequalität. Mit regionalen Obstbauern besteht dafür eine langjährige und faire Zusammenarbeit. Die über 50 Produkte von Wolfra können bei zahlreichen Partnern in Handel und Gastronomie vorrangig innerhalb Bayerns erworben werden.

Die Marke Wolfra ist Teil der Valensina Gruppe, die zu den führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands gehört. An drei Standorten verfügt das inhabergeführte Familienunternehmen über ein in Deutschland einzigartiges Know-how in Abfüll- und Verpackungstechnik.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: wolfra@kommunikationpur.com