



Auszeichnung für ORO in Rohrdorf

Beitrag

Die ORO Obstverwertung eG im bayerischen Rohrdorf erhält den Süßmoster-Preis 2022. Initiiert von der Redaktion der Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST wurde der Süßmoster-Preis in diesem Jahr zum neunten Mal verliehen. Ausgezeichnet werden mit diesem Preis Unternehmen der Fruchtsaftindustrie, die mit innovativer Technologie, einem innovativem Produktportfolio, neuen Marketingkonzepten oder einer besonderen Firmenhistorie eine Geschichte erzählen können, die über die reine Herstellung der Fruchtsaftprodukte hinausgeht. Der Süßmoster-Preis würdigt auch das freiwillige, über die eigentliche Geschäftstätigkeit hinausgehende Engagement kleiner und mittelständischer Unternehmen, die auf unterschiedlichste Weise soziale Verantwortung übernehmen.

Die Preisverleihung fand am 7. November in Rohrdorf im Rahmen des Süßmoster-Stammtisches 2022 statt. Joachim Wiesböck, Vorstandsvorsitzender der ORO Obstverwertung eG, nahm den Preis in Anwesenheit von mehr als 50 „Süßmoster“-Kollegen entgegen. Der „Süßmoster-Preis 2022“ – von einem Vertreter der österreichischen Presse „Fruchtsaft-Oscar“ getauft – ehrt nicht nur das Unternehmen, sondern auch den Unternehmer, der die Idee der Gründungsväter der Obstverwertungsgenossenschaft weiter verfolgt und ausgebaut hat, um regionale Obstsorten zu Säften für Südostbayern zu verarbeiten.

In der Nachkriegszeit bis Ende der 50er Jahre war der Obstbau für die Ernährung der Bevölkerung von großer Bedeutung und für die Obstbauern rund um die Gemeinde Rohrdorf eine lukrative zusätzliche Einnahmequelle. Als das Warenangebot immer größer wurde, und die Verbraucher ausländische, gut sortierte und schön verpackte Obstsorten angeboten bekamen, wurde der Absatz von Früchten aus der Region immer schwieriger. Die wenigen kleinen Vereinskellereien und die Brennereien waren nicht in der Lage, das anfallende Obst aufzunehmen oder zu vermarkten.

Dies war die Geburtsstunde einer Obstverwertungsgenossenschaft. Im Herbst 1958 wurden die ersten 1.200 Zentner Äpfel gepreßt und im Dezember der erste Saft in Flaschen gefüllt.

Heute, nach 64 Jahren ist ORO noch immer eine Genossenschaft mit inzwischen 108 Mitgliedern. Noch immer stehen die Äpfel und Birnen aus der Region im Fokus. Im Wandel der Zeiten positioniert und präsentiert sich die ORO heute als die regionale Kellerei mit modernster Kellertechnik, die die

Gastronomie und den Getränkehandel in der Region mit Fruchtsaft und Fruchtsaft-Mischgetränken versorgt.

Die Äpfel aus der Region zu verarbeiten – an diesem Prinzip hat sich bis heute nichts geändert: Heute sind es jedoch nicht nur die Genossenschafts-Mitglieder, die ihr Obst bei Obstverwertung Rohrdorf abliefern. Jährlich werden durchschnittlich 2.500 Tonnen Äpfel gepresst, ausschließlich von Besitzern von Apfel- und Birnbäumen in und um den Landkreis Rosenheim und aus Niederbayern, wo zur regionalen Rohwaresicherung eine Mostobst-Annahmestelle unterhalten wird.

Bei all diesen Planungen und Entscheidungen kommt ein weiterer wichtiger Aspekt zum Tragen: Nachhaltiges Wirtschaften, ein schonender Umgang mit Ressourcen und Energie durch regionale Kreisläufe. Aus diesem Grund hält man bis heute mit dem Regionalen Glas-Pfandflaschensystem an dem Gebinde der Gründungsväter – der Glasflasche – fest.

Die Gründer der Selbstvermarktungs-Genossenschaft ORO waren damals schon Streuobst-Bauern, die das eigene Obst aus Streuobstwiesen zu wohlschmeckenden Fruchtsäften verarbeitet und ausschließlich in der Region verkauft haben. Der heutige Bio-Zertifizierungsprozess über die Trägerorganisation ORO sorgt für den Erhalt der Streuobst-Wiesen im Landkreis Rosenheim und damit für mehr Nachhaltigkeit und ökologischen Nutzen. Die Obstbaubetriebe können konventionell weiterarbeiten. Die ORO ist gemeinsam mit dem Betrieb für die Einhaltung der Bio-Vorschriften auf den Streuobst-Flächen verantwortlich.

Der Tradition verbunden und der Zukunft verpflichtet, eine Gratwanderung zwischen Kontinuität und Modernität, die ORO erfolgreich gemeistert hat.

Der Süßmoster-Preis 2022 wurde verliehen an ORO – die regionale Kelterei vertreten durch den Vorstandsvorsitzenden Joachim Wiesböck in Anerkennung seines Engagements, die Gründungs-Idee der Obstverwertungsgenossenschaft weiter zu verfolgen und auszubauen und im Einklang mit Mensch und Natur regionale Obstsorten zu Säften für Südostbayern zu verarbeiten, getreu dem Motto: „Aus der Region – für die Region“.

Bericht und Foto: confructa medien GmbH

Süßmoster Preisverleihung 2022: Joachim und Stephan Wiesböck nahmen die Auszeichnung sichtlich erfreut aus den Händen von Christian Friedel, Geschäftsführer confructa medien, entgegen und bedankten sich für die Würdigung ihres Engagements, die Gründungs-Idee der Obstverwertungsgenossenschaft weiter zu verfolgen und auszubauen und im Einklang mit Mensch und Natur regionale Obstsorten zu Säften für Südostbayern zu verarbeiten, getreu dem Motto: „Aus der Region – für die Region“. (v.l.n.r.: Stephan Wiesböck, Christian F





Joachim Wiesböck)

**Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER**

*Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger*

**Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr**



Karten: www.prutting.de/kartenverkauf

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Auszeichnung
2. ORO
3. Rohrdorf