



Ing. Georg Innerhofer

Nektarherstellung

Ein Highlight der letzten Jahrzehnte aus Sicht der Fruchtverarbeitung war die Nektarherstellung. Vor allem bei Pfirsichen war die Nachfrage nach dem fruchtfleischhaltigen Getränk recht groß und so stellte Alois Gölles bereits 1976 erste Versuche an, Nektar in „kleinem“ Umfang herzustellen. Selbst mit einfachen Mitteln konnte er damals qualitativ hochwertige Produkte herstellen.



Ernst Kugel und Ewald
Hernach betreuten die
Nektarkampagne

Mit dem Neubau des Kellers wurde 1980 auch eine leistungsstarke Dampfanlage angeschafft, mit der ein Blancheur und ein Plattenwärmetauscher beheizt wurden. Mit dieser Energiequelle, einer Passiermaschine, einer Zahnkolloidmühle, einem Mischtank und einem Vakuumfüller war eine Produktion in größerem Umfang und damit auch eine Verarbeitung auf Lohnbasis möglich. Bald stellte die Nektarkampagne ab Anfang August für mehrere Wochen einen Fixpunkt im jährlichen Arbeitskalender dar.

Unter der Leitung von Ernst Kugel und später Ewald Hernach (der auch heute noch als Kellermeister in Haidegg tätig ist) lieben viele steirische Betriebsführer ihre Früchte in der Versuchsstation verarbeiten. Neben Pfirsichnektar wurden noch größere Mengen an Birnen-, Zwetschken- und Marillennektar hergestellt. Nachdem in Österreich damals keine vergleichbare Verarbeitungsmöglichkeit gegeben war, kamen auch Betriebsführer aus

anderen Bundesländern mit ihren Früchten zur Verarbeitung nach Haidegg.

Die jährliche Produktionsmenge lag oft über 100.000 Liter, allein an manchen Spitzentagen kamen mehr als 10.000 Liter Nektar in die Flasche.



Beim Verkosten des frisch abgefüllten Nektars

Nach mehrjähriger Nutzung wäre eine Erneuerung beziehungsweise eine Veränderung der Gerätschaften notwendig geworden. Diese Investitionen erschienen nur mit einer weiteren Ausweitung der Produktion sinnvoll, was aber nicht zu den eigentlichen Zielen einer Versuchsstation zählt. Daher wurde die Nektarherstellung eingestellt.

Das Erfolgskonzept aus Haidegg „Nektar im Lohnverfahren“ etablierte sich schon früh auch in anderen Betrieben und wird von diesen auch heute noch erfolgreich weiter verfolgt.



Im ersten Arbeitsschritt wurden ungeeignete Früchte entfernt



Schneckenblancheur und Passiermaschine

