

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 27.07.2020

Seite: 12

Vom Apfel zum Viez, vom Baum ins Fass

Obstsäfte und Viez sind kein Saisonsgeschäft. Denn Durst kennt keine Jahreszeit. Die Produktion von Viez und Obstsäften ist auch kein Allerweltschick. Die Zahl der Produzenten in der Region ist vergleichsweise überschaubar. Der größte befindet sich auf einem Gelände außerhalb des Welschbilliger Ortsteils Träg.

VON HARALD JANSEN

WELSCHBILLIG-TRÄG Äpfel oder Birnen gegen Saft, Viez oder Geld. So läuft das während der Erntezeit bei der Kelterei Marc Conrad. Dann bringen Obstbesitzer aus der gesamten Region Trier ihre Früchte zum Betrieb nach Welschbillig-Träg. Firmenchef Marc Conrad erwartet für dieses Jahr wieder eine gute Ernte. Doch bis es soweit ist, dauert es noch. Das bedeutet jedoch nicht, dass der Betrieb stillsteht.

Dass es diesen Betrieb überhaupt gibt, war in dieser Form nicht unbedingt zu erwarten. Marc Conrad hat ihn sozusagen aus einer Laune heraus aufgebaut. Denn er hat weder einen elterlichen Betrieb übernommen, noch ist er ursprünglich hauptberuflicher Viez- und Saftmacher gewesen. Beim Energieunternehmen RWE erlernte Conrad den Beruf des Energieanlagenelektronikers. Später machte er seinen Abschluss als Techniker.

1997 beginnt sich der Eifeler hobbymäßig mit der Produktion von Apfelsaft und Viez zu beschäftigen. Damals noch in einem Gebäude im Ortskern von Träg. Und damals noch weit davon entfernt, dass dies einmal ein Fulltime-Job wird. Rund 5000 Liter habe er damals produziert, sagt Conrad.

Doch dabei sollte es nicht bleiben. Die Produktion stieg und stieg. Und damit auch der Zeitaufwand. Erst war es ein Hobby, dann wurde es ein Nebenerwerb. „Ich habe mich dann dafür entschieden, das hauptberuflich zu machen“, sagt der heute 43-Jährige. 2003 zieht

Conrad mit seinem Betrieb in eine neue Halle auf ein Grundstück außerhalb des Dorfs. Maschinen werden gekauft, die produzierte Menge wächst, die Halle wird erweitert.

Weit mehr als 700 000 Liter werden inzwischen jährlich verkauft. Das geht natürlich nicht mit alten Holzbottichen und einer handbetriebenen Obstpresse. Stahl dominiert die Produktion. Und viel Technik. Da kommt Conrad sein ursprünglich erlernter Beruf entgegen. „Ich kann die Maschinen so programmieren, wie es für unseren Betriebsablauf optimal ist“, sagt der Mann, der inzwischen auch die Ausbildung zum Industriemeister Lebensmittel und Getränke absolviert hat.

Nun nutzt all die Technik und der Fachverstand nichts, wenn der Kunde keine Ware kauft. Deshalb ist es wichtig, eine entsprechende Vermarktung auf die Beine zu stellen. Wie beim Träger Betrieb gibt es auch bei anderen Produzenten die Möglichkeit, direkt vor Ort die Getränke zu kaufen. Eine weitere Möglichkeit ist die Belieferung der Gastronomie.

Weitaus schwieriger ist es für klein- und mittelständische Betriebe, es in die Regale der Supermärkte zu schaffen. Vor einigen Jahren mühten sich die Macher der Dachmarke Eifel über Monate hinweg, ihre Premiumprodukte in den Regalen von Supermarktketten unterzubringen. Auch für Marc Conrad wurden anfangs nicht unbedingt die roten Teppiche ausgerollt. Es war der persönliche Kontakt mit regionalen Marktbetreibern, der weitergeholfen hat. Denn nicht alle Supermärkte werden von Konzernzentralen irgendwo in Deutschland dirigiert. So gibt es beispielsweise Edeka- oder Rewe-Märkte, die von selbstständigen Händlern betrieben werden. Und die können dann ziemlich frei entscheiden, welche Waren in den Regalen stehen.

Inzwischen gibt es mehr als 60 Verkaufsstellen zwischen Kelberg und Birkenfeld, wo Produkte von Conrad



Wenn es Nacht wird in Träg ist die Arbeit während der Erntezeit im Herbst nicht vorbei. Aus der gesamten Region Trier werden Äpfel und Birnen angeliefert und in dieser Anlage erfasst. FOTOS (2): Kelterei MARC CONRAD

verkauft werden. In Einkaufsmärkten, im Getränkehandel, in Tankstellen in Luxemburg und sogar in einer Lotto-Annahmestelle. Auch zentral geführte Supermärkte sind inzwischen dabei. Denn laut Conrad sind für den Lebensmittelhandel regionale Produkte inzwischen ein wichtiger Bestandteil geworden.

Und die Kunden wollen natürlich nicht nur Apfelsaft und Viez. Weit mehr als Dutzend verschiedene Sorten werden inzwischen in Träg produziert. Großen Wert legt Conrad darauf, dass möglichst Produkte aus der Region verarbeitet werden – soweit das möglich ist. Hinzu kommen weitere Produkte, die im Auftrag hergestellt werden.

Das alles kann natürlich nicht alles während der Haupterntezeit von Äpfeln und Birnen erledigt werden. Deshalb gibt es im Betrieb große Lagertanks, in der die Säfte zwischengelagert werden. Conrad: „Durch die Vorratshaltung können wir gewährleisten, dass es auch in Jahren mit geringer Ernte genügend Saft gibt.“

Die Annahme, die Produktion, die Abfüllung oder die Auslieferung kann Marc Conrad schon lange nicht mehr allein bewältigen. 13



Da kommen einige Kilogramm zusammen. Wenn der Saft abgefüllt wird, müssen Ewald Giebels und seine Kollegen kräftig mitpacken-

Mitarbeiter hat das Unternehmen derzeit.

Die dürfen derzeit nicht alle gleichzeitig im Betrieb sein. Als Vorsichtsmaßnahme wegen der Corona-Pandemie. Die seit März gel-

tenden Beschränkungen sorgten und sorgen für Verdross. Sie haben der Kelterei jedoch auch eine große Nachfrage beschert. Besonders beim Viez, der scheinbar zu einem Corona-Trendgetränk geworden ist.