



Firmenporträt

KRAUT UND RÜBEN Die Obstkeltereie van Nahmen aus Hamminkeln stellt mehr als 40 verschiedene Säfte her

Was für ein Saftladen!



Auf ihren Apfelsaft sind die van Nahmens besonders stolz.

Jahrzehntelang war es der Apfelsaft – und dann kam erst einmal lange nichts. Mittlerweile vertreibt die Obstkeltereie van Nahmen jedoch genauso viel Rhabarber-Nektar. Peter van Nahmen (42), der mit seinem Vater Rainer (72) den Familienbetrieb in dritter und vierter Generation führt, kann dies selbst immer noch kaum glauben.

Die Westfalen und der Korn

„Verrückt oder, unser Rhabarber-Nektar war immer ein Getränk für Liebhaber. Seit 2004 hat sich dies jedoch schlagartig verändert“, erzählt der Geschäftsführer. Damals entdeckte ein Westfale den süß-säuerlichen Saft und mischte ihn mit Korn. Ein paar Päckchen Vanille-Zucker hinzu – fertig war der neuartige Rhabarber-Likör.

Die Beliebtheit des hochprozentigen Getränkes, das erstmalig auf dem Schützenfest in Rhede ausgeschüttet wurde, machte schnell die Runde. Über Bocholt, Rees und Emmerich auf die andere Rheinseite nach Kleve, Kalkar, Goch und Uedem reicht die Bekanntheit des so genannten „selbst gemachten Rhabarber-Schnapses“ mittlerweile bis nach Moers. So weit, so gut.

Auf ihren Apfelsaft aus heimischen Früchten sind die van Nahmens aber immer noch besonders stolz. Denn darin liegt der Ursprung der kleinen Privatkeltereie, die 1917 als Apfelkrautfabrik in Hamminkeln gegründet wurde und heute insgesamt 25 Mitarbeiter beschäftigt. „Nach dem Ersten Weltkrieg gab es am Niederrhein keine Butter. Also strich man sich Kraut aufs Brot“, so Peter van Nahmen. Sein Großvater Wilhelm war es schließlich, der in den 30er Jahren dann auf die Herstellung von Obstsäften umstellte. Er fing mit Apfelsaft an. Später kam Orangen, Trauben- und Multivitamin-saft hinzu. Mittlerweile produziert das Unternehmen mehr als 40 Säfte. Was für ein Saftladen!

Einen Großteil davon machen die Säfte aus heimischen Obst aus. „Hier arbeiten wir sowohl mit Bauern, als auch mit privaten Bürgern, die uns ihre Äpfel zu unseren Sammelständen bringen, zusammen. Für einen geringen Presslohn tauschen wir 100 Kilogramm Äpfel gegen 80 Flaschen Apfelsaft à 0,7 Li-

ter“, sagt van Nahmen, der 20 solcher Sammelstellen betreibt. Im Rahmen eines Konzeptes mit der Nabu produziert die Obstkeltereie zudem Apfelsaft von Streuobstwiesen. „Diese Äpfel eignen sich besonders gut.



Zudem tragen wir dadurch zur Erhaltung der Streuobstwiesen bei“, so der Geschäftsführer. Im Jahr 2007 ist dann ein weiteres, wichtiges Betätigungsfeld hinzu gekommen: die Herstellung von sortenreichen Säften.

Rote Sternrenette oder Haus Zwetschge heißen diese

zum Beispiel. „Den alten Obstsorten wird dadurch eine Plattform gegeben, mittels derer es sich wieder lohnt, die traditionellen Kultursorten anzupflanzen. Und nicht nur das: Selbst Sternerestaurants haben Geschmack daran gefunden. Für sie gehört der Elstar-, Williams Christ- oder Framboosen Rhabarber-Saft wie der Chardonnay oder Merlot zum guten Es-

sen einfach dazu. Übrigens: In diesem Jahr ist die Apfel-ernte ein bis zwei Wochen früher gestartet. „Seit Ende August fahren wir schon die Sammelstellen ab“, verrät van Nahmen. Möglich machte es das schöne Frühjahr mit einer satten Blüte. „Und da es so viel geregnet hat, gibt es ganz besonders dicke Äpfel“, so van Nahmen.

Julia Lörcks

INFO

Obstkeltereie van Nahmen KG, Diersfordter Straße 27, 46499 Hamminkeln. Tel. 02852 5335, www.vannahmen.de

Obstkelterei van Nahmen

WAS FÜR EIN SAFTLADEN!

Jahrzehntlang war es der Apfelsaft – und dann kam erst einmal lange nichts. Mittlerweile vertreibt die Obstkelterei van Nahmen jedoch genauso viel Rhabarber-Nektar. Peter van Nahmen (42), der mit seinem Vater Rainer (72) den Familienbetrieb in dritter und vierter Generation führt, kann dies selbst immer noch kaum glauben. Das Unternehmen produziert mehr als 40 Säfte.

Die Westfalen und der Korn

„Verrückt oder, unser Rhabarber- Nektar war immer ein Getränk für Liebhaber. Seit 2004 hat sich dies jedoch schlagartig verändert“, erzählt der Geschäftsführer. Damals entdeckte ein Westfale den süß-säuerlichen Saft und mischte ihn mit Korn. Ein paar Päckchen Vanille-Zucker hinzu – fertig war der neuartige Rhabarber-Likör. Mit Erfolg. Das hochprozentige Getränk, das erstmalig auf dem Schützenfest in Rhede ausgeschüttet wurde, verbreitete sich wie ein Lauffeuer. Über Bocholt, Rees und Emmerich auf die andere Rheinseite nach Kleve, Kalkar, Goch und Udem reicht die Bekanntheit des so genannten „selbst gemachten Rhabarber-Schnapses“ mittlerweile bis nach Moers. So weit, so gut.

Auf ihren Apfelsaft aus heimischen Früchten sind die van Nahmens aber immer noch besonders stolz. Denn darin liegt der Ursprung der kleinen Privatkelterei, die 1917 als Apfelkrautfabrik in Hamminkeln gegründet wurde und heute insgesamt 25 Mitarbeiter beschäftigt. „Nach dem Ersten Weltkrieg gab es am Niederrhein keine Butter. Also strich man sich Kraut aufs Brot“, so Peter van Nahmen. Sein Großvater Wilhelm war es schließlich, der in den 30er Jahren dann auf die Herstellung von Obstsaften umstellte. Er fing mit Apfelsaft an. Später kam Orangen, Trauben - und Multivitaminsaft hinzu. Mittlerweile produziert das Unternehmen mehr als 40 Säfte.

Was für ein Saftladen. Einen Großteil davon machen die Säfte aus heimischen Obst aus. „Hier arbeiten wir sowohl mit zahlreichen Bauern aus der Region, als auch mit privaten Bürgern, die uns ihre Äpfel zu unseren Sammelständen bringen, zusammen. Für einen geringen Presslohn tauschen wir 100 Kilogramm Äpfel gegen 80 Flaschen Apfelsaft à 0,7 Liter“, sagt van Nahmen, der 20 solcher Sammelstellen betreibt. Im Rahmen eines Konzeptes mit der Nabu produziert die Obstkelterei zudem Apfelsaft von Streuobstwiesen. „Diese Äpfel eignen sich besonders gut. Zudem tragen wir dadurch zur Erhaltung der Streuobstwiesen bei“, so der Geschäftsführer. Im Jahr 2007 ist dann ein weiteres, wichtiges Betätigungsfeld hinzu gekommen: die Herstellung von sortenreinen Säften.

Rote Sternrenette oder Haus Zwetschge heißen diese zum Beispiel. „Den alten Obstsorten wird dadurch eine Plattform gegeben, mittels derer es sich wieder lohnt, die traditionellen Kultursorten anzupflanzen. Und nicht nur das: Selbst Sternerestaurants haben Geschmack daran gefunden. Für sie gehört der Elstar-, Williams Christoder Framboosen Rhabarber-Saft wie der Chardonnay oder Merlot zum guten Essen einfach dazu.

Übrigens: In diesem Jahr ist die Apfelernte ein bis zwei Wochen früher gestartet. „Seit Ende August fahren wir schon die Sammelstellen ab“, verrät van Nahmen. Möglich machte es das schöne Frühjahr. „Und da es im Sommer so viel geregnet hat, gibt es in diesem Jahr ganz besonders dicke Äpfel“, so van Nahmen.