

Damals wie heute im Zeichen des Apfels

Kelterei Trageser in Altenmittlau feiert 75-jähriges Bestehen mit Jubiläumsangeboten vom 16. bis 31. Dezember

Zwei Männer arbeiten gemeinsam an einer handbetriebenen Obstpresse, um aus Äpfeln den Fruchtsaft zu erzeugen. Auf Fässern steht „Freigericht Schoppen“, im Hintergrund ist die Ronneburg zu sehen. Diese malerische Szene aus alten Tagen auf einem großformatigen Wandbild ziert seit einigen Monaten die Gebäudefront der Kelterei Trageser. Die lange Tradition des Familienbetriebs in vierter Generation ist überall am heutigen Firmensitz an der Somborner Straße in Altenmittlau präsent.

Ab dem kommenden Montag, 16. Dezember, bis zum Jahresende feiert die Kelterei ihren 75-jährigen Geburtstag mit Jubiläumsangeboten im „Trageser's Saftladen“, der parallel sein 30-jähriges Bestehen feiert. „Jeder Tag bringt für uns neue Herausforderungen, denen wir uns aber gerne stel-



Luftbild: Seit 60 Jahren schlägt das Herz der Kelterei Trageser an der Somborner Straße in Altenmittlau. Gegründet wurde der Betrieb 1949 nicht weit entfernt in der Hauptstraße 11.

in Hessen, die es heute noch gibt und selber produzieren“, bilanziert Christoph Tautges anlässlich des runden Jubiläums.

tigen Größe mit einer vielseitigen und kreativen Produktvielfalt rund um den Apfel. Bereits 1956 erwarb Otto Trageser das jetzige Betriebsgelände an der Somborner Straße, auf dem nach und nach ein modernes Unternehmen wuchs. Zuerst waren dort nur drei große Tanks für den Äbelwoi ins Erdreich eingelassen. Als wichtiger Meilenstein in der Firmengeschichte entstand dort 1964 die erste Halle, die zunächst aus der Luft wie ein großes „T“ aussah, berichtet Tautges weiter. Zehn Jahre später folgte ein weiterer Anbau für die Abfüllhalle, Spülmaschine und Garagen. Ein Jahr zuvor – 1973 – traten die Tochter des Firmengründers, Renate, und deren Ehemann Günter Tautges aktiv in die Führung der Kelterei ein. Somit war der Fortbestand des Betriebs gesichert, in der sich heute mit Christoph Tautges und seiner Frau Petra sowie deren Sohn Philipp bereits die dritte und vierte Generation der Familie um die Herstellung und den Vertrieb der selbst erzeugten Säfte und Apfelweine kümmern. Senior-Chef Günter Tautges, inzwischen 82 Jahre alt, und seine Frau Renate stehen ihnen nach wie vor mit Rat und Tat zur Seite.

Im Jahr 1997 standen zuletzt große Investitionen in die Erweiterung der Apfelweinkelterei an: Die Tankkapazität vergrößerte sich damals um 700.000 Liter auf circa 1,7 Millionen Liter. Ein weiterer Tankkeller und Lagertrakt kamen hinzu, sodass die Lagerkapazitäten vor Ort auf rund 1500 Quadratmeter stiegen.

Im Zuge der damaligen Bauarbeiten wurde auch der

Getränkemarkt weiter ausgebaut. Die aktuelle Verkaufsfläche beträgt etwa 400 Quadratmeter für über 250 verschiedene Biere, 70 verschiedene Mineralwasser und Limonaden sowie eine Vielzahl an regionalen und internationalen Spirituosen und Weinen. Seit einigen Jahren

Äpfel in einer Saison, die von circa 4000 Privatpersonen aus dem Altkreis Gelnhausen aus Gärten und Streuobstwiesen der Region angeliefert werden. Um die Apfelsaft- und Weinproduktion kümmern sich Seniorchef Günter Tautges und die Geschäftsführer Christoph und Philipp Taut-

Kelterei Trageser seinerzeit beispielsweise bei der Markteinführung von sogenannten Apfelwein-Bag-in-Boxen für die Mitnahme in den Urlaub oder auf den Campingplatz.

Früher hat das Altenmittlauer Unternehmen bis Darmstadt und Wiesbaden seinen selbst erzeugten Apfelsaft und Äbelwoi ausgeliefert. Bis auf wenige Ausnahmen in der Gastronomie in Frankfurt und in anderen Städten will der Betrieb künftig den Fokus auf den Altkreis Gelnhausen legen, etwa auf inhabergeführte Supermärkte mit regionalen Produkten. „Wir beliefern Kunden rund um den eigenen Kirchturm, um die Lieferwege kurz zu halten und somit nachhaltig und ressourcenschonend zu agieren“, begründete Christoph Tautges diesen Schritt bereits im vergangenen Herbst im Gespräch mit der GNZ. Weniger Wachstum, sondern eher Besinnung auf die eigenen Stärken und Konzentration auf das Kerngebiet, lautet die Devise.



Apfelernte: In einer guten Apfelernte-Saison werden in der Kelterei Trageser 2000 Tonnen Äpfel, die von circa 4000 Privatpersonen aus dem Altkreis Gelnhausen angeliefert werden, zu Saft und Apfelwein verarbeitet.

len“, blickt Inhaber Christoph Tautges optimistisch in die Zukunft. Gemeinsam mit seinem Sohn Philipp führt der 59-Jährige die Geschäfte des mittelständischen Unternehmens mit etwa 20 Mitarbeitern in den Bereichen Lager, Verkauf und Logistik.

Auf vier großen wirtschaftlichen Standbeinen steht die Kelterei Trageser heute: das klassische Geschäft als eine der wenigen verbliebenen Lohnmostkeltereien im Altkreis Gelnhausen, die Belieferung von Einkaufs- und Getränkemärkten im Main-Kinzig-Kreis mit selbst erzeugten Fruchtsäften und Apfelweinen, der hauseigene „Trageser's Saftladen“ und die wachsende Auslieferung von Getränken im Vollsortiment – inklusive Fassbier – an Gastronomen in der Metropolregion Frankfurt. Zudem unterstützt die Familie Tautges gerne die heimischen Vereine bei der Ausrichtung ihrer Feste und Veranstaltungen mit Kühl- und Ausschankwagen, Zapfanlagen und Co. Zudem übernimmt das Unternehmen Dienstleistungen für die Getränkeindustrie, beispielsweise zur Verflüssigung von Zitronensäurepulver. „Wir sind eine der wenigen Keltereien

Der Gründer der Kelterei Trageser, Otto Trageser, baute mit seiner Kuferei nach dem Zweiten Weltkrieg Holzfässer für die Apfelweinwirte in Frankfurt und Umgebung. Gemeinsam mit einem anderen befreundeten Fassbinder aus dem Linsengericht brachte er die hergestellten Fässer nach Sachsenhausen, um diese dort zu verkaufen. Ebenso haben Sie bei den Brauereien Binding, Henninger und anderen Großfirmen deren Holzfässer als Dienstleister gewartet und gereinigt. Das alte Handwerk behielt er auch bis in die 1960er-Jahre bei.

Das „Stöffche“ wollte Trageser aber gerne auch selber unter die Leute bringen. In der Hauptstraße 11 in Altenmittlau legte er daher 1949 den Grundstein für die eigene Kelterei und ließ seine neue Firma ins Handelsregister eintragen. Zuerst verkaufte er den selbstgemachten Apfelwein nur in Fässern, später dann auch in Flaschen, wofür entsprechende halbautomatische Maschinen zur Abfüllung anzuschaffen waren, wie sich Christoph Tautges erinnert.

Über mehr als sieben Jahrzehnte entwickelte sich die kleine Lohnmosterei zur heu-



Mitarbeiter-Team: Das aktuelle Mitarbeiter-Team der Kelterei Trageser im Jubiläumsjahr mit den geschäftsführenden Inhabern Philipp und Christoph Tautges (Mitte und 6. von links), den Seniorchefs Renate und Günter Tautges (rechts) und Andreas Heider, Industriemeister Fruchtsaft und Getränke (6. Von rechts).

verfügt die Kelterei Trageser darüber hinaus über ein zusätzliches Außenlager an der Wehrweide in Somborn mit 2000 Quadratmetern.

Bei den geernteten Früchten konzentriert sich der Betrieb damals wie heute auf den Apfel zur Herstellung von Direktsäften und Weinen. In der Erntezeit von Anfang September bis Mitte/Ende Oktober können täglich bis zu 60 Tonnen Kelterobst angenommen und schnellstens zu Saft verarbeitet werden. In guten Jahren sind es rund 2000 Tonnen

ges zusammen mit Andreas Heider, Industriemeister Fruchtsaft und Getränke. Als Biersommelier hat sich Heider in der Region ebenfalls einen guten Ruf erworben. Die hochmoderne Abfüllanlage der Kelterei Trageser ist in der Lage stündlich 5500 Literflaschen mit den eigenen Produkten zu füllen. Dies entspricht einer Tagesleistung von 40 000 Flaschen. Die Mehrwegflaschen werden vor Ort ressourcensparend gereinigt. Alle Getränke unterliegen einer ständigen Kontrolle im hauseigenen Labor, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten. Seit vielen Jahren erhält die Kelterei Trageser das Siegel „Geprüfte Qualität Hessen“.

„Wir versuchen immer wieder neue Wege zu gehen und am Puls der Zeit zu bleiben, wenn wir Produkte wie die Maracuja-Schorle in unser Angebot nehmen“, betont Getränkebetriebswirt Philipp Tautges. Vorreiter war die

Für das kommende Jahr haben sich die Inhaber Christoph und Philipp Tautges auf die Fahnen geschrieben, aus der Kelterei Trageser ein möglichst papierloses Unternehmen werden zu lassen, indem die internen Prozesse, etwa die Rechnungstellungen an den Kunden, digitalisiert werden. Seit mehr als 20 Jahren erzeugt eine Photovoltaikanlage auf dem Dach Strom, der mittlerweile tagsüber bei Sonnenschein im Sommer den eigenen Bedarf nahezu deckt. Über die Nutzung einer Speicherlösung machen sich die Geschäftsführer bereits seit geraumer Zeit Gedanken und hoffen hier ebenfalls bald einen Schritt weiterzukommen, um nachts zum Beispiel die Gabelstapler aufladen zu können.

Gemeinsam mit dem ganzen Team bedankt sich die Familie Tautges bei allen Kunden, Geschäftspartnern und Lieferanten für die Treue.



Gebäudefront: Das Wandbild an der Gebäudefassade der Kelterei Trageser in Altenmittlau, gestaltet von Katharina Neumann aus Bieber, erinnert an die lange Historie des Betriebs.