

ohne Eintritt unbeschwert Stunden genießen. Ein Förderverein soll in Zeiten knapper Kassen mithelfen, dass das Angebot erhalten bzw. ausgebaut werden kann. Hoffentlich stößt Initiator Daniel Kroll am Sonntag beim großen Tierparkfest auf große Resonanz. Wenn der Förderverein etwas bewegen will, ist er nämlich auf viele Mitstreiter angewiesen.

## IN KÜRZE

### Pflasterer früher fertig als geplant

**INNENSTADT.** Die Sanierungsarbeiten am Altstadtmarkt liegen in den letzten Zügen. Aktuell werden nur noch die letzten Fugen erstellt. Die Arbeiten können am heutigen Freitag, acht Wochen früher als eigentlich geplant, beendet werden. Die Stadt Recklinghausen bedankt sich bei allen Bürgern für Ihre Geduld bei den Umbauarbeiten auf dem Altstadtmarkt. Ein Dank geht auch an die beteiligten Firmen und Versorger.

### Linke ruft zur Gegen-Demo auf

**RECKLINGHAUSEN.** Die Linke in Recklinghausen ruft die Bürger auf, sich am kommenden Samstag, 17. September, 10 bis 14 Uhr, an einer Gegenkundgebung gegen die Demo von Pro NRW in der Nachbarstadt Herten zu beteiligen. Treffpunkt ist die „Kranzplatte“ an der Kreuzung Feldstraße/Hertener Straße. Die Aktion von Pro NRW richtet sich gegen den Bau einer Moschee in



**Frisch gepresst** wird in der Obstsaftekellerei Möller seit 75 Jahren. Die Säfte, allen voran der Dauerbrenner Apfelsaft, werden regelmäßig von der DLG prämiert, auch der Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW ging bereits nach Stuckenbusch. Das Familienunternehmen – Josef Möller jun. führt es in dritter Generation – öffnet zum Jubiläum seine Türen. Und die Saftflaschen werden zur Feier des Tages mit dem Ursprungsetikett von 1936 versehen. → Seite 5

## Steppkes stürmen offenen Ganztags

Aber: Qualität und Quantität der Erfolgsgeschichte sprengen Finanzrahmen

**RATHAUS.** (1f) Ein bisschen ist es wie bei erfolgreichen Rockmusikern. Da heißt es: So viele Fans können nicht irren. Die Entwicklung des Offenen Ganztags (OGS) in Recklinghausen erfreut sich einer Beliebtheit, die alle Erwartungen über trifft. Planungen und Ressourcen an die Grenzen stoßen lässt. Und das betrifft vor allem

wird. Als der Offene Ganztags 2004 mit 490 Schülerinnen und Schülern startete, war nicht abzusehen, wie sehr die Nachfrage explodieren würden. Für Möllers ist OGS ein Erfolgsmodell: Aktuell werden in Recklinghausen 1.640 Kinder in 68 Gruppen betreut. Und die Nachfrage ist ungebrochen und steigt an manchen Standorten noch. Ge-

kömmlich sein wird“, kündigte Dezernent Möllers bei der Ausschusssitzung im Rathaus an. Mit konkreten Zahlen hielt er sich allerdings zurück, denn vorerst läuft eine detaillierte Bestandaufnahme dessen, was vorhanden ist.

Und es werden Gespräche mit den Trägern des Offenen Ganztags – Diakonie, Sozialdienst katholischer Frauen,

## Förderverein wirbt beim Tierparkfest

Angebot für die ganze Familie

**STADTGARTEN.** Mit einem bunten Programm locken am Sonntag, 18. September, die Veranstalter von 11 bis 17 Uhr zu einem Fest für die ganze Familie in den Tierpark. Von dem Tag erhofft sich insbesondere Daniel Kroll eine Initialzündung.

Der Suderwicher Familienvater, der Rektor an einer Gladbecker Schule ist, will die Gründung eines Fördervereins für den Tierpark initiieren.

Er wird die Chance nutzen, um alle interessierten Bürger über das Konzept des Vereins zu informieren.

und setzt natürlich auch darauf, dass sich schon am Sonntag etliche Recklinghäuser entschließen, diesem beizutreten. Die ersten 100 Mitglieder erhalten als symbolische

Belohnung eine Pfäufenfeder. Vor Ort sind bei dem Fest im Tierpark auch die Waldschule der Kreisjägerschaft Hubertus, die unter dem Motto „Flora und Fauna“ die heimische Natur und die darin lebenden Wildtiere in den Vordergrund stellt.

Angesagt hat sich auch der Chef des Imkervereins, Gustav Robering, der mit den Besuchern Kerzen aus Bienenwachs herstellen wird.

Ebenfalls mit Naturmaterialien wird am Stand des NABU gearbeitet. Außerdem wird gegrillt, es gibt eine Milchbar und

auch Waffeln werden gebacken. Essen und Trinken gibt es natürlich zu familienfreundlichen Preisen.

→ siehe „Guten Morgen“



**TIERPARK im Stadtgarten**

## IM BLICKPUNKT

### Netto zum

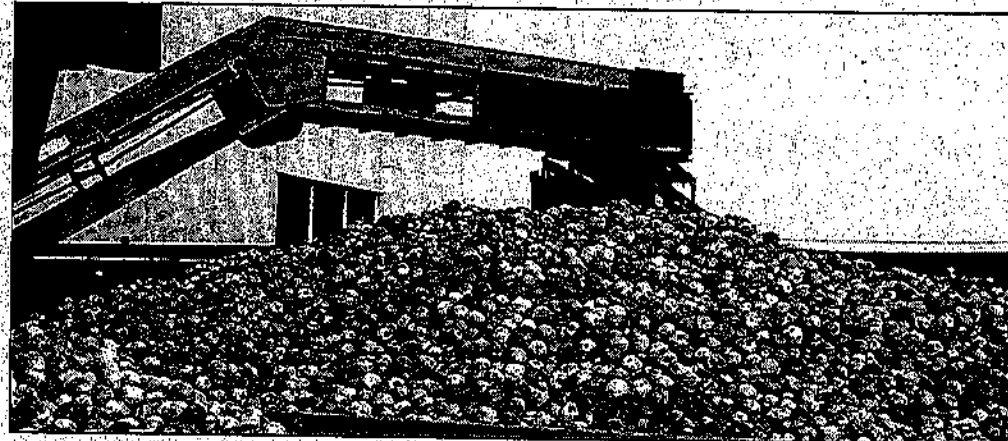
### Neubaugebiet

**RECKLINGHAUSEN.** Gemunkelt wurde schon länger, nun fest, dass der Netto (ehemals Plus) an der Straße im kommenden Jahr in einen am Bruchweg um-

„Der Bauantrag ist bei der Stadt eingereicht und wurde bestätigt“, bestätigte gestern K. Wintermeyer, der Initiator des Duisburgernehmers Heinrich das Neubaugebiet „Gen“ entwickelt. Neudieses deutlich sich ge Lücken auf, doch Wintermeyer sind ten Grundstücke m le vermarktet word lang der Talstraße e weitere Mehrfamil mit attraktiven Wc gen, noch offen ist marktung von drei zen im östlichen E

Die Verlagerung to-Marktes war lan strittig. So hatte de reits vor Jahren ein menplanung für d verabschiedet, die derem die Auflösu Schlachthofstand





Zwischen Tradition und Moderne: Josef Möller jun. führt den Betrieb, der zu den Top 25 der deutschen Fruchtsafthersteller gehört, in dritter Generation. Die Abfüllanlage schafft gut 50 000 Flaschen am Tag. Zuvor wird der Saft 30 Sekunden lang auf 85 Grad erhitzt und dann langsam abgekühlt. Anschließend ist der Apfelsaft – ohne chemische Konservierungsstoffe – zwei Jahre haltbar. Auf dem Firmengelände stapeln sich seit jeher im Herbst die Äpfel. Die ehemalige Fahrzeugflotte lässt Oldtimer-Freunde schwärmen. —FOTOS: GUTZEIT/PRIVAT

## Der Chef ist Vorkoster Nummer eins

Obstsaftkellerei Möller: Ex-Kumpel legte 1936 mit einem Süßmost-Kursus den Grundstein für den Erfolgsbetrieb

VON KATHRIN GROCHOWSKI



anteil von mehr als 50 Prozent macht jedoch nach wie vor der Apfelsaft – wahlweise klar

Und das ist fürs Aroma wichtig.“ An 38-Sammelstellen in ganz NRW – von Attendorn

deuten, dass wir nicht besser werden können.

Heilpflanzen zu Press-Säften und Trockenextrakten

STUCKENBUSCH. Saftla-

# Der Chef ist Vorkoster Nummer eins

## Obstsaftkellerei Möller: Ex-Kumpel legte 1936 mit einem Süßmost-Kursus den Grundstein für den Erfolgsbetrieb

von KATHRIN GROCHOWSKI

**STUCKENBUSCH.** Saftladen? Nein, Josef Möller empfindet das keineswegs als Schimpfwort. Im Gegenteil. Stolz deutet er auf den kleinen Verkaufsräumchen, in dem ein gutes Stück Menschlichkeit in Kisten und Flaschen schlummert, schleppend über den Boden, während auf die Kassenzusteuert. „Das“, sagt Josef Möller, „ist unser Saftladen.“



Mit Schlips und Kragen: So füllte Josef Möller 1936 seinen Apfelsaft ab.

Stückenbusch in die weiße Welt – so ähnlich lässt sich die Erfolgsgeschichte der Obstsaftkellerei Möller, die seit ihrer 75-jährigen Bestehenzeit, beschreiben. Wobei nur 70 Prozent der Säfte, Nektare und Schorlen werden in Nordrhein-Westfalen verpackt. Doch auch in den Benelux-Ländern, in Frankreich, Italien und sogar in Taiwan kommt Saft aus Recklinghäuser Glas. Sechs bis sieben Millionen Liter werden jährlich an der Forststraße in zehn Millionen Flaschen gefüllt. Den Grundstein zu dem Unternehmen legte der Großvater des heutigen Chefs, Josef Möller sen., war ursprünglich Bergmann auf Blumenthal. 1929 hatte er sich als Milchhändler selbstständig ge-

macht. Sieben Jahre später stellte er nach einem „Süßmost-Kursus“ und mit jeder Menge Pioniergeist erstmals Fruchtsaft her – „auch auf Betreiben des Vereins gegen den Alkoholismus“, wie Enkel Josef weiß. In der „Süßmostkellerei und Fruchteverwertung“ wurde ausschließlich heimisches Obst ohne Gärungsprozesse verarbeitet: Kirschen, Rhabarber, Johannisbeeren – und natürlich zu allererst Äpfel. Zwar hat der Betrieb heute rund 40 Frucht- und Gemüsesäfte im Portfolio, den Löwen-

anteil von mehr als 50 Prozent macht jedoch nach wie vor der Apfelsaft – wahlweise klar oder naturtrüb – aus.

Schon früh gab es bei Möller die Lohnmosterei: Die Bürger bringen Früchte aus dem Garten, im Gegenzug bekommen sie frischen Saft. Aktuell heißt das: Wer 100 Kilo Äpfel liefert, erhält 80 Flaschen Saft (pro Flasche fallen 60 Cent Verarbeitungsgebühr an). „Der entscheidende Vorteil bei uns: Die Äpfel sind zu 99,9 Prozent ungespritzt“, sagt Josef Möller. Von seinem Büro aus überblickt er das Firmengelände, auf dem ein Kommen und Gehen an der Tagesordnung ist. Mit Kombi und Hängern fahren die Menschen aus dem ganzen Kreis vor, um Äpfel auf dem Hof abzuladen.

„Ich glaube, das wird ein gutes Jahr“, mutmaßt Josef Möller, der die Leitung der Firma von Vater Edmund, der von 1946 bis zu seinem Tod 2009, die letzten Jahre gemeinsam mit seinem Sohn, in Stückenbusch Regie führte. Im vergangenen Jahr, als die Ernte mager ausfiel, musste er Äpfel aus dem „Alten Land“ zukaufen. „2011 ist alles zwei Wochen früher reif. Die Äpfel sind dicker, die Zuckerwerte sind jetzt schon so hoch, wie sonst erst Ende September.“

Und das ist fürs Aroma wichtig.“ An 38 Sammelstellen in ganz NRW – von Attendorn bis Rheine – können Bürger ihre Früchte loswerden. Das ergibt eine bunte Mischung. Daher werden die Äpfel vor dem Pressen vorsortiert – der Geschmack soll schließlich konstant bleiben; das Zucker-Säure-Verhältnis muss passen. Mit einem Schmunzeln erinnert sich der Geschäftsführer daran, dass vor einiger Zeit eine neue Kirschmühle angeschafft wurde. Die sorgte dafür, dass kein Kirschkern-Fitzelchen mehr versehentlich im Obstbrei landete. „Im Ergebnis hatten wir zwar keine Kerne mehr, aber der Saft schmeckte auch nicht mehr so gut.“ Das Ende vom Lied: Die alte Mühle wurde reaktiviert.



Alle Erzeugnisse unterliegen strengen Labor-Kontrollen. Und immer auch dem Geschmackstest durch den Chef. Das Probiiergefäß mit frischem Bananensaft nebst Bewertungsbogen steht schon parat. Josef Möller kostet, wiegt den Kopf, nickt. Er ist zufrieden. Für den Bananensaft gibt's die Note zwei. „Eine Eins kann ich nicht geben – das würde ja be-

deuten, dass wir nicht besser werden können.“

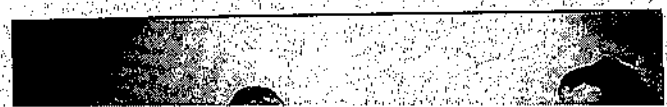
Der 50-Jährige kennt den Betrieb von Grund auf, packte schon als Jugendlicher mit an. „Bei guter Ernte dürfte ich Kunden bedienen, bei schlechter Ernte musste ich Kisten stapeln.“ Die Leidenschaft für Frisches aus Früchten ist Josef Möller über die Jahre erhalten geblieben. Auf einen bis eineinhalb Liter Saft kommt er locker bis zum Mittag. Sein derzeitiger Favorit: das „Orange-Mango-Getränk mit Soja-Protein und Omega-3-Fettsäuren“. Ein Ergebnis des Wellness-Trends, der sich auch in der Lebensmittelbranche niederschlägt. „Fruchtsaft allein gilt zurzeit scheinbar als ein bisschen langweilig“, sagt Josef Möller. Seine Firma hat sich schon vor Jahren neue Marktsegmente erschlossen: Unter dem Namen „kur reform“ werden etwa Sanddorn-, Granatapfel- und Preiselbeer-Cranberry-Saft für Reformhäuser und Bioläden hergestellt. In Apotheken gibt es Sorten wie Trockenpflaume, Artischocke oder Holunder mit „Vitagarten“-Etikett. Und die Tochterfirma „Möller Pharma“ verarbeitet seit 1994

Heilpflanzen zu Press-Säften und Trockenextrakten.

Möller blickt heute, nach drei, vier Jahren mit Umsatzrückgängen, wieder deutlich optimistischer in die Zukunft. „Das Bewusstsein der Leute ändert sich, regionale Produkte werden immer beliebter.“ Man weiß, wo das, was man isst und trinkt herkommt, und was drin ist – ein nicht zu unterschätzender Faktor. Auch die gute Öko-Bilanz – Säfte werden praktisch CO<sub>2</sub>-neutral hergestellt – zieht. Dass Qualität auch ihren Preis hat, will Josef Möller nicht verhehlen. „Die Menschen zahlen 1,50 Euro und mehr für den Liter Sprit, aber bei Lebensmitteln wird gespart.“ Möller-Säfte sucht man im Discounter vergeblich. Sie sind im Getränkefachhandel erhältlich – oder eben direkt im „Saftladen“ in Stückenbusch.

**INFO:** Die Obstsaftkellerei Möller, Forststraße 7, feiert das 75-jährige Bestehen mit einem Tag der offenen Tür am Samstag, 24. September, ab 11 Uhr. Neben Betriebsführungen und Aktionen für die ganze Familie gibt es eine limitierte Apfelsaft-Sonderabfüllung mit historischem Etikett.

p mal drei



**LEUTE AKTUELL**  
Frank Schwabe Produkte in diesen Berei-