



Kistenweise warten die Knollen auf ihre Verarbeitung

## „ginger-juice-company“ presst Ingwer zu Saft

# Gesundheit aus der Flasche



Drei verschiedene Ingwersäfte werden angeboten. Sie unterscheiden sich in Schärfe und Aroma

Drei Köpfe, eine schräge Idee – ein schlüssiges Konzept: Ein studierter Agrarwissenschaftler, der Inhaber einer traditionsreichen Kelterei und ein angehender Getränketechnologe machen eine harte Knolle flüssig. Damit sind sie offensichtlich auf eine Marktlücke gestoßen, denn die Nachfrage nach purem Ingwersaft steigt stetig.



Die kreativen Köpfe der ginger-juice-company: Stephan Denker, Lothar Merkel, Florian Herm (v. li.)

Das Tor zu der Kelterei von Lothar Merkel aus dem Rastatter Stadtteil Ottersdorf ist weit geöffnet. Die typischen Geräusche sind auch 100 Meter weiter noch zu hören, und eigentlich klingt alles nach Herbst. Nur werden diesmal keine Äpfel, Birnen oder Quitten zu Saft verarbeitet, sondern Ingwer. Sobald der Verarbeitungsprozess beginnt, breitet sich in der Umgebung ein zitronig-scharfer Duft aus. Die Kisten, die sich im Hof der Kelterei „Alte Trott“ stapeln, sind bis zum Rand gefüllt mit farblich unauffälligen Ingwerknollen. Jede einzelne davon ist so groß wie die Handfläche eines ausgewachsenen Mannes. Keltermeister Lothar Merkel ist inzwischen fast schon süchtig nach dem Geruch, obwohl er es anfangs für eine schräge Idee hielt, Ingwer zu pressen. Aber die Neugierde überwog. Inzwischen ist Lothar Merkel einer von drei Mitgliedern des Start-up-Unternehmens „ginger-juice-company“, das von allen (noch) nebenberuflich betrieben wird.

### Tradition gepaart mit neuen Herausforderungen

Zuerst wandern die Knollen nacheinander in eine Art Waschmaschine, damit jedes auch noch so kleine Krümelchen Erde weggewaschen wird. Die Schale verbleibt beim Verarbeitungsprozess nämlich an der Wurzel. So ist gewährleistet, dass die ätherischen Öle im Endprodukt enthalten sind. Während des Waschprozesses spritzt es, Wassertropfen tanzen in der Sonne. Danach werden die Ingwerknollen über ein Förderband in eine ganz spezielle Vakuum-Schneckenpresse transportiert und der Saft im Kaltpressverfahren schonend aus der Ingwermaische gezogen, ohne Kontakt mit Sauerstoff. Diese



Das Ginger-Mobil auf dem Karlsruher Gutenbergplatz ist gut frequentiert

Arbeitsweise garantiert ein Höchstmaß an Saftqualität. Die gelbe Flüssigkeit wird anschließend in Flaschen oder in sogenannte Bag-in-Boxes abgefüllt. Alle Schritte – Waschen, Pressen, Pasteurisieren, Abfüllen und Etikettieren – geschehen vor Ort, alles ist Arbeit „made in Rastatt-Ottersdorf“.

Für die Qualität ist der Getränketechnologe Florian Herm zuständig. Jeden einzelnen Arbeitsschritt hat er fest im Blick. Seine Vision ist, den beim Pressen der scharfen Knolle anfallenden Trester zu Tierfutter weiterzuverarbeiten. „Nicht nur wir Menschen sollen von der Powerknolle gesundheitlich profitieren, auch Tiere könnten gesünder aufwachsen. Vielleicht kann der Einsatz von Antibiotika bei Tieren zukünftig vermieden oder zumindest eingeschränkt werden“, hofft er.

Die Idee, Ingwer zu Saft zu pressen, hatte Stephan Denker. Der studierte Agrarwissenschaftler litt jahrelang an grippalen Infekten. „Zuletzt hatte ich immer eine Ingwerknolle in der Tasche meines Sakkos. Wenn eine Erkältung im Anflug war, habe ich ein Stück davon abgebissen“, erzählt er „aber das war nicht gerade ein kulinarischer Genuss!“

### Grippale Infekte lieferten die Idee

Irgendwann habe ich angefangen, mit einer Küchenpresse Saft aus der scharfen Knolle zu ziehen.“ Damit war zwar die Idee für Ingwersaft geboren, die Umsetzung jedoch war schwierig. „Eine Kelterei zu finden, die bereit ist, diese verrückte Idee umzusetzen, war nämlich nicht einfach“, sagt Stephan Denker rückblickend. ▶





Die sauberen Knollen auf dem Weg zur Presse



In der Ingwerwaschmaschine werden die scharfen Knollen gewaschen



Frisch gewaschen wandert der Ingwer auf das Förderband



Auf dem Markt darf der scharfe Saft gern probiert werden



## Gut zu wissen

### Ingwer ist die Heilpflanze des Jahres 2018

Schon Hildegard von Bingen hat die Ingwerwurzel aus verschiedenen Gründen geschätzt: Ingwer wärmt, weil seine Scharfstoffe die Wärmerezeptoren des Körpers anregen. Ingwer schützt vor Erkältungen und wirkt gegen Übelkeit und Entzündungen. Die scharfe Knolle fördert den Stoffwechsel, die Verdauung und die Durchblutung. Ingwer, das sogenannte „Aspirin der Natur“, wirkt blutverdünnend und schmerzlindernd. Vorsicht mit Ingwer vor Operationen und während der Schwangerschaft – Ingwer fördert die Wehentätigkeit.

Mittlerweile ist der Wahlkarlsruher, der ursprünglich aus Lübeck stammt, nicht nur ein echter Ingwerfan sondern der Kopf der „ginger-juice-company“ mit Sitz im badischen Rastatt. Stephan Denker hat den Vertrieb der Ingwersäfte übernommen. Der gelbe, scharfe Saft ist in der Kelterei „Alte Trott“ in Rastatt-Ottersdorf und über einen Onlineshop erhältlich. Mittelfristig soll der Ingwersaft auch im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich sein. Immer samstags ist das noch

junge Start-up-Unternehmen außerdem auf dem Wochenmarkt vertreten – mit Erfolg. Auf dem Karlsruher Gutenbergplatz stehen die Kunden Schlange. „Seit ich regelmäßig Ingwersaft in Apfelsaft, in heißes Wasser oder in die Gemüsebrühe gebe, geht es mir gesundheitlich besser“, ist von Kunden immer wieder zu hören. Auch in Smoothies oder Cocktails macht sich die Ingwernote gut. „Endlich muss ich die Zehen nicht mehr schälen und klein schnippeln“, loben Ingwerfans den Saft. „Die Knolle in flüssiger Form macht das Würzen einfacher“ ist ein weiteres Argument für das neue Produkt.

### Die Knollen kommen aus zertifiziertem Anbau

Drei Sorten Ingwersaft werden angeboten. „Die Knollen kommen aus Ghana, Uganda oder Peru, und die verwendeten Knollen stammen aus biologisch bewirtschafteten Betrieben, zu denen unsere Importeure langfristige Handelsbeziehungen pflegen“, betont Stephan Denker. „Wo es möglich ist, beziehen wir den Ingwer aus kooperativen und Fair-Trade-Projekten. Wir verwenden keine Ausschuss- oder Industrieware. Ein faires Miteinander im globalen Handel ist uns wichtig, und wir wollen die Entwicklung in den Erzeugerländern fördern. Außerdem lassen wir die Ingwerknollen stichprobenweise in einem regionalen Labor untersuchen, um sicher zu sein, dass keine Schadstoffe mitgeliefert werden.“ Der Geschmack des Ingwersafts ist je nach Herkunft der Knolle unterschiedlich. Ginger Juice aus Ghana hat eine unaufdringliche Schärfe, fast ohne Bitterstoffe. Der Saft aus peruanischem Ingwer verleiht Gerichten eine scharfe Geschmacksnote, vor allem wenn er eine

Weile mitgekocht wird. Ginger Juice aus Uganda zählt zu den Spitzenqualitäten. Er ist vollmundig und entfaltet sein Aroma in Tee oder Saft, ohne andere Geschmacksnoten zu verdrängen. Auf dem Wochenmarkt auf dem Karlsruher Gutenbergplatz und in der Kelterei „Alte Trott“ in Rastatt-Ottersdorf können die Kunden testen, welcher Ingwertyp sie sind.

Text: Irene Merkel  
Fotos: Richard Merkel (11)  
ginger-company (1)



Baden-Württemberg

ginger-juice-company GmbH  
Friedrichstr. 17  
76437 Rastatt-Ottersdorf  
Tel. 0 72 22/2 40 59  
E-Mail: denker@ginger-juice-company.com



Alternative für Antibiotika: Tiere könnten in Zukunft mit Ingwertrester behandelt werden



Alles Handarbeit: Lothar Merkel etikettiert die Saftflaschen



Ingwersaft gibt es wahlweise in Flaschen oder in Bag-in-Boxes

## Möhren-Ingwer-Smoothie

Zutaten für 2 Portionen

- ◆ 3 reife Bananen
- ◆ 300 ml Möhrensaft
- ◆ 150 g Sahnejoghurt
- ◆ 1 TL Biokokosöl
- ◆ 100 g Crushed Ice
- ◆ 1-2 EL Zitronensaft
- ◆ 1 TL Ingwersaft
- ◆ Honig nach Belieben

- 1 Bananen schälen und klein schneiden. Bananen mit Möhrensaft, Sahnejoghurt, Biokokosöl und Crushed Ice pürieren.
- 2 Den Smoothie mit Zitronen- und Ingwersaft abschmecken und nach Belieben mit Honig süßen.

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten  
**Nährwerte pro Portion:**  
600 kcal, 7 g E, 13 g F, 117 g KH