Medien-Info

447 / 14. Oktober 2026

Südpfälzer Streuobstwiesen im Glas: „Streuner-Schorle“ zu Gast in der Kreisverwaltung Südliche Weinstraße

Apfel, Traube oder doch lieber Rhabarber? Bei einer Verkostung im Kreishaus des Landkreises Südliche Weinstraße konnten Mitarbeitende sowie Besucherinnen und Besucher kürzlich verschiedene Sorten der „Streuner-Schorle“ probieren. Hinter den spritzigen Getränken steckt die gleichnamige Initiative des Naturschutzvereins „Leben und Natur in der Südpfalz“ (LuNa), die Genuss mit dem Schutz der südpfälzischen Natur verbindet.

„Mehr als 15 Jahre Einsatz für Natur und Streuobstwiesen – das ist bemerkenswert. Und wenn man dabei noch Apfel-, Trauben- und Rhabarberschorle probieren kann, macht das die Sache natürlich besonders schmackhaft“, sagte Landrat Dietmar Seefeldt, der sich im Foyer des Kreishauses selbst von dem Geschmack der spritzigen Getränke überzeugte und über die Initiative informierte.

Die „Streuner-Schorle“ macht ihrem Namen alle Ehre: Die Zutaten kommen aus unterschiedlichen Ecken der Südpfalz. Für die Apfelschorle werden alte Apfelsorten von Streuobstwiesen -oder Gärten verwendet. Die Traubenschorle wird aus roten Trauben von einem Biowinzer aus Kapellen-Drusweiler hergestellt. Der Rhabarber stammt aus Anlagen in der Südpfalz. „Insgesamt erhalten wir von 70 Produzenten aus der Region eine bunte Apfelvielfalt“, berichtet Jörg Hagenbuch von LuNa, der gemeinsam mit seiner Frau Ursula Hagenbuch und Vorstandsmitglied Ralf Latour die Saftschorlen ausschenkte und bei Fragen Rede und Antwort stand.

Ausgeschenkt wird die frisch verarbeitete Direktsaft-Schorle in ausgewählten südpfälzischen Partner-Gaststätten und Pfälzerwald-Hütten. Übrigens zieren die Flaschen Bilder des Neustadter Karikaturisten Steffen Boiselle.

Immer mehr Säfte

Mit der Einführung der Apfelschorle entstand 2008 ein regionaler Kreislauf: Äpfel von den

Herausgeberin: Kreisverwaltung Südliche Weinstraße
An der Kreuzmühle 2 | 76829 Landau
www.suedliche-weinstrasse.de

Redaktion: Jennifer Back und Marina Mandery
Telefon: 06341 940-104 oder -107
E-Mail: pressestelle@suedliche-weinstrasse.de

Streuobstwiesen werden vor Ort verarbeitet, der Verkauf der Schorlen trägt wiederum zur Finanzierung ihrer Pflege bei. 2013 ergänzte LuNa das Sortiment um „Traube“, 2018 folgte „Rhabarber“. Grundpfeiler der Initiative ist Regionalität: vom Bezug der Rohstoffe über Verarbeitung, Qualitätskontrolle und Logistik bis zum Verkauf. So bleiben die Wege kurz und die Wertschöpfung vor Ort. „Unser Anspruch ist, die Wertschöpfung in der Südpfalz zu halten und zu zeigen, dass regionale Wirtschaftskreisläufe auch bei einem sorgsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen funktionieren“, betont Jörg Hagenbuch. Als Mitglied des Arbeitskreises Mehrweg setzt der Verein auch bei Verpackung und Vertrieb auf ressourcenschonende Lösungen.

Weitere Informationen zur Initiative „Streuner-Schorle“ gibt es unter www.streuner-schorle.de.

Bildunterschrift:

1) *Bei der Verkostung der „Streuner-Schorle“ im Kreishaus der Südlichen Weinstraße bediente Landrat Dietmar Seefeldt Richard Dümmler von der Abteilung „Bauen und Umwelt“ der Kreisverwaltung. Links neben dem Landrat Ursula Hagenbuch und rechts Ralf Latour, beide Mitglieder des Naturschutzvereins „Leben und Natur in der Südpfalz“ (LuNa). Foto: KV SÜW*
2) *Die Rharbarberschorle war ein Renner bei der Verkostung der „Streuner-Schorle“ im Kreishaus der Südlichen Weinstraße. Foto: KV SÜW*