

Ein Trank voll süsser Labe

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 43

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-649678>

Nutzungsbedingungen

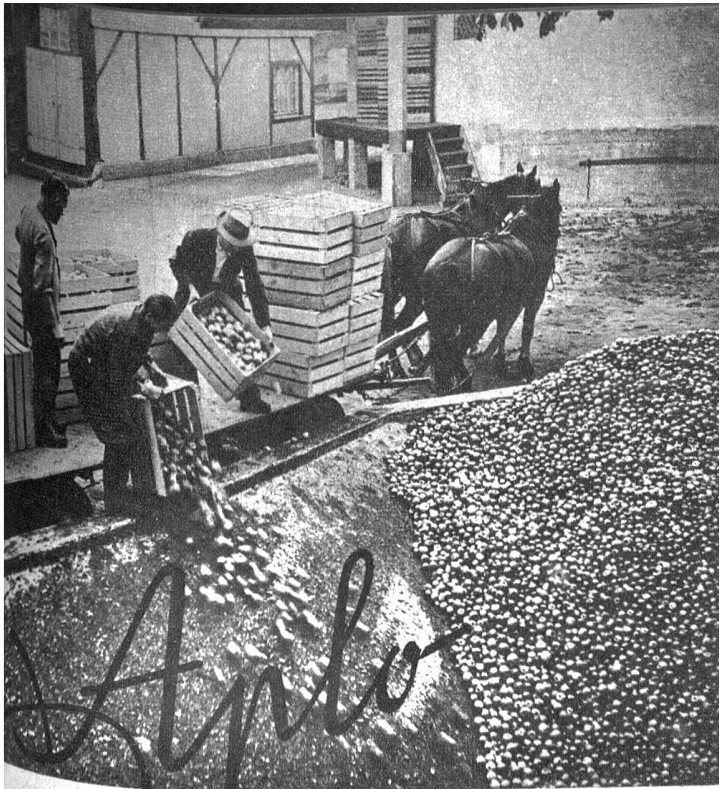
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



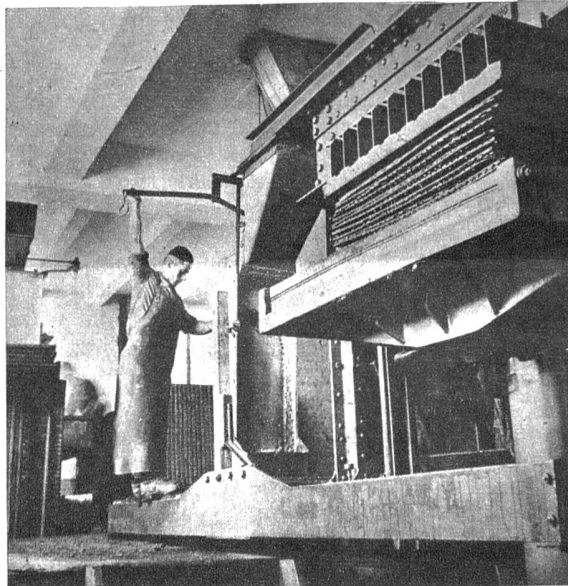
Ein Trank voll süßer Labe

**Aufnahme aus dem Betriebe der
Brauerei Steinhölzli A. G.**

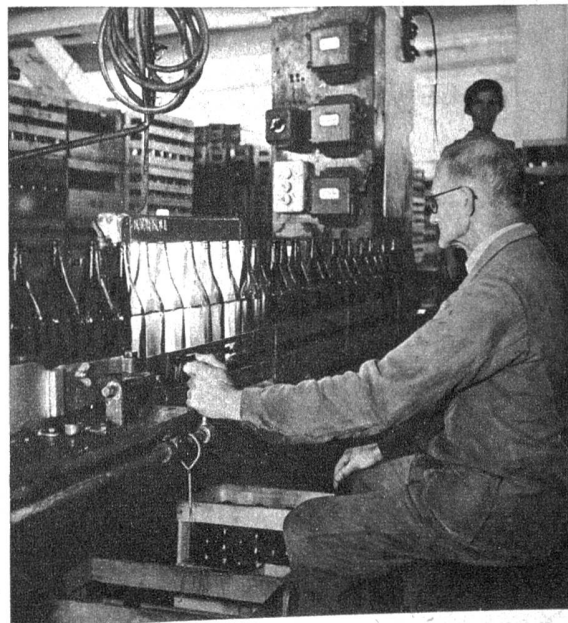
Hat nicht Goethe im «Sänger» mit diesem Ausdruck den Dank an die Natur für die herrliche Gabe andeuten wollen? Denkt man aber an unsere Obstgärten, in denen goldreife Aepfel gepflückt und zum Trank verwendet werden, der in jedem Tropfen Natur und Sonne enthält, so wird man leicht dazu verleitet, im gleichen Sinne des grossen Dichters zu danken...

Es ist gewiss nicht übertrieben, im Apfelsaft ein gesundes und nützliches Getränk zu erblicken, wenn der Saft natürlich und ohne Zutaten chemischer Substanzen hergestellt wird. Von diesem Standpunkte aus hat die Brauerei Steinhölzli das ganze Problem der Obstsafterzeugung erfasst und gelöst. Der alkoholfreie Apfelsaft Aplo, ist naturrein, gesund, kältekonserviert und ohne irgendwelche Konservierungsmittel. Es galt bei der Aufnahme der Produktion im Jahre 1929 wohl der landwirtschaftlichen Obstproduktion zu helfen, doch genau so wichtig erschien es der Herstellerin, ein Getränk auf den Markt zu bringen, das gross und klein in gleichem Masse geniessen dürfen, das Gesunde labt und den Kranken bekömmlich ist. Das Fehlen selbst der behördlich bewilligten chemischen Konservierungsmittel stempelt Aplo zum richtigen, nützlichen Volksgetränk. Damit hat die Herstellerin die ideale Lösung gefunden, dem landwirtschaftlichen Produzenten zu helfen und dem Konsumenten zu nützen. Diese Tatsache begründete den Erfolg des Aplo-Getränks und wird ihm seine Stellung auf dem Markte und in der Wirtschaft auch weiterhin wahren.

Neben diesem Produkt fabriziert die Herstellerin auch das seit 1844 beliebte Steinhölzli-Bier, aus eigenem Malze gebraut.



Moderne hydraulische Packpresse



Kontrolle der gereinigten Flaschen

Bilder oben: Ablad der Äpfel in
das Obstsilo

(Photos W. Nydegger, Bern)

Bild unten: Konzentrieranlage.
Apparat zur Fabrikation von Obst-
konzentraten

