

**FRUCHTSAFT** / Petra Kollmann verrät die Erfolgsgeschichte ihrer Fruchtsäfte und persönliche Wünsche für die Zukunft.

# Birne, Pfirsich und Marille

**HÖFLEIN** / Einerseits hat Obst in der Familie Kollmann Tradition und die Leidenschaft und Berufung der Petra Kollmann verwundert nicht weiter. Andererseits hat sie ihre Geschäftsidee einem glücklichen Zufall zu verdanken: Die vielen verdorbenen

Pfirsiche aus dem Obstgarten von Dr. Dorn animierten vor knapp zehn Jahren zum Handeln - die Saftproduktion begann schon im nächsten Jahr.

Nach den ersten Versuchen wurden eigene Plantagen angebaut und auch Birnen und Ma-

rillen mischten sich dazu. Seit damals „veredelt“ Petra Kollmann ihre herausragenden Früchte im steirischen Bauernbetrieb Kochauf zu Säften - zugesetzt werden nur Zucker und eventuell Zitronensäure. „Wir verwenden nur eigene Früchte, wo wir die Qualität kennen, denn das Fertigprodukt kann immer nur so gut sein wie die verwendeten Inhaltsstoffe“, gibt Petra Kollmann Einblick in ihr Erfolgskonzept.

Die hohe Qualität zieht vor allem Abnehmer aus der gehobenen Gastronomie aus der Umgebung, aus Wien und aus dem Burgenland an, natürlich funktioniert aber auch der Ab-Hof-Verkauf.

Nach Wünschen und Hoffnungen in der Zukunft befragt, gibt die Fruchtsaft-Macherin an: „Das Bewusstsein der Menschen für Produkte aus Österreich und deren Top-Qualität muss noch



*Michael und Petra Kollmann zeigen Birnen aus dem Obstgarten.*



*Petra Kollmann mit Sohn Michael und den Fruchtsäften in den drei Sorten Pfirsich, Marille und Birne.*

FOTO: TINA SCHMORANZ

gestärkt werden.“ Außerdem wünscht sie sich eigene Maschinen für die Saft-Produktion, sobald die Familiensituation es zulässt. Noch hat der Zwei-Mann-Betrieb (Petra Kollmann wird von ihrer Mutter unterstützt) mit dem dreijährigen Sohn Michael zwar einen fleißigen Helfer gefunden, nicht jedoch die Voraussetzung für eine Expansion.