



## Basisinformationen: Privatkellerei Nagler

Die Kellerei Nagler beschäftigt sich seit 70 Jahren mit Herstellung und Vertrieb von Fruchtsäften. Sie gehört damit zu den ältesten Fruchtsaftbetrieben in Bayern.

### 1. Entwicklung

Die Kellerei Nagler geht aus 2 Firmen hervor, die der heutige Firmeninhaber Konrad Nagler zusammengeführt hat. Beide Firmen waren schon zuvor in Regensburg ansässig.

- Die eine Firma gründete Alfons Nagler (Vater von Konrad Nagler) im Jahre 1933. Zuerst war der Geschäftszweck Firma die Produktion von Erfrischungsgetränken und der Vertrieb von Handelsware. Später (1961) wurde eine bestehende Obstverwertungsgenossenschaft (Obstverwertung Regensburg) übernommen und damit die Fruchtsaftherstellung unter dem Markennamen „Nagler“ begonnen.
- Der Gründer der zweiten Firma war Georg Holz (Onkel von K.Nagler). Er setzte von Anfang an auf das Keltern von Fruchtsäften und siedelte sich bereits 1937 am Galgenberg an. Georg Holz kann durchaus als einer der Pioniere der Fruchtsaftindustrie in Bayern angesehen werden, da er von Anfang an das sehr neue und moderne Verfahren der Pasteurisation verwendete und selbst Maschinen baute, die die Verarbeitung des Obstes schneller und besser machten.
- 1977 wurden die Betriebe „Nagler“ und „Holz“ zusammengelegt.

### 2. Qualität und Investitionen

Von Anfang an stand die Qualität der Erzeugnisse im Vordergrund. Während es in den Anfängen hauptsächlich um die „Verbesserung der Haltbarkeit“ ging, stehen heute die „Erhaltung der natürlichen Nährstoffe“ und damit der Gesundheitsaspekt im Fokus der Bemühungen. Man bedient sich heute modernster Technik. So wurde der Betrieb – der schlechten Konjunkturaussichten zum Trotz - auch in den letzten Jahren erneuert und erweitert:

- 1995 konnte eine neue Abfüllhalle und eine neue Abfülllinie (neueste Technologien / wasser- und energiesparend) in Betrieb genommen werden. Damit wurde die Abfüllkapazität annähernd verdoppelt.
- 1997 wurde ein Palletier-Roboter in Betrieb genommen
- 1998 kam eine neue Obst-Verarbeitungslinie hinzu. Herzstück ist die Presse, die 6-8 Tonnen pro Stunde verarbeiten kann. Auch hier wurde die Kapazität verdoppelt.
- 1999 wurde ein vollautomatischer Leerflaschen-Inspektor installiert, der für höchste Qualität schon beim verwendeten Leergut sorgt.
- 2003 wurde der Verkaufsraum (Wein- & Getränkemarkt) umgebaut. Es wurde ein moderner, kundenfreundlicher Eingangs- und Servicebereich realisiert.
- 1999 bis 2003 wurde der gesamte Fuhrpark erneuert. Bei der Auswahl der Fahrzeuge standen auch Umweltaspekte im Vordergrund

## Projekt Streuobstwiese



### 3. Umwelt- und Naturschutz

Entsprechend der Firmen-Leitlinien hat auch der Umwelt- und Naturschutz bei der Kelterei Nagler einen hohen Stellenwert. Ein besonderes Projekt hier „Nagler Saft mit Sonnenkraft“. Im Jahr 2000 wurde eine Solarstromanlage auf dem Keltereidach installiert. Mit ihr kann ein großer Teil des benötigten Stroms umweltfreundlich gewonnen werden. (Für diese Investition sind wir im März 2003 auch mit dem „Infineon Umwelt Award“ ausgezeichnet worden. Dieser Preis wird Firmen aus der Region verliehen, die Umweltschutz weit über die gesetzliche Pflicht hinaus betreiben.)

Durch dieses und andere Projekte (umweltfreundliches Mehrwegsystem, strategische Partnerschaft mit dem „Landesbund für Vogelschutz“) beweist die Firma Nagler, daß „wirtschaftliches Handeln“ und „umweltfreundliches Verhalten“ heute keine Gegensätze mehr sein müssen.

### 4. Vertriebsgebiet

Die Kelterei Nagler vertreibt ihre Fruchtsäfte ausschließlich regional. Die Vertriebspartner sind Fachhändler und Brauereien in einem Umkreis von ca. 100 km um Regensburg.

### 5. Familienbetrieb

Die Kelterei (einschließlich Getränkemarkt) hat 25 Angestellte plus etliche Saisonkräfte. Schon seit den Anfängen ist der Betrieb in Familienbesitz. Mit Imelda und Konrad Nagler wird sie heute von der 2. Generation geleitet. Auch die 3. Generation (Sohn Markus Nagler + Tochter Judith Nagler) ist schon in der Firma. Man versteht sich als Familienbetrieb im besten Sinne und ist sich auch den Erwartungen bewußt, die an einen solchen Betrieb gestellt werden. **Schließlich steht der Name „Nagler“ für eine besondere Qualität**

Lesen Sie mehr unter: [www.kelterei-nagler.de](http://www.kelterei-nagler.de)