Image not found or type unknown

ST. LEONHARDS – ÜBERSICHT

Lebendiges Wasser, Naturbelassene Molke, Schmackhafter Käse & Wunderbare Wohlfühl-Oasen - in bewährter St. Leonhards-Qualität: "Mit der Natur im Reinen".

DIE ST. LEONHARDS QUELLEN

Bekannt war der Heilige Leonhard einst dafür, dass er den Weg zur Quelle gewiesen hat. Heute steht der Name seit über 20 Jahren für ein sehr erfolgreiches Familienunternehmen, das sich neben der Leidenschaft für Lebendiges Wasser auch der Herstellung schmackhafter Bio-Stuten-& Ziegenmilch-Produkte aus der eigenen Naturkäserei St. Georg verschrieben hat. Alle Gäste der zwei familieneigenen Wohlfühl-Hotels, dem Mauthäusl und dem Falkenhof, kommen in den Genuss dieser hochwertigen Lebensmittel.

Von Rosenheim aus ist es nicht weit nach Bad Leonhardspfunzen, dem kleinen Weiler in einem wunderschönen Landschaftsschutzgebiet zwischen Chiemsee und Inn. Es ist einer dieser kleinen Weiler, von denen es viele auf dem Land gibt. Doch dieser abgelegene Ort wird von den Menschen mit Absicht angesteuert. Denn neben der winzigen Votiv-Kapelle plätschert Wasser in einen steinernen Brunnentrog, der aus der Römerzeit stammt: Lebendiges Wasser. Oft bilden sich hier lange Schlangen von Menschen, die das bekannte Wasser in Kanister oder Flaschen abfüllen.

Vor dieser idyllischen Kulisse hat sich das Familienunternehmen etabliert. St. Leonhards ist heute überregional bekannt und mit seinen Lebendigen Wässern Marktführer im Naturkostfachhandel. Auch zeigen die St. Leonhards Quellen zunehmende Präsenz in der gehobenen Gastronomie. Stabile, steigende Umsätze garantieren ein gesundes Wachstum.

Die Nachfrage nach den mittlerweile neun Wässern der sechs Brunnen steigt stetig an. Das Erfolgsrezept: Heute wie damals werden die Wässer auf der Basis einer konsequenten Qualitätsphilosophie, das heißt in ständigem Dialog mit

renommierten Untersuchungsinstituten und in direktem Kontakt mit dem Handel und dem Endverbraucher, auf den Markt gebracht. Damit bietet St. Leonhards eine ganz eigene Klasse an Wässern an.

Bewegte Unternehmens-Vergangenheit

Mitte der 1990er Jahre machte Johann Abfalter das erste Mal mit der St. Leonhardsquelle Bekanntschaft, die bis dahin ein Schattendasein führte und sich im Besitz zahlreicher Eigentümer befand. Sofort fühlte er sich von dem besonderen Wasser angezogen. Damals war er in einem ganz anderen Geschäftsfeld tätig und er kam eher zufällig mit der St. Leonhardsquelle in Kontakt. „Doch an Zufälle, glaube ich nicht“, sagt er. „Das hat schon alles seinen Sinn.“ Schnell war ihm klar, dass er da auf ein ganz besonderes Wasser gestoßen ist. Gutes Wasser hat Tradition in der Region, die historische St. Leonhardsquelle wurde bereits von den Kelten und den Römern geschätzt. Sie geriet über die Jahrhunderte in Vergessenheit und wurde im Jahr 1734 wiederentdeckt. Schnell stand für den bodenständigen Unternehmer fest: „Diese Quelle möchte ich kaufen“. Beeinflusst wurde diese Entscheidung vor allem durch seine persönlichen Erfahrungen mit diesem Wasser. Die Neugierde, mehr über Wasser zu erfahren, das im „Vollbesitz“ seiner natürlichen Kräfte ist, war geweckt. Aufgrund seiner langjährigen Erfahrungen, die er aus der Baubranche mitbrachte, verfügte er über solide Wirtschaftskenntnisse und konnte durch seine landwirtschaftliche Ausbildung auch auf ein fundiertes Wissen auf diesem Gebiet zurückgreifen.

Der Anfang: Ein Mitarbeiter – 120.000 Flaschen

Der Unternehmensgründer und Seniorchef von St. Leonhards, Johann Abfalter, erinnert sich: „Begonnen haben wir mit einer alten Abfüllanlage, einem einzigen festen Mitarbeiter und 120.000 Flaschen pro Jahr. Das bedeutete viel mechanische Arbeit. Abgefüllt haben wir alle zwei Wochen, immer wieder stand die Anlage still und Ersatzteile zu bekommen, war gar nicht einfach“.

Aller Anfang ist schwer. Die Quelle war relativ unbekannt, der Vertrieb lief anfangs ausschließlich über den Naturkostfachhandel. „Das waren besondere Zeiten damals“, erinnert er sich. „Die Großhändler haben zwanzig Paletten Wasser bestellt und durften sich sechs Wochen später drei Paletten abholen. Trotzdem sind sie uns treu geblieben.“

Von rund 200.000 Litern im Jahr zum damaligen Zeitpunkt hat sich die Kapazität

auf 40 Millionen Liter erhöht. 2019 wird ebenfalls mit einer guten Steigerung gerechnet. Mit der heutigen Betriebsgröße von 40 MitarbeiterInnen kann die Firma flexibel und schnell auf den wachsenden Bedarf reagieren. Darüber hinaus sind eine weitsichtige, soziale Unternehmenspolitik und ein gesundes Wachstum wichtig.

Martin Abfalter, Sohn des Unternehmensgründers, verantwortet heute das gesamte operative Geschäft, im Sinne der gemeinsamen Unternehmensphilosophie: Einfachheit und die Konzentration auf das Wesentliche. Ein Sortiment hochwertiger Produkte, eine klare Strategie, überschaubare Strukturen. Kein Schnickschnack. Ein solider Familienbetrieb eben.

Reine Arteserquellen – schonend abgefüllt

Alle Wässer kommen aus Tiefenquellen artesischen Ursprungs, die über Jahrhunderte bis -tausende natürlich gefiltert, verwirbelt, informiert und energetisiert wurden. Aufgrund ihrer ursprünglichen Rein- heit und feinen Clusterstruktur ist keine Haltbarmachung notwendig. Im Jahr 2017 nahm Familie Abfalter die neue, moderne Abfüllanlage in Betrieb, bei der die schonende Abfüllung und die nachhaltige Leis- tung in ökonomischer, ökologischer und sozialer Hinsicht im Vordergrund steht. Ohne die Wässer über lange Leitungen zu transportieren, werden sie direkt und so schonend wie möglich – ausschließlich in firmeneigenen Leichtglasflaschen - am Quellort abgefüllt. Denn Glas ist geschmacksneutral und gibt kei- ne schädlichen Stoffe an den Inhalt ab. So bleibt die hohe Qualität des Wassers ganz natürlich erhalten.

Sechs Quellen. Neun Wässer

„Wasser schmecken“. Das machen inzwischen viele Menschen. Die sechs Quellen werden von den Zent- ralalpen gespeist. Dadurch sind die Wässer von Abgasen oder sonstigen Schadstoffen gänzlich unbelas- tet. Das Wasser fließt unterirdisch über mehrere Jahrhunderte durch Geröll und Gestein. Es handelt sich um Tiefenquellen. Auf seinem Weg speichert das Wasser unzählige Informationen, bis es dann schließ- lich an der Quelle aus eigener Kraft zutage tritt.

Seit 1999 wurden bis heute fünf weitere Quellen erschlossen: Im Jahr 1999 die Mondquelle, 2002 die Lichtquelle und die Sonnenquelle in Stephanskirchen, Bad Leonhardspfunzen sowie 2006 die Quelle St. Georg und 2008 die flüssige Jodsole für JOD NATUR in Ruhpolding. Neun verschiedene Wässer aus sechs

unterschiedlichen Quellen bietet St. Leonhards derzeit an.

EIGENE NATURKÄSEREI ST. GEORG

Einen außergewöhnlichen Weg geht St. Leonhards auch mit der Gründung einer eigenen Käserei. So bleibt das Unternehmen auch mit den innovativen Produkten aus Stuten- und Ziegenmilch seiner ganz- heitlichen Philosophie treu: „echte Lebensmittel statt nur sättigender Nahrungsmittel zu produzieren“ und verfolgt seine Ideen konsequent weiter.

„Seit Frühjahr 2016 stellen wir in unserer eigenen Naturkäserei St. Georg in Ruhpolding reine Molke aus Stuten- und Ziegenmilch sowie verschiedene Käse mit gleicher Milchmischung her. Diese hochwertigen Produkte sind besonders geeignet für gesundheitsbewusste Menschen und Liebhaber des Besonderen“, so Martin Abfalter, Geschäftsführer der St. Leonhards Quellen.

Die ausschließlich von eigenen Tieren des St. Leonhards Hof stammende Stutenmilch ist Bioland zertifiziert. Die Ziegenmilch wird von verschiedenen Bioland-Bauern aus der näheren Umgebung zugekauft. Selbstverständlich achtet Johann Abfalter darauf, dass bei der Stutenmilch-Produktion der größte Teil der Milch den Fohlen zur Verfügung steht. Die ersten sechs Wochen lang gehört die Milch ausschließlich den Fohlen. Und auch danach trinken sie solange, bis sie satt sind. Nur der Rest, der übrig bleibt, wird weiterverarbeitet. Im Verhältnis 60:40 wird die bekömmliche Ziegenmilch mit der wertvollen Stutenmilch zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis verbunden.

ST. LEONHARDS STIFTUNG

Weltweit nachhaltiges und soziales Handeln „Gutes Wasser für Alle“

Als erfolgreiches Unternehmen übernimmt St. Leonhards auch gesellschaftliche Verantwortung und gibt etwas an Menschen weiter, die Hilfe brauchen. Der Wunsch „für jeden Menschen das passende Wasser“ ist deshalb für die Inhaberfamilie Abfalter Antrieb und Anspruch zugleich. Doch weltweit fehlt vielen Menschen überhaupt ein Zugang zu Wasser, insbesondere zu sauberem Trinkwasser. So setzt sich das Unternehmen mit verschiedenen Projekten weltweit – vor allem in Afrika und Bangladesh – aber genauso im eigenen Land dafür ein, den Lebenskreislauf von Mensch und Natur auch dort aufrecht zu erhalten, wo Armut, Not oder Krieg herrschen. Und zwar mit der Unterstützung für den Bau von Brunnen, Brücken, Straßen oder Schulen. Es geht unter anderem darum, die Infrastruktur in benachteiligten Regionen durch das Zusammenspiel

von Bildung, sozialen und ökologischen Verbesserungen wieder mit aufzubauen. Regelmäßig unterstützt St. Leonhards auch vor Ort karitative Einrichtungen und soziale Projekte. So geht das Engagement des Unter- nehmens weit über die Herstellung qualitativ hochwertiger, gesunder Produkte hinaus.

DIE WOHLFÜHL-OASEN VON ST. LEONHARDS

Landhotel Mauthäusl

Tagsüber ziehen einen die malerischen Berge vor der Haustür magisch an. Abends erwärmt die regionale Küche und die entspannende Atmosphäre am Kachelofen die Herzen von Groß und Klein. Der Hotel-Gasthof Mauthäusl vereint die unberührte Natur der bayerischen Alpen mit der jahrhundertealten Tradition eines historischen Ortes. Denn bereits um 1650 entstand an dieser Stelle eine Gast- und Tafernwirtschaft für Fuhrleute. Bei der beschwerlichen Alpenüberquerung entrichteten sie hier eine Straßen- maut und konnten bei der Rast den malerischen Blick in die Weißbachschlucht genießen. Heute lädt die direkte Umgebung des Mauthäusls zu zahlreichen unbeschwerten Wanderungen und Bergtouren zwischen Königssee, der Mozartstadt Salzburg und den Berchtesgadener und Chiemgauer Alpen ein. Und das Haus selbst bietet in seinem modernen Wellnessbereich Entspannung pur. Ein Highlight: „Baden in Lebendigem Wasser!“

Bio-Thermalhotel Falkenhof

Langsame leben länger. Was damit gemeint ist, können die Gäste des Bio-Thermalhotel Falkenhof jeden Tag ein bisschen besser nachvollziehen. Ein wenig, während sie sich nach einem ausführlichen Orientierungsgespräch mit professionellen Therapeuten erstmalig behandeln lassen. Noch mehr, während sie in dem SPA-Bereich entspannen oder die biologisch zubereiteten Highlights der Vitalküche genießen. Und schließlich vollkommen, während sie durch die traditionelle Kunst der ayurvedischen Reinigung und die heilende Kraft des Thermalwassers entschlacken. Inmitten des idyllischen Naturparadieses Inntal zählt der Falkenhof zu einem der besten Wellnesshotels Deutschlands. Er wurde in den letzten Jahren mehrfach als herausragende Adresse ausgezeichnet.

www.st-leonhards-quelle.de
presse@st-leonhards.de