

Vergessene Helden der fränkischen Geschichte
Der Gärtner und Lebensmittelretter
Andreas Stumpf aus Unterspiesheim – oder:
Wie der Apfel in die Flasche kam



Das Bild auf der Vorderseite zeigt das Titelbild eines 52 Seiten umfassenden Büchleins, das Andreas Stumpf im Jahr 1933 veröffentlichte. Im Vorwort schreibt er:

„Bei mir laufen täglich eine Menge Anfragen über Süßmostbereitung ein. Es ist aber nicht immer möglich, diese ausführlich genug zu beantworten. Diese Schrift soll deshalb ein praktischer Helfer sein und zeigen, wie man Süßmost am einfachsten und mit gutem Erfolg im Haushalt selbst herstellt. Sie soll vor allem die Obstbautreibenden mit der neuen und wertvollsten Art der Obstverwertung des Wirtschaftsobstes, mit der Süßmostbereitung, vertraut machen.“

Es gibt Menschen, die haben in ihrem Leben Großartiges geleistet, aber dort, wo sie herkommen, kennt sie niemand mehr. Andreas Stumpf ist ein solcher vergessener Held der fränkischen Geschichte. Er wurde am 24. September 1886 im unterfränkischen Unterspiesheim als Sohn einer großen Bauernfamilie geboren und lebte in der Schafgasse, unweit vom damaligen Schulgarten. Dort half Andreas dem Dorflehrer Hein immer beim Pflegen der Obstbäume und lernte von ihm die hohe Kunst der Obstbaumveredelung. Schon früh wuchs in Andreas der Wunsch, Gärtner zu werden und sich um Obstbäume zu kümmern. Um diesem Wunsch, ja eigentlich dieser Berufung zu folgen, musste er Unterspiesheim aber früh verlassen.



Unterspiesheim um 1900, zu einer Zeit, in der sich die Dorfbewohner noch selbst versorgten und die Straßen noch nicht asphaltiert waren. Oben das Kaufhaus Beer, rechts das Gasthaus zum Löwen, mittig die Schule und daneben die Kirche.





Das Geburtshaus von Andreas Stumpf in der Unterspiesheimer Schafgasse um 1905. Das Haus wurde später aufgestockt und steht bis heute.

Andreas wurde in seinem Leben immer wieder von hartnäckigen Krankheiten heimgesucht. In seiner Jugendzeit musste er deshalb viele Monate im Juliusspital in Würzburg verbringen. Während dieser schweren Zeit wollte er sich zwei Mal das Leben nehmen. Viele Jahre später schrieb Andreas im Rückblick auf diese Zeit in seiner Autobiografie: „Ich war entschlossen, nachts, wenn alles schlief, aufs Fensterbrett zu steigen und mich kopfüber vom 3. Stock in den Hof zu stürzen, und so dem trostlosen Zustand ein Ende zu machen. Als aber die Zeit zur Ausführung herankam, habe ich mir überlegt, daß Selbstmord vom religiösen Standpunkt aus nicht richtig ist und ich nicht einmal ein christliches Begräbnis bekäme. Dieser Gedanke hat mich von der Ausführung meines Planes abgehalten.“

Besserung erfuhr Andreas erst, als er Unterspiesheim im Alter von 17 Jahren verließ, um sich einer Kneipp-Kur in Wörishofen zu unterziehen. Dort sollte er zwei Jahre bleiben. Währenddes-

sen fing er an, in Gärten zu arbeiten, und kam so seinem Berufswunsch näher. Nach Unterspiesheim kehrte Andreas nie mehr zurück.

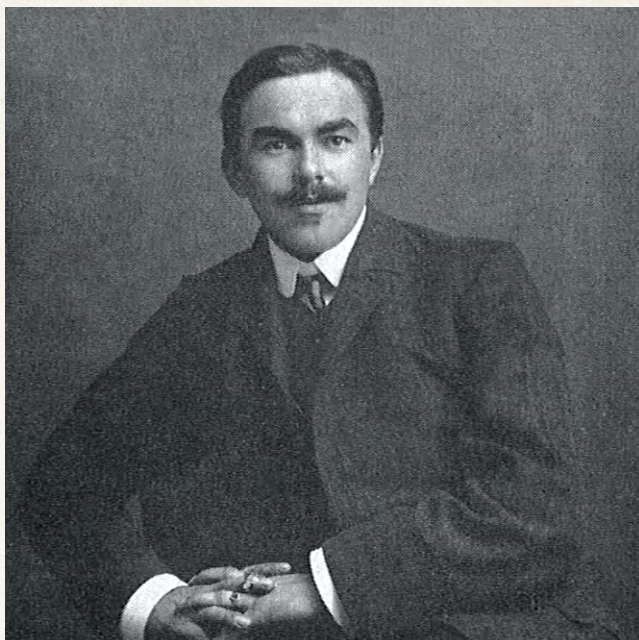
Das, was der Unterspiesheimer Dorflehrer Hein in ihm gesät und geweckt hatte, ließ Andreas zeit seines Lebens nicht mehr los. Drei zentrale Fragen rund um das Obst trieben ihn besonders um: Was machen wir mit unserem vielen Obst? Welche Verwertung ist die gesündeste? Und: Welche Obstsorten eignen sich für eine bestimmte Region mit ihren örtlichen Besonderheiten – wie Klima, Boden oder konkreter Standort von Bäumen – am besten?



Die 40 Kinder zählende Schulklasse von Andreas Stumpf um 1900. Der Unterspiesheimer Dorflehrer Hein steht ganz links. Andreas sitzt in der ersten Reihe ganz vorne rechts. Seine Volksschulbildung endete wie es damals üblich war nach acht Jahren.

Acht Jahre nach seinem Volksschulabschluss in Unterspiesheim hatte Andreas endlich genügend Geld für die ersehnte Ausbildung zum Gärtner zusammengespart. Sie führte ihn nach Reutlingen an die damals europaweit bekannte „Lehranstalt für Gartenbau, Obstkultur und Pomologie“. Weil er immer knapp bei Kasse war, war Andreas nicht nur Schüler, sondern arbeitete auch als Gehilfe in der Anstalt mit. Rückblickend auf diese Zeit schreibt er später in seiner Autobiografie: „Ich hatte nun erreicht, was ich so lange angestrebt hatte. Hier konnte ich mir die notwendigen theoretischen und praktischen Kenntnisse zum gebildeten Gärtner verschaffen. Ich hätte mit niemandem getauscht. Leider war ich aber gesundheitlich nicht in Ordnung. Der Militärdienst und die Jahre davor waren zu anstrengend. In der Schule hatte ich durchwegs Leute vor mir, die eine bessere Schulbildung hatten als ich und deshalb leichter mitkamen. Der Unterricht war nicht so leicht, wie ich mir vorgestellt hatte. Es kam vor, daß ich aus dem Unterricht geholt wurde, um an Kunden Pflanzen abzugeben. Ich fühlte mich ständig überanstrengt.“

Trotz dieser „Überanstrengung“ schloss Andreas die Ausbildung als Zweitbester seines Jahrgangs ab und kehrte 1911 nach acht Wander- und Lehrjahren im Alter von 25 Jahren nach Bayern zurück. Im oberbayerischen Landkreis Wolfratshausen begann er seine berufliche Laufbahn als Kreisfachberater für Obst- und Gartenbau. Zudem war er Lehrer für Obstbau und Bienenzucht an der Kreislandwirtschaftsschule in Wolfratshausen.



Andreas Stumpf im Jahr 1913 im Alter von 27 Jahren. Aus dem einstigen Unterspiesheimer Bauernjungen war ein königlicher Beamter geworden: ein Bezirksfachberater für Obst- und Gartenanbau im Landkreis Wolfratshausen.

Unermüdlich zog Andreas zu Fuß – Motorisierung gab es damals kaum bzw. war sie für die Landbevölkerung unerschwinglich – durch die oberbayerischen Dörfer, um den Menschen beizubringen, wie man Bäume pflanzt, pflegt und schneidet und welche Obstsorten für welchen Standort am besten geeignet sind. Männer ließ er zu Baumwarten ausbilden, Frauen erfuhren in Kursen, wie sie Obst und Gemüse anbauen und einkochen und so möglichst lange haltbar machen konnten.

Andreas richtete auch Mustergärten für Obst- und Gemüseanbau sowie Baum- und Sträucherschulen ein. Für Menschen ohne eigenen Grund und Boden schuf er Mietgärten, damit auch sie sich selbst versorgen konnten.

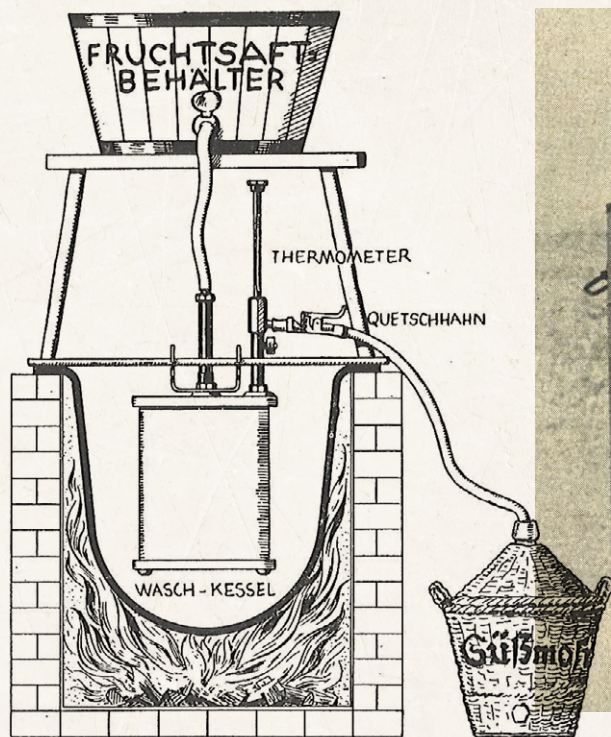
Durch seine Arbeit hob Andreas den Garten- und Obstanbau im Landkreis Wolfratshausen auf ein nie dagewesenes Niveau, was viele Besucher aus dem In- und Ausland anzog. Sie pilgerten nach Wolfratshausen, um die Stumpf'schen Methoden und Anlagen kennenzulernen.

Große Sorgen machte sich Andreas um die Kinder und Jugendlichen, von denen damals nicht wenige, wie die Erwachsenen auch, Most und Schnaps konsumierten. Von „Alkoholpest“ war gar die Rede. Für Andreas ein Gräuel, legte er doch zeitlebens großen Wert auf eine gesunde und vor allem alkohol- und fleischfreie Ernährung, ganz im Kneipp'schen Sinne. Die Frage, wie sich Fruchtsaft haltbar machen lässt, ohne dass daraus durch Gärung Alkohol entsteht – die sogenannte „Süßmostfrage“ – beschäftigte ihn deshalb über viele Jahre.

Bohnenernte im Bezirksmustergarten in Wolfratshausen um 1920. Andreas Stumpfs Mustergärten für Gemüse- und Obstanbau wurden schon bald zum Vorbild in ganz Deutschland und darüber hinaus.



Im Jahr 1927 kam Andreas nach einer weiteren schweren Erkrankung von einer Kur in der Schweiz mit neuen Informationen und Ideen nach Wolfratshausen zurück und es gelang ihm, die Süßmostfrage zu lösen. Dies war ein Meilenstein für eine gesündere Ernährung in der damaligen Zeit.



Wolfratshausen-Apparat in Betrieb



Andreas Stumpf entwickelte 1927 ein Verfahren und neue Utensilien, mit denen es in Deutschland endlich gelang, alkoholfreie Fruchtsäfte haltbar zu machen, ohne dass sie zu gären begannen. Davor konnte Fruchtsaft nur als Most oder Branntwein haltbar gemacht werden.

Wie es Andreas Stumpf gelang, den Fruchtsaft keim- und gärungsfrei zu halten

Mit Hilfe des vom französischen Wissenschaftler Louis Pasteur erfundenen Verfahrens zur Haltbarmachung von Lebensmitteln durch kurzzeitige Erhitzung machte Andreas seinen Apfelsaft keimfrei. Er erhitzte seinen Saft auf 75 Grad. Die große Herausforderung bestand nun darin, dass der Apfelsaft auch keimfrei blieb. Hierfür füllte Andreas ihn zunächst in keimfreie Glasbehälter um.

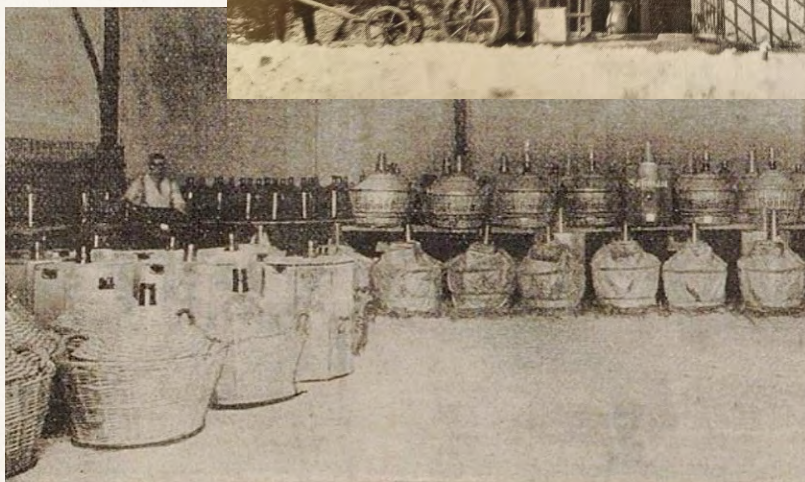
Glas hatte – im Gegensatz zu Holzfässern etwa – zwei entscheidende Vorteile: Es war einfach zu reinigen und zu sterilisieren und es nahm keine fremden Gerüche an, so dass der reine Geschmack des Apfelsafts erhalten blieb.

Entnommen wurde der Saft dann nicht aus dem Hals des Glasbehälters, sondern durch einen Ablaufhahn in Bodennähe, der von innen und außen abgedichtet war, so dass keine Keime aus der Luft ins Innere des Glasbehälters gelangen konnten. Damit unten Saft aus dem Behälter herausfließen konnte, musste oben Luft nachströmen. Diese von außen einströmende Luft durchlief einen Keimfilter, der sich oben auf dem Glasbehälter befand.

Durch dieses Verfahren und die neuen Utensilien gelang es Andreas, zunächst Apfelsaft und später auch andere Fruchtsäfte für mehrere Monate haltbar zu machen. Seine Utensilien ließ sich Andreas patentieren und verkaufte sie an andere Saffhersteller. Die Nachfrage soll so groß gewesen sein, dass er mit der Produktion und dem Versand kaum hinterherkam.

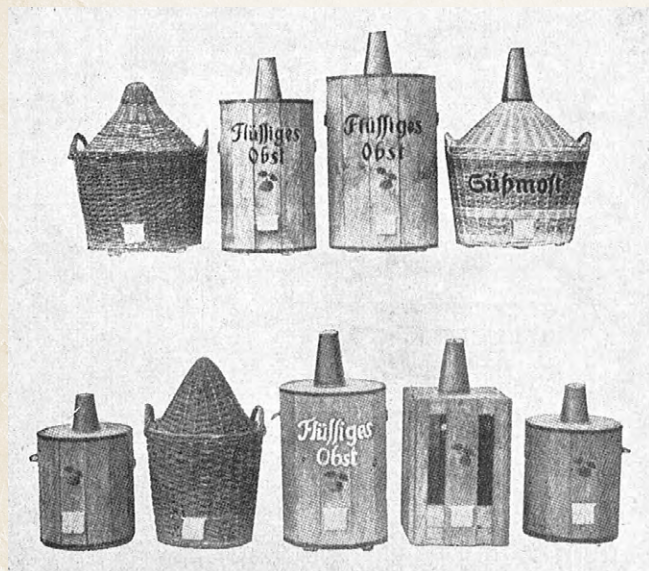
Im Jahr 1930 gründete Andreas im oberbayerischen Wolfratshausen die „Wolfra – Genossenschaft für gärungslose Früchteverwertung“.

Erste provisorische Produktionsanlage im ehemaligen Haderbräukeller in Wolfratshausen. Über dem Eingang steht „Gärungslose Früchteverwertung“, Andreas Stumpfs Antwort auf die damals grassierende „Alkoholpest“.



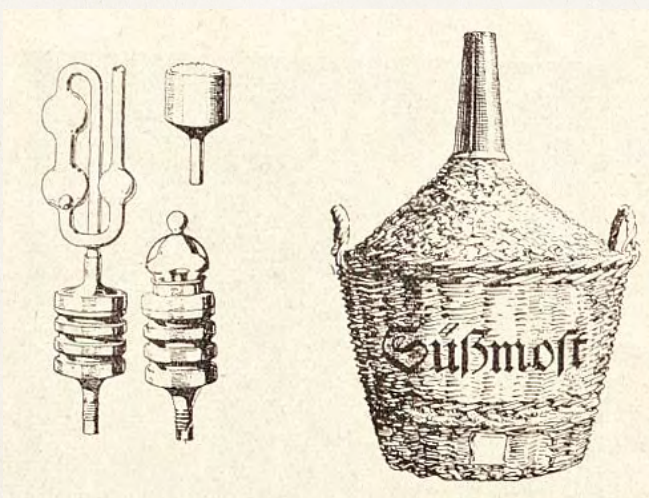
Teilan sight der Fabrikationsräume
des Bezirksobstbau = Verbandes in Wolfratshausen (Oberbayern)

Ein Blick in das Innere der ersten Produktionsanlage in Wolfratshausen. Das Foto stammt aus dem Jahr 1929, noch ein Jahr vor Gründung von Wolfra. Zu sehen sind die großen, zum Schutz mit Weiden ummantelten Glasballone, in die der keimfreie Apfelsaft abgefüllt und in denen er verkauft wurde.



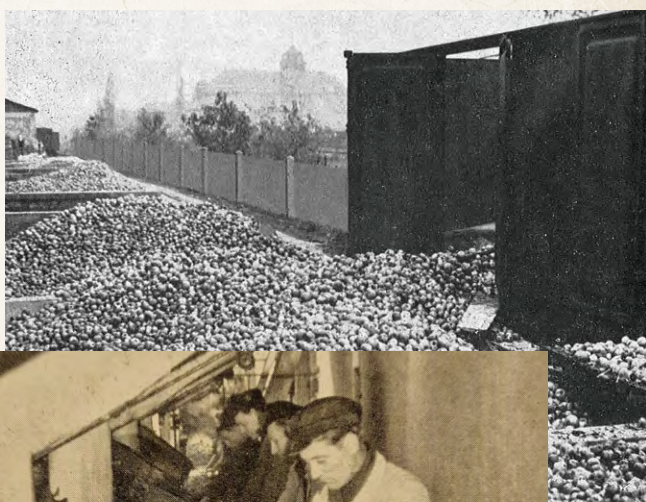
Neben den mit Weiden ummantelten Glasballonen, die oft die Aufschrift „Süßmost“ trugen, verwendete Andreas Stumpf auch längliche Glasbehälter, die mit Holz verkleidet waren. Auch sie hatten einen „Untenanstich“, was den Ausschank erleichterte, und trugen oft die Aufschrift „Flüssiges Obst“. Aus allen diesen Stumpf'schen Glasbehältern konnte man erstmals monatelang Fruchtsaft entnehmen, ohne dass er zu gären begann.

Je nach Glasbehälter verwendete Andreas einen von drei unterschiedlichen Keimfiltern. Die Filter wurden oben auf den Glasbehältern angebracht.



1930, im Jahr der Gründung, produzierte Wolfra 7.700 Liter Apfelsaft. 1939 waren es bereits knapp 2 Millionen Liter und 1941 war Wolfra der größte obstverwertende Betrieb in Deutschland. Den Süßmost verkaufte Wolfra damals unter dem Namen „Isargold“, denn das meiste Obst stammte anfangs von Obstbauern aus dem Isartal. Weil Wolfra in Wolfratshausen der Platz zur Expansion fehlte und um die Effizienz zu steigern, verlagerte Andreas seinen Betrieb 1941 nach München, und zwar nach Obersendling, wo er eine frühere Munitionsfabrik mit zwei Gleisanschlüssen umbauen ließ.

In München-Obersendling war für Wolfra vieles einfacher. Zum Beispiel konnte dort das Rohmaterial, die Äpfel, mit Zugwaggons herbeigeschafft und direkt in Obstsilos entleert werden.



Auch neue Technik, wie hier das Apfelsortierband, ermöglichte in München-Obersendling ein effizienteres Arbeiten und sorgte für eine bessere Saftqualität.



Während des Zweiten Weltkriegs galt Wolfra wegen der Lebensmittelproduktion als „kriegswichtig“. In dieser Zeit musste das Unternehmen auch Vitamin-C-reiche Sanddornsäfte herstellen – vor allem für das Heer. Außerdem wagte Andreas den Einstieg in die Teeproduktion, indem er die Obstreste aus der Saftproduktion trocknete und zu Tee für Privathaushalte verarbeitete. Wegen der kriegswichtigen Lebensmittelherstellung bekam Wolfra auch Zwangsarbeiter zugewiesen, die Andreas aber stets gut behandelt haben soll.

Zwischen 1942 und 1945 war das Unternehmen immer wieder das Ziel von Luftangriffen. Mehrere Gebäude wurden zerstört und der Betrieb stand mehrmals kurz vor der Einstellung. Der Wiederaufbau nach dem Krieg dauerte wegen des Materialmangels bis 1950.

Insbesondere die Wirren der Nachkriegszeit hinterließen ihre Spuren bei Andreas. Mehrmals war von Enteignung die Rede, da Spekulanten und Neider es auf seine erfolgreiche Genossenschaft abgesehen hatten und ihm Fehlverhalten während der NS-Zeit angelastet wurde, was sich dann vor Gericht aber als haltlos erwies. Für kurze Zeit wurde Wolfra auch beschlagnahmt.

Während die Fruchtsaftproduzenten in Baden-Württemberg großzügige staatliche Förderung erhielten, gingen bayerische Betriebe und auch Wolfra leer aus. Andreas' Eingaben an die bayerische Staatsregierung und an den bayerischen Raiffeisenverband blieben erfolglos.

Aufgrund dieser ungerechten Wettbewerbsverzerrung und der drückenden Kosten- und Kreditlast auf seinem Betrieb sah Andreas sich schließlich gezwungen, Wolfra zu verpachten.

Bereits während der Ersten Weltkriegs, im Jahr 1914, heiratete Andreas die aus München stammende Emma Dosch. Die beiden bekamen einen Sohn namens Albert.

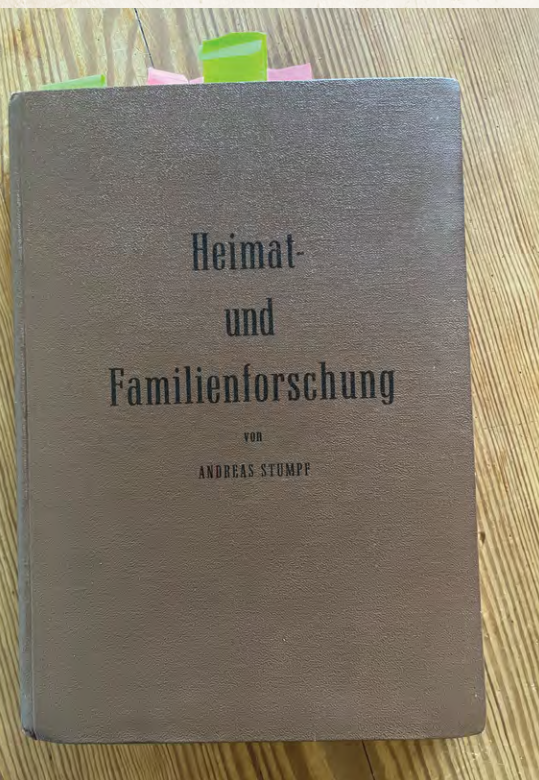
In Dorfen, 23 Kilometer von Oberseesdorf entfernt, schuf Andreas 1946 einen Rückzugsort für sich und seine kleine Familie. Ursprünglich wollte er auf diesem Areal ein Kurhaus für eine gesunde Ernährung und Lebensweise errichten.

Der Zweite Weltkrieg, die nachfolgende Geldentwertung und große Sorgen um sein Unternehmen in der Nachkriegszeit ließen das nicht zu. Als seine Emma im Jahr 1951 starb, machte das Andreas zusätzlich schwer zu schaffen. Seinen großen Lebenstraum, ein Kurhaus inmitten der Natur zu errichten, ließ er daraufhin endgültig fallen.



Emma Stumpf, in den Augen von Andreas „die schönste Frau von Wolfratshausen“, im Alter von 25 Jahren. Emma unterstützte ihren Mann, wo sie konnte, und arbeitete lange Zeit an unterschiedlichsten Stellen bei Wolfra mit. Sie lebte von 1891 bis 1951 und starb im Alter von 59 Jahren.

1961 gelang Andreas noch die Vollendung seiner Autobiografie. Zwei Jahre später, am 12. Januar 1963, starb er. Dieser Autobiografie sind die meisten Fakten und Szenen des Hörspiels „Vergessene Helden der fränkischen Geschichte. Der Gärtner und Lebensmittelretter Andreas Stumpf aus Unterspiesheim – oder: Wie der Apfel in die Flasche kam“ entnommen. Veröffentlicht wurde Andreas Stumpfs Lebensgeschichte bislang nicht. Dies hatte er auch nicht vorgesehen. Im Vorwort seines Buches ist zu lesen: „Die Aufzeichnungen sind nicht für die Allgemeinheit, sondern für Angehörige, Verwandte und Bekannte bestimmt. Sie sollen dazu beitragen, auch in schweren Zeiten die Hoffnung nicht zu verlieren, sie sollen außerdem zur Tätigkeit anregen. Arbeit und Sparsamkeit sind Grundbedingungen zur Erreichung eines guten Lebensstandards.“



In diesem 360 Seiten umfassenden Buch hielt Andreas Stumpf alle wichtigen Ereignisse seines Lebens fest. Es trägt den Titel „Heimat- und Familienforschung“.

Mein Dank gilt deshalb vor allem den Enkeln von Andreas Stumpf, die mir dieses sehr persönliche Buch zur Verfügung gestellt haben, aber auch dem Unterspiesheimer Pfarrer Thomas Amrehn, der mich in seiner unermüdlichen Art immer wieder auf diesen vergessenen Helden der fränkischen Geschichte aufmerksam machte.

Wolfra gibt es übrigens bis heute. 1975 wurde das Unternehmen von der Münchner Likör- und Brennereifabrik Riemerschmid übernommen und zog 1984 nach Erding um, wo es bis heute angesiedelt ist. 1995 übernahm die Valensina-Gruppe das Unternehmen und führt Wolfra seitdem als Premiummarke für Fruchtsaftgetränke unterschiedlichster Art fort. Beste Obstqualität, Naturbelassenheit, Regionalität und der Schutz traditioneller Streuobstwiesen gehören bis heute zu den Besonderheiten von Wolfra. So wird auch die von Andreas eingeführte Zusammenarbeit mit regionalen Obstbauern, die ihr überschüssiges Obst an zentraler Stelle zur Weiterverarbeitung abgeben, von Wolfra – und vielen anderen obstverwertenden Betrieben – bis heute praktiziert. Über 1500 Obstbauern rund um Erding und aus dem niederbayerischen Rottal beliefern Wolfra aktuell mit über 2.000 Tonnen frischen Äpfeln von ihren Streuobstwiesen, regional und nachhaltig.

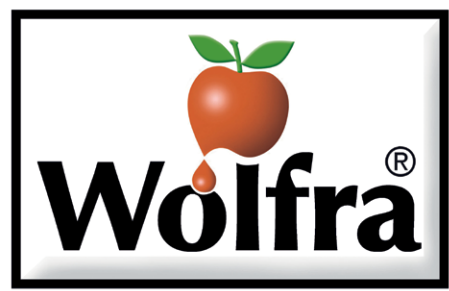
Andreas Stumpf erhielt viel Anerkennung für seine Arbeit. In frühen Jahren etwa das König Ludwig Kreuz für seine Verdienste für eine bessere Volksgesundheit und die Bekämpfung der „Alkoholpest“, am Ende seines Lebens das Bundesverdienstkreuz für das Voranbringen der Obstverwertung und für die Landschaftspflege des Isartals.

Andreas Stumpfs Autobiografie endet mit zwei seiner tiefsten Überzeugungen zu den Themen „Ärberd“ und Gesundheit:

„Die meisten Menschen haben das Bestreben, ihr Leben so angenehm wie möglich zu gestalten. (...) Ich war im Leben viel krank und habe trotzdem viel gearbeitet. Man hat behauptet, daß im Landkreis Wolfratshausen niemand ist, der so viel gearbeitet hat wie ich.“

„Das Wichtigste im Leben ist eine gute Gesundheit. Diese erreicht man durch einen geeigneten Lebenswandel und richtige Ernährung. (...) Es wären mir im Leben viele Unannehmlichkeiten erspart geblieben und das Leben (wäre) viel angenehmer gewesen, wenn man die Ursache meiner Erkrankung rechtzeitig erkannt und ich mich richtig ernährt hätte. An den Folgen falscher Ernährung leiden sehr viele Menschen; manche sterben vorzeitig, weil es an der richtigen Ernährung fehlt.“

Stefan Menz im Oktober 2025



Das Firmenlogo von Wolfra hat sich im Laufe der Jahrzehnte dem Zeitgeist angepasst. Aber den Apfel, also das Obst, mit dem alles seinen Anfang nahm, führt Wolfra bis heute im Logo.



Marketing im Jahr 2026, eine Abbildung von der Wolfra Internetseite. Heute umfasst das Sortiment von Wolfra über 80 unterschiedliche Produkte, darunter auch viele Fruchtsaftmischgetränke. Die Produktionsmenge lag 2025 bei 17,9 Millionen Litern. Zur Erinnerung: Im Gründungsjahr 1930 produzierte Wolfra 7.700 Liter Apfelsaft. 2030 feiert das Unternehmen seinen hundertsten Geburtstag.

