

Kaltgepresstes aus dem Satower Saftladen

Mosterei – da fällt einem doch Obst und Saft ein, weniger Öl. In der Satower Mosterei ist das anders. Dort steht seit kurzem auch eine Ölpresse im Verkaufsraum, die ausschließlich edles kaltgepresstes Speiseöl produziert. „Auf gar keinen Fall das Öl während der Gewinnung über 40 Grad heiß werden lassen“, erklärt Benjamin Peters. Und nicht nur das hat der Juniorchef der Satower Mosterei bereist herausgefunden, sondern auch, dass „ausgequetschte“ Sonnenblumenkerne so ziemlich geschmacksneutrales Öl hergeben, sich jenes dann bestens mit Chili, Bärlauch oder Kräutern anreichern lässt.

Eigentlich hat es der 27-jährige Mostereichef eher mit Pressen von Obst, da er neben dem Lohnmosten in seinem Betrieb auch mit einer mobilen Saftpresse unterwegs ist. Doch sein neues Hobby, das mit der Ölpresse, läuft fast nach gleichem Prinzip: Samen oder Kerne in die Maschinentrichter, das ganze schön klein schreddern und dann mit viel Druck pressen, bis das Öl aus dem Hahn tropft, der allerdings mehr einem durchlöcher-ten Spannfutter einer Bohrmaschine gleicht. Das Maschinchen ist eines von Papas, Rolf Peters, fast nie genutzten aber irgendwann als sehr wichtig empfundenen Garagenreliquien. Jetzt hatte die Ölmühle/Presse endlich ihr



Mosterei-Juniorchef Benjamin Peters presst jetzt neben Obst-Saft auch Öl in seiner Satower Mosterei.

Foto: Dorit Wehmeyer

großes Comeback. Alles fing eigentlich mit Abfall an. Abgesehen vom regulären Obstmosten werden alle 14 Tage auch 1000 Kilo Sanddorn aus dem Rostocker Kühllager angefahren. Nach der Verarbeitung bleiben etwa 30 Kilo Sanddornkerne übrig. „Zu schade zum wegwerfen“, meinte Juniorchef Peters. Aber wohin damit? Auf der Grünen Woche, der Ernährungs-, Gartenbau- und Landwirtschaftsmesse in Berlin, machte es dann Klick: Dort würde Öl ge-

presst. Vater Peters erinnerte sich an seine Maschine und Sohn Benjamin Schritt ans Werk der Weiterbildung. „Das ist eine Wissenschaft für sich“, sagt er und verweist zeitgleich auf eine Galerie schwarzer Mini-Ölflaschen, gefüllt mit Sanddornkernöl. Der Vorführeffekt ist genial – das Öl zieht ein, wie weiche Butter, aber auf der Haut. Es duftet zwar recht erdig, dafür aber gibt es sofort einen samtigen Handrücken. „Wir haben schon Kunden, die von ihrem Arzt geschickt wur-

den, um sich mit diesem Öl einzureiben, vor allem Neurodermitisgeplagte“, sagt Peters.

Aus den etwa 30 Kilo Kernresten können knapp vier Prozent, etwa ein Liter Sanddornöl, gewonnen werden. Doch zuvor muss jeder Kern penibel getrocknet werden. Das dauert bis zu drei Wochen, inklusive täglichem Wenden. Zum Trocknen wurde nicht nach teuren Geräten gesucht, sondern jene Abluft genutzt, die den Maschinen der Mosterei entweicht, z.B. aus der

Flaschenwaschanlage. Ohne Abfall geht's auch beim Ölpres- sen nicht: Was nach dem Saftpres- sen der matschige Trester ist, wird beim Ölpresen als regen- wurmdünnere Presskuchen aus der Maschine gequetscht. Diese eiweißreichen „Abfall-Würmer“ schmecken gar nicht so schlecht, fast wie Müsli, sind aber doch eher ein hochwertiges Viehfut- ter, was regionale Bauern längst als Höhepunkt auf die Speisekar- te ihrer Rinder und Schafe ge- setzt haben. -dw-