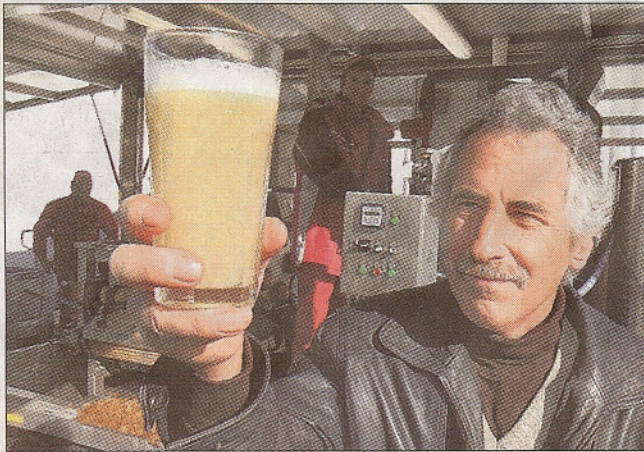


# Mobile Mosterei presst Saft aus den eigenen Äpfeln



Noch vor Ort wird das erste Glas Saft von Äpfeln aus dem eigenen Garten genossen.

Mit einem Auto voll Äpfeln kommen sie, mit einem Auto voll Saft fahren sie wieder: In einer mobilen Mosterei können Kunden ihr Obst pressen lassen.

VON JENNIFER BINDER

Das Obst aus dem eigenen Garten schmeckt doch immer am besten – was aber, wenn die Bäume so viele Früchte tragen, dass man nicht mehr weiß, wohin damit? „Selbst der leckere, hausgemachte Apfelkuchen schmeckt auf Dauer nicht mehr“, erklärt eine Frau, die mit Körben voller Obst auf den Parkplatz des Gartencenters Floranova gekommen ist. Sie hat eine gute Lösung für ihren „Apfelüberschuss“ gefunden: Eine mobile Mosterei bietet in Lübeck neuerdings die Möglichkeit, sein Obst direkt vor Ort zu Saft verarbeiten zu lassen.

Einmal die Woche bringt Benjamin Peters seine Presse, Schläuche und Kompressoren mit einem Lkw aus Mecklenburg-Vorpommern in die Hansestadt, und dann wird lustig drauflos gepresst, erhitzt und abgefüllt. Über zu wenig Kundschaft kann sich der Betreiber der mobilen Mosterei nicht beklagen: „Das Konzept wird super angenommen; wir haben jedes Mal alle Hände voll zu tun.“ Wir, das sind Peters und sein Kollege Bastian Wittendorf, die sich als „Most-Duo“ wunderbar ergänzen. „Bastian ist der Ruhige und ich der Aufgedrehte“, so Peters lachend. „Das passt ganz gut zusammen.“



Insgesamt 60 Kilogramm Äpfel lässt Peter Kellers (re.) aus Grevesmühlen von Benjamin Peters und seiner mobilen Mosterei pressen.

Fotos: LUTZ ROESSLER

Nur Minuten später bestätigen sich seine Worte, als der Kompressor plötzlich seinen Geist aufgibt. Während er selbst – nach eigenen Angaben – in solchen Fällen mit „Schnappatmung“ zu kämpfen hat, lässt sich die andere Hälfte des Teams nicht aus der Ruhe bringen: Entspannt füllt er zunächst noch einige Plastikbeutel mit Saft aus einem der Tanks, bevor er sich des technischen Problems annimmt – und es aus der Welt schafft. Alles wieder in Ordnung, es kann weitergehen.

Die Erleichterung darüber, dass der Fehler so schnell behoben werden konnte, ist nicht nur seitens der Arbeiter groß: Die Kunden sehen ihre Aussichten

auf frisch gepressten Fruchtsaft mit glücklichen Gesichtern steigen. Verärgert über die kurze Verzögerung ist jedoch niemand, wurden doch alle von Peters mit lockeren Sprüchen und einer Einführung in die Welt der Gerätschaften bei Laune gehalten.

„Das ist unser Apfel!“ Henning Schäfer ist zufrieden: Soeben wurde ihm ein Glas Saft zum Probieren gereicht. Da habe sich die Anfahrt auf jeden Fall gelohnt, so Schäfer, sei er doch extra aus Neumünster gekommen, um die Äpfel aus seinem Garten pressen zu lassen. Während er bereits sein Getränk genießt, durchläuft der Rest seiner Früchte noch die verschiedenen Maschinen: Zuerst werden sie ge-

waschen, dann gepresst und gefiltert. Anschließend wird der Saft auf 80 Grad erhitzt und luftdicht abgefüllt; auf diese Weise halte er sich ungeöffnet ein Jahr, nach Anbruch der Packung noch einen Monat, so Peters.

Ab einer Menge von 50 Kilo Obst – neben Äpfeln können auch Birnen verarbeitet werden – kann das Angebot genutzt werden. Daraus entstehen 30 bis 35 Liter Saft. Noch bis Mitte November ist die Mosterei mittwochs von 9 bis 17 Uhr in der Grootkoppel 6. Fünf Liter Saft kosten 4,50, zehn Liter acht Euro. ([www.satower-mosterei.de](http://www.satower-mosterei.de))

