



Tausende Flaschen Saft füllt Gudrun Klußweit täglich in der Satower Mosterei ab. Die 54-Jährige arbeitet seit 1977 im Unternehmen, ist damit von Anfang an dabei. OZ-Foto: Christine Borgwald

## Gärtner füllen Satower Flaschen

Zehn Tonnen Äpfel werden zurzeit täglich in der Satower Mosterei verarbeitet. Das Obst kommt von Kleingärtnern aus der Region.

**Satow** Der säuerliche Duft von Äpfeln liegt in der Luft. Manfred Meyer (67) öffnet den Kofferraum, wuchtet zwei große Säcke auf die Waage. „74 Kilo“, liest Ilse Hoppe vom Display ab, füllt einen Gutschein aus und zeigt auf die Obstkisten. Seit mehr als zehn Jahren arbeitet sie in der Satower Mosterei. Immer nur in der Saison.



Die Äpfel kommen in die Kiste. Manfred Meyer liefert seit Jahren Obst in der Mosterei ab.

„Wir sind hier schon lange Kunden und kommen immer wieder“, sagt Manfred Meyer und schüttet die Äpfel aus. Während sich der Rostocker im Verkaufsraum der Mosterei verschiedene Sorten Saft aussucht, ist Sonja Boldt (48) in der Halle daneben mit leeren Flaschen beschäftigt. Verschlüsse und Etiketten werden entfernt, das Glas bei 85 Grad gereinigt. „Früher musste ich die Flaschen in die Waschmaschine stellen. Inzwischen haben wir eine neue Maschine, vieles geht automatisch“, erklärt sie und stellt die Kästen auf ein Förderband.

In einem großen Becken kommen die Äpfel ins Wasser. „Danach sortieren wir die faulen raus, die anderen werden noch einmal gewaschen“, sagt Mosterei-Chef Rolf Peters (53). Rund zehn Tonnen Obst werden zurzeit täglich in Satow abgeliefert. Äpfel und Birnen kommen von Kleingärtnern aus der Region, andere Früchte müssen zugekauft werden. „Wenn im Oktober die Hochsaison beginnt, können es bis zu 30 Tonnen Äpfel am Tag werden.“

Die Früchte werden in einer Freese zerkleinert, die so genannte Maische kommt in die Presse. Dann fließt der Saft. „Die Mischung aus verschiedenen Sorten macht den guten Geschmack. Wichtig ist, dass die Äpfel alle schön reif sind“, weiß Rolf Peters.

In der Lohnmosterei wird das Obst frisch verarbeitet. „Das ist bei diesem Wetter besonders wichtig.“ Dafür laufen zwei Maschinen. „Im vergangenen Jahr haben wir eine neue Presse gekauft. Die schafft jetzt die dreifache Menge.“ Seitdem habe es keine Nachtschicht mehr für die elf festen Mitarbeiter und drei Saisonkräfte gegeben – auch wenn nach dem Wochenende traditionell die doppelte Menge Obst nach Satow gebracht wird. Nach dem Pressen wird der Saft in großen Edelstahltanks eingelagert oder wird sofort abgefüllt. Bis zu 15 000 Flaschen gehen im Unternehmen täglich vom Band. 38 Sorten, darunter auch verschiedene Weine, werden produziert. „Wir schaffen bis zu 3000 Flaschen pro Stunde. Der Saft kommt bei 88 Grad in heiße Flaschen“, erklärt Gudrun Klußweit (54), die seit fast 30 Jahren in der Mosterei arbeitet und schon in den Anfangsjahren dabei war.

Seit 1977 gibt den Betrieb an der Radegaster Kreuzung, 1982 wurde Rolf Peters Leiter, 1990 machte er daraus ein Familienunternehmen. „Auch wenn es in der Saison oft abends später wird. Hier ziehen alle mit“, sagt der Chef stolz. Im Verkaufsraum packt Tochter Claudia (27) kräftig mit an. „Eigentlich studiere ich noch. Aber die Mosterei kenne ich, seitdem ich klein bin. Ich helfe hier auch bei der Buchführung“, erzählt sie.