

Dienstag, 08. November 2005

Satower produzieren neuen Apfel-Mango-Saft

Ungespritzte Früchte aus MV und den Philippinen verbinden sich zu einer eigenwilligen Kreation. Die Mosterei Satow ist der Hersteller des Safts.

Satow Ein mecklenburgisch-philippinischer Gesundheitstrunk kommt dieser Tage auf den Markt. Die Satower Mosterei bietet einen neuen Apfel-Mango-Saft an. Die Äpfel stammen aus heimischer Produktion, das Mangopüree wird von philippinischen Kleinbauern hergestellt. „Was sie eint, ist, dass beide Früchte ungespritzt und sehr gesund sind“, sagt die Projektkoordinatorin des Eine-Welt-Landesnetzwerkes Sylke Klemm in Rostock. Dieses Netzwerk hat die Kampagne „Nachhaltigkeit genießen“ ins Leben gerufen. Ziel sei, die Wirtschaft in MV und den fairen Handel zusammenzubringen, so die 27-Jährige.

Mit Hilfe der Dritte-Welt-Organisation Preda und dem deutschen Verbund „dwp – Mensch und Zukunft“ wird Mangopüree vom Inselstaat importiert. Bislang seien die Bauern von einem Mangokartell abhängig gewesen, das die Produkte unter Wert ankaupte, so Klemm. Die Ernte der Kleinunternehmer werde jetzt von Preda aufgekauft. Der Anbau nach biologischen Aspekten sei mühsam. Die unbehandelten Früchte müssten von Papiertüten umhüllt werden, um sie vor Ungeziefer zu schützen. Die Mangos werden vor Ort zu Püree verarbeitet und nach Deutschland gebracht.

Der Apfel-Mango-Saft besteht zu 80 Prozent aus Äpfeln, der Rest ist Mangopüree. Perfekt ist er auch als Basis für eine Schorle. „Sehr lecker“, findet die Rostockerin, „fruchtig und exotisch.“ Ziel der Kampagne sei, dass regionale Mostereien das Produkt herstellen und direkt vermarkten. „Denn wir wollen auch verhindern, dass die Äpfel noch quer durch ganz Deutschland gefahren werden“, sagt Klemm.

Die Satower Mosterei hatte spontan zugesagt. Geschäftsführer Rolf Peters findet die Idee sehr gut. Er selbst hatte bereits über eine Kombination von Apfel und Mango nachgedacht. Seine Mosterei, die zurzeit 36 Produkte im Angebot hat, hat ihrerseits Orange-Mango, Pink Grapefruit mit Aloe Vera sowie Sojagetränke gemischt, Modegetränke seien attraktiv, meint der 52-Jährige. Für die mecklenburgisch-philippinische Mischung werden derzeit Etiketten produziert, die den Kunden auf die Verbindung von „regional“ und „fair“ hinweisen.