

Rhabarber passt in die Flasche

Jetzt Saison für saures Obst in der Mosterei Satow / Mobile Saftpresse ab September

„Es macht viel Arbeit, bis eine Rhabarberstange in der Flasche ist“, sagt Benjamin Peters, Juniorchef der Satower Mosterei. Vom Zerkleinern bis zur Vermarktung ist es ein weiter Weg. Er zeigt, wie der süße Rhabarbersaft entsteht.

Satow

Julia Bartz

Berge von grünen Kisten stehen in der Lagerhalle der Satower Mosterei. Vitalij Franz sitzt in seinem Gabelstapler und räumt die Kisten wie beim Tetris hin und her, herauf und herunter. Die nächste Fuhre, ein Kistenstapel mit leeren Flaschen, fährt er durch ein großes Tor und verschwindet dahinter. Zur gleichen Zeit sammelt Auszubildender Andreas Schult aus einer großen Box Rhabarberstangen



Azubi Andreas Schult steckt die Stangen in einen Trichter, in dem der Rhabarber zerkleinert und zur Maische verarbeitet wird.

Foto: Julia Bartz

heraus und steckt sie in einen Trichter. Wichtig dabei ist, dass das Blattwerk und das untere Ende der Stangen wegen des hohen Säuregehalts abgeschnitten sind. Die Maschine zerkleinert

das Gemüse und macht daraus Maische. Bei der Arbeit ist auch Vorsicht geboten. „Ich muss schon aufpassen, dass meine Hände nicht in die Maschine zwischen die Messer geraten“,

erzählt der 24-Jährige. Eine Pumpe transportiert die Maische dann zu einer Presse. So entsteht hundertprozentiger Fruchtsaft. „Den kann man aber nicht trinken. Durch den hohen Säuregehalt im Rhabarber ist der Saft ungenießbar“, erklärt Juniorchef Benjamin Peters. Deswegen wird dem Saft Zucker und Wasser zugesetzt. Der Fruchtsaftgehalt liegt nach der Prozedur bei 50 Prozent. „Dann ist der Saft aber noch trüb und muss gefiltert werden“, sagt Peters.

In einem großen Raum mit mehreren Förderbändern und Maschinen riecht es nach süßem Saft. Rund 40 verschiedene Sorten an Getränken werden hier abgefüllt. Auf dem ersten Förderband reihen sich Kisten mit alten, ausgetrunkenen Flaschen aneinander. Ein Greifer holt die Flaschen automatisch aus der Kiste und stellt sie, ähnlich wie die Kegel beim Bowling,

auf ein zweites Band. „Bei Schraubflaschen werden danach die Deckel abgeschraubt“, sagt Benjamin Peters. Als nächstes fahren die weißen und braunen Gläser in eine große Waschanlage.

„Mit starken Reinigungsmitteln werden Schmutz und das Etikett rückstandslos entfernt“, erzählt der 25-Jährige. Eine weitere Maschine, der Flascheninspektor, prüft die Flaschen mit Hilfe von neun Kameras, ob sie Risse oder andere Schäden haben. Danach können sie mit neuem Etikett mit den Getränken gefüllt werden. Die Prozedur überwacht Gudrun Kludßweit mit kritischem Blick. Sie arbeitet schon über 30 Jahre in dem Betrieb und kennt sich aus. „Der Rhabarbersaft ist so lecker, ich trinke ihn gerne“, schwärmt sie. Ab September gibt es eine Neuheit in der Satower Mosterei. Dann kommt eine mobile Saftpresse zum Einsatz.