

Natur pur aus dem Saftmobil

Vom Baum in die Presse und sofort probieren: Seit einem Monat ist die mobile Satower Saftpresse Objekt der Begierde bei Hobbygärtnern.

Von DORIT WEHMEYER

Satow. 27 Kisten Saft – Edwin Schmidts Kofferraum ist randvoll. Gekommen ist er mit etwas mehr als 100 Kilo Äpfeln, direkt vom eigenen Baum, in die Satower Mosterei. Nur 20 Minuten später stehen 135 Liter naturtrüber Saft, ohne jegliche Zusätze (kein Wasser, kein Zucker) in seinem Auto. Nicht in Flaschen, sondern in handlichen Kartons, sogenannten Saft-Boxen, versehen mit einem Zapfhahn, nach Wunsch in fünf oder zehn Liter Abpackungen abgefüllt. Und dabei kann der Hobbygärtner direkt zusehen. Seit dieser Erntesaison, die vor gut drei Wochen begann, tourt Benjamin Peters, Juniorchef der Satower Mosterei, mit einer mobilen Saftpresse durch das Land. „Montag bin ich am Mostereistandort, donnerstags in Lambrechtshagen, Höhe Imkeerei, immer von 9 bis 17 Uhr. Dienstags in Warin und Barth, mittwochs in Lübeck. An den Wochenenden sind für private Kunden noch Termine frei“, informiert Benjamin Peters, der Fruchtsaft- und Getränkemeister ist.

Die Satower Mosterei gibt es seit 1978. Zuvor war sie eine Molkerei. Seit 1990 wird sie als Familienunternehmen durch Geschäftsführer Rolf Peters geführt. Neben Einzelhändlern, Hotels und Gast-



Benjamin Peters beim Abfüllen des Saftes aus der mobilen Mosterei: aus 100 Kilo Äpfeln lassen sich in gut 15 Minuten 70 Liter Saft produzieren. (l.) Schon in der Bandpresse lässt sich ein Schluck Saft (Foto unten) probieren. Fotos: Dorit Wehmeier

stätten im Satower Land gibt es Abnehmer im gesamten Bundesgebiet. Und Ende August beginnt jährlich die Apfelrente. Bis zu 30 Tonnen Kernobst (auch Birnen) werden dann täglich ausschließlich von Privatkunden in die Lohnmosterei gebracht. Bis etwa Mitte November. Ein Grund für die Anschaffung der mobilen Mosterei seien Transportschwierigkeiten vieler Kunden gewesen, ein anderer: „Viele wollen den Saft von genau ihrem eigenen Anbau. Denn

in der großen Mosterei wird all das Obst zusammen verarbeitet“, erklärt der Juniorchef, während er Schmidts Äpfel in den Waschtrichter füllt. Von dort kriecht das knackige Obst auf einer sogenannten Schnecke in den Häcksler, kommt als Maische auf die Bandpresse, um dann in einem der zwei Behälter bei 80 Grad pasteurisiert zu werden. „Wer allerdings Apfelwein möchte, lässt das Erhitzen weg. Dann wird das Obstkonzentrat gleich in die Boxen gefüllt.

Dann kostet der Liter nur 30 Cent, nach dem Hitzebad sind es 4,50 Euro auf allerdings fünf Liter“, informiert Peters, der mit seinem Saftmobil außerdem in Schulen und Kindergärten unterwegs ist. „Um zu zeigen, dass der Saft nicht direkt aus dem Supermarkt kommt“, meint Peters.

Der „Apfelmatsch“, der am Ende übrig bleibt, wird Trester genannt, ist ein beliebtes Futtermittel für Rind und Schwein, und kann wieder mitgenommen werden.

