

Die eigene Ernte in der Flasche

Obst und Gemüse bringen – Saft abholen / Mosterei beendet in Kürze Saison

Von unserem Mitarbeiter
Ingo Dachwitz

DELMENHORST. Welcher Gartenbesitzer kennt das nicht: Die Früchte der eigenen Apfelbäume isst man gern. Doch spätestens, wenn alle Freunde versorgt sind und das dritte Glas Apfelmus eingekocht ist, ergibt sich ein Problem: Denn verfaulen soll das Produkt des eigenen Anbaus nicht und wer macht sich heutzutage noch die Arbeit, die Äpfel selbst zu pressen?

Hier kommt Martin Clausen ins Spiel: An

der Stedinger Landstraße in Sandhausen liegt sein Demeterhof, auf dem der Bio-Landwirt aus Leidenschaft auch eine Mosterei betreibt. Noch bis Ende der Woche nimmt Clausen Obst und Gemüse an – dann ist die diesjährige Saison vorbei.

„Auf dieser Seite der Weser sind wir weit und breit der einzige Betrieb, bei dem Privatleute auch kleinere Mengen verarbeiten lassen können“, erzählt Clausen stolz. Das Besondere: „Jeder Kunde bekommt nach zwei oder drei Tagen garantiert den Saft aus seinem eigenen Obst.“ Das Geschäft mit den

Äpfeln mache dabei zwar den Hauptteil aus, doch auch Quitten, Trauben, Holunder, Rote Bete, Karotten oder Birnen werden verarbeitet. Bis zu vier Tonnen Äpfel am Tag kann seine Mosterei versaften. Zum Verständnis: Aus 100 Kilo lassen sich etwa 50 bis 70 Liter Saft pressen. Die Früchte werden hierfür zuerst gewaschen und dann von der so genannten „Rätzmühle“ geschreddert. Eine mechanische Presse drückt anschließend mit einem Druck von 300 bar die Flüssigkeit aus der „Maische“ (dem Brei). Von einer Zentrifuge werden dann die kleinen „Schwebeteilchen“ (beispielsweise Sandkörner) herausgefiltert. Bevor der Saft abschließend von einer Maschine in Flaschen gefüllt werden kann, wird er auf 75 Grad erhitzt. „Nie zu heiß, sonst geht die Natürlichkeit verloren“, weiß Clausen.

Vor zehn Jahren haben er und seine Frau mit der Mosterei angefangen und sich inzwischen einen soliden Kundenstamm erarbeitet: Viele Leute würden beispielsweise auch aus Brake, Berne, Hude, Vechta oder Oldenburg kommen. „Das ist für sie etwas sehr Persönliches: Wer sein Obst vorbei bringt, spricht auch gerne über den Baum, von dem es kommt. Und wehe, es passiert mal ein Missgeschick und jemand kriegt nicht den Saft aus seinen eigenen Früchten“, scherzt der ehemalige Gärtner.

Der Apfelbaum von Kerstin Wilkens beispielsweise trägt nur alle zwei Jahre Früchte. Die Stammkundin hat diesmal ihre Freundin Ute Linnig im Schlepptau, die das erste Mal hier ist: „Der eigene Saft ist einfach am besten“, erklärt sie.

Aufgrund der Feuchtigkeit ist die diesjährige Saison allerdings keine gute: „Normalerweise müsste zu dieser Zeit alles voller Äpfel sein“, sagt Clausen, als er über den fast leeren Hof blickt. „So ist das, das Wetter muss mitspielen.“ Anfang November werden die Maschinen für dieses Jahr abgestellt, bis dahin sollte jeder sein Obst vorbeigebracht haben. „Vor allem brauchen wir auch unsere Pfandflaschen wieder“ – die Gefäße zum Verleih werden langsam knapp. Übrigens: Auch am Haus des Bio-Landwirts



Bei der Arbeit: Demeterhof-Inhaber Martin Clausen bedient die Abfüllmaschine. 50 bis 70 Liter Saft lassen sich aus 100 Kilogramm Äpfeln pressen.



Immer her mit den Äpfeln: Mosterei-Mitarbeiter Michael Appenrodt füllt den Abholschein von Kerstin Wilkens (Mitte) und ihrer Freundin Ute Linnig aus. FOTOS: INGO DACHWITZ

ist eines der „Keine B 212 neu“-Schilder aufgehängt, die man in diesen Tagen an so vielen Orten sieht. Clausen: „Wenn die B 212 so kommt, wie momentan geplant, dann ist es mit der Mosterei vorbei.“ Der Straßenbau

würde bei der Südvariante direkt durch die Ländereien des Hofes führen. Doch Clausen lässt sich nicht unterkriegen, engagiert sich im Widerstand und ist zuversichtlich: „Da kann sich noch einiges tun.“