



Warten auf die Presse: 30 bis 40 Liter Most können aus einem Zentner Äpfel entstehen.

FOTO: DETLEV BROCKES/EPD

Apfel in der Flasche

Zwischen Nordseeküste und Weserbergland gibt es viele Moststationen, an denen Kunden den Saft aus eigenen Äpfeln gleich mitnehmen können. Auch bei Martin Meyer aus dem Heidekreis besteht das Angebot.

Von Detlev Brockes

Walsrode. Es rattert, rauscht und knackt in der Halle von Moster Martin Meyer in Altenboitzen bei Walsrode. Ein lärmender Schredder zerkleinert die Äpfel. An der Abfüllstation gegenüber rauscht warmer Apfelsaft in Glasflaschen. Und aus den Kisten mit vollen Flaschen, die Kundin Stefanie Gehrke gleich mitnehmen wird, ertönt das unregelmäßige Knacken – immer wenn sich einer der Schraubdeckel beim Abkühlen des Safts ruckartig nach innen wölbt.

Die Apfelmostsaison hat begonnen – nicht nur bei Meyer im Heidekreis. An vielen Moststationen zwischen Nordseeküste und Weserbergland können Kunden den Saft aus eigenen Äpfeln gleich mitnehmen. Andere Moster geben, im Tausch gegen das mitgebrachte Obst, Saft aus ihrem Vorrat aus. In beiden Fällen zahlen die Kunden einen Preis pro Flasche, mit dem die Arbeit der Mosterei entlohnt wird.

Weintrauben zur Verfeinerung

In Altenboitzen schüttet Stefanie Gehrke Äpfel aus ihrer Transport-

kiste in ein wassergefülltes Metallbecken. Die Landwirtin hat etliche Apfelbäume auf dem Grundstück, die frühen Früchte bringt sie – wie jedes Jahr – zum Mosten. Schätzungsweise ein Zentner Äpfel in zwei Plastikkisten und ein paar Weintrauben zur Verfeinerung sind es, die sie heute in Altenboitzen anliefern. Doch abgewogen wird ihre Lieferung nicht. Denn die 47-Jährige bekommt einfach den Saft, den die Obstpresse aus ihren Früchten herausholt. Erst dann füllt der nächste Kunde seine Äpfel in die Anlage.

„Ein Zentner Äpfel ergibt 30 bis 40 Liter Most, je nach Sorte und Reifegrad der Früchte“, erläutert Meyer. In seiner kompakten Anlage werden die Äpfel gewaschen, zerkleinert und von mehreren Walzen gepresst. Der Rohsaft sammelt sich in einem Tank, bedeckt von einer üppigen Schicht Schaum. Anschließend wird er gefiltert, auf über 70 Grad Celcius erhitzt und noch warm in Flaschen gefüllt. Die Apfelreste, die nach dem Pressen übrig bleiben, den sogenannten Trester, überlässt Meyer einem Landwirt zum Verfüttern an die Kü-



Angeliefert: Kundin Stefanie Gehrke bringt ihre Äpfel bei Moster Martin Meyer vorbei.

FOTO: DETLEV BROCKES/EPD

he – und bekommt im Gegenzug dafür Milch von ihm.

„Schwung“ für den Saft

Moster Meyer ist überall. Er begrüßt

Stammkunden, kontrolliert den Filter am Rohsafttank, spritzt den Haltenboden mit dem Schlauch sauber, probiert neu angelieferte Früchte und klärt Kunden über den besten

Erntezeitpunkt auf. „Wenn dein Saft richtig Schwung haben soll, brauchst du reife Äpfel“, lautet sein Tipp.

Der Moster, der seit mehr als 20

Jahren im Geschäft ist, hat eine Mission: die Herstellung von „ehrlichen, authentischen Nahrungsmitteln in der Region“. Das läuft, obwohl der Heidekreis nicht gerade reich an Streuobst ist – und obwohl es dort weitere Mostereien gibt. Der 44-Jährige bleibt entspannt. Er hat als zweites berufliches Standbein einen Schleifservice. Und vielleicht werde er die Mosterei noch um eine Versuchsküche und eine kleine Brennerei erweitern, sagt er.

Mosterei auch an der Nordsee

Hochsaison ist bis Oktober auch in anderen Mostereien. Mit einer guten Ernte rechnet Wolfgang Meiners von der Umweltstation Ifens in Butjadingen an der Nordsee. Rund 250 Familien lieferten bei ihm Äpfel an, berichtet er. Die „Apfelgärten im Seewind“ seien eine Tradition in der Marsch. Mit Unterstützung der Umweltstation seien alte Streuobstweisen wiederhergestellt und neu angelegt worden. Gemostet wird in Ifens nur sonnabends, für mehr Tage fehlt es an Helfern. „Wir arbeiten gemeinnützig und verstehen uns als Nachbarschaftsprojekt“, betont Meiners.

Bei Bernd Gosch, der eine mobile Mosterei im südniedersächsischen Dransfeld betreibt, schwankt die Anlieferung je nach Ernte – und die falle in jedem Landstrich anders aus, sagt er. „30 Kilometer können da schon einen Unterschied machen“. Goschs Anlage ist auf einem Anhänger installiert. Im Umkreis von rund 50 Kilometern steuert er Raiffeisen-Genossenschaften, Dorfgemeinschaftshäuser oder Kindergärten an, mit denen er Mosttage vereinbart hat. Vor Kurzem stand er an der St.-Jacobi-Kirche in der Göttinger Altstadt und verarbeitete Äpfel und Birnen von der gemeindeeigenen Streuobstwiese.

Keineswegs, so Gosch, sei es nur die ältere Generation, die sich noch bücke und Äpfel sammle. „Junge Familien fragen extra nach Terminen außerhalb von Schul- und Kita-Zeiten, damit sie ihre Kinder mitbringen können.“

Mosten als Erlebnis

Mosten als Erlebnis – damit locken gerade kleine Betriebe ihre Kunden. Und natürlich mit dem Angebot, Saft aus den eigenen Äpfeln mit nach Hause zu nehmen. Denn der, weiß Moster Meyer, „schmeckt immer am besten.“

STEIGENDE KOSTEN FÜR PERSONAL UND ENERGIE

Hannovers Apfelbauern stehen unter Druck

Die Apfelernte läuft – und viele Apfelbauern stöhnen: Die Kosten für Personal und Energie steigen, und aus Polen gibt es ein Überangebot, wodurch die erzielbaren Preise schwanken. Wie stark trifft das Obstanbauer in der Region Hannover?

„Das macht richtig schön viel Druck“, sagt Carsten Sustrate (44), der den Obsthof Gestorf bei Springe betreibt und auf 15 Hektar etwa 37.000 Apfelbäume stehen hat. Beim Obst gebe es gegenüber Russland schon seit gut sechs Jahren Sanktionen – doch das habe man lange nicht gespürt, weil es „viele Schlupflöcher“ gegeben habe. Die seien inzwischen zu, sodass die Polen sie nicht mehr umgehen könnten.

„Mit Polen nicht mithalten“

Und weil Russland nun als Abnehmer ausfällt, versuchten die Polen laut Sustrate ihr Absatzglück in Deutschland, „nachdem

sie mit EU-Mitteln über Jahre ihre Produktion ausgebaut haben“. Mit den dortigen Personal- und anderen Betriebskosten sowie Vorteilen durch geringere Auflagen könne man hier „eigentlich nicht mithalten“. Und überhaupt sei der Handel längst „grundsätzlich weniger zahlungsbereit“.

Sustrate sagt, er habe „tatsächlich Einzelhändler, denen Regionalität wichtig ist und die den Mehraufwand wertschätzen“. Die Preise für den Einzelhandel seien seit etwa drei Jahren stabil, doch besonders der Großhandel übe Druck aus.

Mit der Ernte ist er soweit zufrieden, die sei durchschnittlich von der Menge und gut von der Qualität. „Das sieht gut aus, wir haben hohe Zuckerwerte. Die Trockenheit hat nicht so viel Schaden angerichtet wie erwartet. Allerdings haben wir bei manchen Sorten 20 bis 25 Prozent Ausfall wegen Sonnenbrand.“



In vollem Gange: Die Apfelernte läuft.

FOTO: MAGO/U. J. ALEXANDER

Daher werde er dieses Jahr mehr zu Most verarbeiten. Auch Sustrate bereiten die hohen Energiekosten für die Lagerung Sorgen, und er ist sich sicher: „Es gibt kaum Möglichkeiten, das zu 100 Prozent weiterzugeben.“ Allerdings werde er keine Äpfel hängen lassen. „Wir pflücken,

was auf den Bäumen ist.“ Das sei „natürlicher Pflanzenschutz“, weil sich so nicht etwa Pilzsporen faulender Früchte verbreiten. „Wir werden aber nichts aufheben, was runtergefallen ist, das sind die Personalkosten viel zu hoch dafür“, sagt er.

Vorteil Direktvermarktung

Als Direktvermarkter, der nicht an den Handel liefert, sieht sich die Obstplantage Hahne aus Gleidingen bei Laatzen nicht von der Schwemme aus dem Osten betroffen. „Wir haben seit Jahren treue Stammkunden – die wollen wissen, wo ihr Obst herkommt. Und bei uns wissen sie, was sie bekommen“, sagt Carola Hahne.

Auch bei den Preisen sieht sich die Geschäftsfrau unabhängig. „Wir machen die so, wie es für uns gut ist.“ So habe es vor ein paar Jahren mal in den meisten Teilen Europas eine schlechte Ernte gegeben – auf Hahnes Plantagen sei

sie dagegen gut gewesen, „und da haben wir die Preise unten gelassen“. Allerdings drücken die Energiepreise, berichtet die 64-Jährige: „Die Kosten steigen natürlich, das ist die Hölle.“ Und darum habe man auch die eigenen Preise etwas erhöht.

Lagerung nur bis Februar?

Die Menge der Äpfel – 35 Sorten sind im Angebot – sei gut, die Qualität sogar sehr gut, weil die Äpfel viel Sonne bekommen hätten. Dafür seien die Früchte nicht ganz so groß geworden, wegen der Trockenheit. Die gute Ernte hat allerdings ihre Schattenseite. „Wir überlegen, ob wir nicht einen Teil der Äpfel am Baum lassen, denn die Lagerung kostet viel Geld, die müssen ja auf 2 Grad Celsius gekühlt werden.“ Vielleicht würde man die Lagerung bis Februar beschränken und nicht wie üblich bis Juni/Juli eigene Äpfel anbieten. *Ralph Hübner*