

## Mobile Mosterei bietet wieder ihre Dienste an

Mobile Mosterei des Gutshofes Hauteroda bietet wieder ihre Dienste an. Dünnes Apfelaufkommen bekommt auch die Mosterei zu spüren

06. Oktober 2017 / 03:20 Uhr



*Ein Zentner Äpfel ergibt etwa dreißig Liter Saft. Grund für die mäßige Apfelernte dieses Jahr ist das kalte Frühjahr, in dem auch die Bienen oft nicht flogen. Foto: Wilhelm Slodczyk*

Hauteroda. Wer mit den vielen Äpfeln in seinem Garten nicht weiß wohin, der macht Saft daraus. Oder lässt entsaften. Seit über zehn Jahren rollt im September und Oktober die mobile Mosterei des Gutshofes Hauteroda im Spätherbst durch die Lande, presst das Beste aus Apfel, Birne und Möhre, ganz wie den Kunden beliebt.

Vom Kasten der mobilen Presse befördert ein Band das Obst eine Röhre hinauf. Darin werden die Früchte gewaschen und kleingehäckselt. Das bleibt den neugierigen Blicken verborgen. Am Ende verlässt grobes Mus die erste Verarbeitungsstufe.

### **Saft aus den eigenen Früchten**

Beherzt schöpft Joachim Werkmeister den Brei in einen Eimer, gibt ihn auf ein vorbereitetes Tuch und streicht die Masse glatt. Der junge Mann gehört zur Markusgemeinschaft und hat sich in diesen Job richtig hineingefuchst. Er schlägt das Tuch zusammen, legt das nächste Tuch auf und wiederholt das Ganze zwei weitere Male. Dann geht es ans Pressen.

Dass in diesem Jahr nur wenige Äpfel an den Bäumen hingen und mancherorts sogar nicht ein einziger, bekommt auch der Gutshof zu spüren. Denn entsprechend dünn ist es um die Saft-Kundschaft bestellt. „In anderen Jahren waren wir fast jeden Tag unterwegs oder die Leute brachten ihr Obst auf den Hof. In diesem Jahr lassen sich

die Termine meist auf einen Tag in der Woche konzentrieren“, sagt Ronald Förderer, einer der vier Geschäftsführer des Guthofs.

Und das ist montags. Zwar gebe es auch feste Außentermine, wie etwa die an der Naturparkverwaltung, wo die Leute mit ihrem Fallobst zum Saftpresen nach Rottleben kommen können. Doch wo sich in anderen Jahren eine Schlange bildete und Leute geduldig sogar längere Wartezeiten in Kauf nahmen, fließt es diesmal nur zäh. Denn auch da sei es schwierig mit dem Aufkommen, so Förderer.

Nach dem Pressen wird der Saft auf 80 Grad erhitzt und damit haltbar gemacht. Es ist ein Saisongeschäft. »In guten Jahren produzieren wir bis zu 50 000 Liter Saft«, erzählt Ronald Förderer. »Derzeit sind es aber nicht mal zwanzig Prozent«. Ein Zentner ist die Mindestabgabemenge für die mobile Presse. Daraus lassen sich rund 30 Liter Saft pressen, dem die Gutshofleute eine Haltbarkeit von mehreren Wochen geben. »Wir haben selbst mal die Haltbarkeit getestet und der Saft war sogar nach einem Jahr noch gut«, lächelt Förderer. Dies komme aber immer auch auf die Qualität der Äpfel an, die die Kunden bringen und aus denen sie dann ihren eigenen Saft bekommen. Faule Früchte werden vor dem Beginn der Verarbeitung selbstverständlich entfernt.

Eine Viertel- bis halbe Stunde Zeit muss einplanen, wer aus hundert Kilogramm Früchten – manche Kunden lassen aus ihrer Ernte auch Apfel-Birne oder Apfel-Karotte pressen – Saft haben möchte. »Kleinere Mengen als 50 Kilo nehmen wir eigentlich nicht an. Das verläuft sich ja in den Schläuchen«, sagt Jochen Hauthal, der an der Abfüllmaschine den Saft in stabile Plastebeutel laufen lässt. Die Termine würden so eingetaktet, dass kein Kunde lange warten müsse.

Dann wird der Saftbeutel, sofern gewünscht, noch in einen Pappkarton gesteckt und kann den Rückweg antreten. In diesem Fall geht's nach Heldrungen. »Wir hatten das im vergangenen Jahr mal probiert und fanden das sehr schön«, sagt Regina Musik. Für ihre drei halben Säcke Äpfel haben die Heldrunger nun sechs Fünf-Liter-Saftpacks im Kofferraum. Das Geld für's Saftpresen geben sie gerne aus. »Da wissen wir, was verarbeitet wurde und frisch gepresst schmeckt einfach viel besser«, findet die Heldrungerin.

**Terminvereinbarung telefonisch unter (034673) 736 917 von 8 bis 13 Uhr**

Kerstin Fischer / 06.10.17

ZoRo135017525