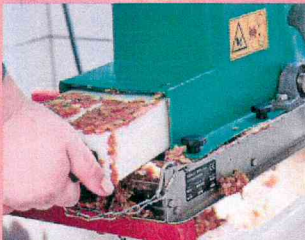


Apfelernte: direkt in Vom Baum die Flasche



Von September bis November dauert die Pflücksaison auf dem Gärtnerhof in Badenstedt. Der Bioland-Betrieb baut historische Obst- und Apfelsorten an, die im Supermarktregal nicht mehr zu finden sind. Fotos: Harscher (12)/Colourbox



In der Mosterei wird das hofeigene Bio-Obst zerkleinert.



Das zerkleinerte Obst, die Maische, wird in Baumwolltücher gepackt und aufgeschichtet.



In der Packpresse wird das Obst dann ausgepresst.



Durch einen Schlauch fließt der Süßmost in den Auffangbehälter.

Frischer geht's nicht: pflücken, waschen, pressen und abfüllen. Auf dem Gärtnerhof in Badenstedt wandern die Äpfel vom Baum bis in die Flasche. Der Bioland-Betrieb hat sich dabei auf den Anbau und auf die Verarbeitung historischer Obstsorten spezialisiert. Etwa 2000 Liter Saft haben die Mitarbeiter in der kleinen hofeigenen Mosterei in diesem Herbst bereits abgefüllt. Die Saison läuft noch bis Anfang November. VON SASKIA HARSCHER

Roland verpasst den Äpfeln einen sanften Schubs. Die gelb-roten Kugeln auf dem Sortiergitter rollen erst ein wenig nach links und dann nach rechts. So zeigt sich das Obst von allen Seiten. Der Mitarbeiter der Gärtnerhof-Manufaktur lässt die Äpfel dabei nicht aus den Augen. Dann greift er einen von ihnen. „Der geht nicht, der hat eine Stelle“, sagt er und legt ihn anschließend in einer separaten Kiste ab.

Dort tummeln sich bereits einige andere, die den Weg bis in die Saftflasche nicht antreten werden. Angeditscht, faulig oder zu schrundig. Roland entscheidet, welches Obst in die Mosterei geht und welches nicht.

Etwa 2000 Liter Süßmost wird in der kleinen Mosterei bei Zeven in jedem Herbst gewonnen. Deutschlandweit werden pro Jahr mehr als 600 Millionen Liter Apfelsaft produziert. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt nach Angaben des Statistischen Bundesamtes bei jährlich fast sieben Liter. Übertrumpft wird der Durst auf Apfelsaft nur noch von dem auf Orangensaft. Der zertifizierte Bioland-Betrieb setzt jedoch nicht auf Quantität, sondern auf Qualität. Mit dem Arbeiten, was die Natur gibt, das wollen sie hier. Verarbeitet wird ausschließlich eigenes Obst. Und das kann auch mal wenig sein. 2019 etwa, als späte Frostnächte und der Dürresommer den Früchten zusetzten. Da hatten sie auch in Badenstedt kaum etwas auf den Bäumen, was sie ernten konnten. Dafür hängt in diesem Herbst wieder reichlich Obst in den Zweigen. Roland am Sortiertisch muss sich ranhalten. Stefanie, Kristin und Betriebsleiter Heiner Kersting sorgen ständig für Nachschub. An diesem Tag sind es die Sorten Ingrid Marie, Goldparmäne und Knebusch. Das Trio von der Obstbaumschule kommt mehrmals von der Obstbaumweisse mit vollen Kisten zurück. Ihre Frucht hat nicht nur einen besonderen Geschmack, sie ist mittlerweile auch selten.

Etwa 5000 Apfelsorten, so erzählt es Obstbaumgärtner Kersting, habe es nach Schätzungen von Pomologen in Deutschland einst gegeben. Inzwischen sei diese Anzahl auf 2000 zusammengeschrumpft – und in der Auslage im Supermarkt finde man noch acht, vielleicht neun Sorten. „Das ist schade, weil viel verloren geht“, sagt Kersting und schiebt nach: „Der Genpool wird immer kleiner.“ Die neuen Sorten etwa gingen im Wesentlichen auf einen Apfel, den Golden Delicious, zurück. Süß, süß und süß. Die Geschmacksvielfalt sei inzwischen sehr reduziert. Und auch die Unverträglichkeit gegenüber Äpfeln steige. Immer häufiger klagten Menschen darüber, auf Äpfel allergisch zu reagieren. Ein brennendes Gefühl oder Ausschlag im Mund oder auch Bauchweh. „Manche müssen sich nur kurz einen Apfelschnitt auf die Lippen legen und schon reagieren die Schleimhäute“, sagt Kersting. Ein möglicher Grund: der geringere Polyphenolgehalt in den neuen Sorten.

» 100 Prozent Bio-Direktsaft.«



Harald Krüger, Gruppenleiter in der Manufaktur

Gruppenleiter in der Manufaktur. Frisch und naturbelassen, so kommt der Saft in die Flasche. Mit Äpfeln, deren Geschmack Erinnerungen weckt, wie sie dort erzählen. Pflücken, sortieren, waschen, zerkleinern, auspressen, filtern, pasteurisieren und abfüllen.

Johannis und Patricia arbeiten in der Mosterei und kennen die einzelnen Schritte aus dem Effeff. Dabei schmeckt der Saft nie gleich. Die Mischung der Äpfel ist immer anders, wissen die beiden Mitarbeiter auf dem Hof. Besonders stolz sind sie in diesem Jahr auf ihren Sortensaft. Dafür nehmen sie die mehr als 200 Jahre alte Sorte Jakob Lebel. Dieser Apfel stammt aus Frankreich. Dort fertigen sie daraus feinsten Cidre, sagt Betriebsleiter Kersting. In Badenstedt wird daraus naturtrüber Apfelsaft: alkoholfrei, gesund – und lecker, wie Patricia hervorhebt.

QR-Code scannen und Video ansehen.



Vom Baum in die Flasche: Der Gärtnerhof Badenstedt mostet seine Äpfel selbst. Der übrig gebliebene Trester wird übrigens an die eigenen Rinder verfüttert.



Nachdem der Saft etwa 25 Minuten lang erhitzt wurde, wird er in Flaschen gefüllt. Und kopfüber geht es dann zur Kühlung in den Hof.



Der Süßmost wird im Kessel auf 79 Grad erhitzt und pasteurisiert.



Vor dem Erhitzen wird der Saft erst einmal gefiltert.



Auf dem Gärtnerhof ist alles Handarbeit. Kristin (rechts) und Stefanie gehen durch die Baumreihen und pflücken das Obst.