



„Die verschiedenen Fruchtsäuren geben einen guten Saft“: Äpfel werden beim Obsthof Gestorf in die Mosterei gebracht.

FOTO: JULIAN STRATENSCHULTE/DPA

Ernteeinbußen: Gärtner und Obstbauer pressen weniger Saft

Herbstzeit ist Apfelzeit, in den Mostereien herrscht wegen einer schwachen Ernte in diesem Jahr allerdings weniger Betrieb. Wie entsteht ein leckerer Saft?

Von Cindy Riechau

Hannover. Süß und saftig, rund und knackig – so lautet die Formel für den perfekten Apfel. Viele Kleingärtner bringen derzeit wieder ihre grünen, gelben und roten Früchte zur Mosterei. Die Ernte auf Niedersachsens Streuobstwiesen ist in diesem Jahr aber unterdurchschnittlich ausgefallen, wie Michael Ruhнау vom Pomologen-Verein sagt. „Die Nächte im Mai während der Apfelblüte waren sehr kalt.“

Der Verband der deutschen Fruchtsaftindustrie sieht bundesweit einen kräftigen Ernteeinbruch. Rund 350 000 Tonnen Streuobstäpfel seien gepflückt worden – der gute Vorjahresertrag war mit 1,1 Millionen Tonnen fast dreimal so hoch. Im Jahr 2017 waren es aber noch weniger: Damals erreichte die Ernte mit 250 000 Tonnen den Tiefpunkt der vergangenen 20 Jahre.

Kunden bringen kleine Mengen

Den Ernteausfall spürt auch Johannes Scholz von der Mosterei Fabelsaft: „Die Kunden bringen fast nur kleine Mengen zu uns.“ Der Saftersteller aus Worpsswede (Landkreis Osterholz) verarbeitet neben Äpfeln auch Birnen, Quitten und Trauben. „Wir sortieren per Hand, waschen das Obst, schreddern es, pressen es, erhitzen es.“ Vor allem

Kleingartenbesitzer seien seine Kunden.

Auch zur Mosterei des Obsthofes Gestorf bei Hannover kommen in diesem Jahr weniger Kunden. Schuld sei neben dem Frost im Frühling die Hitze im Sommer: „Wir hatten ein unglaublich starkes Insektenjahr“, sagt Inhaber Carsten Sustrate. Apfelschädlinge hätten sich bei den heißen Temperaturen stark vermehrt. „Es gibt deshalb viel angebohrtes Obst.“ 70 Kilogramm Äpfel müssen die Kunden mindestens mitbringen – daraus können dann 45 bis 50 Liter Saft gepresst werden.

32

Liter Saft trinkt im Schnitt jeder Deutsche pro Jahr – damit sind die Deutschen „Fruchtsaftweltmeister“. Auf Platz zwei liegen die Norweger mit 23 Liter pro Person.

„Wir nehmen die Frucht so, wie die Natur sie hinterlässt, auch optisch unansehnliche Äpfel“, betont Sustrate. Der Schorfpilz, gegen den auf Streuobstwiesen ohne Spritzen

nichts zu machen sei, sei kein Ausschlusskriterium. „Was gar nicht geht, sind faule Äpfel“, betont der Obstbauer. Er empfiehlt seinen Kunden, Apfelsorten zu mischen. „Die verschiedenen Fruchtsäuren geben einen guten Saft.“

Jede Region ist anders

Die Apfelsorten auf Streuobstwiesen unterscheiden sich von Region zu Region, sagt Pomologe Ruhнау. In Niedersachsen gebe es etwa Boskoop, Jakob Lebel, Altländer Pfannkuchenapfel, Ontario, Horneburger Pfannkuchenapfel und den Finkenwerder Herbstprinz.

In Deutschland stellen nach Angaben des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie insgesamt 344 Mostereien Saft her, viele seien mittelständische Betriebe. „In keinem anderen Land der Welt gibt es mehr Fruchtsaftersteller als in Deutschland“, schreibt der Verband auf seiner Internetseite. Jeder zweite Fruchtsaftbetrieb in der EU habe seinen Firmensitz hier. 38 Hersteller von Frucht- und Gemüsesäften zählte das Landesamt für Statistik im Jahr 2017 in Niedersachsen.

Im Jahr 2018 tranken die Bundesbürger nach Angaben des Fruchtsaftverbands sieben Liter süßen, goldgelben Apfelsaft. Nur Orangensaft war noch beliebter: 7,4 Liter verzehrten die Deutschen davon.



”

Wir hatten ein unglaublich starkes Insektenjahr. Es gibt deshalb viel angebohrtes Obst.

Carsten Sustrate,
Obsthof Gestorf

Insgesamt tranken die Menschen in Deutschland vier Milliarden Liter Saft – 32 Liter pro Person. „Seit vielen Jahren sind die Verbraucher in Deutschland unangefochtene Fruchtsaftweltmeister“, heißt es vom Fruchtsaftverband. Zum Vergleich: Die zweitplatzierten Norweger tranken 2018 im Durchschnitt 23 Liter.