

# Die letzte Lohnmosterei

Niemand kennt die Äpfel der Region besser als Petra Graf aus Groß Lobke. Die regionale Verwurzelung – mit den Früchten, mit ihren Kundinnen und Kunden, auch mit sozialen Projekten – ist der Lebensmitteltechnikerin wichtig.

Von Phillip Kampert

**Algermissen.** Joachim und Ute Henning aus Hildesheim haben Äpfel im Kofferraum ihres Kombis – säcke- und kistenweise. Alles, was die Eheleute nicht zu Kompott, Kuchen oder gesunden Mittagspausen verarbeiten, landet hier: in der Mosterei Wöhleke in Groß Lobke.

„Wir kommen zwei Mal im Jahr hierher“, sagt Joachim Henning. Zusammen mit seiner Frau kippt er Ladung um Ladung Früchte auf ein Förderband. 42 Kilo zeigt die Waage, als der Kofferraum leer ist. Dafür erhalten sie nach dem Prinzip des Lohnmostens 42 0,7-Liter-Flaschen Fruchtsaft von Wöhleke – lediglich die Produktionskosten müssen bezahlt werden.

„Wir kennen das aus unserer Kindheit, vom Dorf“, sagt Ute Henning, bevor sie mit dem nächsten Kunden über dessen strahlend rote Äpfel ins Gespräch kommt. „Schneewittchenäpfel“, wirft Petra Graf, Eigentümerin der Mosterei, in

das Fachsimpeln ihrer Kunden ein.

Grafs Mosterei ist die letzte Lohnmosterei im Kreis Hildesheim. Wahrscheinlich weiß niemand besser als sie, wie es um die Äpfel in der Region bestellt ist – an guten Tagen werden bis zu 30 Tonnen bei ihr abgeladen. Die Früchte kommen aus Gärten, von Streuobstwiesen, vom Baum am Straßenrand.

2022 war ein ertragreiches Apfeljahr in Niedersachsen. Mit 320 000 Tonnen wird die Erntemenge um rund fünf Prozent über der des Vorjahres liegen, erzählte ein Experte des Landvolks Niedersachsen der Deutschen Presseagentur. Trotzdem hätten die Bäuerinnen und Bauern Probleme, ihre Äpfel loszuwerden: Selbst Mostbetriebe seien für Äpfel aus Deutschland nicht aufnahmebereit. Die Saffhersteller besorgen sich stattdessen Früchte aus dem Ausland, weil dort die Preise niedriger sind.

Petra Grafs Lohnmostbetrieb ist davon ausgenommen. „Wir haben nur Privatkunden“, sagt die studier-



Glockenapfel, Boskop und Elster. Petra Graf liebt die Vielfalt der Apfelsorten, die ihre Kundinnen und Kunden bei ihr abgeben.

FOTO: PHILLIP KAMPERT

te Lebensmitteltechnikerin. „Und wir verarbeiteten auch nur die Äpfel dieser Kunden.“ Allerdings gebe es ganz andere Probleme. „Viele, die herkommen, sind alte Leute“, sagt Graf. Im Laufe der Jahrzehnte habe die Bereitschaft der Menschen ab-

genommen, sich um Bäume und Sträucher zu kümmern: „Wernimmt es denn noch auf sich, nach Feierabend Stachelbeeren zu ernten?“

Bei den Äpfeln ginge es noch – aber eigentlich wird in Groß Lobke auch Beerenmost gepresst. Da aber

immer weniger Beeren abgegeben werden, scheinen die Tage von Saft aus Johannisbeeren, rot, schwarz, weiß, Stachelbeeren, Jostabeeren und Sauerkirschen gezählt.

Aber wie ist es nun in diesem heißen Sommer mit den Äpfeln aus dem Hildesheimer Kreis? Graf zeigt auf den tonnenschweren Fruchtbau, der auf die Verarbeitung wartet. „Der Geschmack ist super“, sagt sie. Die viele Sonne habe das Obst süß gemacht. Allerdings seien die Früchte auch deshalb nicht so groß geworden. „Der Holzanteil ist größer als sonst.“ Das heißt: weniger Fruchtfleisch pro Kerngehäuse und Stiel.

„Normalerweise bekomme ich aus 100 Kilo Äpfeln 80 Liter Saft“, sagt Graf. Das liege über dem Industrie-Durchschnitt, weil Graf sich mehr Zeit pro Pressdurchgang nehme als die großen Saffhersteller. In diesem Jahr allerdings seien es ungefähr zehn Liter weniger.

Das Ehepaar Henning steigt ins Auto. Es wird wiederkommen – zwei Mal im Jahr – so lange es geht. Dabei ist die Zukunft der Mosterei nicht gesichert. „Ich finde keinen Nachfolger“, sagt Graf. Die 58-Jährige liebt die regionale Verbundenheit ihres Jobs. Aber es sei seltsam, nicht zu wissen, wie es langfristig mit dem Familienbetrieb weitergehen wird.

## Äpfelplücken für den guten Zweck

Von Kathi Flau

**Hildesheim.** Äpfel pflücken für den guten Zweck – auf diese knappe Formel lässt sich die Idee bringen, die Susanne Bräuer, Leiterin der Bahnhofsmision in Hildesheim, und Sascha Kirchner als Streetworker der Stadt Hildesheim auf den Weg gebracht haben: Gemeinsam mit Freiwilligen aus der Wohnungslosen-Szene haben sie sich auf nach Neuhoof und zum Kloster Marienburg gemacht, um dort das Obst einzusammeln und es anschließend zu Saft verarbeiten zu lassen.

Denn dort stehen Apfelbäume auf städtischem Grund. Ihr Ertrag liegt somit im Allgemeinbesitz. „Wir haben bereits vor ein paar Jahren, die Äpfel gemeinsam mit



Susanne Bräuer, Leiterin der Bahnhofsmision, und Sascha Kirchner, Streetworker der Stadt, übergeben Jeanne Golla und Claude Englebert von der Vinzenzpforte Kisten mit Apfelsaft.

FOTO: MAXIMILIAN BALZER

Freiwilligen gesammelt und daraus Apfelsaft herstellen lassen“, so Streetworker Kirchner. Dann kam

Corona. Nun trafen sich Kirchner und Bräuer, um das Projekt wieder aufleben zu lassen. Nicht zuletzt deshalb, weil der Rückgriff auf regionale Ressourcen auch in die aktuelle Versorgungskrise passe, wie Kirchner betont. „Unser Apfelsaft kommt aus Hildesheim. Von allen für alle.“

Susanne Bräuer ging mit ihrer Idee außerdem auf den Bundestagsabgeordneten Bernd Westphal (SPD) zu, der das Projekt finanziell unterstützte. Gemeinsam mit Freiwilligen aus der Wohnungslosen-Szene wurden 300 Kilogramm Äpfel gesammelt. Die regionale Mosterei Wöhleke in Groß Lobke presste den Apfelsaft zu vergünstigten Konditionen. Und den gibt es nun, in Flaschen abgefüllt, sowohl in der Bahnhofsmision als auch in der

Vinzenzpforte. Deren Leiterin Jeanne Golla freut sich über die Initiative, die sie „ein gutes, regionales Projekt“ nennt, das vielen ihrer Besucher zugute kommen soll.

Die Bahnhofsmision gibt es in Hildesheim seit 1914. Sie ist für Reisende und Wohnungslose, für Rentner und Schüler da und hilft in allen Angelegenheiten unentgeltlich und ohne Termin. Sie ist wochentags von 9 Uhr bis 17 Uhr geöffnet, außer dienstags, wo sie erst um 13 Uhr öffnet. Die Vinzenzpforte der Vinzenterinnen ist ein Ort für suchende und bedürftige Menschen. Unter der Woche gibt es vormittags Frühstück und mittags von 12.30 Uhr bis 14 Uhr eine warme Mahlzeit. Zu den Öffnungszeiten kann auch der Hildesheimer Apfelsaft gekostet werden.