Der rollende Saftladen

GUNDELSHEIM *Armin Englert betreibt neben seiner Brennerei einen mobilen Obstpress-Service*

Von unserem Redaktionsmitglied Dörthe Thimm

Die Maschine rattert. Ein gutes Zeichen. Schließlich hat sie der Besitzer, Armin Englert, schon länger nicht mehr benutzt. „Das letzte Mal war's glaub' ich im November", erinnert sich der 42-Jährige. Zwischenzeitlich hat er mit seinem Saftmobil zwar ein paar Trauben gepresst, doch die meisten seiner Kunden bringen Äpfel, Birnen und Quitten. Die Ernte-Saison ist vor Kurzem gestartet.

Obst mobil pressen. Vor sechs Jahren hat Armin Englert diese Marktlücke für sich entdeckt. Seinen alten Beruf als Diplom-Sozialpädagoge hängte er dafür an den Nagel. Lieber leistet er einen Beitrag zur Erhaltung der Land- und vor allem Kulturlandschaft, sagt er. Mit dem Saftmobil ist er in der Umgebung seines Wohnorts unterwegs. Viele seiner Kunden stammen aus dem Neckar-Odenwald-Kreis.

Der Kunde muss mitanpacken: Harald Koppitsch füllt die Äpfel in die Wanne.

In einem großen Alukorb wird das Obst ausgiebig gewaschen.

Die ausgepressten Apfelstücke kommen in einen separaten Behälter.

Armin Englert füllt den pasteurisierten Saft in spezielle Tüten ab.

Die Reste holt später der Jäger, der sie für die Wild-Anfütterung verwendet.

Janis Haberbosch kostet seinen frisch gepressten Apfelsaft. Fotos: Dörthe Thimm

Anhänger Typisch Montag. Am Wochenende hatten die Leute Zeit, um Äpfel zu pflücken. Die Kunden werden sich im Laufe des Nachmittags bei dem Obstpresser die Klinke in die Hand geben. Heute parkt er mit seinem silbernen über vier Meter langen Anhänger auf einem großen Parkplatz im Industriegebiet in Gundelsheim. Früher wurden hier Lkw gewaschen, heute das Mostobst. „Ein idealer Standort", findet der Fachmann. Wasser und Stromanschlüsse sind in greifbarer Nähe. Die ersten Kunden warten bereits. Gestern haben die Früchte von Jana und Janis Haberbosch noch am Baum gehangen, heute sollen sie in den Saftkarton. Neun große Säcke hieven die Geschwister aus ihrem VW-Bus. Geschafft! Jetzt müssen die 300-Kilo-Früchte rein in die Badewanne. Anschließend werden sie über eine Art Schornstein in die große Presse transportiert. Eine mit blauem Gummituch bespannte Walze gibt die ausgepressten Apfelstücke in einen Behälter ab. „Die Reste verwendet nachher der Jäger zur Anfütterung des Wilds", informiert Englert. Gleichzeitig fließt vorn der frische Saft über einen dicken Schlauch heraus.

Diesen Moment weiß ein späterer Besucher besonders zu schätzen. Harald Koppitsch ist extra aus Aglasterhausen angereist, er ist schon seit Jahren treuer Kunde, nicht nur weil er Englerts Schnaps aus dessen Brennerei, die er zusätzlich betreibt, „supergut" findet. Als Koppitsch an der Reihe ist, bastelt er sich schnell aus einer alten, leeren Wasserflasche einen provisorischen Becher und kostet: „Köstlich", schwärmt er. „Unpasteurisiert mag ich den Saft am liebsten." Weil sich die ganze Familie danach „die Finger lecke", lässt er sich ein paar Liter vom unerhitzten Saft abfüllen.

Haltbar Doch in der Regel wird der Saft bei 78 Grad Celcius in einem Durchlauferhitzer auf Temperatur gebracht. „Damit er länger haltbar ist", informiert Englert. Nach diesem Arbeitsgang wird der Saft in spezielle Plastiktüten abgefüllt.

Bloß nichts verschütten, nichts vermischen. Jeder will schließlich seinen eigenen Saft mit nach Hause nehmen. Harald Koppitsch schwört auf sortenreinen Saft, Nicole Bühler aus Tiefenbach dagegen findet, „die gute Mischung macht's" – Hauptsache bio.

Für die einen ist das Pressen ein richtiges Event. „Langweilig" hingegen findet es die sechsjährige Fabienne. Warten, warten, warten. Und dann muss sie auch noch selbst die Kartons falten. Aber das macht wenigstens Spaß. Und der Kinderpunsch von Mama später schmeckt auch. Garantiert.

Termine und Kosten

Wer sein Obst pressen lassen will, muss einen Termin mit Armin Englert (0151 56375740) vereinbaren. Er ist bei Märkten in der Region mit seinem Saftmobil präsent, unter anderem auf dem Bauernmarkt in Gundelsheim, dem Offenauer Zuckerrübenmarkt und auf dem Glühweinmarkt in Bad Rappenau. Am 27. September macht er beim **Streuobstwiesentag** in Offenau Station. Als Mindestmenge empfiehlt Englert 100 Kilogramm. Der Saft wird in Fünf- oder Zehnliterkartons abgefüllt. Sie kosten 3,50/6 Euro. Drei Monate nach Anbruch ist der Saft laut Englert haltbar. Vor Anbruch sogar bis zu 18 Monaten. Einige seiner Kunden liefern schon wieder Nachschub, obwohl sie daheim noch Saft aus dem vergangenen Jahr gelagert haben. Besonders gefragt sind in diesem Jahr **Apfel-Birnensaft-Mischungen**. *döt*