

# Alles Saft

Äpfel soweit das Auge reicht. Tonnenweise werden sie von der Auricher Süßmost GmbH verarbeitet. Heraus kommt Saft – ob Direktsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Nektar, Fruchtsaftgetränke oder sogar Wein. Saft ist also nicht gleich Saft.





Gewaschen, gepresst...



...und abgefüllt werden die Äpfel in Aurich.

## Auricher Süssmost

# „Vegan und Bio muss es sein“

„Wie kommt der Saft in die Tüte und wie kommt er wieder raus?“ – Eine von vielen Fragen, die Stefan Raab 1996 in seinem Song „Hier kommt die Maus“ stellte. Einer, der sich damit auskennt, ist Markus Meenen. Als Geschäftsführer der Auricher Süssmost GmbH weiß Meenen, wie der Saft in die Tüte kommt. Oder besser in die Flasche.

Die Auricher Süssmost feiert in diesem Jahr ihren 75. Geburtstag. Seit 1941 wurde unter dem Dach der Ostfriesischen Gartenbaugenossenschaft Saft gekeltert. 1984 übernahm Harald Meenen die Süssmost-Sparte. Seitdem hat der damals 23-Jährige den Betrieb von einer traditionellen Apfelkellerei zu einem modernen Industriebetrieb entwickelt. „Damals wurde der Saft noch in braune Glasflaschen mit Kronkorken abgefüllt, die in Holzkisten verkauft wurden“, erinnert sich sein Sohn Markus Meenen. Heute werden hier pro Stunde bis zu 10.000 Weißglasflaschen unterschiedlicher Größe abgefüllt, 8 Millionen im Jahr.

Doch wie kommt nun der Saft in die Flasche? Die Äpfel landen zunächst im Silo. Sie werden gewaschen und im Wasserbad weitertransportiert. Der Vorteil: Die Äpfel schwimmen, der nicht erwünschte Beifang (Steine etc.) sinkt zu Boden. Über einen Elevator werden die Äpfel in Schneckenbewegungen nach oben transportiert. Dabei werden gleichzeitig Weichstellen an der Außenwand des Behälters abgerieben. Der Rest der Äpfel wird nun zu Apfelmaische gemahlen, indem er zwischen zwei Siebbändern liegend von immer engeren Walzen zerdrückt wird. Anschließend wird der Saft von der Maische getrennt. Der Saft wird

noch gefiltert, pasteurisiert und dann steril gelagert. Der Rest landet in der Biogasanlage. Aus genau dieser will Meenen auch bald Fernwärme beziehen, um den Gasverbrauch des Unternehmens zu senken. Der Strom wird bereits vollständig aus der Photovoltaik-Anlage auf dem Dach gedeckt.

Aus einem Kilo Äpfel werden so rund 0,7 Liter Saft. Durch den Zusatz von Enzymen könnte man noch mehr rausholen. Doch das wollen die Auricher Saftersteller nicht. „Dann lieber weniger Saft, dafür ohne den Einsatz von künstlichen Zusätzen.“ Meenen legt Wert auf Qualität. Er weiß, wo seine Produkte herkommen, arbeitet mit den meisten Lieferanten mittlerweile über zehn Jahre zusammen. „Wir haben ein enges partnerschaftliches Verhältnis. Wir müssen uns ja auch auf unsere Zulieferer verlassen können.“ Denn nur der Apfel-, Birnen- und Rhabarbersaft wird hier gepresst. Alle anderen Säfte kommen direkt aus den Ursprungsländern über Rotterdam nach Aurich. Im Tank oder im Fass, zu Sirup konzentriert oder als tiefgefrorener Direktsaft.

Über 30 Liter Saft trinkt der Deutsche durchschnittlich im Jahr, wobei der Verbrauch in den letzten Jahren sinkt. Vor allem im Glasmehrwegmarkt sind die Verkaufszahlen seit Jahren zweistellig



rückläufig. Die Käuferschicht habe sich in den letzten fünf Jahren getrennt: Saft vom Discounter auf der einen Seite und Qualitätsprodukte auf der anderen Seite. „Man muss eine Nische finden“, so Meenen. „Das haben wir geschafft.“ Die Auricher Süssmost darf nun seit zwei Jahren das Bio-Siegel tragen. „Wir müssen uns eben auch den Kunden anpassen. Diese haben im letzten Jahr auch vermehrt angerufen, um nachzufragen, ob der Saft denn vegan sei.“ Fruchtsaft ist immer vegan, sollte man meinen.



Foto: Fecht & Helmig



Foto: Fecht & Helmig

Geschäftsführer Markus Meenen ist mit dem Saft groß geworden.



Foto: Fecht & Helmig

Was übrig bleibt, landet in der Biogasanlage.

Doch das stimmt so nicht. „Um klaren Saft herzustellen, wird der Saft gefiltert. Dazu wird in der Regel unter anderem Gelatine eingesetzt. Und die kommt vom Schwein“, erklärt Meenen. Die Auricher Süßmost hat ihr Filterverfahren im vergangenen August umgestellt. Seit Dezember darf sie ihre Säfte offiziell vegan nennen. Dies dürfen erst rund 30 Mostbetriebe in Deutschland, unter den kleineren ist die Auricher Süßmost einer der ersten.

Gekeltert wird, wenn die Äpfel reif sind. Abgefüllt das ganze Jahr über. Dazu wird der Saft in sterilen Tanks mit einem Gesamtfassungsvermögen von 2 Millionen Litern gelagert. Über ein Jahr hält er sich hier. Bis zur nächsten Ernte. Genug Zeit also, um den Saft abzufüllen und verschiedene andere Kreationen zu mischen. Von Apfel-Holunder bis Pflaume-Limette. Die Produktpalette wurde immer wieder erweitert, denn auch der Geschmack der Kunden hat sich verändert. „Heute gibt es zum Beispiel keinen Stachelbeersaft mehr und bei Johannisbeersaft denkt keiner mehr an rote Johannisbeeren, sondern nur noch an schwarze.“ Mittlerweile verkauft das Unternehmen über 50 verschiedene Produkte. Vom einfachen Apfelsaft über exotische Säfte und Fruchtsaftmischungen bis hin zu Fruchtwein und Wellnessdrinks. Dabei entwickeln sie immer neue Kreationen, die ein Jahr lang limitiert verkauft werden. Überzeugt ein Produkt, wird es ins Portfolio übernommen.

Am 17. und 18. September kann sich das jeder einmal genauer anschauen. Denn dann findet ein Tag der offenen Tür statt. Das Motto: Besuche deinen Saftladen. Denn es ist dein Saftladen. Zwei Drittel der verarbeiteten Äpfel stammen aus dem privaten Anbau. Da-

zu hat die Auricher Süßmost 20 Annahmestellen für Äpfel eingerichtet, von Lingen bis Seefeld. Hier können Privatleute ihre Äpfel abgeben, erhalten im Gegenzug Ermäßigungen beim Kauf des Saftes. Dieses Lohnmostverfahren rechnet sich für beide Seiten.

### Eigenanbau statt Zukauf

Gleichzeitig stellt der hohe Anteil des Lohnmosts das Unternehmen vor eine große Herausforderung: die Rohstoffverfügbarkeit. „Man kann nie wissen, wie viele Äpfel wir in einer Saison von Privatleuten bekommen. Dann müssen wir zukaufen.“ Deshalb denkt Meenen darüber nach, in den Eigenanbau einzusteigen. Ein bis fünf Hektar zum Ausprobieren. Die Hochschule Geisenheim hat neue Obstbäume gezüchtet, die besonders ertragsreich und einfach abzurnten sind.

Ein weiteres Projekt für die Zukunft: Gemeinsam mit dem Öko-Werk-Emden soll ein Tausend-Sorten-Apfel-Saft produziert werden. Momentan hat das Ökowerk über 600 verschiedene Apfelsorten. Die sollen in diesem Jahr erstmalig separat verarbeitet werden. Bisher bietet das Ökowerk Saft nur im kleinen Stil, im Rahmen eines Apfeltags an. Nun soll er im großen Stil in die Flasche. Oder in die Tüte. |