

Kurze Wege für reife Früchtchen – Karen Mau und Andreas Richter betreiben eine mobile Apfelquetsche



Äpfel aus Neuseeland kommen Karen Mau (42) und Andreas Richter (44) gar nicht in die Tüte. Doch die zwei Leipziger ärgern sich auch über zu lange Wege von einheimischem Obst. Ihre Idee: Sie fahren mit ihrer mobilen Presse einfach dorthin, wo die Äpfel wachsen. Nach der Ernte kann aus ihnen gleich Saft gewonnen werden.

Bei diesem Fahrplan hat die Frische Vorfahrt. So wie einst das legendäre Milchauto, macht auch die mobile Apfelquetsche vor Ort halt. Mit dem Unterschied: Hier kann man direkt dabei sein beim Abenteuer Apfelquetschen, unter professioneller Anleitung selbst mit Hand anlegen. Einige Minuten später fließt dann aus den eigenen Äpfeln der ehrliche naturtrübe Saft ohne Zusätze in die praktische Frischebox. Dabei erzählen die Botschafter des guten Geschmacks oft, wie sie auf die Idee mit der mobilen Mostpresse gekommen sind.

Eigentlich begrünen sie von Berufs wegen Dächer und legen Hausgärten an. Dabei fiel ihnen seit längerer Zeit die Verarmung der grünen Vielfalt auf. „Obstbäume standen früher an jedem Haus“, erzählt Andreas Richter, der einmal im Leipziger Zoo Landschaftsgärtner lernte. „Heute bevorzugt man leider englischen Rasen.“ Doch der Diplomingenieur wird nicht müde, fruchtige Alternativen zu bieten, für Obstbäume zu werben.

Er und seine Partnerin besitzen auf dem Lande selbst eine über 7000 Quadratmeter große Streuobstwiese. Hier bringen sie ihren Söhnen Karl (12) und Jonas (14) die Natur nahe und pflegen mit ihnen gemeinsam die zum Teil 80 Jahre alten Obstbäume. Und weil sie die Äpfel nicht kilometerweit zur nächsten Kelterei fahren wollten, schauten sie sich nach einer mobilen Apfelpresse um. Sie wurden in einer edlen Manufaktur im Breisgau fündig. Andreas Richter gab dort die kleine Fabrik auf Rädern in Auftrag und holte den 2,7 Tonnen schweren Mercedes unter den Pressen nach Sachsen.

Nun möchte er, dass so viele Gärtner wie möglich vom Wunderwerk der Technik profitieren. Deshalb sind Karen Mau und Andreas Richter von August bis in den späten Herbst hinein in und um Leipzig auf Press-Tour. Außerdem schwebt dem Paar vor, die Presse in Kleingartenvereinen aufzustellen. „Dort könnte man zur Erntezeit doch einen festen Quetschtag organisieren“, schlägt Andreas Richter vor. „Fünf Tonnen pro Tag schaffen wir.“ Gepresst werden nicht nur Äpfel, sondern auch Birnen und Quitten. Zehn Liter kosten knapp zehn Euro. 50 Kilogramm Obst sind die Mindestmenge.

Kontakt: www.mobile-apfelquetsche.de

Thomas Gillmeister

Bild: Zurzeit für den guten Geschmack mit einer mobilen Presse unterwegs: Karen Mau und Andreas Richter. Foto: PICTURE POINT