



Apfelsaft pur: Michael Hartmann hat nicht nur eine sieben Hektar große Anbaufläche mit mehr als 130 Apfelsorten gepachtet, sondern keltert jetzt auch selbst. MOZ-Foto: Anett Zimmermann

Apfelsaft nach Geschmack

Landwirt Michael Hartmann hat im Ortsteil Bergschäferei seine Kelterei in Betrieb genommen

Von ANETT ZIMMERMANN

Garzau-Garzin (MOZ) Landwirt Michael Hartmann steckt mitten in der Apfelernte. Doch nicht nur das. So hat er im Ortsteil Bergschäferei jetzt seine Kelterei offiziell in Betrieb genommen. Dort werden neben eigenem Obst auch Äpfel, Birnen und Quitten von Privatpersonen zu Saft verarbeitet. Der Clou sind dabei Verpackung und Geschmack.

Heute ist bei Michael Hartmann wieder Mosttag. Dafür hat er gestern mit seinen zwei festen Mitarbeitern und einer Handvoll Saisonkräfte den letzten Schub Äpfel auf den von ihm gepachteten Sortenversuchsflächen des damaligen Erwin-Baur-Instituts in Müncheberg geerntet. Wenn Saft gemacht wird, stehen seine Helfer dann alle in der neu gedeckten und umgebauten Halle des Hofes, der zuletzt zum Volkseigenen Gut Prädikow gehörte und nach 1990 von der Treuhand übernommen wurde. Mit Hilfe des EU-Programms Leader+ hat Michael

Hartmann dort in den vergangenen Monaten nun die Kelterei aufgebaut: „Dank dieser Fördermittel konnten wir neue statt gebrauchte Technik anschaffen.“

Der gelernte Landwirt war im Zuge der deutschen Einheit aus der Lüneburger Heide nach Ostbrandenburg gekommen und hatte nach einer Festanstellung 1995 seinen eigenen Betrieb im Ortsteil Bergschäferei gegründet. „1997 war der Kauf dann perfekt“, sagt Hartmann, der mit seiner Lebensgefährtin Gaby Leopold auf dem einstigen Vorwerk auch noch andere Ideen umsetzen möchte.

Schließlich führt keine hundert Meter entfernt der Fernradweg R 1 vorbei. „Radler könnten hier doch rasten, vielleicht sogar übernachten“, erzählt der 45-Jährige. Über Leader+ hat er dafür möglicherweise sogar einen Kooperationspartner gefunden – das Buckower Besucherzentrum für Natur- und Umwelterziehung „Drei Eichen“, das ebenfalls direkt am R 1 liegt. „Auch ein richtiger Hofladen wird früher oder später dazukommen“, ist sich Michael Hartmann sicher. Neben ei-

genen Produkten will er dort Erzeugnisse von Kollegen anbieten.

Dabei liegt ihm der Erhalt des hauptsächlich aus Feldsteinen errichteten Hofensembles am Herzen. Sorgen bereitet ihm zurzeit allerdings der Zustand eines zuletzt als Verwaltung und Lehrlingsheim genutzten Gebäudes. Hartmann: „Die Dachziegel sind lose, das Gebälk morsch. Ich werde es wohl entkernen müssen, um es zumindest zu sichern.“ Gern würde er auch mehr über die Geschichte seines Hofes vor allem vor 1945 wissen. „Neulich kamen Leute vorbei und erzählten, hier hätte man in den zwanziger Jahren auch so etwas wie Golf gespielt.“

Jedes Detail weiß er dagegen, wenn es um die Kelterei geht. Nach dem Waschen werden die Äpfel, Quitten oder auch Birnen gemahlen und gepresst. Der Saft gelangt über ein Siebband in eine große Wanne und von dort in einen der Tanks. Weil Privatleute ihr Obst ebenfalls abgeben können, hat er neben zwei großen 4900 Liter und damit eine gute Tagesproduktion

fassenden Tanks auch mehrere Kleine. So sei garantiert, dass Kunden tatsächlich ihren Saft bekämen und damit auch diesen speziell gewünschten Geschmack. Auch auf Zucker und andere Zusätze wird verzichtet. Um den Saft haltbar zu machen, wird er lediglich erhitzt und dann abgefüllt: in Polyäthylenbeutel, in die fünf bis zehn Liter passen. Mit einem Zapfhahn versehen, werden diese Beutel dann mit einem Karton verpackt. Das Besondere: Nach Anbruch bleibt der Saft – weil vakuumverpackt – noch drei Monate auch ohne Kühlung haltbar. Gaststättenbetreibern könne er, so Hartmann weiter, auch Saft in Fässern anbieten. Was von den Äpfeln übrig bleibt (Trestler), werde ihm vom Schäfer, aber auch Jägern und Hühnerzüchtern als Diätfutter abgenommen.

Kontakt: Michael Hartmann, Landwirtschaftsbetrieb mit Hofkelterei, Garziner Straße 7, 15345 Garzau-Garzin, Ortsteil Bergschäferei, Telefon (033433) 15 10 80. Hofverkauf Donnerstag und Freitag jeweils von 17 bis 20 Uhr.