

Vom Apfelbaum in die Flasche: So wird Apfelsaft in der Märkischen Schweiz hergestellt

Das zweite Video der „To Market, We Go“-Reihe in Deutschland ist da!

Lisa-Kristin Erdt
Food Editor bei Kitchen Stories
www.instagram.com/elkey.i/

Kennt ihr schon die Video-Reihe „To Market, We Go“, die wir gemeinsam mit next125 produzieren? Wir begeben uns auf Entdeckungsreise zu den besten Wochenmärkten Europas, um euch zu zeigen, wie ihr die besten Produkte finden, zubereiten – und genießen könnt. Unsere Reisen führten uns nach in die [Provence](#) und [London](#), diesmal bleiben wir aber in Deutschland und erkunden die heimische Esskultur auf Wochenmärkten und direkt beim Produzenten. Schaut euch die dritte Etappe unserer kulinarischen Entdeckungsreise an – in und um Berlin – und lernt die besten landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Region kennen.

Im Gewusel der Markthalle Neun konnten wir am Stand der Biokelterei Bergschäferei nicht vorbeigehen – einem Betrieb, der inmitten der Märkischen Schweiz regionale Säfte in der hofeigenen Kelterei herstellt.



Dabei schmeckt kein Saft wie der andere, denn hier sind unterschiedliche Obst-Kombinationen Programm. Und das kann von Jahr zu Jahr schon mal unterschiedliche

Geschmackserlebnisse bedeuten. Aber genau das macht den Saft so besonders: aromatisches, regionales Obst, aus dem mit Herzblut authentische Säfte gepresst werden.

Am Morgen unseres Besuches bei der Biokelterei Bergschäferei fahren wir durch die verschlafene Märkische Schweiz, die an diesem Tag von Sonnenstrahlen durchzogen ist.

Unebene Straßen durch die bergige Landschaft, vorbei an großen Wiesen und kleinen Seen führen uns nach etwa einer Stunde Fahrt nach Müncheberg – einem unscheinbaren Ort mitten in Brandenburg. Als wir die schmale Einfahrt zur Bergschäferei hinter uns lassen, eröffnet sich ein Blick auf einen großen Hof, auf dem das Treiben so früh schon in vollem Gange ist.



Mitten auf dem Schäferberg liegt hier, unter der jetzigen Leitung von Leonie, die Biokelterei Bergschäferei, in der sowohl selbst angebautes wie auch regionales Bio-Obst zu Saft verarbeitet wird, um ihn dann unter anderem in der Markthalle Neun zu vertreiben. Bereits ein Rundumblick reicht aus, um zu verstehen, warum sich Leonie auf die Pendelei zwischen Großstadt und Mosterei einlässt.

Neben Schafen, Traktoren und mehreren pittoresken Gemäuern ist ein riesiger Anhänger zu sehen, der beinahe horizontal in den Himmel ragt. In ihm eröffnet sich ein feuerrotes Meer aus prallen, bilderbuch-ähnlichen Äpfeln, die mit einem Förderband in ein Gebäude – die Kelterei – transportiert werden.



Nicht lange zuvor hingen die Äpfel noch auf der etwa einen Kilometer entfernten Apfelanlage. Die Bäume dort sind Überbleibsel aus einem Versuchsprojekt vor 70 Jahren, in dem herausgefunden werden sollte, welche Apfelsorten sich in dieser Region mit den gegebenen Standortbedingungen am besten machen.

Übrig geblieben sind über 100 verschiedene Apfelsorten. Am Hof direkt werden außerdem Quitten, Holunder, ein paar Birnen und einige Wildobstsorten wie Speierling und Eberesche angebaut, die ebenfalls in verschiedensten Variationen zusammen mit den Äpfeln in Saftflaschen wandern.

Leonie erzählt uns, was ihren Saft so besonders macht: „Wir verwenden nur selbst angebautes und zugekauft Bio-Obst, das ein unverwechselbares und besonders intensives Aroma hat. Außerdem lassen wir uns ständig neue Kombinationen für unsere Säfte einfallen. Ich persönlich bin große Liebhaberin unserer sortenreinen Apfelsäfte, aber Apfel-Minze, Rote Bete mit Apfel und Rhabarber und auch unser Quitten-Cidre werden gern gekauft.“

Um selbst einen Blick auf die malerische Kelterei auf dem Schäferberg – umgeben von saftig-grünen Wiesen und Bäumen – zu werfen, sieh dir dieses Video an. Weiter unten erfährst du dann, wie Apfelsaft vom Baum direkt in die Flasche kommt.

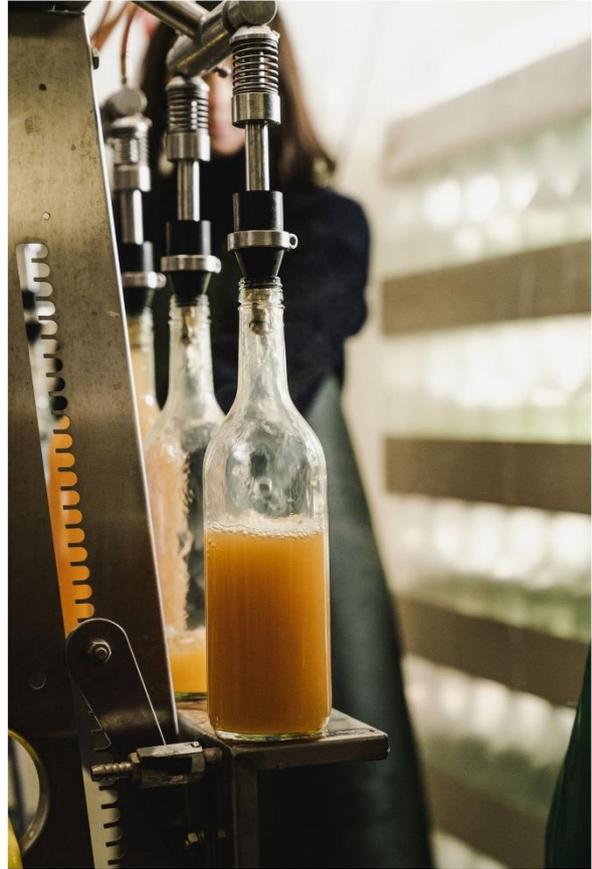
Wie werden Äpfel zu Apfelsaft verarbeitet?

In der Kelterei nimmt man sofort einen authentischen Duft von frischen Äpfeln wahr. Es ist laut – die Apfelpresse ist im Einsatz. Doch bevor den Äpfeln ihr Saft entlockt wird, werden sie auf dem Förderband mit einem Schlauch kräftig abgespritzt, um sie von Schmutz zu befreien. Jeder Apfel wird danach gründlich inspiziert und faule Äpfel aussortiert.



Das Förderband transportiert sie dann nach und nach in die Apfelpresse. Die Pressreste, die aus Schale, Stiel, Kerngehäuse und Fasern bestehen, werden separat in einem Behälter aufgefangen – zur Freude der auf dem Hof lebenden Schafe, die mit der Schale zahlreiche Vitamine zu sich nehmen. Echte Gourmets, kann man sagen!

Nachdem die Äpfel gepresst wurden, wird der Saft gefiltert und anschließend kurz erhitzt, um ihn von Mikroorganismen zu befreien. Der kleine Raum, in dem die Maschinerie aus prallen Äpfeln aromatischen Saft presst, ist umgeben von großen Tanks in verschiedenen Größen.



Mit Schläuchen wandert die bernsteinfarbene Flüssigkeit, die wir später in den Flaschen zu sehen bekommen, je nach Sorte in die jeweiligen Tanks, von denen sie in 5-Liter-Boxen oder direkt in Flaschen abgefüllt werden. Deckel und Etikett drauf – und nach dem ganzen Beobachten kann es unser Team kaum abwarten, das Endresultat endlich zu probieren!



Mit einem exklusiven Apfelsaft-Tasting verschwindet die goldene Sonne langsam hinter den Gemäuern des Schäferberges. Leonie stellt einen Kasten mit ihren Lieblingsorten bereit, darunter der sortenreine Apfelsaft, Apfel mit Minze und Apfel mit Eberesche. Wie zu erwarten, lässt sich keine Entscheidung für den besten Saft fällen und die leeren Flaschen, die nach wenigen Minuten ausgetrunken wieder in der Box verschwinden, sprechen für sich.

Der Quitten-Cidre, den wir gerne noch probiert hätten, steckt gerade leider noch mitten in der Produktion. Und so verlassen wir die Biokellerei mit einigen Flaschen Saft im Gepäck und der Vorfreude, in zwei Wochen den wohl frischesten Cidre weit und breit direkt in der Markthalle Neun probieren zu können.



Unser Marktbesuch ist noch nicht zu Ende: In der nächsten Folge unserer Entdeckungstour durch die Märkte Europas mit [next125](#)

vereinen wir die ausgewählten Zutaten vom Markt zu einem spannenden Rezept!

PRESENTED BY

next125

Verfasst am 18. Februar 2021

<https://www.kitchenstories.com/de/stories/vom-apfelbaum-in-die-flasche-so-wird-apfelsaft-in-der-markischen-schweiz-hergestellt>