

Äpfel aus der Region für die Region



Text: Wiebke Trapp
Fotos: Pierre Matgé

Der Eppeldorfer Saftladen

Eppeldorf hat genau zwei Attraktionen: die gespenstisch anmutende Stille, die über dem 176-Seelen-Dorf liegt, und die „Eppelpress“. Mit der Saftpresse hat Bauer Jean-Paul Friederes aus der Not eine Tugend gemacht und bereits jetzt Kleinunternehmergeschichte geschrieben. Dank der auffälligen Verpackung sind die Eppeldorfer Erzeugnisse ein begehrtes Produkt.

„Seit zwei Wochen ist alles weg“, sagt Friederes und dreht sich in der blitzsauberen Halle mit einer ausladenden Handbewegung einmal um die eigene Achse. Wenn der Landwirt die Geschichte der „Eppelpress“ erzählt, widerlegt er zugleich das Vorurteil, seine Zunft hätten keine Ahnung von Marketing. Schon als er die Idee zur „Eppelpress“ noch im Kopf mit sich herumschleppte, wusste er, dass er das Produkt schick verpacken muss. „Was nicht gut aussieht, kaufen die Leute nicht, auch wenn es gut schmeckt“, sagt er. Friederes sollte damit recht behalten. Abgesehen davon, dass Kampagne und Verpackung mittlerweile mehrfach ausgezeichnet sind, übertraf auch der Anklang des Produktes alle Erwartungen.

Der Rohstoff kommt aus dem Garten

„Die Leute waren fast schon sauer, dass ich sonntags nicht auch noch gepresst habe“, sagt er. Damit ist das Jahr eins in der Geschichte seines Saftgeschäftes gemeint. Der Absatz des Apfelgetränks und die Mischungen mit Sanddorn, Kirsche oder Holunderbeeren war drei Mal so hoch wie vorher angenommen. Zahlen, da ist er ganz der verschwiegene Bauer, will der Eppeldorfer nicht herausgeben. Nur so viel ist ihm abzuringen: Die Investitionen für die Maschinen betragen 2008 „mehr als 100.000 Euro.“ Da die Apfelbäume der umliegenden Streuobstwiesen nur alle

zwei Jahre Früchte tragen, musste das „Apfeljahr“ 2008 gleich gut laufen. Aber auch im darauf folgenden „Nichtapfeljahr“ legte er sogar noch ein bisschen zu. „Die 'Eppelpress' sollte anfangs ja die Leute mit Apfelbäumen im Garten motivieren, ihre Äpfel zu sammeln, um anschließend den eigenen Apfelsaft zu genießen“, sagt Friederes.

Das ist so geblieben, hat sich aber auf ein Vielfaches ausgeweitet. 180 Liter Saft generiert er mit seinen Maschinen aus 300 Kilogramm Obst, alles Äpfel aus der Region für die Region. Damit hat sich der Landwirt, der einen Mischbetrieb mit Milchkühen, Getreide und Mast betreibt, ein weiteres Standbein aufgebaut. Sechs Landwirte seien sie im Dorf, er sei mit 43 Jahren der älteste. Expandieren könne keiner, alles Land sei bereits verpachtet. Da müsse man halt nach anderen Möglichkeiten Ausschau halten, sagt Friederes.

Mit der Idee stand er zunächst ziemlich alleine da. Beirren ließ er sich jedoch nicht. „Wenn ich mir was in den Kopf gesetzt habe und die Leute sagen 'du spinnst', dann wird es gut“, grinst er. Zweifel schlugen ihm auch bei der Suche nach geeigneten Kartons, die heute die vakuumversiegelten Säcke mit dem Saft ummanteln, entgegen. Der Saft wird gezapft. Flaschen kamen für das Projekt wegen der aufwendigen Reinigung nicht infrage.

Im deutschen Ulm schließlich fand er jemand, der bereit war, die grasgrünen Kartonverpackungen zu liefern. „Allein schon die Farbe ... der Lieferant ist mit



Jean-Paul Friederes

Sicherheit davon ausgegangen, dass das eine einmalige Sache ist“, sagt Friederes. „Als ich später nachbestellt habe, war er ziemlich erstaunt.“

Was den Lieferanten für den Bauer so sympathisch machte, ist, dass er sein Angebot handschriftlich einreichte. „Das hat mir sofort gefallen“, sagt Friederes, der ansonsten professionell auf moderne Technik setzt.

Auf dem neuesten Stand

Presse, Filter, Pumpen, Abfüllmaschine – alles ist auf dem neuesten Stand und jetzt auch bedarfsgerecht. Dafür hat er Lehrgeld bezahlt. „Wir hatten erst für 10-Liter-Verpackungen dimensioniert“, sagt er, „aber die Leute wollten lieber Drei- und Fünf-Liter-Einheiten“. Er musste seinen Maschinenpark nachbessern. Außerdem hat Friederes in der Hochsaison der Obstlese zwischen Ende September und Mitte November ständig sein Handy am Ohr. Seine Kunden kommen auf den Hof, um den Saft direkt beim Produzenten zu kaufen. Für die Lieferanten der Äpfel, die dann das gepresste verzehrbare Produkt nach Hause mitnehmen, kostet die 5-Liter-Packung rund 82 Cent. Letztendlich regelt die Menge den Preis.

Entstanden ist die Idee aus einer Freiwilligeninitiative. Seit Jahren veranstaltete die Feuerwehr des Dorfes den „Apfeltag“, der sich dann zu „Äpfeltagen“ auswuchs. Mit zwei anderen Helfern presste Friederes früher dafür den Saft von Hand aus einer alten Presse, kochte ihn ein, damit er sich hält und füllte ihn in Ein-Liter-Flaschen für das Fest ab. 2.500 Liter naturtrüber Apfelsaft entstanden in Handarbeit, produziert wurde oft bis nachts um ein Uhr. Als die Helfer ausblieben, sann Friederes über andere Wege nach. So nahm die „Eppelpress“ ihren Lauf ...



Foto: Tageblatt Archiv

