



Mitarbeiterin Angelika Fricke (l.) und Chefin Petra Graf im Hofladen der Mosterei Wöhleke.

Fotos: Veit

Die Fruchtsaftindustrie stöhnt – nicht so der Familienbetrieb Wöhleke

Mit Leib und Seele Chefin eines Saftladens

Von Lothar Veit

(lv) Groß Lobke. Der klassische Fruchtsaft hat es schwer – immer neue Mixgetränke, Saftschorlen mit Wohlfühlfaktor und Energy-Drinks lassen Apfel- und andere Säfte zunehmend alt aussehen. Das sagt zumindest der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie, der von Montag bis Mittwoch in Berlin tagte. Die Hersteller klagen auf hohem Niveau, denn die Deutschen sind mit Abstand Weltmeister im Safttrinken (siehe Grafik). Petra Graf, Inhaberin der Mosterei Wöhleke in Groß Lobke, mag deshalb auch nicht mitjammern. Sie hat sich früh genug so unabhängig gemacht, dass ihr geschmackliche Moden, der steigende Preisdruck der Discounter oder schlechte Apfelernten in Osteuropa nichts anhaben können. Zu Besuch bei einer Traditionsfirma.

„Wellness? Das ist doch nur eine Zeiterscheinung“, sagt die 44-jährige Firmenchefin. Schon der englische Begriff lässt sie erschauern. Aber auch mit all den neuen künstlichen Getränken mit künstlichen Farben und künstlichen Süßungsmitteln kann sie nichts anfangen. Voll im Trend: Bionade. Das angesehene Magazin Cicero titelte im April „Jetzt kommt die Bionade-Republik“ und meinte damit nicht die Trinkgewohnheiten der Deutschen, sondern die schwarz-grüne Politik von Angela Merkel. Aber die Erfinder der Titelzeile konnten davon ausgehen, dass jeder Bionade kennt. Vor drei Jahren wäre das noch anders gewesen. Heute gibt es selbst in Behördenkantinen die Auswahl zwischen Holunder, Litschi, Kräuter und Ingwer-Orange. Dabei wirbt das Unternehmen damit, dass Bionade gerade nicht künstlich ist, sondern ein „weltweit einzigartiges alkoholfreies Erfrischungsgetränk, das rein biologisch hergestellt wird“.

„Bionade? Finde ich eklig!“

„Ich habe mal eine Flasche probiert“, sagt Petra Graf, „ich fand das eklig.“ Die studierte Lebensmitteltechnologin hat einen sensiblen Geschmackssinn. Sie kann sofort Cola und Cola light unterscheiden und schmeckt, ob etwas künstlich oder mit normalem Haushaltszucker gesüßt ist. Mit letzterem werden der Groß Lobker Sauerkirsch- und Stachelbeerektar versetzt, „die wären sonst zu sauer“. Beim Apfelsaft ist das anders. „Das hängt von den Äpfeln in der Region ab.“ Mal sind sie



besonders süß und lecker, im vergangenen Jahr waren sie eher sauer. So schmeckt dann eben auch der Wöhleke-Saft. „Da kann ich nichts machen“, sagt Graf. Doch, könnte sie. Aber sie lässt es.

Natürlich haben sich die Zeiten auch in Groß Lobke geändert. Früher kamen Hinz und Kunz, um die eigene Ernte gegen Saft einzutauschen. Und heute? „Viele Obstbäume an den Straßen sind umgemacht worden, Streuobstwiesen werden nicht mehr gepflegt.“ Und im eigenen Garten haben die Leute vielleicht noch zwei Bäume stehen. Besonders das Geschäft mit Sauerkirschen und Beeren ist eingebrochen. Wenn Schulklassen zu Besuch sind, so musste die 44-Jährige feststellen, kennen die Kinder zwar noch Äpfel – aber Stachelbeeren?

Neben den Abnehmern, die eigene Früchte bringen, gibt es noch die Kundschaft des kleinen Hofladens, der ganzjährig geöffnet hat. Auch da kommt es inzwischen vor, dass nach Kunststoffflaschen oder Tetrapaks gefragt wird, die es bei Wöhleke nicht gibt und nie geben wird. Im Gegenteil, es gibt dort nur altertümlich aussehende braune 0,7-Liter-Flaschen. Nicht ohne Grund: „Wenn der Saft Licht abbekommt, verändert sich der Geschmack und die Vitamine gehen kaputt.“ Einzig in ihrem Laden hat Petra Graf ein paar durchsichtige Flaschen stehen, damit Besucher die Farben der verschiedenen Saftsorten sehen können. Kaum jemand verwendet heute noch die braunen Flaschen; wenn neue benötigt werden, kauft Graf sie auf dem Gebrauchtmärkte. „Die Flaschen sind teilweise 35 bis 40 Jahre alt“, sagt die Chefin und wirkt selbst ein wenig überrascht. Natürlich werden sie in den firmeneigenen Maschinen aufwändig gereinigt.

Aber der Bedarf an Nachschub hält sich ohnehin in Grenzen. Einfache Rechnung: Wenn weniger Leute ihr Obst bringen, reichen auch die Flaschen, die im Umlauf sind.

Dass die Mosterei Wöhleke heute ein überschaubarer Familienbetrieb ist, war eine unternehmerische Entscheidung der Enkelin des Firmengründers. Petra Graf's Großvater hatte eine Obstplantage. Seine Ernte karrte er per Pferdefuhrwerk nach Hannover und verkaufte sie dort auf dem Großmarkt. Sein Sohn kam auf die Idee, aus den Überresten Saft herzustellen – der Grundstein für die Firma war gelegt. Als der Sohn sie übernahm, fing er an, auch Gaststätten und die Edeka zu beliefern, zu DDR-Zeiten sogar Kioske in Berlin. „Ernst Becker von Becker's Bester war damals nicht anders als mein Vater, vielleicht irgendwann etwas risikobereiter“, sagt Graf.

„Becker war damals genauso“

Als sie nach ihrem Studium mit Ehemann Martin in die Firma einstieg, stoppte sie den Getränkehandel und beschränkte sich auf den reinen Mostereibetrieb aus heimischen Früchten. Klar, dass dies anfangs zu Konflikten mit dem Vater führte, der vor zweieinhalb Jahren gestorben ist. Angesichts der härter werdenden Konkurrenz und des Kostendrucks womöglich aber die richtige Entscheidung. „Vielleicht gäbe es uns sonst nicht mehr.“ In ihrer jetzigen Größe mit vier Festangestellten und sechs bis acht Saisonkräften kann Wöhleke gut überleben. „In schlechten Jahren wird der Ball ganz flach gehalten“, sagt Graf, „dann können wir eben nicht investieren“. Die Angestellten bekämen dennoch den gleichen Lohn.

Für dieses Jahr rechnet die Chefin mit einer guten Apfelernte. „Die Obstblüte ist grandios.“ Deswegen werden zurzeit alle Maschinen und Geräte überholt, damit sie ab September die großen Mengen verarbeiten können. In guten Jahren bis zu 1.500 Tonnen. Manchmal ist die Ernte so ergiebig, dass Petra Graf den Most in ihrem kleinen Laden gar nicht loswird. Und dann? „Den überschüssigen Saft verkaufe ich an den Kollegen Becker“, sagt die 44-Jährige. „Der wird sein Konzentrat reintun, süß oder sauer, damit alles genau gleich schmeckt, und schreibt dann Becker's Bester drauf.“



Petra Graf vor der von ihrem Mann selbstgebauten Schaltzentrale.