

EFRE. Neue Frische für Brandenburg

Auf Streuobstwiesen in der Region Prignitz wachsen einzigartige Apfelsorten, die mit moderner Technik zu Saft verarbeitet werden. Einen wichtigen Beitrag für die Stadt-Umland-Entwicklung leistet dabei die Elbland Mosterei aus Wittenberge, die das Obst nutzt und damit wieder mehr Regionalität in die Einkaufskörbe bringt.

Erst raschelt und poltert es, dann rattert und knirscht es – am Ende erfrischt es. Der Weg von der Obsternte am Baum über die Saftproduktion in der Manufaktur bis hin zum Apfelsaft in trinkfertigen Verpackungen ist perfekt durchgetaktet. Die Maschinen der Elbland Mosterei in Wittenberge sind optimal aufeinander abgestimmt. Sie garantieren, dass die Säfte zügig und frisch hergestellt werden. Das Obst wird schonend bearbeitet und in umweltfreundliche Verpackungen abgefüllt. Weil die Mosterei keine Zusatzstoffe hinzufügt, behalten die Säfte all ihre natürlichen Inhaltsstoffe.

Brandenburger Firmengründer erkennt Potential

Unternehmer Tobias Spill steht im Hof seiner Mosterei. In der Hand hält er einen rotfarbenen Apfel – und beißt hinein. Knackig, saftig, süß. Lecker. Wie so viele der rund 80 Apfelsorten, die neben Birnen auf den kleinen und großen Streuobstwiesen in Brandenburg wachsen, etwa der gelb-rot gestreifte Napoleon-Apfel. Rund 90 Jahre galt diese Sorte als verschollen. 2018 wurde sie wiederentdeckt – in der Prignitz. Dort stehen heute kaum noch Obstplantagen. „Es gibt viele ungenutzte Streuobstwiesen. Daher kamen wir auf die Idee, diese Wiesen und ihr Obst zu verarbeiten und zu vermarkten“, berichtet Spill. Damit das gelingt, hat der gelernte Informatiker und Quereinsteiger 2017 die Mosterei gegründet. „Mehr Regionalität war unser Antrieb“, erinnert sich der Wittenberger. Mit seinem Team möchte er die Vielfalt der Apfelsorten in der Region erhalten.

EFRE: Starthilfe für Projekt

Der Firmengründer wird bei der Finanzierung der Manufaktur aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung unterstützt. Aus EFRE-Mitteln wurde beispielsweise der Umbau einer alten Werkstatt in eine Mostereihalle gefördert – und jene modernen Maschi-



#SinnvolleEuropa

nen, die garantieren, dass die Mosterei hygienisch produziert. Spill ist sich sicher: „Das Projekt hilft auch dabei, dass sich die Menschen mit der Entwicklung ihrer Region identifizieren.“ Er vertreibt seine Säfte direkt in der Region sowie über einen Online-Shop. Künftig plant Spill, auch Produkte von rund 20 weiteren regionalen Erzeugern zu vertreiben – in einem eigenen Hofladen, einer Art Regionalmarkthalle.

Eigener Saft aus eigenem Obst

Von der EFRE-Förderung profitieren auch Bürgerinnen und Bürger in der Region. Sie können ihr selbst gepflücktes Obst zur Mosterei bringen, ihren eigenen, frischen Saft direkt vor Ort pressen lassen, gleich wieder mitnehmen – und genießen.

DARUM MACHT'S SINN

- ✓ **Vereinfachung der Arbeit und Beschleunigung der Produktion** durch moderne Maschinen
- ✓ Streuobstwiesen pflegen, bedeutet auch **Artenvielfalt sichern**
- ✓ **Rettung von Streuobst vor dem Verderben**
- ✓ **Zusammenarbeit mit dem regionalen Handel**
- ✓ **mehr Regionalität** in der Lebensmittelbranch
- ✓ **Einbeziehung der lokalen Bevölkerung** durch die Möglichkeit, eigenes Obst zu verarbeiten
- ✓ **Stärkung der Identifikation mit der Region**



GEWUSST?

Äpfel gelten als Superfood: besonders nährstoffreiche Lebensmittel, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Der Apfel, eine altbewährte Frucht aus der Region, ist dabei das naheliegendste Superfood Brandenburgs. Äpfel enthalten nicht nur die Vitamine C und E, Mineralien und Ballaststoffe, sondern auch viel Wasser. Das macht Äpfel zu einer erfrischenden Zwischenmahlzeit. Sie löschen den Durst und geben Energieschübe.

PROJEKTDDETAILS



Begünstigter:



Elbland Mosterei
Krausestraße 11
19322 Wittenberge
www.apfel-saft.de



Förderschwerpunkt:

Nachhaltige Entwicklung
von Stadt und Umland



Investitionsvolumen:

142.000 Euro, davon 71.100 Euro
EFRE-Mittel



Projektlaufzeit:

Februar 2017 bis Juni 2018