

Projektplan: Saftstraße zum Selbermachen

(1) Einleitung



Alleen und Steuobstwiesen soweit das Auge reicht. Doch fast alle Früchte verrotten im Gras. Es lohnt sich nicht sie Äpfel zu ernten und zu verarbeiten.

In ganz Deutschland werden ca. die Hälfte der benötigten Äpfel aus Asien importiert. In ganz Deutschland? Nein, in einem kleinen Dorf in Mecklenburg-Vorpommern ist das jetzt nicht mehr so, denn hier wurde ein neuer Weg gefunden, wie die Äpfel geerntet und verarbeitet werden konnten. Mittels einer vor Ort entwickelten *Saftstraße* und der Unterstützung vieler Freiwilliger konnten letztes Jahr über 10.000 Liter Saft produziert werden. Dieser Saft wurde dann über neue Wege vertrieben, um nicht in Konkurrenz mit den wenigen noch vorhandenen Saftereien zu treten.

Die Saftstraße wurde von einem ansässigen Werkzeugmechaniker zusammen mit Freiwilligen von WikiWoods entwickelt. Er ist dabei einen besonderen Weg gegangen: Es wurden Geräte verwendet, die vor Ort vorhanden sind, wie beispielsweise eine handbetriebene Kartoffelwaschanlage oder ein Futtermittelschredder, um die Äpfel zu zerkleinern. Selbst entwickelt wurde eine hydraulische Presse und ein holzbetriebener Durchlauferhitzer mit dem der Saft pasteurisiert und dann abgefüllt werden kann. Auf diese Weise konnte der Produktionspreis pro Liter stark reduziert werden.

Zusammen mit der Baumpflanzinitiative WikiWoods - Träger der Theodor-Heuss-Medaille - und dem lokalen Umweltbildungsverein LandKombinat e.V. wurde in den letzten Jahren im Herbst mit ca. 100 Freiwilligen das Obst der umliegenden Alleen und Streuobstwiesen geerntet und zu Saft verarbeitet (2011: 5400l, 2012: 11.000l). Ein Teil des Saftes wird als Eigenbedarf genutzt, ein anderer an gemeinnützige Organisationen abgegeben und ein weiterer Teil an Foodcoops und *Community-supported agriculture*-Initiativen abgegeben.

Diese alternative Art der Saftproduktion hat auch dazu geführt, dass viele Interessenten aus der Region durch das Saftpressen zusammengekommen sind und diesen neuen Weg der Verwertung vorhandener wertvoller Lebensmittelressourcen kennen gelernt haben.

Inzwischen stehen wir mit anderen Regionen in Kontakt. Auch haben Partner in Polen, Rumänien, Georgien und Bulgarien Interesse bekundet. Gleichzeitig sind Kontakte aufgebaut worden zu einem jungen Sozialunternehmen, dass neue Vertriebswege für Getränke mit regionalem Bezug entwickelt.

Im Herbst 2013 soll deshalb ca. ein Monat vor der Ernte ein Workshop stattfinden: Dabei sollen drei Nachahmer die Möglichkeit haben die Technik kennen zu lernen und vor Ort zu dokumentieren. Auch sollen drei Pressen gemeinsam gebaut werden. Gleichzeitig sollen Wege zum alternativen Vertrieb diskutiert und weiterentwickelt werden. Besonders Augenmerk soll dabei auf die Dokumentation gelegt werden, denn diese soll als Freies Wissen mittels speziellen Internetplattformen so dokumentiert werden, dass auch andere, die nicht an dem Workshop teilgenommen haben, die Anlage nachbauen können. Im Frühjahr 2014 soll dann die nächste Komponente – den Pasteur – bei einem zweiten Workshop in dreifacher Ausführung gebaut werden und die Erfahrungen der Nachahmer mit der neuen Presse ausgewertet werden.

Perspektivisch sollen alle Komponente als offene Hardware-Komponenten entwickelt werden, wie beispielsweise bei der Plattform www.opensouceecology.org oder bei www.werkstatt-lastenrad.de.

(2) Projektablauf

(2.1) Auftaktworkshop „Dokumentation & Presse“: 30.8.-2.9.2013

Bei diesem Workshop haben die Projektteilnehmer die Möglichkeit sich kennen zu lernen, die vorhandene selbstgebaute Saftstraße kennen zu lernen und zu dokumentieren, sowie die erste Komponente – die Presse – selbst zu bauen. Mit der Presse können ca. 100l Saft pro Stunde gepresst werden, das ist weit mehr als mit traditionellen Pressen verarbeitet werden können. Die notwendige Energie wird entweder per Hand über einen Wagenheber oder über Druckluft zugeführt.

Freitag 30.8.: Anreise bis 17:00h

Kennenlernen, Impulse: Saftproduktion mit Freiwilligen (WikiWoods), Gemeinsame Ernteaktionen (Mundraub), Alternativer Getränkevertrieb (Quartiermeister)

Samstag: 31.8.:

Kurzeinführung Wissensdokumentation, Technik erproben (Kamera, Laptops, Plattform), Vorstellung & Dokumentation der Komponenten (Waschen, Musen, Pressen, Pasteurisieren, Abfüllen). Danach Aufarbeitung des Materials im Wiki.

Sonntag: 1.9.

Einführung Werkstatt & Maschinen, Bau der Komponenten „Saftpresse“, Detaildokumentation

Montag: 2.9.

Fortsetzung Selbstbau Saftpresse, Testbetrieb, Seminarabschluss

(2.2) Erprobungsphase: Saftpresse

Die nachgebauten Pressen werden in der Praxis in drei neuen Regionen erprobt. Die notwendigen Muser müssen in dieser Projektphase gekauft werden, da ein Selbstbau zu aufwändig wäre. In der Kalkulation haben wir dazu lebensmittelechte Muser recherchiert. Zum Pasteurisieren kann auf vorhandene oder gebrauchte Geräte (z.B. Einweckautomaten, Heißgetränkeautomaten) zurückgegriffen werden. Diese Geräte haben zwar maximal einen Durchsatz von ca. 20l pro Stunde, was jedoch für den Testbetrieb ausreicht.

(2.3) „Auswertung Presse & Pasteurisieren“: 2014

Dieser Workshop dient dazu die Erfahrungen der ersten Apfelsaftsaison auszutauschen, und ggf. die Presse zu verbessern. Zusätzlich wird die nächste Komponente – der Dampfpasteur – gemeinsam gebaut. Um den Dampf zu erzeugen, durch den dann im Durchlaufverfahren der Saft erhitzt wird, werden verschiedene Energiequellen (z.B. Holz, Strom) berücksichtigt. Dazu sollen Erfahrungen aus dem seit 2011 eingesetzten holzbetriebenen Dampfpasteur berücksichtigt werden.

(3) Finanzierung

Das Projekt ist so angelegt, dass sich alle Teilnehmer mit einem eigenen Beitrag sich einbringen: Die unterschiedlichen Initiativen (Mundraub, WikiWoods, Quartiermeister, Landkombinat) stellen Ihre Erfahrungen und Konzepte vor. Besucher die selbst eine Saftstraße in Ihrer Region aufbauen wollen, erproben 2013 die selbstgebaute Presse und neue Formen der Kooperation in Ihrem Ort. Kosten fallen dazu für die Seminare an (Seminarerstattungen, Reisekosten, Honorare Dokumentation + Werkstattbegleitung), die benötigten Sachkosten (Materialien pro Saftstraße, Werkzeuge) sowie für die offene Dokumentation mittels Internetplattform.

	Doku+Saftpresse '13	Pasteurisierung '14	Förderung	Anteil
Seminarkosten (Übernachtung+Verpflegung)	1300 €	1300 €	2600 €	100%
Reisekosten (für 10 Personen)	1650 €	1650 €	1900 €	~60%
Honorare (Doku.+Werkstatt)	900 €	900 €	1800 €	100%
Werkzeuge (für Werkstatt)	2000 €		1000 €	50%
Sachmittel (Geräte, Baumaterial, Zubehör)	6000 €	9000 €	8000 €	~55%
Webseite (CMS, Einrichtung, lfd. Kosten)	1250 €	300 €	1550 €	100%
	<u>13100 €</u>	<u>13150 €</u>	<u>13150 €</u>	<u>~50%</u>

Das Projekt wird gemeinsam von den gemeinnützigen Vereinen Active Commons e.V. (WikiWoods) und Gatschower Landkombinat e.V. durchgeführt. Falls keine vollständige Finanzierung zustande kommt, wird das Projekt dennoch in kleinerem Rahmen durchgeführt.

(4) Nutzung der Saftstraßen

Die in den Workshops gebauten Komponenten der Saftstraße gehen in den Besitz der gemeinnützigen Vereine Active Commons e.V. und dem Gatschower Landkombinat e.V.. Zur Nutzung in anderen Regionen ist vorgesehen, die Komponenten an andere gemeinnützige Einrichtungen zu verleihen. Somit ist sichergestellt, dass die im Workshop gebauten Geräte ausschließlich gemeinnützig genutzt werden und somit eine klassische kommerzielle Nutzung ausgeschlossen ist.

Kontakt: Ingo Frost, 0176-22310651, ingo.frost@wikicity.org