



Was für ein Saftladen

In der Gärtnerei der Noris Inklusion in Nürnberg gibt es einen besonderen Saftladen: Dort kann jedermann Saft aus eigenen Früchten pressen lassen.

TEXT Heiko Küffner | FOTO Christa Schmidt

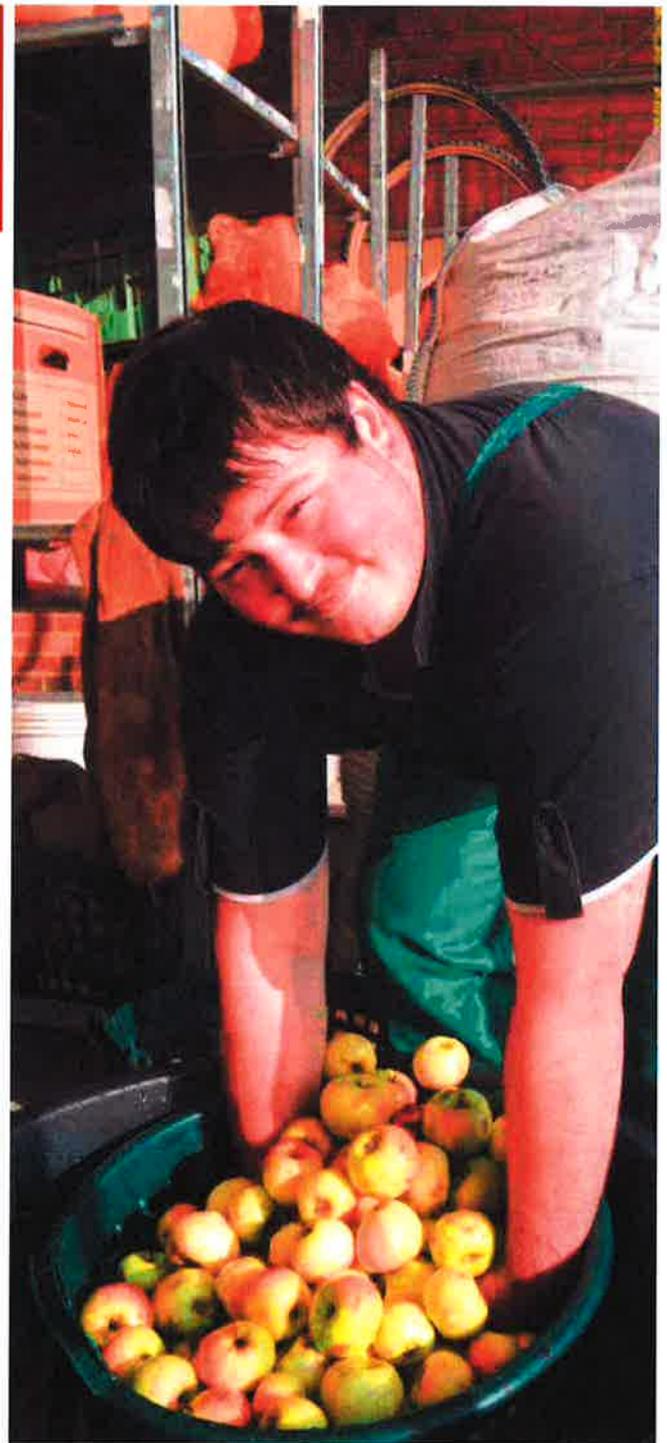
Ein Saftladen ist ein „schlecht geführter Betrieb“, sagt der Duden. Wenn das deutsche Standardwörterlexikon den „Saftladen“ am Nürnberger Marienbergpark kennen würden, müsste er aber vielleicht eine weitere Bezeichnung aufnehmen: „Super Saftpresse mit hochmotivierten Mitarbeitern, mitten in der Stadt!“

Reinhold Stiegler wurmte es schon lang, dass er mit seinem Obst bis in die Fränkische Schweiz fahren musste, um daraus Fruchtsaft gepresst zu bekommen. So kam der technische Leiter der Noris Inklusion vor zwei Jahren auf die Idee, in der Gärtnerei des größten Nürnberger Arbeitgebers für Menschen mit Behinderung eine Möglichkeit zum Obstpressen einzurichten. Der Name stand schnell fest: „Saftladen“. Ein hydraulisches Pressgerät wurde angeschafft und verwandelte im Juli 2016 zum ersten Mal Obst in Nürnberger Fruchtsaft. Und auch die Hobbygärtner der Stadt nahmen das Angebot gern an, aus ihren Äpfeln, Birnen oder Quitten den eigenen Saft zu bekommen. Wobei die sechs Saftladen-Mitarbeiter am Anfang auch mit anderen Früchten experimentierten.

GARANTIERT AUS EIGENEN FRÜCHTEN

Doch Beeren oder Trauben geben vergleichsweise wenig Saft. Weil ihre Schalen und Kerne die Rohrleitungen verstopfen, wäre eine andere Pressmaschine nötig. Aber Erfahrungen gehören zum Leben, sie sind wichtig für alle Menschen. „Die Arbeitsangebote der Noris Inklusion orientieren sich daran, dass Menschen mit Behinderung nach einer Schulung alle Arbeiten größtenteils selbständig übernehmen können“, sagt Christa Schmidt, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit. Bei ihr rufen die Nürnberger Saftliebhaber an, um einen Termin zum Anliefern der Früchte auszumachen. 30 Kilogramm müssen es mindestens sein, damit auch wirklich genug süße Flüssigkeit herauskommt. Sortieren, Waschen und Pressen der Früchte sowie Erhitzen des Saftes auf 83 Grad Celsius und Abfüllen dauern ungefähr 90 Minuten. Der Göttertrunk kommt meist in die Tüte, sprich in sogenannte Bag-in-Behälter, oder nach Absprache in mitgebrachte Flaschen. Ist alles fertig, ruft Christa Schmidt an, und die Saftfreunde holen den Stoff ab. Bis zu 1.000 Kilogramm Früchte verarbeiteten die Mitarbeiter pro Tag, insgesamt 12.000 Liter Saft im vergangenen Jahr. Feiner, frischer, fränkischer Saft, garantiert aus eigenen Früchten. Wenn das der Duden wüsste ...

Menschen mit Behinderung betreiben den „Saftladen“ in der Noris Inklusion in Nürnberg



Infos

Anmeldung unter Angabe der Obstsorte und der geschätzten Menge:
Saftladen, Telefon: 0911/47576-1101, Fax: 0911-98185-109, Mail: info@noris-inklusion.de, Homepage: www.noris-inklusion.de, Adresse: Saftladen in der Noris Inklusion Gärtnerei, Am Marienbergpark, Braillestraße 27, 90425 Nürnberg