

## Zelten vor dem Werktor

### 50 Jahre Spreewaldmosterei Jank

CHRISTOPH NEUMANN

In Burg-Kolonie gibt es einen Saftladen, der nicht das Mindeste mit der negativen Bedeutung des Wortes gemein hat: die Mosterei Jank. Ihre Ursprünge liegen in einer Waschküche, in der Friedrich Jank im Herbst 1957 begann, unverkäufliche Früchte des väterlichen Obst- und Gemüsegroßhandels auszupressen. Per Hand, versteht sich. Der zum sofortigen Verbrauch bestimmte Saft wurde in Milchkannen abgefüllt.

Schnell erkannte der gelernte Isolierer und zum Süßmoster umgeschulte Friedrich Jank, welcher Schatz in den Gärten und auf den Streuobstwiesen des Spreewaldes heranreife. 1958 entschloss er sich mit dem Bau eines Betriebsgebäudes und dem Kauf der ersten Maschinen zur „industriellen Produktion“ von Säften. Bauern und Kleinerzeuger waren seine Lieferanten. Zusätzliches Obst kaufte er von der KAP, der Kooperativen Abteilung Pflanzenproduktion.

Wie überall, trieb die DDR-Mangelwirtschaft auch in Burg ihre Blüten: Viele Leute kampierten schon am Sonnabend oder Sonntag in Zelten vor der Mosterei, um am Montag zu den Ersten zu gehören, die ihre Äpfel ablieferten. Nur dann konnten sie damit rechnen,

auch den begehrten Obstwein zu erhalten, dessen Produktion nur so lange möglich war, wie der kontingentierte Zucker reichte. Janks wiederum reihten sich nachts in Cottbus in Warteschlangen ein, um kubanischen Zucker zu erhalten. Kronkorken für die Flaschen wurden auf Zuweisung aus Berlin geholt. Wenigstens um den Vertrieb seiner Produkte brauchte sich das kleine Familienunternehmen, das der Verstaatlichung entging, nicht sorgen: Der überwiegende Teil der Säfte musste an den Großhandel für Obst, Gemüse und Speisekartoffeln (OGS) abgegeben werden.

Ende der 1980er Jahre standen bei Janks 15 Mitarbeiter fest in Lohn und Brot. Jährlich wurden rund 400 Tonnen Äpfel und 100 Tonnen anderes Obst verarbeitet, verließen zwischen 700 000 und 800 000 Flaschen Most und Wein den Betrieb.

Und dann kam die Wende. Keiner wusste, in welche Richtung sich die Gewohnheiten der Verbraucher entwickeln würden. Mit der D-Mark hielten über Nacht auch die ersehnten Waren aus dem Westen Einzug in ostdeutsche Kaufhallen und Haushalte. „Bei uns ging nichts mehr“, erinnert sich Hans-Joachim Jank,



Apfelsaft-Wartegemeinschaft vor Janks Mosterei

Sohn des Firmengründers und heutiger Chef. „Lohnmosterei und Handel brachen zusammen. Wir mussten unser Personal bis auf drei Mitarbeiter abbauen.“ Bis 1992 dauerte die Durststrecke, dann ging es wieder bergauf. Nicht zuletzt, weil die Gastronomen dem Burger Unternehmen die Treue gehalten haben. Hans-Joachim Jank: „Wir haben wieder Mut gefasst und kräftig investiert.“ Neue Maschinen wurden gekauft, die Garage zum Verkaufsraum umgebaut, eine große Lagerhalle errichtet. Zuletzt wurde die Abfülllinie komplett ausgetauscht, was allein schon eine Million D-Mark gekostet hat.

So entwickelte sich im Laufe eines halben Jahrhunderts aus einer Waschküche ein auf das Modernste ausgerüsteter

Betrieb mit heute acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie stellen mehr als 30 Sorten Most her und verkaufen anderthalb Millionen Flaschen pro Jahr. Absoluter Renner ist der Apfelsaft, der seinen einzigartigen Geschmack der Mischung vieler verschiedener Apfelsorten verdankt. Er bildet auch die Grundlage für die ebenfalls beliebte Apfelschorle und Eigenkreationen wie den Beauty-Drink, ein dem Zeitgeist entsprechendes Getränk aus Apfel, Guave, Rosenblüte und Litchi.

Bleibt zu wünschen, dass die auf jeder Flasche unter dem schon zu DDR-Zeiten geschützten Warenzeichen „Spreewälder Fruchtsäfte“ prangende Trachtenträgerin noch viele Jahrzehnte die Gläser füllen kann.