

## «Für die Kinder ist das Mosten ein Feiertag»

Mosterei-Genossenschaft Homburg: Derzeit werden bis zu 100 000 Liter Fruchtsaft gepresst



Hans und Mattia Villiger mit Kollegen (vlnr) am Apfelsilo der Mosterei Homburg.

(uok) Bauern und Kleingärtner auf dem Seerücken lassen ihr Obst gerne zu Süssmost pressen. Die 1948 gegründete Mosterei-Genossenschaft Homburg hat derzeit Konjunktur. Bis zu 100 000 Liter Fruchtsaft aus Äpfeln und Birnen werden gepresst. Ein Besuch.

Seit über hundert Jahren prägen Streuobstwiesen auch die Landschaft auf dem Seerücken, mit seinen artenreichen Lebensräumen. In Homburg leuchtet es jetzt bis zu den Voralpen. Nicht nur die Apfelpflanzungen brüsten prall mit Früchten, auch die knorrigen Stämme der Obstwiesen tragen schwer an ihrer Ernte.

### Wo alles geraffelt wird...

Hans Villiger und sein Sohn Mattia aus Hörhausen entladen mit dem Kipper rund zwei Tonnen Mostäpfel und Birnen in die grosse Betongrube vor der Mosterei. Dort werden sie gewaschen. Mattia versucht mit einer Holzstange das restliche Obst im Silo auf die Förderschnecke zu bewegen. Von dort geht es zum Trichter oberhalb der Mühle, wo alles geraffelt und zerkleinert wird. Die frisch gemahlene Maische fliesst auf einen 105 mal 105 Zentimeter grossen Presstisch mit fünf Zentimeter Rahmen. Dort wird sie von Moster Heinrich Kurz und Assistent Jeffrey Mepert in einzelne engmaschige Tücher aus Synthetik eingepackt.

In farbigen Kunststoffschürzen und ebensolchen Handschuhen stehen die Männer am Presstisch und hantieren kraftvoll und konzentriert hoch über dem Steinboden. Dann wird ein neuer Rost darauf gelegt und die nächste Portion Maische läuft aus dem Trichter auf den Tisch. Anschliessend wird die Maische (bis 800 Kilogramm) mit der Packpresse bei sehr hohem Druck von maximal 520 Bar schonend und langsam zusammengepresst. Mit Argusaugen verfolgen die zwei Angestellten den Vorgang und kontrollieren auch das Pressgut. Mit Wasser wird der 230 Millimeter dicke Presskolben (Zylinder) nach oben gestossen. «Damit könnte man fünf Schweizer Kampfpanzer des Typs Panzer 68 heben, die je fast 40 Tonnen auf die Waage bringen», erzählt Paul Herzog (62), Genossenschafter und Kassier der Mosterei.

Mit einer leistungsfähigen Presse der Firma A. Sutter AG aus Uzwil SG aus den 1960er Jahren wird eine Stundenleistung von bis zu 1500 Liter erreicht. Wenn's gut läuft, können bis zu 7000 Liter pro Tag hergestellt werden. Aus 100 Kilo Äpfeln lässt sich rund 75 Liter Saft produzieren. «Die Ausbeutung liegt bei 75 bis 80 Prozent. Dank des schonenden Pressvorgangs mit der Packpresse, auch mit der Zugabe von Birnen, ist der Trübeanteil sehr gering», erklärt Heinrich Kurz, der mit seinem Sohn eine landwirtschaftliche Betriebsgemeinschaft beim Schloss Klingenberg in Homburg hat. Ob man trüben oder klaren Süssmost bevorzugt,

ist letztlich Geschmackssache; naturtrübe sind im Vergleich zu klaren Säften oft gehaltvoller, aber auch schwieriger zu produzieren, da die Schwebstoffe den Saft instabiler machen. Hochwertiges ist frei von Zuckerzugaben und anderen Ingredienzien und daher tatsächlich natur-rein.

### Viel Trester für die Kühe

Unterhalb der Presse läuft der frischgepresste Obstsaft in eine Wanne. Ein süss-säuerlicher und feuchter Herbstduft liegt in der Luft. Zwei Monate pro Jahr, nämlich während der Ernte – heuer mit Verspätung vom Oktober bis November, wird die Saftpresse betrieben. Zum Schluss schütteln die Moster den zu Platten gepressten Trester vom Tuch auf ein Förderband aus, das alles auf einen Anhänger hinter der Mosterei transportiert. Der Trester wird heute vorwiegend an Kühe verfüttert.

### «Mosten ist für uns Kultur»

Kunde Hans Villiger hat inzwischen den dicken roten Spiralschlauch an der Pumpe angeschlossen und 1300 Liter frischer Süssmost fliesst in die beiden Transporttanks auf seinem Anhänger. Der Landwirt aus Hörhausen bringt das Obst seiner Hochstammbäume – Blauacher, Thurgauer Weinäpfel, Boskoop, Bohnäpfel und etwa zehn Prozent Wasserbirnen – seit Jahren in die Mosterei Homburg in Reckenwil. Durch das Erhitzen wird Saft längere Zeit haltbar und deshalb lässt Villiger den Süssmost anschliessend bei Daniel Lampert im Jochental (Steckborn) pasteurisieren.

Er verkauft ihn in Zehnliter-Bag-In-Boxen im eigenen Hofladen ([www.villigershof.ch](http://www.villigershof.ch)). «Ich bin mit dem Geschmack und der Qualität sehr zufrieden – naturtrüb und ohne Zusätze. Jetzt beginnt unser nicht pasteurisierter Saft langsam zu «ziehen», in diesem kurzen, nur wenige Tage dauernden Stadium ist er besonders schmackhaft.» Villiger ist nicht Genossenschafter, schätzt jedoch diese Dienstleistung, die freundliche Bedienung und dass er das Obst im Kipper anliefern könne. «Mosten ist für uns noch Kultur und wir geniessen dieses Naturprodukt sehr».

### Bis 100 000 Liter Most

Die 65 Jahre alte Lohn- und Kundenmosterei füllt im Weiler Reckenwil auch die Gartenfrüchte von Kleingärtnern ab. Die Kunden bringen ihre eigenen Mostobstmischungen mit. Manchmal würden auch alte Obstsorten wie «Weinapfel» oder «Kaiser Wilhelm» aus den Streuobstwiesen zu Most gepresst, sagt Heinrich Kurz. Bis zu 100 000 Liter Fruchtsaft aus Äpfeln und Birnen könne die Mosterei, die sich hinter dem Restaurant Steinberg befindet, pro Saison pressen. «Das Interesse an regionalen Produkten wächst», meint der Moster vom Seerücken.

Die Mostherstellung wird nach der Menge berechnet. Je grösser die Menge, je günstiger der Preis. Kassier Paul Herzog: «Unser Tarif beträgt zwischen 22 und 30 Rappen pro Liter Saft».

Nach Angaben von Kassier Paul Herzog gehe es der Mosterei Homburg gut und die Genossenschaft könne selbsttragend betrieben werden. «Die Nähe zu den Kunden ermöglicht uns, die sich bietenden Marktchancen zu nutzen. Unsere Stärken sind die Leistungsfähigkeit, eine sehr gute Saftqualität mit wenig Trübstoffen dank der Packpresse – und faire Preise. Für die Kinder unserer Kunden ist das Mosten ein Feiertag», freut sich Herzog.

«In der Mosterei Homburg ist kein Auftrag zu klein, um nicht ein willkommener Kunde zu sein», ist das Werbemotto der Genossen vom Seerücken.