

Mittwoch, 6. November 2013

Thurgau & Ostschweiz 25

Kleinmostereien sind im Trend

Kleine Kundenmostereien liegen im Trend und sind zu einem wirtschaftlich interessanten Betriebszweig geworden. Im vergangenen Jahr haben die rund 40 Kunden- und Kleinmostereien rund 1,9 Millionen Liter Süssmost gepresst.

URS OSKAR KELLER

FRAUENFELD. In «Mostindien» haben Mostereien Tradition. «Die Thurgauer Kunden- und Süssmoster sind und bleiben eine bedeutungsvolle Gruppe in der Obstverarbeitung für die Selbstversorgung, den Verkauf ab Hof und für den Nischenmarkt», weiss Bruno Hugentobler, pensionierter Fachstellenleiter Obstbau am BBZ Arenenberg. Die rund 40 Kunden- und Kleinmostereien haben 2012 1,9 Millionen Liter Süssmost gepresst und 1,6 Millionen Liter pasteurisiert. Obschon diese Mengen nur vier bis sieben Prozent der gesamten Thurgauer Mostobstmengen ausmachen, ist dies eine wichtige Nische in der nationalen Obstverarbeitung. 2012 wurde ein Pro-Kopf-Konsum von etwa zwölf Litern Süssmost errechnet.

Lokales wird mehr geschätzt

Der Fruthwiler Moster und Mitbegründer der Interessengemeinschaft Thurgauer Most, Mäni Graber, verzeichnet enorme Zuläufe: «Mostereien liegen im Trend. Wir haben viel Arbeit. Es wird unheimlich viel gepresst.» Stark zunehmend sei die Kundschaft mit privaten Hausgärten, die ihr Obst und Trauben auch in kleinen Mengen verarbeiten lässt und mit Stolz ihr eigenes Getränk selber einlagert. «Mein Lohn ist gut, ich kann meinen Tarif berechnen, und der Herbst ist kurz, streng und schön.» Sorgen bereitet Graber

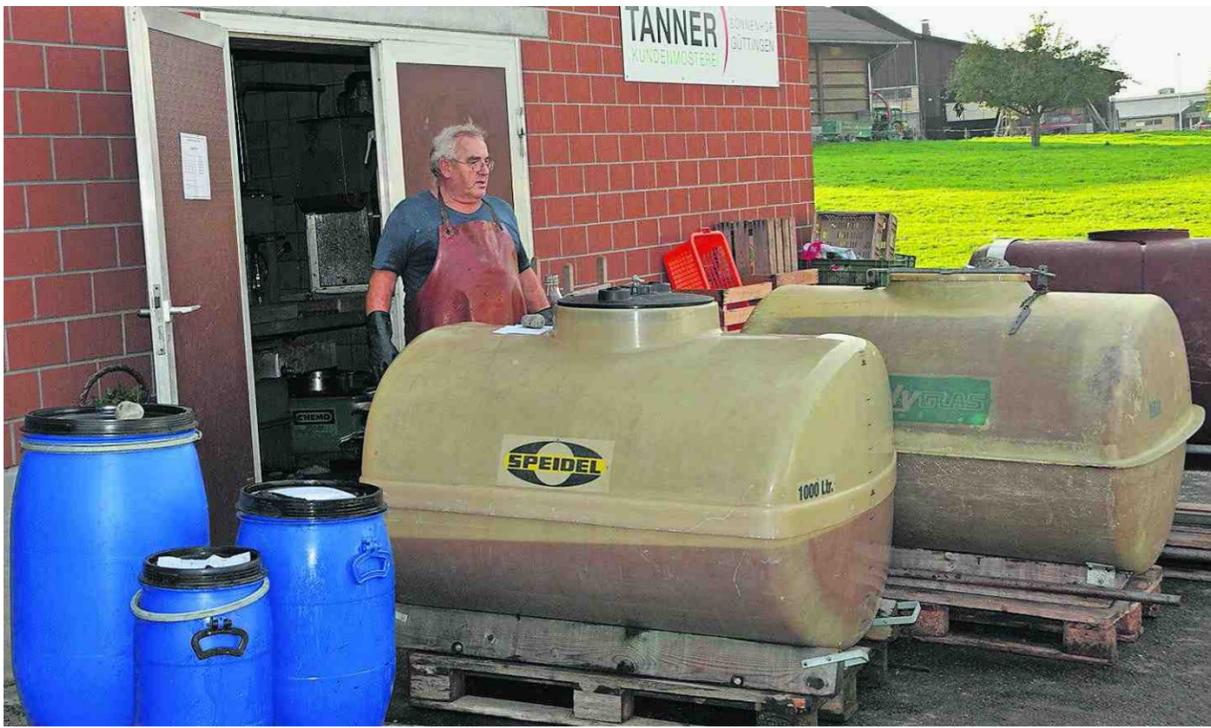


Bild: Urs Oskar Keller

Bei Paul Tanner-Willi von der Kundenmosterei Tanner in Güttingen füllen sich in diesen Tagen die Tanks mit frisch gepresstem Süssmost.

aber die Zukunft des Mostobstes: «Geeignete Sorten aus den Anlagen verschwinden, und gestandene Sorten aus dem Hochstammobstanbau werden gefällt.» Grosse Hoffnung setzt er deshalb auf Obstproduzenten, die bereit sind, geeignetes Mostobst anzupflanzen.

«In der Tat lässt sich ein solcher Trend feststellen», sagt Tho-

mas Herren, Produktionsleiter beim Schweizer Obstverband, zur Beliebtheit der Kleinmostereien. Generell gebe es eine Tendenz, Lokales wieder mehr zu schätzen. Die Anzahl Kleinmostereien sei ihm nicht bekannt. Herren: «Wir haben rund 150 zahlende Mitglieder in diesem Bereich, es dürften aber deutlich mehr sein.» Dazu komme, dass

der Frischmost naturnah und frisch sei.

Ökologie spielt eine Rolle

«Auch andere Aspekte spielen natürlich mit, vor allem auch die Thematik der Hochstammobstbäume, die den Süssmost uns allen wieder ins Bewusstsein gebracht hat.» Ein nicht unbedeutender Aspekt ist die Ökologie: Die eige-

nen beziehungsweise die Äpfel aus der Region würden zu einem gesunden Produkt verarbeitet. Auch im Zusammenhang mit dem hochaktuellen Schlagwort «food waste» habe der Most wieder Aufwind bekommen. «Vieles hilft mit», so Thomas Herren, «dass die kleinen Betriebe wieder an Wichtigkeit gewonnen haben und gewinnen werden.»

Ernst Möhl, Miteigentümer der Grossmosterei Möhl AG in Arbon, meint zur Konkurrenz und zu den aktuellen Preisen: «Klar, wir spüren das, aber es gehört zum Wettbewerb und bereichert den Markt. Der Preis für 100 Kilogramm Spezialmostäpfel in diesem Jahr beträgt 30 Franken netto.» Das seien europaweit die höchsten Preise, und die Produzenten erhielten zudem noch Direktzahlungen.

«Einen Trend zu Hobbymostern in den Agglomerationen, die auch Kleinmengen produzieren, stellen wir schon fest», sagt Paul Herzog, Kassier der 1948 gegründeten Mosterei-Genossenschaft Homburg. Eine Konkurrenz zu den beiden Marktführern Möhl AG in Arbon und Ramseier Aachtal AG in Oberaach sieht der Genossenschafter hingegen nicht. «Unsere Stärken sind die Leistungsfähigkeit, eine sehr gute Saftqualität und faire Preise», sagt Herzog.

Samstags ganze Familien

Der Genuss von frischem Süssmost ist in, der neue Zeitstil heisst Landlust. In der Kundenmosterei Tanner in Güttingen kann man bis Weihnachten sein Obst zum Mosten bringen. 150 000 Liter werden jährlich hergestellt und das meiste auch gleich auf dem Hof pasteurisiert. Paul und Edith Tanner-Willi: «Samstags kommen ganze Familien mit Grosseltern und Kindern zu uns und freuen sich auf den eigenen Süssmost.»

Fäkalbakterien im Süssmost

URS OSKAR KELLER

FRAUENFELD. «Das Kantonale Laboratorium Thurgau hat in den letzten Jahren unpasteurisierten Süssmost untersucht. In mehreren Fällen wurden dabei Bakterien der Art Escherichia coli nachgewiesen», schrieb Jürg Vetterli, stellvertretender Leiter des Kantonalen Laboratorium Thurgau in Frauenfeld im vergangenen August an die Kundenmos-

ter im Kanton Thurgau. Vetterli, der das mikrobiologische Labor leitet, bestätigt das Rundschreiben. Ob ein solches Informationsblatt später «modifiziert» auf der Internetseite des Laboratoriums veröffentlicht werde, sei momentan noch unklar.

Schutz durch Pasteurisieren

Benannt nach dem deutschen Kinderarzt Theodor Escherich, der es erstmals beschrieb,

stammt Escherichia coli aus dem menschlichen oder tierischen Darm. In einem Lebensmittel zeigen diese Bakterien eine fäkale Verunreinigung an und es drohe die Erkrankung durch enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC), Salmonellen, Fuchsbandwurm oder Darmparasiten. «Mit Pasteurisieren können diese Krankheitserreger zuverlässig abgetötet werden», schreibt Vetterli. «Unpasteuri-

sierter Süssmost hat schon zu Massenerkrankungen durch EHEC geführt.»

Mostobst muss sauber sein

Bei der Herstellung von unpasteurisiertem Süssmost seien deshalb folgende zwei Punkte zu beachten:

• Für Süssmost der unpasteurisiert abgegeben wird, sollte von Hand abgelesenes Obst als Ausgangsmaterial verwendet wer-

den. Das Mostobst muss so sauber sein wie verzehrfertige Früchte, die man unbesehen essen und geniessen kann.

• In der Mosterei ist das Obst zur Herstellung von unpasteurisiertem Most in einer gereinigten und desinfizierten Anlage zu verarbeiten. Dies bedingt eine vorgängige Absprache zwischen Moster und Obstlieferant.

Beim Ernten von Obst mit Auflesemaschinen könne eine

Verunreinigung des Obstes nicht verhindert werden. Daraus hergestellter Most sollte deshalb unbedingt pasteurisiert werden.

«Wenn diese Punkte beachtet werden, ist unpasteurisierte Süssmost eine vortreffliche Spezialität», endet das Rundschreiben des stellvertretenden Leiters des Kantonalen Laboratoriums, Jürg Vetterli.

www.kantlab.tg.ch

Energiepolitiker finden Bestätigung

Von der Energiestudie des Think Tank Thurgau fühlen sich Vorkämpfer der erneuerbaren Energien bestätigt. Die Thurgauer Wirtschaft legt Wert auf wettbewerbsfähige Energiepreise. Die Autarkie-Idee stösst auf Skepsis.

THOMAS WUNDERLIN

FRAUENFELD. CVP-Kantonsrat Josef Gemperle fühlt sich bestätigt. Die Studie des Think Tank Thurgau zur Thurgauer Energieversorgung empfiehlt den Ausbau der Photovoltaik, nebst Biogas und Wasserkraft (Ausgabe von gestern). «Die Sonne hat ein riesiges Potenzial», sagt Gemperle, der sich als Energiepolitiker profiliert hat.

EKT soll sich an Studie halten

Er hoffe, das Elektrizitätswerk des Kantons Thurgau (EKT), das die Studie mitfinanziert hat, werde sich selber daran halten. Er fordere schon lange Jahre ein

grösseres Engagement des EKT in der Solarenergie. Bei Elektroautos sagt Gemperle einen Boom in den nächsten Jahren voraus. Auch mit der Abklärung des Geothermieprojekts im Oberthurgau solle es voran machen. In erster Linie müsse auf Energieeffizienz gesetzt werden, vor allem die öffentliche Hand. Der Kanton hält sich bei seinen Bauten daran, findet Gemperle. «Aber bei Schul- und Kirchgemeinden muss man immer wieder darüber diskutieren.»

Investitionen in die Effizienz sind «mit Sicherheit sinnvoll», findet auch Peter Maag. Der Direktor der Industrie- und Handelskammer Thurgau hält die

Studie für eine «gute Darstellung der Ausgangslage und möglicher Szenarien.» Er betont, dass die Thurgauer Unternehmen ein vorrangiges Interesse an einer sicheren Energieversorgung «zu

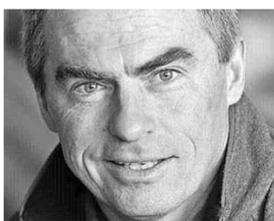


Bild: Chris Mansfield

Josef Gemperle, CVP-Kantonsrat, Fischingen, Vorkämpfer für erneuerbare Energien.

wettbewerbsfähigen Preisen» haben. Maag zweifelt daran, dass die kantonale Ebene im Energiebereich wirklich Sinn habe.

Kantonskonkurrenz spielt

Auch der Münchwiler GP-Kantonsrat Toni Kappeler findet: «Man kann nicht Energieautarkie anstreben.» Die Konkurrenz unter den Kantonen könne aber viel bringen. Kappeler stürzte sich bei der Präsentation der Studie vor allem am Podiumsteilnehmer Thomas Held, weil er den Atomausstieg in Frage stellte. Darüber muss laut Kappeler gar nicht diskutiert werden. «Wir müssen die Energiewende schaffen. Punkt.» Dazu beitragen soll

eine ökologische Steuerreform, die Energie statt Arbeit besteuert. Im Gegensatz zur Studie sieht Gemperle bei der Windkraft Potenzial, und zwar bei grösseren Anlagen. Der Studienverfasser habe nicht die neusten Winddaten gehabt, meint auch Andreas Keller, Generalsekretär des Volkswirtschaftsdepartements. Das Referat und vor allem die Diskussion habe er interessant gefunden – darunter den Hinweis von Professor Rolf Wüstenhagen, dass die Stromversorgung mit Kernkraft nicht billiger werde. Der Regierungsrat werde bald ein Stromkonzept ohne Kernenergie vorlegen. «Vorher äussern wir uns dazu nicht.»

Winzer profitieren von Herbstsonne

FRAUENFELD. Die Thurgauer und Schaffhauser Winzer haben von der warmen Herbstsonne profitiert. Nachdem die Entwicklung der Öchslegrade in der verregneten ersten Oktoberhälfte fast zum Stillstand kam, konnten die Reben dank des guten Wetters doch noch aufholen. Es seien «richtig grosse Mengen» in die Keller gekommen, schreibt zum Beispiel der Kanton Schaffhausen in seinem Rebbau-Newsletter von gestern. Beim Riesling×Sylvaner beispielsweise sei die Haupternte zu einem idealen Zeitpunkt erfolgt. Zucker- und Säurewerte seien in einem guten Verhältnis. Diese Ergebnisse sind aber erst provisorisch. Die Endergebnisse der Weinlesekontrolle werden bis Mitte November erwartet. (sda)