

Stiftung Uetendorfberg - Der beste Süssmost des Landes kommt aus Uetendorf

Für ihren Süssmost hat die Stiftung Uetendorfberg die Goldmedaille des Schweizerischen Obstverbandes erhalten.



Andreas Jost, Bereichsleiter Garten bei der Stiftung Uetendorfberg, mit der Goldmedaille des Schweizerischen Obstverbandes.

Foto: Marc Imboden

Medaillen hat die Stiftung Uetendorfberg für ihren Apfelsaft schon mehrere eingeheimst. Gold, Silber und Bronze an kantonalen Meisterschaften – das Gartenteam um Bereichsleiter Andreas Jost (56) und seine beiden rechten Hände Markus Jakob und Heidi Bachmann ist ziemlich erfolgsverwöhnt. Doch nun hat es seine Leistungen noch übertroffen.

Wie jedes Jahr beteiligten sich Jost und seine Leute auch heuer an der Fruchtsaftprämierung des Schweizerischen Obstverbandes. Im Februar schickten sie eine Probe ihres besten Apfelsaftes zu den Fruchtsaftexperten nach Wädenswil. Eine Verkostergruppe probierte sich quer durch die eingesandten Säfte, natürlich ohne zu wissen, wo und von wem sie produziert worden waren. Die Kriterien: Auge, Nase, Gaumen und Gesamteindruck.

An der BEA erfolgte kürzlich die Rangverkündigung. Für ihr Produkt durften die Vertreter der Stiftung Uetendorfberg aus der Gemeinde Uetendorf den 1. Preis entgegennehmen, die Goldene Presse in der Kategorie geklärter Apfelsaft.



Hier steht es schwarz auf weiss: Der Süssmost vom Uetendorfberg ist absolute Spitzenklasse.

Foto: Marc Imboden

Kein Geheimnis hinter dem Erfolg

«Unser Erfolgsrezept ist kein Geheimnis», beantwortet Andreas Jost die entsprechende Frage des Journalisten. «Wichtig ist das richtige Verhältnis zwischen süssen und sauren Äpfeln. Und es müssen Äpfel sein, in die man gern reinbeisst.» Also keine verfaulten, keine mit Grasstängeln an der Schale und keine, die in Kuhmist oder anderem Unrat lagen. Frostschäden und Schorf seien jedoch kein Problem.

«Die optimale Mischung ist eine Sache des Gefühls!»

Andreas Jost, Bereichsleiter Garten bei der Stiftung Uetendorfberg

«Ich verwende für unseren Most am liebsten eine Mischung aus 10 bis 15 Sorten», führt Andreas Jost aus, darunter Gala, Boskop, Sauergrauech, Berner Rosen und Lebel. Wenn er die Früchte vor dem Pressen mischt, benutzt er keine Hilfsmittel, die den Süsse- oder Säuregrad der Äpfel bestimmen. «Die optimale Mischung ist eine Sache des Gefühls!»



Das Gartenteam der Stiftung Uetendorfberg, das auch den Apfelsaft produziert. Im schwarzen T-Shirt mit der Goldmedaille Andreas Jost, Bereichsleiter Garten.

Foto: PD

Pro Jahr produziert die Stiftung Uetendorf bis 130'000 Liter Apfelsaft für Privatpersonen, die ihre Früchte zum Mosten bringen. Dabei gilt der Grundsatz: Wer den Saft abholt, kann sicher sein, dass er aus den eigenen Äpfeln gemacht worden ist.

Mit dem besten Saft an die Meisterschaft

Doch Jost und sein Team stellen auch Süssmost für den Eigenbedarf her: Der grösste Teil wird auf dem Uetendorfberg konsumiert, ein kleinerer Teil im Lädeli der Stiftung verkauft. Und mit einer Probe desjenigen Saftes, der beim Verkosten am meisten überzeugt, wird an Meisterschaften teilgenommen. Der Rohstoff für den Süssmost des Eigenbedarfs wächst nur zum Teil auf dem Gelände der Stiftung. Weil die Stiftung zu wenig Apfelbäume hat, muss Andreas Jost auch Früchte zukaufen.



Ein Teil der Gärtnerei der Stiftung Uetendorfberg.

Foto: Marc Imboden

Die Stiftung Uetendorfberg ist eine Wohn- und Arbeitsgemeinschaft für Gehörlose und Menschen mit anderen Beeinträchtigungen. Letztes Jahr hat sie ihr 100-Jahr-Jubiläum gefeiert. In verschiedenen Arbeitsbereichen werden an speziellen Arbeitsplätzen Aufträge ausgeführt, primär für regionale Firmen. Die Stiftung Uetendorfberg erachtet die «gute Qualität der Dienstleistungen» als «wichtiges und bekanntes Markenzeichen», wie sie in einer Medienmitteilung schreibt. Sie bietet zudem Ausbildungen in 10 Berufen auf 28 Levels an. «Ziel ist, die Leute in den regulären Arbeitsmarkt integrieren zu können», sagt Reto Steiner (40), Ressortleiter Arbeiten.

Publiziert: 20.05.2022, 13:48