

Preisgekrönte Apfelbauern im Porträt - «Mosten ist keine Hexerei – ausser du willst eine Goldmedaille gewinnen»

Der Apfelsaft der Stiftung Uetendorfberg gewann im Frühling eine Goldmedaille. Die Preisgekrönten deuten an, was ein Süssmost der Spitzenklasse braucht – das Rezept für Goldmostcreme verrät der Koch der Stiftung im Detail.



Reto Steiner (links) präsentiert den feinen Apfelsaft der Stiftung Uetendorfberg. Neben ihm steht Andreas Jost, verantwortlich für die Gärtnerei und die Mosterei mit Gala-, Jonagold- und Mischäpfeln der neuen Ernte.

Foto: Maurice K. Grünig

Dieser Artikel stammt aus der Schweizer Familie

Die richtige Mostzeit beginnt ab Oktober, dann, wenn auch der Boskoop reif ist. Denn für einen guten Apfelsaft braucht es diesen sogenannten Winterapfel: Er gibt die Säure, die – neben der Süsse aus Sorten wie Gala, Golden Delicious oder Cox Orange – den Most so schmackhaft macht.

Reto Steiner, 40, und Andreas Jost, 57, stehen neben der Saftpresse und begutachten die Äpfel. Die Früchte stammen von Bauern und

Baumbesitzern der Umgebung. In Harassen zu je circa 30 Kilogramm abgefüllt. Nun gilt es, die guten von den schlechten zu trennen, die Schalen von Gras und allenfalls von Erde und Dreck zu befreien. «Hygiene ist bei unserem Metier das A und O», sagt Andreas Jost, der neben dem Mosten auch für die Gärtnerei des Betriebes in Uetendorfberg, einem Weiler sieben Kilometer nordwestlich von Thun BE, zuständig ist. «Wir unterstehen dem Lebensmittelgesetz und möchten, dass unsere Kunden Freude an unseren Säften haben.» Bereits morgens um 9 Uhr herrscht auf dem grossen Gelände der Stiftung Uetendorfberg ein reges Kommen und Gehen. Schliesslich haben Andreas Jost und sein Team im Frühling bei der Fruchtsaftprämierung des Schweizerischen Obstverbandes für einen ihrer Apfelsäfte die Goldmedaille gewonnen. In der Kategorie «geklärter Apfelsaft». Im Februar schickte das Team – wie schon die Jahre zuvor – eine Probe ihres Süssmostes zu den Fruchtsaftexperten nach Wädenswil ZH. 83 Proben gingen an die zehnköpfige Jury. «Wir haben drei Wochen an unserem Saft getüftelt, bis uns der Geschmack überzeugt hat», sagt Andreas Jost, der schon Medaillen in kantonalen Wettbewerben gewonnen hat, noch nie aber eine gesamtschweizerische Auszeichnung mit nach Hause nehmen durfte.



Das Sortiment der Apfelmostsieger: Geklärter, naturtrüber, frisch gepresster und verdünnter Apfelsaft (von links).
Foto: Maurice K. Grünig

An der BEA, der Frühlingsmesse in Bern, fand schliesslich am 7. Mai die Prämierungsfeier unter der Ägide des Schweizer Obstverbandes statt. «Unser Apfelsaft sei Spitzenklasse, hiess es, als wir die Goldmedaille entgegennehmen durften», sagt Andreas Jost nicht ohne Stolz. Der Saft aus den Äpfeln des letzten Jahres war daraufhin in Windeseile ausverkauft. Aber auch der Saft der diesjährigen Ernte wird mit derselben Sorgfalt hergestellt und – wer weiss – gewinnt vielleicht wieder einen Preis.

Eine Sache des Gefühls

Was aber ist das Geheimnis eines guten Apfelsaftes? Der Mann, dessen Hände zeigen, dass er keine Arbeit scheut, und der mit wettergegerbtem Gesicht neben den vielen Harassen steht, bei Wind und Regen, muss es wissen: «Wir mischen stets 10 bis 15 Apfelsorten. Darunter Gala, Boskoop, Sauergrau, Gravensteiner, Jonagold, Spartan, Berner Rosen und Jakob Lebel», sagt Andreas Jost. Die meisten dieser Äpfel sind an Hochstammbäumen gewachsen. Alte Apfel- und Birnensorten von traditionellen Hochstammbäumen haben einen hohen

Säure- und Zuckerwert. Das macht sie geschmacklich intensiver als die heutigen Tafelobstsorten.

«Einen guten Saft aus ihnen herzustellen, ist aber auch eine Sache des Gefühls», sagt Andreas Jost mit seiner tiefen, sympathischen Stimme. Und ergänzt schmunzelnd: «Ein guter Most ist einer, von dem du den ganzen Tag über trinken



willst. Mosten ist keine Hexerei – ausser du willst eine Goldmedaille gewinnen.» Apfelsaft ist der beliebteste Fruchtsaft in der Schweiz. Rund 10 Liter trinken wir pro Kopf im Jahr. Um einen Liter herzustellen, werden 1,3 Kilogramm Äpfel benötigt. Jede Mosterei kreiert ihre eigene Geschmacksrichtung: Mit zehn Prozent Birnen zum Beispiel oder zu hundert Prozent aus Äpfeln bestehend. Angesichts der über 20'000 Apfel- und Birnensorten, die in Europa wachsen und die zum Teil nur lokal verbreitet sind, ergibt sich eine schier unglaubliche Vielfalt an möglichen Saftvariationen.

Süssmost aus der Region ist nachhaltig und umweltschonend, weil er anders als zum Beispiel Orangensaft, dessen Früchte meist aus Brasilien stammen, nicht weit transportiert werden muss.

Ob Apfel-, Birnen- oder Traubensaft: Für eine gute Qualität ist das Rohmaterial entscheidend. Ein Gala-Apfel oder Boskoop schmeckt jedes Jahr anders. Wie viel Sonne bekam er? Wie oft hat es geregnet? Gab es Hagelschäden? Und wurde gespritzt? «Die Natur können wir nur zu einem gewissen Grad beeinflussen, indem wir unsere Bäume pflegen. Ganz wichtig ist, dass unsere Äpfel unbehandelt bleiben», sagt Andreas Jost.

Träsch für die Kühe

Es riecht nach frischen Äpfeln, nach Birnen, die viel Sonne in sich tragen, und zuckersüssen Trauben in der Mosterei. Auch aus ihnen soll Saft gepresst werden. Den ganzen Tag über kommen Kunden vorbei und bringen ihre Ernte in die Stiftung Uetendorfberg. Je nach Apfelsorten wird der Saft daraus knallig-gelb, bernsteinfarben oder braun wie dunkles Bier. Im Geschmack süss, lieblich, vanilleähnlich, caramellig oder säuerlich und suuserähnlich. Es geht gegen Mittag, und ein weiterer angenehmer Duft mischt sich mit dem der Früchte. «Riecht ihr es?», fragt Andreas Jost. «Das kommt aus unserer Küche. Unser Koch Chlöisu ist wieder einmal am Zaubern.» Eine Kaninchenbratwurst mit Dörrzwetschgen und ein Kalbsblankett mit Steinpilzen stehen neben anderen Köstlichkeiten auf dem Speiseplan, wie wir gesehen haben. Vielleicht gibt es zum Dessert sogar eine Süssmostcreme.



Diese Hochstammbäume der Stiftung tragen Äpfel der Sorte Jonathan.

Foto: Maurice K. Grünig

Doch zunächst geht es ans Mosten. Bis zu 3000 Liter Apfelsaft pro Tag werden hier gepresst. Angela Wenger, 17, und Fabian Wetli, 20, sortieren die Äpfel aus, entfernen Gras und Erde, schneiden unschöne Stellen mit dem Messer weg. Angela Wenger macht eine Lehre in der Gärtnerei, Fabian Wetli logiert die Woche über im Wohnheim der Stiftung und ist einer der Bewohner, die hier eine zweite Heimat und eine Lehr- oder Arbeitsstelle gefunden haben. Die beiden sind ein eingespieltes Team. Nach dem Putzen übergeben sie den Inhalt einer Harasse

Schweizer Tango-Äpfel – gross, rund und mit tiefroten Bäckchen – der Mostpresse. In nur fünf Sekunden wird Saft aus ihnen.

Der Vorgang ist simpel und effektiv. Zunächst landen die Äpfel im Wasserbad, wo sie vollautomatisch gereinigt und gedreht werden. Dann gelangen sie in den Häcksler, aus dem nach kurzem Gedröhne die Maische fliesst. Diese wird anschliessend zwischen einem Band und einer Rolle pneumatisch gepresst, sodass der Saft und der sogenannte Träsch übrig bleiben. Träsch bezeichnet die Rückstände aus Schalen, Kernen und Stielen. «Unsere Kühe haben den Träsch zum Fressen gern», sagt Angela Wenger. «Ja, sie sind ganz wild darauf», ergänzt Fabian Wetli, während die beiden eine Karette voll gefüllt mit Träsch zum Stall bringen. Zur Begrüssung gibt es ein Muhen aus 15 Kuhmäulern.

Unterdessen ist der frisch gepresste Apfelsaft bereits durch einen Schlauch in ein 120-Liter-Fass geflossen. «Hier muss er bis morgen früh ruhen», erklärt Andreas Jost. «So können die festen Partikel nach unten sinken. Morgen pasteurisieren wir ihn.» Wie beim Haltbarmachen einer Konfitüre wird der Saft aufgeköcht, sprich auf 76 bis 79 Grad erwärmt. Das killt Bakterien und Keime. Danach ist er ein Jahr lang trinkbar.

Einkehren im «Alpenblick»

Vor dem Mittagessen schauen wir im «Bärg-Lädeli» vorbei. Hier sind manche der Produkte, die in der Stiftung von Hand und mit Herzblut hergestellt werden, erhältlich. Zum Beispiel das Urdinkel-Schrot aus eigenem Anbau, Holzbrettchen für die Küche, Anfeuerholz, Anzündhilfen, handbemalte Papiertüten und natürlich der Apfelsaft und die Apfelschorle, in wunderschöne Flaschen abgefüllt. Im gleichen Gebäude befindet sich das Restaurant Alpenblick, von woher uns vorhin der feine Duft in die Nase stieg. Es gehört neben mehreren Werkstätten, einer Schreinerei, dem Wohntrakt und der Gärtnerei ebenfalls zur Stiftung. Es bietet den Gästen durch ein riesiges Fenster eine atemberaubende Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau.



Das Hauptgebäude der Stiftung mit dem modernen
Restaurant-Anbau.
Foto: Maurice K. Grünig

Koch «Chlöisu» Schüpbach, 55, bereitet für uns eine Süssmostcreme zu, als hätte er unsere Gedanken gelesen. «Ich mag es lieber nicht allzu süss», sagt er, der seit 17 Jahren seine Gäste verwöhnt. «Darum verwende ich für meine Desserts nur wenig Zucker.» Die Goldmostcreme, wie er seine Kreation nennt, hat ein süss-säuerliches Aroma, ist fast so luftig wie Eierschnee und schmeckt himmlisch gut. Kein Wunder, der Süssmost, den er dafür verwendet, stammt natürlich aus der Mosterei nebenan.



«Chlöisu» Schüpbach sorgt für das leibliche Wohl der Restaurantgäste.
Foto: Maurice K. Grünig

Goldmostcreme (für 4–6 Personen)

Zutaten

- 1 dl Süssmost (1)
- 30 g Maisstärke
- 5 dl Süssmost (2)
- 1 Vanillestange
- wenig Zitronensaft
- 25 g Zucker
- 2 dl Rahm (geschlagen)
- evtl. etwas Vieille Pomme
- Apfelschnitze oder Apfelchips zum Garnieren

Zubereitung

1. Süssmost (1) mit der Maisstärke mischen.
2. Süssmost (2), Vanillestange, Zitronensaft und Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen.
3. Süssmost (1) unter Rühren begeben und aufkochen, bis die Masse zur Creme gebunden ist.
4. Creme sofort durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, mit Folie zudecken und auskühlen lassen.
5. Kalte Creme kurz aufschlagen und den geschlagenen Rahm darunterziehen. Eventuell mit wenig Vieille Pomme parfümieren und mit Apfelschnitzli oder Apfelchips garnieren.

Zubereitung: ca. 30 Min.

Auskühlen: ca. 90 Min.

Nicole Tabanyi

Publiziert: 14.11.2022, 16:00