



Die Qualität dieses Apfels ist so gut, dass Sereina gleich selber reinbeisst.



Bauer Hannes Hefti vor der Pasteurisierungsmaschine. Bilder Alexandra Greeff

GUETE HUUSMOSCHT IM «HÜSLIGUET»

Ein Besuch auf dem Biobauernhof «Hüsliguet» in Mitlödi zeigt, wie aus Äpfeln Apfelmost wird

Alexandra Greeff

«Pass auf!», weist Thomas Hefti seine Enkelin Sereina zurecht. «Da ist eine faule Stelle, dieser Apfel gehört nicht in diese Box, den musst du aussortieren.» Thomas Hefti lässt seine neugierigen und hilfsbereiten Enkelkinder bei der Arbeit mithelfen, schaut ihnen aber genau auf die Finger. Schliesslich hängt das Mostergebnis von der Qualität der Äpfel ab, die verwendet werden. Sereina dreht nun jeden Apfel um, um ihn von allen Seiten inspizieren zu können. Als sie einen gefunden hat, der eine besonders gute Geschmacksnote verspricht, entscheidet sie sich kurzentschlossen, den Apfel selber zu verspeisen, und beisst lustvoll rein. Dies ist für Thomas Hefti dann auch in Ordnung. Ein Apfel mehr im Bauch kann nicht schaden. Während Thomas Hefti mit den Enkelkindern für die eigene Mostproduktion angefaulte oder wurmige Äpfel aussortiert, macht sich sein Sohn Hannes Hefti an der Mostmaschine zu schaffen. Es ist Freitag, Tag des Mostens auf dem biozertifizierten Bauernhof «Hüsliguet» in Mitlödi. Und soeben ist ein

Karren voll beladen mit Äpfeln angeliefert worden. «Wir sind die einzige grosse Mosterei im Glarnerland, bei der man einfach Äpfel bringen und zu Most verarbeiten lassen kann», so Hannes Hefti. Auf dem Karren befinden sich über ein Dutzend Harasse mit Äpfeln. Die bunten Farben von hellgrün bis rot verraten, dass viele verschiedene Apfelsorten darin versammelt sind. Der Most wird aber sowieso am besten, wenn verschiedene Geschmacksrichtungen zusammenkommen, davon ist Hannes Hefti überzeugt.

Weiter hinten stehen weitere Harasse mit Äpfeln. Sie stammen von Privatpersonen der Region, die einen Apfelbaum im Garten haben und ihre Äpfel lieber als Most konsumieren wollen. Es muss für Hannes Hefti nicht so sein, dass die Äpfel in grossen Mengen angeliefert werden. Es gibt nur eine Grenze nach unten: «Die Mindestmenge ist ein Harass, sonst lohnt sich das Mosten kaum.» Für einen Liter Apfelmost braucht es etwa 1,5 Kilogramm Äpfel.

Das Mosten ist für Hannes Hefti ein schönes Hobby, das er jeden Freitag und gerne ausführt. Die Rendite ist dabei nicht sein oberstes Ziel. «Mir ist es wichtiger, dass es diese Dienstleistung in der Region gibt», so Hannes Hefti. Der zunehmende Konsum von Süssgetränken ist allerdings auch auf dem Biohof «Hüsliguet» in Mitlödi zu spüren. Die Menschen trinken nicht mehr so viel Apfelmost wie früher, und die Konkurrenz mit verschiedenen Süssgetränken, die auf dem Markt sind, ist gross. Ausserdem hat Hannes Hefti viel Geld in die Infrastruktur zum Mosten investiert.

Mit Fachkenntnis und sichtlichem Stolz erklärt Hannes Hefti, wie die Maschinen zur Mostproduktion funktionieren. Die Äpfel werden im vorderen Teil der Maschine gründlich mit Wasser gewaschen und dann mit einem Band an mehreren Walzen vorbeigeführt und gepresst. Die zermalmten Apfelreste fallen nach der hintersten Walze in einen bereitgestellten Harass. Sie eignen sich zur Produktion von Apfelschnaps oder auch einfach als Leckerbissen für die Kühe. Auf der Seite der Maschine sprudelt der noch ungefilterte Apfelsaft aus dem Hahn und wird in einem grossen Becken aufgefangen. Sereina steht nach erfolgreicher Apfel-auslese schon mit einem Becher bereit, um die Qualität ihrer Arbeit zu prüfen.

Je nach Wunsch klärt Hannes Hefti den trüben Apfelmost mithilfe eines Enzyms und erhitzt ihn mit einer Pasteurisierungsmaschine auf etwa 78 Grad Celsius, um darin enthaltene Mikroorganismen abzutöten und die Haltbarkeit zu verbessern. Zum Schluss wird der Apfelmost in Bag-in-Boxen zu drei, fünf oder zehn Litern abgefüllt. Wie Sereina aber vorzeigt, ist der trübe und nicht pasteurisierte Apfelsaft frisch ab Presse gesund und bekömmlich.

Mehr Informationen: www.husliguet.ch/mosten