

Walter Brunhart

## Mosten in Balzers

Bei meinen Nachfragen, wie es denn damals gewesen sei, als alle mit Grund und Boden auf Gedeih und Verderb verwurzelt waren, erzählten mir die «Alten» immer von der Arbeit auf dem Feld und mit den Tieren, vom Holzen und von jenen Menschen, die im Wald mehr geholt haben als nur das Holz.

Einer der wichtigsten Abschnitte im Jahr war wohl das «i Hierbschta», das Einbringen der Ernte im Herbst, bevor der Winter das ganze Dorf in seine eisigen Arme nahm. In dieser Jahreszeit, wenn das Vieh von den Alpen kam und die Tage kürzer wurden, waren das «Moschta» und «i Schlacha» wichtige Tätigkeiten: das Pressen von Äpfeln und Birnen zu Süssmost oder Apfelwein und das Einmaischen dieser Früchte sowie das spätere Brennen zu Spirituosen. Für diesen Teil der Erntearbeiten und dessen reibungslosen Ablauf soll sich vor allem der männliche Teil der Dörfler verantwortlich gefühlt haben. So habe manch einer bei einem nochmaligen Wintereinbruch im Frühling, der die Blüten der Obstbäume abfrieren kann, am Morgen das Fenster aufgerissen und gerufen: «So, jätz isch es passiert! Es ischt g'moschtet.»

Aber auch der Föhn, der den Balzern ein in vielfacher Hinsicht vorteilhaftes Klima verschafft, lässt den einen oder anderen erfahrenen «Möschtlar» im Herbst auf der Zielgeraden stolpern und straucheln. Statt Säcke zu füllen, machen diese dann halt eben nur die Faust im Sack. Was heute ein Ärgernis ist, konnte zur damaligen Zeit jedoch Hunger bedeuten, denn ein Grossteil der Obsternte wurde im Keller als Frischobst eingelagert, im Ofen geteert, sterilisiert oder in Gläsern heiss abgefüllt



Oben: Mitglieder der Bürgergenossenschaft Balzers bei der Obsternte am Hettabörgleweg im Gebiet Bim Selbergiessa.

Seite 32: Walter Brunhart, der Betreiber der Balzner Schlossmosterei, auf Matiola.

und so haltbar gemacht. Diese Arbeiten waren Frauen und Kindern zugeteilt.

Als ich bei einem alten Balzner nachfragte, wie viel Most er denn im Keller habe, meinte er: «So um di 1'000 Liter wören's wool sii.» Ich wollte natürlich wissen, was er mit so viel Most macht. «Jo halt o suufa, tänk.» Man erzählte mir, dass es welche gab, die nicht mehr mit dem Litermass in den Keller zur Mostspindel gingen, sondern mit dem Melkkübel. Und ein anderer hätte gar neben dem Bett ein Gefäss mit einer Schöpfkelle parat gehabt, um in der Nacht entsprechend zu hantieren.

«G'moschtet hät ma immer scho.» Das Mosten war ein fixer Bestandteil des Dorflebens durch alle Jahrhun-