

Bei meinem nachfragen, wie es den damals gewesen sei als alle mit Grund und Boden auf gedeih und verderb verwurzelt waren, erzählten mir die „Alten“ immer von der Arbeit im Feld „mit den Tieren oder dem holzen, und von jenen die im Wald mehr geholt haben als nur das Holz.

Eine der wichtigsten Zeitspannen im Jahr war wohl das „i Hierbsta“, das Einherbsten. Also das einbringen der Ernte im Herbst bevor der Winter das ganze Dorf in seine eisigen Arme nahm. In diese Jahreszeit wenn das Vieh aus den Alpen kam und die Tage kürzer wurden, warl das Moschta und I Schlacha eine wesentliche Arbeit. Also das Pressen von Äpfeln und Birnen zu Süssmost und Apfelwein oder das einmaischen dieser Früchte und spätere brennen zu Spirituosen. Für diesen Teil der Erntearbeiten und dessen reibungsloser 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 jetzt isch’s passiert !!!!es ischt k-moschtet“. Aber auch der Föhn der den Balzern ein in mancher Hinsicht vorteilhaftes Klima verschafft, lässt so manch erfahren Möschtler im Herbst auf der Zielgeraden stolpern und straucheln und statt volle Säcke macht der eine oder andere dann halt eben nur die Faust im Sack.

Heute ein Ärgernis, früher konnte dies jedoch Hunger bedeuten. Den ein grosser Teil der Obsternte wurde im Keller als Frischobst eingelagert, im Ofen geteert oder in Gläsern heiss abgefüllt und so haltbar gemacht. Dieser Teil der Erntearbeit war Frauen und Kindern zugeteilt. Als ich bei einem alten Balzner nachfrage wie viel Most er den so im Keller habe meinte er so um die 1000 Liter werden es wohl sein. Ich fragte was er den mit so viel Most machen würde...„jo halt o sufa tänk“.

Man erzählte mir, dass es sich zugetragen habe, dass es da welche gab die nicht mehr mit dem Litermass in den Keller zur Mostspine gingen, sondern mit dem Melkkübel. Und ein anderer hätte gar neben dem Bett eine Gefäss mit einer Schöpfkelle parat gehabt, um in der Nacht entsprechend zu hantieren.

„k-Moschtet hät ma immer scho“

Immer habe ich dieselbe Antwort bekommen. Das Moschten war ein fixer Bestandteil des Dorflebens durch alle Jahrhunderte hindurch. Das kultivieren von Obstbäumen wurde in unsere Region durch die Römer vermittelt, doch soll es schon in jener Zeit als die Römer sich nördlich der Alpen nieder liessen, in diesen Gegenden eine Art „Moschtgesöff“ gegeben haben. Dieser Trank war den Römischen Herrn aber nur Spot und Hohn wert. Und wahrscheinlich würde es so manch stämmiges Mannsbild das Hemd hinten rein ziehen, würden wir diesen Urtrank heute degustieren.

In jüngster Vergangenheit waren nach meinen Kenntnissen in Balzers-Mäls 5 Mostereien im Einsatz.

Eine Grosse in der Kuferei Frick in Balzers, ebenso in der Kuferei Wolfinger in Mäls, der Engel in Balzers und später bei Vinzens Bürzle. Diese waren als Lohnunternehmen für die ganze Bevölkerung zugänglich.

In den landwirtschaftlichen Betrieben Mühle und Gässle–Martes wurden vor allem die eigenen Früchte aus den jeweiligen Betrieben verarbeitet. Alle Anlagen stellten jedoch ihren Betrieb im Laufe der Jahre ein. Das Mosten hatte keinen wirtschaftlichen Nutzen mehr für die Bevölkerung in unserer Gemeinde und eine sich rasant wandelnde Gesellschaft und Landwirtschaft