

So kommt der Apfel in die Flasche

Bei Familie Gerner in Eschen läuft es in der Mostsaison rund

Schon Adam und Eva konnten im Paradies dem Apfel nicht widerstehen. Die Frucht hat es in sich. Goldgelb, verführerischrot oder giftgrün – der Apfel enthält eine geballte Ladung Vitamine und einen ganz besonderen Saft. Wenn sich im Herbst die Wälder langsam verfärben, läuft Familie Gerner's Mosterei in Eschen auf Hochtouren.

Janine Köpfl

«Mmm, isch es guat», ruft der kleine Alex und hält seinen Finger gleich noch einmal in den frischgepressten Apfelsaft, der aus der Maschine in eine grosse Sammelwanne fliesst. Zusammen mit seinen «Kindergarten-Gschpänli» beobachtet er gespannt den Mostvorgang und kann es kaum erwarten, das leckere Getränk in seine mitgebrachte Flasche zu füllen. Im Eschner Kindergarten dreht sich seit einiger Zeit alles um das Thema Apfel. Die Mädchen



Der beste Most entsteht aus verschiedenen Apfelsorten.

und Buben haben daher fleissig Äpfel gesammelt und sie mit dem Leiterwagen direkt zur Mosterei Gerner transportiert.

Mosten als Hobby

In diesem Jahr fällt die Obst-ernte besonders gut aus. Jeden Samstag und an weiteren drei bis vier Tagen in der Woche herrscht Hochbetrieb in der Eschner Mosterei. Die Leute bringen ihre Äpfel in Kisten und riesigen Säcken und können den daraus gewonnenen Saft schon kurze Zeit später wieder mit nach Hause nehmen. Eine vollautomatische Siebbandpresse macht dies möglich. Bereits vor 50 Jahren

strömte ein süsser Apfelduft aus dem Haus gleich gegenüber der «Molkerei» in Eschen. «Ich erinnere mich noch, wie ich als Kind die Mosterei besuchte und beobachtete, wie die Äpfel in grosse Tücher eingepackt und gepresst wurden. Heute ist alles weniger aufwändig», erzählt Annelies Gerner und deutet auf die moderne Maschine mit all ihren Walzen. Seit 15 Jahren betreibt Familie Gerner das «Mostgeschäft» als ihr ganz grosses Hobby, und von September bis Anfang November rollen die Äpfel gleich tonnenweise. Das war nicht immer so, denn vor wenigen Jahren haben Cola, Fanta und Co. den guten, alten Most ganz schön abgewertet. «Mittlerweile hat ein Umdenken stattgefunden. Die Leute schätzen wieder das, was die Natur ihnen gibt», meint Annelies Gerner und lächelt den Kindergärtern entgegen, die voller Eifer ihre Äpfel zum Eingang schleppen.

Der Naturkreislauf bleibt geschlossen

Jede Apfelsorte hat einen anderen Geschmack. Den besten Most gibt es, wenn Grafensteiner, Jonatan, Boskop oder Coxorange zusammen in die Presse kommen und ihren Saft lassen. Das wissen auch die kleinen Wirbelwinde vom Kindergarten. Sie haben deshalb ganz verschiedene Äpfel gesammelt, die sie nun mit vereinten Kräf-



Die Mädchen und Buben vom Kindergarten Eschen haben fleissig Äpfel gesammelt und schauen in der Mosterei Gerner zu, wie daraus feiner Most entsteht. Zuerst kommen die Früchte in eine Wasserwanne und werden gewaschen. (Bilder: manu)

ten und Kurt Gerner's Hilfe in die Wasserwanne tragen, wo die Früchte gründlich gewa-

schungen werden, bevor sie über eine Spirale hinauf ins Mahlwerk gelangen. «Nach dem Raffeln fällt die Apfelmasse auf ein blaues Band, das um unterschiedlich grosse Walzen läuft. Die Masse wird bis auf den letzten Tropfen ausgepresst», erklärt die Mostexpertin. Abfall fällt beim Pressvorgang keiner an. Bauern und Jäger holen den «Trester» ab, denn Schafe, Rinder und das Wild lieben die saftlosen Apfelreste über alles. So schliesst sich der Naturkreislauf.

Ein Apfel plus ein Halber ergibt einen Becher Most mit vielen Vitaminen. Die kleine Tatjana strahlt, als sie endlich den «Kindergartenmost» probieren kann. Ein Becher ist weg wie nichts, denn dieser frischgepresste Durstlöcher ist einfach zu gut. Auch bei den Gerner's fehlt der Most nicht auf dem Esstisch. «Es gibt nichts Besseres als «Geschwellte» mit Käse, Raclette oder Fondue und dazu ein Glas Most», schwärmt Annelies Gerner. Wird der Apfelsaft pasteurisiert, das heisst auf 78 Grad Celsius erhitzt, können Feinschmecker den haltbarge-

machten Süssmost sogar im Winter geniessen.

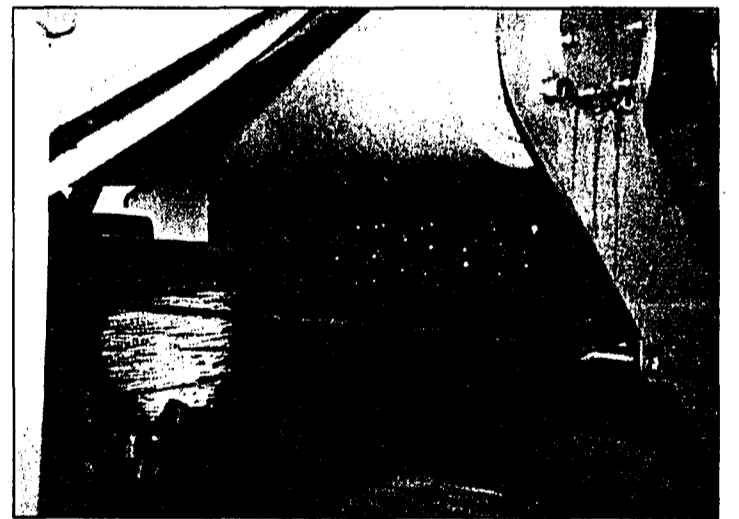
«Mostiges» Angebot

Ob Süssmost direkt ab Presse, vergorener oder pasteurisierter Apfelsaft, die Gerner's haben alles in ihrem Angebot, sogar Apfelspekt, auf den die Mostliebhaber besonders scharf sind und den auch Annelies Gerner ihren Gästen zum Aperitif nicht vorenthält.

Die Kindergartenzwerge präsentieren voller Stolz ihre gefüllten Süssmostflaschen, bevor sie sie auf ihre Leiterwagen verladen und nach Hause trotten. «Es ist schön, wenn den Kindern die Natur auf diese Weise nahegebracht wird. So verstehen sie, woher etwas kommt.» Annelies Gerner ist sich sicher, dass diese Kinder nie vergessen werden, wie der Apfel in die Flasche kommt.



Ein Becher dieses frischgepressten Durstlöchers ist einfach zu gut.



Die Apfelmasse läuft durch unterschiedlich grosse Walzen, dabei wird sie bis zum letzten Tropfen ausgepresst.



Bauern und Jäger holen den «Trester» ab und verfüttern ihn an ihre Tiere und ans Wild. Auch die Kinder finden, dass die saftlosen Apfelreste gar nicht so schlecht schmecken.



Kurt, Annelies und Alexander Gerner (von links) betreiben das «Mostgeschäft» seit 15 Jahren als ihr ganz grosses Hobby.