



Beat Zimmermann blickt prüfend zur Mühle. Ist keine Maische mehr oben?



Franz Rohner liefert rund 300 Kilo Äpfel und Birnen an.



Tabea Zimmermann beim vorläufig letzten Arbeitsgang: Der frischgepresste Saft wird in Fässer abgefüllt und soll später pasteurisiert werden.

Ein Hoch auf den Frischgepressten

Es ist Mostsaison. Ein Besuch bei Beat und Tabea Zimmermann.

FISIBACH (uz) – Die alte Bucher-Guyer TPD4 läuft tadellos. Die TPD4 ist eine hydraulische Obstpresse, hat Baujahr 1966, steht im Fisibacher Gemeindehaus, gehört den Ortsbürgern und wird von Landwirt und Trottmeister Beat Zimmermann bedient.

Tabea hilft mit

Trottmeister Zimmermann kann dieses Jahr Jubiläum feiern. 1991, vor genau 30 Jahren, übernahm er die Nachfolge von Franz Baldinger und steht seitdem jeden Herbst als Moster im Einsatz. «Dieses Jahr mach ich's nicht alleine», sagt er, und freut sich, dass ihn seine Tochter Tabea unterstützt. Tabea ist ausgebildete Landwirtin.

Pro Saison etwa 20 000 Liter

«Die Mosterei liegt mir am Herzen», sagt Zimmermann. «Mir ist wichtig, dass die Obstbäume erhalten bleiben, und ausserdem gehören süsser oder vergorener Apfelsaft zu den ureigensten Lebensmitteln unserer Region.» Leider aber sei die Produktion rückläufig, fährt er fort. Noch in den 90er-Jahren habe er 60 000 Liter pro Saison mosten können, heute seien es noch 20 000. Zimmermann glaubt, die Gründe dafür zu kennen und zählt auf: Weniger Obstbäume, weniger Obstbauern, und vor allem werde Most in immer weniger Haushalten als alltägliches Getränk konsumiert und daher auch nicht mehr in grossen Mengen gelagert. «Schade», sagt der Trott-

meister und bedauert, dass Gemeinden und Kirchgemeinden bei Apéros noch viel zu oft den importierten Orangensaft ausschenken und nicht auf den einheimischen Most zurückgreifen würden. «Umdenken käme den regionalen Produzenten zugute», meint er, «wäre viel ökologischer und einfach nur sympathisch.»

Fluhhofbauer Rohner

Die Saison in der Fisibacher Mosterei hat Ende September begonnen, und die alte Presse von Bucher-Guyer steht immer freitags in Betrieb. Letzten Freitag war Franz Rohner, vom Fluhhof in Mellstorf, der erste Kunde. Er fuhr mit kleinem Anhänger vor und lieferte rund 300 Kilo Äpfel und Birnen an.

«Franz, häsch e Chalb debi?», fragte einer der Anwesenden und deutete auf den Anhänger mit den hölzernen Bordwänden. «Nume wänni sälber dinne hocke würd», konterte der Fluhhofbauer mit trockenem Humor und erhielt zur Antwort: «Übertrieb doch ned, so jung bisch au nüme!» Die Stimmung beim Mosten war gut. Kein Wunder, der frischgepresste Saft schmeckte ja auch ausgezeichnet und der prächtigen Frühherbstmorgen, mit Sonne und sich auflösenden Nebelschwaden, tat Leib und Seele gut.

Auf ein gutes Jahr folgt oft ein mässiges

Wermutstropfen war nur die dieses Jahr mässig ausfallende Obsternte. Es wurde

von Einbussen durch Frost gesprochen, von Hagelschäden und auch davon, dass letztes Jahr ein ausgezeichnetes Obstjahr war und dass ausgezeichneten Jahren oft ein deutlich schlechteres folgen würde.

«Jä nu, mer nämed's, wie's chunnt», meinte Franz Rohner und freute sich über seine rund 200 Liter Most. Die Hälfte davon lagert er bei sich zu Hause, im Druckbehälter, die andere Hälfte werden Beat und Tabea Zimmermann für Franz

Rohner pasteurisieren und kann erst in einigen Tagen abgeholt werden. Pasteurisieren ist ein neuer Service der Fisibacher Mosterei. Beat Zimmermann und seine Familie bieten ihn seit Kurzem an.

Ohne Kalb, dafür mit Most

Während Zimmermanns und Fluhhofbauer Rohner mit dem frischgepressten Saft anstossen und dessen Qualität rühmen, fährt schon der nächste Kunde vor. Franz Rohner verabschiedet sich und macht sich Richtung Fluhhof auf. Kein Kalb im Anhänger, wie gesagt, dafür rund 100 Liter Most.

Warum Orangensaft bei Apéros, warum kein Most?



«Nennen wir ihn «Fluhhoftröpfli», sagt Beat Zimmermann und geniesst mit Franz Rohner und Tochter Tabea einen Becher Frischgepressten.