



Most aus eigenem Obst

Der edle Tropfen des Apfels

Wer einen Garten oder eine Streuobstwiese hat, kann seine Ernte zu Most verarbeiten lassen. In der alten Trotte in Rheinfeldern-Karsau herrscht jetzt Hochbetrieb.

Aus dem Sack poltern grün-rote Früchte. Die Äpfel schwimmen direkt ins Wasserbecken der Mosterei. Hier tummeln sich viele Apfelsorten, auch alte, deren Namen man heute kaum mehr kennt: Gute Luise, Schafsnase oder Brettacher zum Beispiel. Der bunte Apfelmix wird kalt geduscht. Denn nur sauberes Obst wird anschließend in der Karsauer Trotte zu Saft gepresst. „Das ist ein nasses Geschäft“, lacht Keltermeister Bernhard Brugger im Blaukittel.

Jeder packt mit an

Im Dorf Karsau hat Mosten Tradition. Seit Generationen liefern die Besitzer von Streuobstwiesen und Gärten, Landwirte und junge Familien aus der Region im Herbst einen Teil ihrer Obsternte ab. Daraus wird frischer Saft gepresst. Fürs Mosten, das weiß jeder, gibt's ungeschriebene Regeln. Zum Beispiel: Die schönen Äpfel behält man für den Apfelkuchen, die etwas schrumpeligen gibt man zum Mosten. „Aber faulig darf kein Apfel sein“, betont Brugger. Noch ein ungeschriebenes Gesetz: Wer sein Obst zum Mosten bringt, der hilft mit. Das geht schon beim Abladen los. Die Männer und Frauen kippen ihre Ernte aus Kisten und Säcken in das Auffangbecken. Meist kullern Äpfel hinein, vereinzelt auch Birnen und Quitten. Wenn die Kelter ihre Arbeit aufnimmt, versteht man einander nur noch durch laute Zurufe.

Die Maische wird eingewickelt

Samstag früh, neun Uhr. Fröhlich klettern ein paar Kinder auf das Holzbecken und beobachten, wie der Apfelberg immer kleiner wird. Die gewaschenen Äpfel wandern über eine Förderschnecke zur Mühle. Dort

werden sie zerkleinert. Als die erste Ladung darin verschwindet, springen die Kleinen eilig neben die Presse. Denn sind Mühle und Presse erst in Gang, geht alles sehr schnell. Brugger legt den Hebel um. Die Luke öffnet sich. Der gelbrote Apfelbrei fällt nass und schwer auf die ausgebreiteten Tücher in die Wanne darunter und spritzt in alle Ecken. Jetzt versteht jeder, warum der Kelterchef und sein Helfer an der Presse so dick eingepackt sind. Nun aber dürfen sie keine Zeit verlieren. Zügig schlagen die Männer das nasse Tuch um den Obstbrei. Legen darüber eine Holzplatte mit Rahmen, darauf das nächste Tuch. Und so geht's immer weiter. Langsam stapelt sich die Maische Schicht für Schicht zu einem wuchtigen Turm.

Sortenvielfalt macht den Geschmack

Ein Hydraulikstempel drückt nun Tücher, Apfelbrei und Holzbretter kräftig zusammen und presst den Saft aus der Maische. Dann zieht Brugger schwungvoll den Stöpsel aus der Wanne. In Strömen fließt der Frischsaft in die größere Wanne darunter. Es schäumt und sprudelt. „Aus einem Zentner Äpfel pressen wir etwa 30 Liter Most“, erklärt er. Jeder Moster hat sein eigenes Rezept. Brugger schwört auf den Sortenmix. „Mindestens vier bis fünf verschiedene Sorten Äpfel müssen es schon sein. Und nicht zu viele Birnen dabei“, verrät der 48-jährige Karsauer. Das gibt den besten Saft. Den Süßmost pumpen die Männer mit einem Schlauch



Säckeweise Äpfel aus der eigenen Ernte bringen die Menschen aus der Region in die Trotte. Vor allem Gärtner, Landwirte und Familien nutzen das Angebot gerne.



Bevor aus den Äpfeln Most wird, landen sie in Auffangbecken. Ab und zu sind auch Birnen und Quitten dabei.



Vier bis fünf Apfelsorten bilden die ideale Basis fürs Mosten.



Bis zu 90.000 Liter Apfelmast laufen jährlich durch die Presse.

» in mitgebrachte Kunststoff-Fässer. Zu Hause wird der Saft oft gleich getrunken. Wer ihn auf 90 Grad erhitzt und in Flaschen abfüllt, hat süßen Apfelsaft. Bleibt der Saft im Fass, beginnt er zu gären – ein säuerlich schmeckender, alkoholhaltiger Most, auch Apfelwein genannt, entsteht. Süß oder sauer als Schorle ist er ein idealer Durstlöcher.

„Alles, was vermostet wird, hat Bioqualität“

Streuobst ist ungespritzt

In guten Obstjahren laufen zwischen 80.000 und 90.000 Liter Apfel- und Birnenmost durch die Presse. „Alles, was in der gemeindeeigenen Kelter vermostet wird, hat Bioqualität“, sagt Bernhard Brugger. Denn die Äpfel und Birnen wachsen auf ungespritzten Streuobstwiesen in und um Karsau, zum Beispiel Elstar neben Jonagold und Boskop. Zum Teil wachsen hier aber auch Sorten, die bis auf die Eingeweichten kaum einer kennt. Sie wurden oft von den Großeltern gepflanzt. „Mittlerweile nie mehr geschnitten, nie gespritzt“, erinnert sich Rolf Kuri, der jedes Jahr aus dem Kleinen Wiesental nach Karsau zum Mosten kommt. Der Erhalt der Streuobstbäume kommt auch der Natur zugute. Sie sind ein Paradies für bedrohte Arten. Bienen, Hornissen, Mäuse oder auch Eulen und Spechte fühlen sich dort wohl.

Ein Knochenjob

Vor 27 Jahren stand Bernhard Brugger erstmals an der Presse. Obwohl es ein Knochenjob ist, macht es ihm immer noch Spaß. Wenn am späten Nachmittag die letzte Fuhre Most die Trotte verlassen hat, ist für ihn noch lange nicht Schluss. Sorgfältig spritzt er alle Geräte und den Boden ab. Daran sei er gewöhnt, sagt er. „In meinem Beruf als Fleischer gibt's auch ständig etwas zu putzen.“ Den übrigen Trester, den Obstrest, wird er im Wald ans Wild verfüttern. Oft nehmen die Leute ihn auch als Tierfutter mit. Es ist schon fast dunkel, als Brugger endlich die Kelter schließt. Sicher gibt's ein Wiedersehen mit allen Familien und Kollegen im nächsten Jahr.

Trotte Karsau

Annahme-Ort: Karsau, Karsauer Str. 82
Annahme-Zeiten: montags bis samstags nach Anmeldung
Pressung: in mitgebrachte Behälter
Anmeldung: Ortsverwaltung Karsau, Tel. 07623 5151, Mo, Di, Do, Fr 8-12.30 Uhr, Mi 16.30-18.30 Uhr



Mostereien in Ihrer Nähe:
www.energiesdienst.de/mosten