

Nach Aufgabe durch die Stadt

Most vom Gartenbauverein 20 000 Liter waren es 1978

Fertiger Most kann sofort mitgenommen werden

B o b i n g e n (fer). Die Hochsaison beginnt zwar erst in 14 Tagen. Doch die Mosterei in Bobingen, die vom örtlichen Verein für Gartenbau, Imkerei und Landespflege im Rückgebäude des Hauses der Bäuerin betrieben wird, kann sich schon jetzt über Arbeit nicht beklagen. Frühäpfel, und vor allem Wasserbirnen, die besonders viel Saft enthalten, werden bereits seit drei Wochen vermostet, und auch für diese Woche sind bereits fast alle Termine belegt.

Vor vier Jahren hatte die Stadt Bobingen, die bis zu diesem Zeitpunkt die Mosterei betrieben hatte, die Arbeit aufgegeben. Daraufhin habe sich sofort der Bobinger Verein für Gartenbau, Imkerei und Landespflege bereit erklärt, die Anlage zu übernehmen, erzählt Albert Schlögel, der die Mosterei jetzt leitet. Doch bevor die Anlage wieder in Betrieb gesetzt werden konnte, seien einige Reparaturarbeiten an den Maschinen dringend notwendig gewesen. In Selbstinitiative hätten daraufhin alle Vereinsmitglieder mitgeholfen, unentgeltlich die Mosterei wieder instand zu setzen. „Ein Verein, der sich die Aufgabe gestellt hat, die Leute in ihren Bemühungen im Obst- und Gartenbau zu unterstützen, muß auch bereit sein, für das

Mosten von Äpfeln und Birnen zu sorgen“, begründete Schlögel die Entscheidung von damals.

Heute gibt der Erfolg dem Verein für seine Bemühungen recht: Mehr als 600 Zentner Äpfel und Birnen wurden im vergangenen Jahr zu Süßmost verarbeitet; bei einem Durchschnitt von 30 bis 35 Liter Saft pro Zentner Obst kommt die Anlage damit auf einen Ausstoß von knapp 20 000 Liter Most im Jahr. Daneben können auch Quitten und Trauben verarbeitet werden; diese Früchte spielen jedoch keine große Rolle in der Bobinger Mosterei.

„Ein großer Vorteil unserer Mosterei im Vergleich zu vielen anderen liegt darin“, so erzählt Albert Schlögel, „daß jeder sofort den Most von seinen eigenen Früchten bekommt. Bei uns gibt es keinen Tausch, ebenso wird der Saft weder mit chemischen Zusätzen versehen noch mit Wasser gestreckt. Das einzige, was wir machen, ist, daß wir den Most bei ca. 85 Grad Celsius sterilisieren, das heißt, wir töten die Bakterien ab.“

Mosten kann jeder, der nach einer telefonischen Anmeldung einen Termin im Haus der Bäuerin erhalten hat. So wissen die Moster, ein Team von mehreren Vereinsmitgliedern, die sich in ihrer Arbeit immer wieder abwechseln, wie groß die Nachfrage ist. In der Hochsaison, wo fast alle Termine ausgebucht sind, wird dann täglich von 17 bis 22 Uhr, samstags sogar ganztägig, gemostet.

Das Obst wird gewogen (ein Zentner Süßmosten kostet 15 Mark), gewaschen und zu einem Brei zerschnitzelt. Dieser Brei wird gepreßt — bei einem Druck von 300 Kilo pro Quadratzentimeter kann man sicher sein, daß kein Tropfen verloren geht — und der so entstandene Saft wird anschließend noch gefiltert und sterilisiert, ehe er in die Flaschen abgefüllt wird. Damit ist der ganze Mostvorgang bereits beendet, und der Kunde kann den fertigen Most sofort mit nach Hause nehmen — in der Sicherheit, daß er ein natürliches Getränk, ohne chemische Zusätze, erhalten hat.

Auch die gänzlich wasserfreie Zellsubstanz, die als Abfallprodukt übrigbleibt, wird noch genutzt: Im Wildrevier Wehringen wird sie den Tieren als Futter vorgeetzt.



BEI EINEM DRUCK von 300 Kilogramm pro Quadratzentimeter wird das zu einem Brei zerschnittene Obst ausgepreßt. An der Maschine Albert Schlögel, der Leiter der Bobinger Mosterei.

Bilder: Faber



NACH DER FILTRIERUNG wird der Most auf 85 Grad Celsius erhitzt, damit der Saft keimfrei in die Flaschen abgefüllt werden kann.