

Stäfa Am Lattenberg konnte selber gemostet werden

Rund 50 Liter frischen Apfelsaft gepresst

Die Arbeitsgemeinschaft Natur Stäfa lud zum Mosten auf dem Lattenberg ein. Rund 150 Kilogramm Äpfel wurden verarbeitet.

Unter dem Motto «Selber frischen Most pressen, unbedingt mal ausprobieren» hatte die Arbeitsgemeinschaft Natur Stäfa kürzlich zum Selber-Mosten am Lattenberg aufgerufen. 14 Erwachsene und 9 Jugendliche und Kinder haben daran teilgenommen.

Es gab für alle Arbeit: Die restlichen Äpfel mussten gepflückt werden, damit fleissige Hände diese waschen, rüsten und in Stücke schneiden konnten. Anschliessend wurden diese im Handbetrieb mit der Obstmühle zu Maische verarbeitet, aus der dann wiederum mit Körperkraft köstlicher Apfelsaft gepresst wurde. Am Schluss blieb nur noch der Trester übrig. Alle Äpfel stammen von alten Apfelsorten aus den von der Arbeitsgemeinschaft Natur Stäfa (AGN) seit vie-

len Jahren betreuten Obstgärten am Lattenberg und in der Schöni. Es wurden rund 150 Kilogramm Äpfel verarbeitet, das ergab etwa 50 Liter Apfelsaft. Anschliessend an die anstrengende, aber auch befriedigende Arbeit konnten die Teilnehmer Most in mitgebrachte Flaschen abfüllen und nach Hause mitnehmen. Der Rest von etwa 25 Liter wird pasteurisiert und später an der Generalversammlung der AGN ausgeschenkt.

Hochstamm-Obstgärten sind ein Beitrag zum Erhalt von alten Obstsorten, zudem sind diese unerlässlich für das Überleben einiger heimischen Vögel. Anpflanzung und Pflege der heute unbekannteren Sorten sind ein wichtiges Naturschutzanliegen. Wer kennt noch den Jacques Lebel, den Seemer oder den Fällander Milchpfel? Im Obstgarten in der Schöni wachsen diese Bäume seit über zehn Jahren und haben sich inzwischen zu schönen Hochstamm-bäumen entwickelt. Am Lattenberg wachsen unter anderem ein Stäfner Rose und ein Sauergrauch, beides sehr gute Mostäpfel. (e)



Selber Most pressen: Auch die Kinder durften sich an die teils anstrengende Arbeit machen. (zvg)