

# 120 Kilogramm Äpfel in Most verwandelt

**STÄFA.** In aufwändiger Handarbeit hat die Arbeitsgemeinschaft Natur aus der Apfelernte ihres Obstgartens im Lattenberg süssen Most gepresst.

MARIA ZACHARIADIS

Ihre Namen tönen urchig, und kaum jemand vermutet Apfelsorten dahinter: Sauergraeuch, Berlepsch, Salzmann, Edelborstorfer und Stäfnerrose. Einzig der Boskoop ist unter Obstliebhabern ein Begriff. Sie reifen an den rund 30 Hochstammbäumen, die oberhalb des Hexentanzes im Lattenberg stehen. Die Arbeitsgemeinschaft Natur (AGN) bewirtschaftet diesen Obstgarten, den ihr die Gemeinde Stäfa schon Anfang der 1990er Jahre zur Pflege überlassen hatte.

Wie jedes Jahr zur Erntezeit ruft die AGN die Bevölkerung zur Mithilfe auf, um die letzten Äpfel zu pflücken und den frischen Most daraus gleich selber zu pressen. Doch trotz des schönen Herbstwetters hat sich am frühen Samstagmittag niemand zur freiwilligen Arbeit im Freien eingefunden, ausser der Vereinspräsidentin Jantien van Ulden, ihren Vorstandskollegen und wenigen Vereinsmitgliedern. Dafür krampfen die drei Männer und vier Frauen umso beherzter.

## Waschen, schneiden, mahlen

Da Van Ulden dieser Tage schon 120 Kilogramm Äpfel aufgelesen und in Harassen zusammengetragen hat, steht bis zum Eindunkeln nur noch die Arbeit rund um das Pressen an. «Nur» ist jedoch untertrieben, denn es ist ein aufwändiger Arbeitsprozess, bis aus den kleinen und grösseren roten, orangefarbenen, gelben und grünlich schimmernden Äpfeln der fruchtig duftende dunkle Most wird. 70 Liter werden es diesmal sein.

Peter Güdemann, der Webmaster des Vereins, ist mit dem Waschen der ungespritzten Bio-Äpfel beschäftigt. Die



Bernhard Reimers und Claudia Bachmann sind mit Pressen beschäftigt, Christine Koch bedient die Mostmühle. Bild: Reto Schneider

noch nassen Früchte trägt er in Schüsseln zu Dora Sidler und Christine Koch, die sie am Tisch je nach Grösse halbieren oder sogar vierteln. Hanspeter Tschanz, Biologe von Beruf, kippt die Apfelschnitten in den Trichter der handbetriebenen Mostmühle. Was darunter in einer Schüssel wieder aufgefangen wird, ist ein grobes Mus. «Das muss sein, denn die groben Stücke wären zu gross für die Presse», begründet Jantien van Ulden den Einsatz der Mühle, die wie die beiden kleinen Handpressen der AGN gehören.

## Der Kreis wird geschlossen

Für die Naturliebhaberin, die seit sechs Jahren die Geschicke des Vereins lenkt, ist die Arbeit im Lattenberg «ein Full-

timejob», wie sie sagt. Dazu gehört auch das Einsetzen von Mäusefallen auf dem Grundstück. Denn Mäuse fressen Baumwurzeln und können so in kurzer Zeit einen ganzen Baum zugrunde richten. «Es hat so viele Wühlmäuse wie noch nie zuvor», bemerkt Van Ulden und zeigt auf ein totes Tier im Gras, «die 57. Maus dieses Jahres.»

Dann wird das Mus in die Pressen geleert, die von Claudia Bachmann und Bernhard Reimers bedient werden. Ist der trübe Saft in die bereitgestellten Plastikbecken geronnen, tragen die beiden die ausgepressten Obstrückstände, den Trest, ins Gras hinaus und verteilen ihn rund um die Bäume. «Womit der biologische Zyklus abgeschlossen wäre», bekundet

Claudia Bachmann, die Fachfrau für Naturschutz im Verein, zufrieden. Jantien van Ulden hat unterdessen ein Filtertuch über ein Becken gespannt und schüttet andächtig den rotbraunen Frischsaft darüber. «Auch das muss sein, denn es bleiben immer kleine Überreste zurück.» Die erstaunlich dunkle Farbe des Mostes sei auf die Sorten zurückzuführen, erklärt sie.

Der Saft schmeckt herb und fruchtig und ist trotz den vielen Sauergraeuch-Äpfeln süsslich. Es ist, wie wenn man in einen frischen Apfel beißen würde. Daran wird man sich auch im tiefen November gerne wieder erinnern: 25 Liter des Safts sind nämlich für den Glühmost reserviert, den die AGN am Stäfner Herbstmarkt an ihrem Stand anbieten wird.