Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 23 (2010)

Artikel: Vom suura Moscht und seinem süssen Vetter : die bäuerliche Mostproduktion im Werdenberg von einst

Autor: Gabathuler, Hansjakob

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-893379

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Vom suura Moscht und seinem süssen Vetter

Die bäuerliche Mostproduktion im Werdenberg von einst

Hansjakob Gabathuler

Neben einem stark gewachsenen Biersortiment sind in den letzten Jahren unzählige neue Mix- und Cocktailgetränke auf den Markt gelangt. Immer öfter aber wird heute auch wieder süsser und saurer Most – letzterer nennt sich nobel «Apfelwein» – verlangt und genossen. Gegenüber früher ist auch hier das Angebot gestiegen: alkoholhaltiger Saft vom Fass, Apfelwein trüb und klar, mit und ohne Alkohol, Süssmost und seit der Jahrtausendwende auch die Schorle, die aus 60 Prozent Apfelsaft und 40 Prozent Mineralwasser besteht.

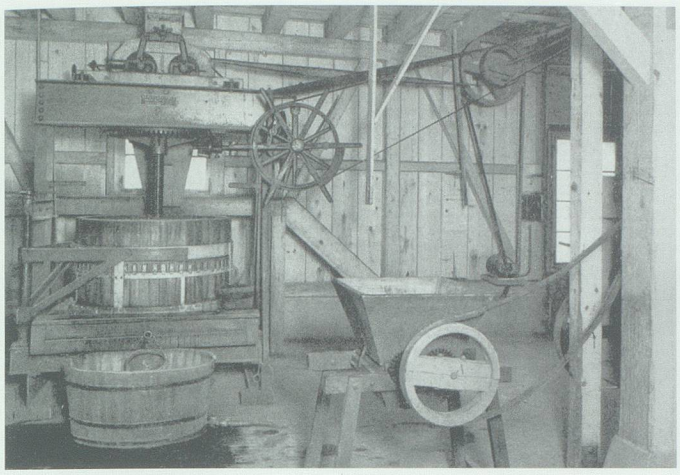
Uralte Hausgetränke

Der Name «Most» ist aus dem Lateinischen hergeleitet: *Vinum mustum* hiess bei den Römern der frisch gepresste Traubensaft.[1] Äpfel und Birnen waren im Mittelalter das einzige Obst, das man frisch ass, daneben wurde es auch gedörrt oder zu Most und Essig verarbeitet. Verschiedene Quellen erwähnen, dass im 9. Jahrhundert Karl der Grosse ausdrücklich die Herstellung von Birnen- und Apfelmost angeordnet habe. Erst in der Neuzeit wurde der saure Most – «suura Moscht», wie er in unserer Gegend genannt wird – zum eigentlichen Volksgetränk. Gottfried Ebel, der die Ostschweiz am Ende des 18. Jahrhunderts bereist und beschrieben hat, berichtet, dass die Obsternte vorab im Rheintal schon damals recht beträchtlich ausgefallen sei: *«Ein grosser Theil der Birnen wird ausgepresst und ihr Saft als ein gekochter*[2] *Most oder Wein verkauft.»*[3]

Im Werdenberg hingegen ist das Mosten des Obstes, wie Johann Rudolf Steinmüller aus der Zeit um 1800 berichtet, erst relativ spät aufgekommen: *«Most und Obstwein ward vor 30 oder 40 Jahren in diesen Gegenden äusserst wenig verfertigt; hingegen in unsern Zeiten wird das Mosten auch hier immer allgemeiner.»*[4]

Weiter schreibt Steinmüller, in den Most, *«den man zu Anfange des Winters trinken will»*, sei kein Wasser gemischt worden. Diese Einschränkung lässt vermuten, dass schon damals der im Sommer genossene Most zu einem «Heuermöschtli» verdünnt wurde. Auch Hugger stellt um die Mitte des 20. Jahrhunderts fest, der Most sei früher weniger stark getrunken worden als gegenwärtig, so dass eine Person zwei bis drei Liter zu sich nehmen konnte, ohne berauscht zu werden. Häufig wurde nämlich der Trester nach der Pressung in einer «Luurgelta», einem grossen Holzbottich, mit Wasser angesetzt. Am folgenden Tag erfolgte eine zweite Pressung; er wurde «glüürt», wie man sagte. Den reinen, vergorenen Saft verdünnte man je zur Hälfte mit dieser «Luur» und trank ihn so.[5] Es dürfte den Leuten jedoch kaum bekannt gewesen

Zum Ausschank von Most wird der Henkelkrug aus Südhessen auch in unserer Region verwendet. Der «Steingut-Bembel» zeichnet sich aus durch die Salzglasur in hellgrauer Farbe und das kobaltblaue Muster. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs



Obstmühlen (vorne rechts) und Mostpressen (hinten) ähnlicher Bauart standen einst in den meisten Werdenberger Dörfern. Laur 1947

In der Mosterei Hans Heeb in Sax wird heute zum Pressen von vermahlenem Obst eine sogenannte Siebbandpresse verwendet.

sein, dass damit ein Getränk mit einer uralten Tradition eingenommen wurde. Bereits die Römer nämlich tranken die «Lora» oder «Lorca» (lat. *lora*), ein leicht alkoholisches Getränk, das sie auf die gleiche Weise aus anfallendem Traubentrester herzustellen wussten, den *vinum operarium*, den «Arbeiterwein», ein billiges Massengetränk auch für die Legionäre.[6]

Vom Reibtrog zum «Mostfritz»

Bei der frühesten Herstellung des Mostes wurden die Äpfel wohl zunächst in einem Trog von Hand zerstossen. Später zerquetschten von Zugtieren oder Menschen angetriebene Mahlsteine die Früchte. Bei dieser Methode wurden aber die teilweise überreifen Früchte dermassen stark zerquetscht, dass die Maische einem Apfelmus glich, aus dem der Saft nur mit Mühe auszupressen war, weil der dünne Brei immer wieder davonlief. *«Das Obst wird unter einen Müllsteinläufer, der in einem Trog läuft und von zween Männern getrieben wird, gekröst d. h. zerrieben, und in den Weintörgeln (Weintrotten) ausgepresst: da man oft – sehr unzwekmäßig – mürbe gewordenes Obst mostet, so ist das Auspressen alsdann eine sehr mühsame Sache und die zerriebene Maße muß auf dem Trottbett allerorten mit Strohkränzen umgeben werden.»*[7] Nach dem Zerkleinern des Obstes und dem Pressen der Maische wurde der Saft nicht nur in Fässer, sondern oft direkt in Glasblasen oder Korbflaschen abgefüllt. Beim «Auskauf» – der Ablösung zwischen den Landvögten Blumer und Freitag – wird beim Inventar des Schlosses Werdenberg unter anderem schon 1791 eine *«Mostpresse sammt Zubehörd, erkauft à 24 fl.* [Gulden] » erwähnt.[8]

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts ersetzten modernere Anlagen die alten Mostereieinrichtungen. An die Stelle der früheren Rollsteinmühle traten leichtere und doch leistungsfähige Mühlen. Auch die für die Wein- und Obstweinbereitung verwendeten Trottbaumpressen verschwanden, da die Industrie den Bauern moderne Keltern in verschiedenen Grössen zur Verfügung stellte, wie etwa den «Mostfritz»[9] für den Handbetrieb oder die Räderpressen und die Hebeljochpressen mit Kraftbetrieb.

Der Erfolg der Mosterei hing lange Zeit und in hohem Mass von den Fässern und vom Keller ab. In vielen Werdenberger Bauernhäusern gab es gute, gewölbte Keller, in denen meist eichene Lagerfässer ruhten, die normalerweise 600 bis 1000 Liter fassten. Dazu kamen Transportfässer von 50 bis 600 Litern Inhalt. Der Essigstich wurde durch verbesserte Hygiene und gut abgedichtete Gärtrichter[10] verhindert,

1 In vielen Gegenden verstehen noch heute die Winzer unter dem Begriff *Most* den unvergorenen Traubensaft.

2 Mit *gekocht* dürfte die Vergärung gemeint sein.

3 Ebel 1802, S. 92.

4 Steinmüller 1804, S. 463f. – Vgl. dazu im vorliegenden Band auch Hans Jakob Reich, «'Zimlich vil obs an Kirschen, äpfeln und biren'».

5 Nach Hugger 1964, S. 123ff.

6 Die lat. Bezeichnung *lora* hat sich in der «Luur» erhalten, und unter einem «scheusslichen Glüür» wird noch derzeit ein billiges, kraftloses Getränk verstanden.

7 Steinmüller 1804, S. 463f.

8 Winteler 1923, S. 67.

9 Die Firma Bucher-Guyer in Niederweningen baute bereits 1901 eine erste hydraulische Obstpresse mit Hochdruck-Presspumpe von 600 bar. Der 1931 von dieser Firma auf den Markt gebrachte «Mostfritz» eröffnete insbesondere kleineren und privaten Obstverwertern neue Perspektiven: eine handliche Obstmühle und -presse in einem Gerät.

10 Die Gärröhre ist eine zweimal knieförmig gebogene Glasröhre, bei der ein Schenkel durch den durchbohrten Spund des Fasses geht, ohne den Spiegel der gärenden Flüssigkeit zu berühren, während der andere ausserhalb des Fasses in ein mit Wasser gefülltes Gefäss mündet. Die sich entwickelnde Kohlensäure entweicht durch diese Sperrflüssigkeit.

Anlieferung von Mostobst im Herbst 2009 in Sax. Ist das Obst im Schacht, läuft die Verarbeitung automatisch.

Per Förderband gelangt das Obst in die Waschanlage und danach in die Mühle.

mit denen der Luftzutritt und die Bildung von Essigsäure unterbunden werden konnte.[11]

Pasteurisierung und Reservenbildung durch Obstkonzentrat

Eine neue Möglichkeit der Obstverwertung eröffnete die erfolgreiche Anwendung der Pasteurisierung, welche die Gärung des Mostes verhindert. Es war der Önologe Hermann Müller-Thurgau, der 1895 die Forschungsergebnisse von Louis Pasteur praktisch auszunützen wusste. 1912 wurde die Konservierung mit Kohlensäure empfohlen, die heute noch als Kohlensäuredruckverfahren in Verbindung mit der Entkeimung durch Filtration in den Grossmostereien Anwendung findet.

Der Verbrauch von Süssmost stieg im Lauf der Jahre in ungeahnter Weise, da sich auch die Abstinenzbewegung für dessen Konsum einsetzte. Der landesweite Süssmostverbrauch stieg ab den 1920er Jahren bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges von 9000 Hektolitern auf 350 000 Hektoliter, und im Kriegsjahr 1943 wurden insgesamt 565 000 Hektoliter hergestellt, davon 180 000 in den privaten Landwirtschaftsbetrieben und 385 000 in gewerblichen Mostereien.[12]

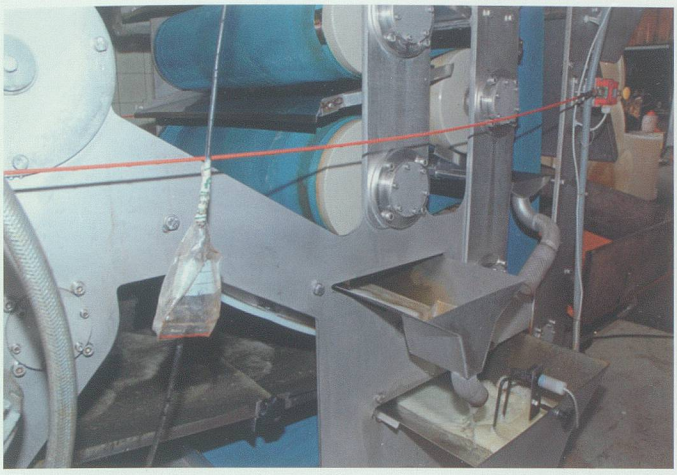
In jener Zeit kamen verschiedene Methoden der Süssmostbereitung zur Anwendung: Flaschen von einem bis 15 Liter Inhalt wurden im Wasserbad sterilisiert und keimfrei verschlossen. Für die Sterilisierung des Saftes in den Fässern kamen mit billigem Nachtstrom betriebene Tauchsieder zum Einsatz. Kontinuierlich arbeitende Elektroden-Apparate, bei denen der Saft über erhitzte Metallplatten läuft, fanden wie das Kohlensäuredruckverfahren in Grossbetrieben Verwendung. Bei letzterem entsteht im Saft eine hohe Kohlensäurekonzentration, die hemmend auf die Entwicklung der Hefen und Bakterien wirkt.[13] Der süsse Saft wird zum Teil noch heute unter Kohlensäuredruck eingelagert, nach Bedarf abgezapft und entweder pasteurisiert, zu Saft vergoren oder zu Konzentrat verarbeitet.

In den Bauernkellern erfordert die Lagerung der sterilisierten Säfte besondere Aufmerksamkeit, da leicht Nachgärungen, Schimmel- und Bakterienwachstum auftreten können. Um dem vorzubeugen, wurde das Spundloch des Eichenfasses mit einem gläsernen und mit Glyzerin gefüllten Filter verschlossen, der beim Aufdrehen des verchromten Hahns ein leises und stetiges Glucksen von sich gibt.

Grosse Überschüsse wurden in der Schweiz erstmals im Herbst 1937 zu Obstkonzentrat verwertet. Bis 1944 erhöhte sich diese Art der Produktion auf über 1300 Tonnen, was einer Obstmenge von gegen 10 000 Tonnen entspricht. Die Methode stiess zwar anfänglich auf Widerstände, weil durch den Wasserzusatz unlautere Konkurrenz vermutet wurde. Seither aber ist die Konzentratproduktion zu einem wichtigen Hilfsmittel für die alkoholfreie Verwertung in Jahren reicher Ernten geworden. Während des Zweiten Weltkriegs schätzte man diese Art der Reservenbildung besonders. Das Konzentrat wurde in der Konfiserie auch als Zuckerersatz und in den Haushaltungen als Brotaufstrich verwendet.[14]

Scheidbirnen und die Klärung des Mostes

Als reines Naturprodukt ist der Most nach der Vergärung naturtrüb. Die Trübung hängt davon ab, wie viel Klärstoffe sich durch die Zugabe saurer Früchte bilden. Dem Apfelsaft beigemengtes Obst, das einen hohen Gerbstoffgehalt aufweist, macht ihn zudem länger haltbar. Einen grossen Fortschritt erzielte man durch die Klärung des Mostes mit dem Saft der Scheidbirnen. Bekannte Zusätze waren noch vor vierzig Jahren vor allem die Mostbirnen – «Gröa-» und «Gäälmöschtla» etwa, daneben aber auch «Wiibiira», «Bartlis roati Moschtbiira», «Wasserbiira» und «Hänggala». Weniger bekannt, aber mit gleicher Wirkung werden Quitten, Mispeln und Schlehen als Beigaben er-



Die Maische wird mittels Endlossiebbändern über die Presswalzen geführt.

Der nach dem Pressvorgang anfallende Trester findet als Tierfutter Verwendung.

wähnt. Üblicherweise wird der Most noch heute nicht aus den modernen Apfelsorten hergestellt, da diese auf viel Fruchtzuckergehalt gezüchtet sind. In der Kelterung greift man deshalb auf die säurehaltigeren älteren Sorten aus dem Streuobstbau der hochstämmigen Bäume zurück.

Obsten und Mosten in Wartau in den 1950er Jahren[15]

Neben der grossen Arbeitsleistung zur Gewinnung von Heu, Gemüse, Korn und Mais war der Bauer im Herbst bei der Obsternte zusätzlich auf alle Hände in der Familie angewiesen, insbesondere dann, wenn die Obstbäume Ende September von reifen Früchten strotzten und mit der Kundenmosterei ein Termin für die Anlieferung des Obstes abgemacht war. Mit Schütthaken, Drahtkörben, Zainen und vielen Jutesäcken ausgerüstet, begaben sich Gross und Klein in den nahen Obstgarten, den Bongert, wo schon einige Tage früher unter den Bäumen das Gras gemäht und dem Vieh verfüttert worden war. Viele Früchte hatten die Ausreife und der Wind bereits zu Boden fallen lassen, die übrigen wurden durch kräftiges Schütteln der Äste mit dem Haken von den Zweigen getrennt, so dass auch sie ins kurz geschnittene Gras prasselten und bald in Massen den Boden bedeckten.

Flinke Hände lasen Äpfel und Birnen auf, liessen die gesunden in die Drahtkörbe und Zainen fallen und leerten die gefüllten Behältnisse in die bereitliegenden Jutesäcke, die 30 bis 40 Kilogramm wogen, wenn sie voll waren. Angefaulte Früchte wurden den Schweinen verfüttert oder zur Verrottung beim Stamm an einen Haufen geworfen. Sorgfältig verschnürte man die Säcke und machte sie damit transportfähig. So standen bald einmal unter jedem Obstbaum – je nach Ertrag[16] – bis ein Dutzend prallgefüllte Säcke bereit, die nach der langen Bückarbeit in Zweierreihe liegend auf den vorderen Teil eines Brückenwagens geladen wurden. Die zusammengebundene «Bürste» des Sackes war immer nach innen gerichtet, damit die Früchte nicht vom Wagen kollerten, falls sich etwa ein Knoten lösen sollte.

Sobald sie verladen waren, wurde mit Hilfe eines zolldicken Bretts, das man als schiefe Ebene an die Ladebrücke lehnte, ein ausgespültes Transportfass ohne Deckel auf den hinteren Teil des Wagens gerollt und dort aufgestellt. Hatten auch die Kinder auf der Ladung Platz genommen – als Lohn für ihre Mitarbeit beim Obstauflesen durften sie am Besuch der Mosterei teilnehmen –, ging die gemächliche Fahrt los, entweder zu Ferggers nach Oberschan oder zu Sam Rusch im Holenweg in der Weite. Als «Zugmaschinen» dienten noch in den fünfziger Jahren die beiden «Eidgenossen», Grossvaters und Vaters Kavalleriepferde, später ein Willy's Jeep, der Anfang der 60er Jahre von einem Traktor abgelöst wurde.

Maische, Saft und Trester

Bei der Mosterei wurden Sack um Sack abgeladen, die Knoten gelöst und das Obst in den Waschtrog gekippt, wo die glänzenden Früchte durch den Eleva-

11 Laur 1947, S. 689.

12 Laur 1947, S. 689f.

13 Laur 1947, S. 690.

14 Nach Laur 1947, S. 690f. – Noch heute wird in Grossanlagen der Wassergehalt des Mostes unter Vakuum reduziert und aus dem «Dampf» das Aroma als glasklares Konzentrat zurückgewonnen. Aroma und Konzentrat werden separat gelagert und vor dem Abfüllen mit Trink- oder Mineralwasser rückverdünnt und pasteurisiert. Dieses Verfahren führt zu einer ausgeglichenen Qualität ohne Einbusse in der Beschaffenheit des Süssmostes.

15 Die nachfolgenden Schilderungen basieren auf Jugenderinnerungen des Verfassers, der im Wartauer Dorf Fontnas als Bauernsohn beim alljährlichen Mosten mit Hand anzulegen hatte.

16 In den sogenannten Alternanzjahren tragen die Hochstämmer weniger Obst, weil durch grosse Erträge im Vorjahr für die Knospenbildung an den Zweigen weniger Platz vorhanden ist.

tor[17] in den ersten Stock transportiert und in der Mühle zerstückelt wurden. Wegen der darin enthaltenen Bitterstoffe durften die Obststiele und -kerne dabei nicht zerdrückt werden. Das grob gemahlene Mostgut, die Maische, gelangte in einen Behälter, von wo man diesen Obstbrei mit Hilfe eines Schiebers portionenweise auf ein engmaschiges Tuch in die Presse flutschen liess. Sobald ein gewisses Quantum an Maische auf dem Tuch lag, wurden dessen vier Ecken gegen die Mitte eingeschlagen und mit einem dünnen Holzrost bedeckt. Schicht um Schicht füllte sich auf diese Weise die Obstpresse, aus der bald einmal der feine Obstsaft in einen Zuber tropfte. War die Kelter gefüllt, kam ein Deckbrett oben drauf. Ein kurzer Querbalken verteilte den Druck der eingeschalteten Presse gleichmässig auf diesen Deckel, der sich langsam senkte, so dass der Saft gleichmässig seitlich aus den Tüchern quoll, sich im Ausguss vereinigte und als dicker Strahl den Zuber füllte. Selbstverständlich standen neben der Kelter auch immer ein paar Mostgläser bereit, damit der Saft gekostet werden konnte: süss und herb schmeckte der Apfelsaft, rauer und im Hals leicht kratzend jener mit grösserem Anteil an Scheidbirnen. Aus 100 Kilogramm Obst wurden durch den Pressvorgang rund 75 Liter Saft mit einem Zuckeranteil von 45 bis 50 Öchslegraden gewonnen.

Mit einer elektrischen Pumpe beförderte man den Saft nun in das auf dem Wagen stehende Fass. Wenn es zu etwa drei Vierteln voll war, liess man zwei dicke Brettchen darauf schwimmen, damit die Flüssigkeit beim Transport weniger herausschwappte. In der Mosterei stand auch immer eine Anzahl konischer und mit Deckel verschlossener Holztansen von etwa 50 Litern Inhalt für kleinere Mostmengen bereit oder für den Fall, dass das Transportfass nicht die ganze Menge Saft aufnehmen konnte. Der Deckel wies zwei mit hölzernen Spünden verschliessbare Löcher auf: ein grösseres als Ein- und Ausguss an der Gargel[18] und ein kleineres in der Mitte, damit bei der Leerung die Luft eindringen konnte und das Ausgiessen ohne langes Gluckern schneller vor sich ging.

Die gepressten Tresterfladen, welche man später dem Vieh verfütterte, wurden ebenso auf den Wagen geschichtet wie die leeren, vom Fruchtzucker klebrig gewordenen Säcke.[19] Diese landeten später im Brunnentrog, wo sie ausgewaschen und über dem Gartenzaun zum Trocknen aufgehängt wurden.

Einkellerung und Süssmoststerilisierung

Wenn der Transport zu Hause angekommen war, musste der Saft durch ein kleines Fenster in die im Keller ruhenden Mostfässer befördert werden, die man Tage vorher sauber gereinigt hatte. Dazu diente ein langer Zweizollschlauch, der mit Hilfe eines Kruges mit Saft gefüllt wurde, indem man ihn unten im Keller mit der Hand zuhielt. Das obere Ende wurde dann in das Transportfass getaucht und das untere in das Spundloch des Mostfasses im Keller eingeführt. Sobald man die Hand wegzog, plätscherte das kostbare Nass ins Fass, das man auf diese Weise fast ganz auffüllte. Das sich oben auf dem Mostfass befindliche Spundloch wurde später mit einem Sandsäcklein abgedeckt, damit beim Gärprozess die Gase entweichen konnten.

Das Mosten nahm jeden Herbst insgesamt zwei bis drei Tage in Anspruch. Danach ruhte Anfang Winter im Keller in drei Fässern ein Vorrat von gegen 2000 Litern Most.

Für die Zubereitung des Süssmostes wurde in gleicher Weise vorgegangen. Es fanden aber dafür nur Äpfel Verwendung. Ein viertes Fass – kleiner als die Fässer für den sauren Most und nur etwa 250 Liter fassend – lagerte ebenfalls im Mostkeller. Damit der hier unerwünschte Gärprozess nicht einsetzte, musste der Saft sterilisiert werden. Das Amt des «Süssmostsieders» versah Chrischtli Rusch aus der Weite, der nach telefonischem Aufgebot nach Feierabend mit seiner elektrischen Ausrüstung eintraf und die nicht ungefährliche und heikle Arbeit gewissenhaft erledigte. Wird nämlich der Saft versehentlich zu stark erhitzt, so hat der Süssmost einen leicht brandigen Geschmack. Ist die Temperatur zu niedrig, besteht die Gefahr, dass er «überikëit», das heisst zu gären beginnt.

Gärung, Häpf und Sauser

Während des Gärungsprozesses wird der im Obst enthaltene Zucker von der fruchteigenen Hefe abgebaut. Bei diesem Vorgang entstehen Alkohol und Kohlendioxyd, das die Luft im Fass verdrängt. Dies dauert je nach Kellertemperatur acht bis zehn Tage und wird als «stürmische Gärung» bezeichnet. Dabei sinken Hefe und die Trübstoffe

Werdenberger Mostereibetriebe einst und heute

Kundenmostereien gab es noch bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts in fast allen Werdenberger Dörfern. Der Buchser Bauernpolitiker Michael Schwendener (1892–1979) erinnerte sich, dass diese Mostereien in den Krisenjahren nach dem Ersten Weltkrieg – durch «viel zusätzliche Arbeit und Überstunden» – zur Einkommensverbesserung mitgeholfen hätten (Hugger 1986, S. 109).

Heute bestehen neben dem gewerblichen Mostereibetrieb Mosti Vetsch in Grabs im Werdenberg nur noch drei Kundenmostereien: die Mosterei Hans und Peter Zogg, Grabserberg (zugleich Brennerei), die Mosterei Hans Heeb, Sax, und die Mosterei der Ortsgemeinde Sennwald (zugleich Brennerei). Im benachbarten Fürstentum Liechtenstein gibt es noch je eine Kundenmosterei in Triesen, Eschen und Schellenberg.*

* Angaben von Richard Hollenstein, LZSG, Fachstelle Obstbau.

Der «Saft frisch ab Presse» kann in heutigen Mostereien wie in jener von Hans Heeb in Sax auch pasteurisiert und als Süssmost in Kunststoffbeutel («Bag in Box») abgefüllt werden.

nach unten und bilden den sogenannten Häpf. Da das in Mengen austretende Kohlendioxyd in den tief liegenden Kellerräumen die Luft ebenfalls verdrängt, was gefährlich werden kann, sollten diese Räume nur bei guter Entlüftung betreten werden. Jedenfalls war es den Kindern strengstens verboten, sich in dieser Zeit im Keller aufzuhalten. Weshalb diese Anweisung – bei Missachtung drohte ein verbläuter Hintern – strikte zu befolgen war, leuchtete erst mit fortgeschrittenem Verstand ein! Schon nach wenigen Tagen, sobald er so richtig «im Sorr» ist, kann der gärende Most in kleinen Mengen gekostet werden: durch die entstandene Kohlensäure kitzelt er angenehm auf der Zunge, hat aber als «Sauser» – nomen est omen – bei unvorsichtigem Genuss bei manchen Leuten die Wirkung eines schnellen Abführmittels.

Mostkonsum und Ausschank

Suura Moscht wurde nicht nur zum Znüni, sondern eigentlich zu jeder Mahlzeit – das Morgenessen ausgenommen – gereicht und getrunken. Nur an Feiertagen und festlichen Anlässen, zu Weihnachten und Ostern etwa, erfreute man sich am hauseigenen Wein. Noch tönt die Anweisung «Buab, gang ga Moscht hola!» in den Ohren, denn das war der obligate Gang vor und oftmals auch während des Essens. Versehen mit dem bauchigen Steingutkrug, dessen Salzglasur in grauer Farbe mit dem typischen blauen Muster ihn nach deutschem Vorbild als Mostkrug auszeichnet, wurde über die steinerne und feuchte Treppe – sommers natürlich barfuss – ins düster-muffige Kellergewölbe gestiegen, wo das rund zwei Liter haltende Gefäss unter den hölzernen Fasshahn gehalten, die Spina[20] aufgedreht und der kühle Most in den Krug sprudeln gelassen wurde. Und noch klingt die immer gleiche Warnung nach: «Vergiss denn nit, d Spina recht zuaztriiba!» Kaum auszudenken, wenn sich das Mostfass deswegen entleert hätte, der geschätzte Most zwischen den groben und stets feuchten Kalksteinplatten auf Nimmerwiedersehen versickert wäre und zur schweren Arbeit hätte Melissensirup getrunken werden müssen oder – ärger noch – Chörbliwasser!

Der Mostkonsum war in der Region Werdenberg beträchtlich, obwohl über die Mengen kaum aussagekräftige Zahlen vorhanden sind. Ein tüchtiger Knecht brauchte jedenfalls bei schwerer Arbeit in der Sommerhitze schnell einmal mehrere Liter, und auch der Meister stand ihm kaum nach. Beim Heuen wurden die Gläser nicht gezählt, und selbst die Heranwachsenden löschten den Durst nicht mit Wasser, sondern oft ebenfalls mit dem sauren Most.

Bei der Feldarbeit durfte die «Mostläägala», ein etwa fünf Liter haltendes kleines Eichenholzfässchen mit Traghenkel und gedrechseltem Ausgussröhrchen, nicht fehlen. Bei längeren Transporten mit dem Fuhrwerk baumelte sie, mit einem Strick festgebunden, an der Ladebrücke unter dem Wagen. Etliche volle Literflaschen füllten den Znünikorb bei der Wingertarbeit; sie wurden auch in jeden alten «Militäraffen» der Waldarbeiter gestopft – Most war noch vor kaum 50 Jahren in unseren Breiten das Hauptgetränk von je-

---

17 *Elevator:* Förder- und Hebewerk.

18 *Gargel:* Eine Querrille (Nut) in den Dauben, in welcher der von beiden Seiten angeschrägte Boden bzw. Deckel sitzt.

19 Der Obsttrester wurde nach Steinmüller noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts «meistens zum Düngen gebraucht; einige destilliren ihn, und andere futtern damit magere Schweine; wovon man sich aber wenig Vortheil verspricht». (Nach Steinmüller 1804, S. 463f.) Vielerorts presste man auch die sogenannten «Tresterstöckli», die getrocknet als Heizmaterial Verwendung fanden. Die Alkoholverwaltung bemühte sich später, die Bauern und die gewerblichen Obstverwertungsbetriebe zu veranlassen, auf das Brennen zu verzichten und die Trester alkoholfrei zu verwerten: Sie waren zur Streckung knapper Futtervorräte noch im 20. Jahrhundert hochwillkommen. Eine neuere Verwertung der Apfeltrester aus Grossanlagen kam in den 1930er Jahren auf, als man begann, daraus Pektin, ein Geliermittel, herzustellen.

20 *Spina:* Fasshahn.

dermann, der schwere körperliche Arbeit zu verrichten hatte.

Fasspflege und Schnurbel

Wenn sich über den Winter der Most in Krug und Glas zu trüben begann, so war das ein untrügliches Zeichen, dass «man auf den Häpf gekommen war», das heisst, dass sich nur noch ein kleiner Rest im Fass befand, ein unappetitliches Gemisch aus Most, Hefe und den abgesunkenen Trübstoffen.[21] Dieser «Häpf» wurde natürlich nicht getrunken, sondern verblieb bis im Herbst im Fass und wurde dann in eine Bütte geleert. Im Spätherbst wurde er gemeinsam mit den vergorenen minderwertigen Trauben zum typischen hauseigenen «Schnurbel» – halb Weinbrand, halb Obstler – gebrannt.

«Möschtler» und ihre seltsamen Neigungen

Naturgemäss weiss der Volksmund auch verschiedene Anekdoten rund um den Most zu berichten: Da gab es beispielsweise jenen Möschtler, der dem Süssmost wenig angetan war und – sobald der für seine Begriffe zu knappe Vorrat an vergorenem Most zur Neige zu gehen drohte – einfach den Glyzerinfilter auf dem Süssmostfass etwas anhob, so dass die Kellerluft ins Fass einzudringen vermochte. Sehr zum Leidwesen der strengen Ehefrau wies der vorher süsse Most bald einmal eine verdächtige Säure auf. Genossen und sogar für bekömmlicher als der süsse Vetter befunden wurde er trotz des abscheulichen grau- und essigstichigen Geschmacks!

Ein wahrhaft «nasser Bruder» war fürwahr auch jener Wartauer, der neben seinem Faulenzer – dem durchgelegenen Kanapee – in der Stube stets einen seinem ursprünglichen Zweck entfremdeten Melkeimer von etwa zehn bis zwölf Litern Inhalt stehen hatte. Nicht etwa Milch befand sich im Eimer, sondern «suura Moscht», den unser Zecher allmorgendlich aus dem Fass im Keller holte. Zum Trinken seines über alles geliebten Gärmosts standen weder Krug, Glas noch Becher bereit – er entnahm ihn mit Hilfe eines «Gätzis», einem rund einen halben Liter fassenden Handschöpfer mit Holzstiel, aus dem Kübel und schüttete ihn auf diese Weise in entsprechenden Quanten in sich hinein. Bei seinem feucht-fröhlichen Tun brauchte er sich auf seinem Ruhebett nicht einmal ganz aufzurichten.

In Buchs sollen im ausgehenden 18. Jahrhundert der Hirschen das bestbesuchte Wirtshaus und der Wirt selbst, der Kupferschmied Heinrich Senn, ein höchst origineller Mann gewesen sein. Einmal hatte er auf den Buchser Wiesen zu tun gehabt und setzte sich auf dem Rückweg – da ihm nicht ganz wohl war – am Strassenrand nieder und redete mit sich selbst. Ein Landjäger kam des Weges und fragte, woher er sei. Senn erklärte, er sei von Übelhausen, worauf der Jäger entschied: «Ihr kommt gleich mit mir!» In der Mühle bei Werdenberg kehrten sie ein. Unser Original gab heimlich die Anweisung, für sich einen Schoppen Wein und für den Jäger ein Glas Wasser zu bringen. Der Jäger aber verlangte für sich und den Verhafteten ein wenig Most. Der Wirt verstand den Spass und brachte das von Senn Verlangte, worauf der Büttel den Wirt beiseite nahm und verwundert fragte, warum er dem Verhafteten Wein und nicht Most gebracht habe, und wo denn das Dorf Übelhausen ungefähr liege. Nun konnten sich die beiden das Lachen nicht mehr verkneifen, und der Jäger packte sich, als er die Geschichte endlich verstanden hatte.*

* Nach Senn 1862, S. 278.

Zur Vorbereitung der Fässer für die Aufnahme von frischem Saft rollte man sie von ihrem Lager und durch den Kellergang zum Brunnen ins Freie, wo sie aufgestellt wurden. Nachdem der festsitzende Fasshahn herausgezogen worden war, öffnete man das Fasstürchen, indem die eiserne Flügelmutter mit dem Hammer gelockert, der kleine Querbalken abgehoben und das Türchen mit konischem Rand gegen innen gedrückt wurde. In das Spundloch kam ein grosser Korken, so dass das stehende Fass bis an die Gargel mit Wasser gefüllt werden konnte. Gleichzeitig wurden mit zwei Hämmern – der eine war ein Küferhammer mit längs verlaufender, eingekerbter Finne – die Reifen aus Bandeisen festgeschlagen, damit sie die durch die trockene Lagerung des Fasses etwas verlecherten (geschrumpften) Dauben fest aneinander pressten. Durch das mehrmalige Wässern, bei dem zwischendurch auch eine Stielbürste zur Innenreinigung zum Einsatz kam, schwollen die Dauben zusätzlich: Sie wurden «verschwellt», so dass das Fass wieder absolut dicht hielt.

Die Ränder des Türchens wurden nach der Entleerung des Fasses vom alten Fasstalg befreit, mit neuem bestrichen, von innen her wieder eingesetzt, mit dem kurzen Querbalken und der Flügelmutter verschraubt und mit dem Hammer sachte festgeklopft. Nachdem das Fass – gegen das seitliche Abrollen durch zwei Keile gesichert – wieder auf dem Lager im Keller ruhte, wurde auch die Spina im Loch des Fasstürchens eingesetzt, und der Füllung mit neuem Saft stand nichts mehr im Weg.

Saurer Essig aus süssem Saft

Nicht geringe Bedeutung hatte auch die Herstellung von Essig aus Obst. Sie ergab während des Zweiten Weltkrieges in der Schweiz im Mittel gegen 150 Tonnen reine Essigsäure und deckte rund einen Viertel des Bedarfs.

Bekanntlich werden alkoholische Getränke, die offen stehen, früher oder später in Essig umgewandelt, indem sich auf der Oberfläche eine aus Pilzen

Abgesiebte Essigmutter: Die gallertartige Masse aus Essigsäurebakterien bildet sich, wenn man leicht alkoholhaltige Flüssigkeiten längere Zeit stehen lässt. Sie fermentiert Alkohol mit Hilfe von Sauerstoff aus der Luft zu Essigsäure.
Public-Domain-Bild

und Bakterien bestehende farblose Haut bildet, eine sogenannte Essigmutter, durch die sich das alkoholische Ausgangsprodukt – Apfelmost, Wein oder Bier – langsam in nicht alkoholischen Essig verwandelt. Erst im 19. Jahrhundert wurde die Ursache entdeckt, als Louis Pasteur bewies, dass von blossem Auge nicht sichtbare Lebewesen, die Bakterien Acetobacter oder Gluconobacter, diesen Umwandlungsprozess vollziehen.[22]

Die Essigbereitung an sich dürfte zu den ältesten Verfahren zur Lebensmittelherstellung der Menschheit zählen, das viele Hochkulturen des Altertums schon kannten: von «saurem Bier» ist in Mesopotamien und in Ägypten die Rede, ein Produkt, das aus Gerste gebraut und durch den Essigstich sauer geworden ist. Römische Legionäre tranken neben der «Lora» auch ein Gemisch aus Essig und Wasser, das sie «Posca» nannten. Essig wurde bei Verdauungsbeschwerden in der Medizin verwendet, insbesondere galt im Mittelalter der Kräuteressig als Heilmittel, das auch zur Desinfektion des menschlichen Körpers benutzt wurde. Noch im 18. Jahrhundert wollte man der Pest mit «Räuber-, Gift- oder Pestessig» beikommen, einer weitverbreiteten Duftstoffmischung, die auch Raute, Salbei, Wermuth, Minze und Lavendel enthielt.

Für die Herstellung von Essig gibt es heute verschiedene Verfahren: Bei der offenen Herstellungsweise, die sich nicht für grosse Mengen eignet, wird die Ausgangsflüssigkeit mit Essigbakterien geimpft und der Umwandlungsprozess in offenen Kesseln sich selbst überlassen. Wenn der Alkohol vollständig in Essigsäure umgewandelt ist, wird der Essig unter der Essigmutter vorsichtig abgelassen, in Fässern gelagert und durch den Reifungsprozess das Aroma nochmals verbessert.

Im «Schnellessigverfahren» wird ein schwimmendes Trägermaterial, in der Regel Holzspäne, beigegeben, auf dem sich die Bakterien ansiedeln und festheften. Die Späne vergrössern die Oberfläche, und die grössere Menge an Bakterien beschleunigt die Umwandlung.

Beim modernen und in der Industrie angewendeten «Submersverfahren» schwimmen die Essigbakterien, die über Düsen mit Sauerstoff versorgt werden, direkt in der Ausgangsflüssigkeit, beispielsweise in Most, Weiss- oder Rotwein. Durch diese Methode dauert die Produktion nur wenige Tage und kann in sehr grossen Anlagen sogar bereits nach 24 Stunden abgeschlossen sein.

Um den Geschmack zu verfeinern, versetzt man Essig oft mit Gewürzen, Kräutern oder Früchten. Vielfältig sind seine Anwendungsbereiche heute, unter anderen als Würzmittel für Salate und eingelegtes Gemüse oder Obst, auch als wichtige Zutat für den Tafelsenf und als Konservierungsmittel. Essigkonzentrate bis 30 Prozent eignen sich sehr gut zur Entkalkung von Kochtöpfen, wobei durch die Erwärmung die Wirkung beschleunigt wird. Der handelsübliche Speiseessig weist meistens eine Essigsäurekonzentration von 5 bis 6 Prozent auf, der Rest ist Wasser und – in ganz geringen Mengen – auch Alkohol.

---

21 «Er ischt uf a Häpf chuu^{n}» ist auch eine Wartauer Redensart, die etwa angewendet wird, wenn jemand in finanzielle Nöte geraten ist.

22 Wenn Traubenbeeren oder Obst durch Insekten, Vögel oder Hagel verletzt werden, so ist eine Infektion mit Grauschimmelfäule (Botrytis) möglich. In diesem Fall vergären die natürlichen Hefen der Früchte schon vor der Ernte den Zucker zu Alkohol und leisten damit der Bildung von Acetobacter Vorschub. Bereits im Wingert oder unter den Obstbäumen verströmen solche Früchte einen intensiven Essiggeruch.

Literatur

Ebel 1802: EBEL, JOHANN GOTTFRIED, *Schilderung des Gebirgsvolkes vom Kanton Glarus und der Vogteien Uznach, Gaster, Sargans, Werdenberg, Sax und Rheintal, des Toggenburgs, der alten Landschaft, der Stadt St.Gallen und des östlichen Theils des Kantons Zürich*, Leipzig 1802.

Hugger 1986: HUGGER, PAUL, *Das war unser Leben. Werdenberger Schicksale I*, Buchs 1986.

Hugger 1964: HUGGER, PAUL, *Werdenberg. Land im Umbruch*, Basel 1964.

Laur 1947: LAUR, ERNST, *Der Schweizer Bauer, seine Heimat und sein Werk*. Hg. Schweizerischer Bauernverband, Brugg 1947.

Schindler 1986: SCHINDLER, DIETER, *Werdenberg als Glarner Landvogtei. Untertanen, ländliche Oberschicht und «fremde Herren»*, Buchs 1986.

Senn 1862: SENN, NIKOLAUS, *Werdenberger Chronik*, Schlussheft, Chur 1862.

Steinmüller 1804: STEINMÜLLER, RUDOLF, *Beschreibung der schweizerischen Alpen- und Landwirthschaft. […] Zweytes Bändchen, welches die Alpen- und Landwirthschaft des Kantons Appenzell und der St.Galler Bezirke Rheinthal, Sax und Werdenberg enthält*, Winterthur 1804, Reprint Buchs 1987.

Reich-Langhans 1921: REICH-LANGHANS, ULRICH, *Beiträge zur Chronik der Bezirke Werdenberg und Sargans*, Buchs 1921, Reprint Buchs 1988.

Winteler 1923: WINTELER, JAKOB, *Die Grafschaft Werdenberg und Herrschaft Wartau unter Glarus, 1517–1798*, Glarus 1923.

Fotos

Wenn nichts anderes vermerkt ist: Hans Jakob Reich, Salez.

Foto Hans Jakob Reich, Salez

Das Mostobst hat Farbe bekommen – die Zeit der Werdenberger Apfelernte ist da (19. September 2009).