

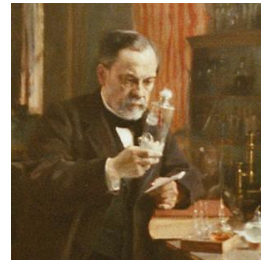
100 Jahre Süssmost

Klaus Gersbach, Obstbau Ing. HTL, Effretikon

Most aus Obst und Trauben hat die Menschheit schon immer gekannt. Most, Äpfel, Pflaumen und andere Früchte stellten in Hungerzeiten im Mittelalter einen wichtigen Notvorrat dar. Davon zeugen auch alte Bilder die zeigen wie Äpfel und Birnen unter Mühlsteinen in Holzkänel zerquetscht und dann in Trotten gepresst wurden. Nach dem Pressen machte der Most dann eine (wilde) Gärung, aus dem Fruchtzucker wurde Alkohol. Die Qualität dieser Moste war nicht immer gut. Zur Verhinderung dass aus dem Most gar Essig wurde, blieb nur noch das Brennen dieser Gärsäfte. Leider wurden dann diese Branntweine allzu oft und in zu grossen Mengen konsumiert, so dass sich in Familien schlimme Alkoholdramen abspielten. Es ist ein jahrtausende alter Menschheitstraum, die Gaben, welche die Natur auf Obstbaum und Rebstock reifen lässt für die Nahrungszwecke zu Erhalten und Lagern. So versuchten die alten Römer im 4. Jahrhundert nach Christi, Äpfel in verpichten Gefässen in Wasser versenkt, haltbar zu machen. Und ähnlich empfahl schon 300 Jahre vor Pasteur der französische Agronom Olivier de Serres (1539/1619) frischen Traubensaft in Wasser zu versenken; denn „durch die Kälte des Wassers würde die Gärung nicht in Gang geraten“.

Aus zwei Geschichtsquellen entnehmen wir, dass sich der Mostkonsum aus Äpfeln in der Schweiz anfangs des 17. Jahrhunderts begann einzubürgern. Der Most erhielt eine grössere Bekömmlichkeit gegenüber dem Wein als Arbeitsgetränk. Wegen der Konkurrenz zum Wein, und weil das Obst zum Dörren fehlte wuchs auch Kritik gegen die zunehmende Mostbereitung.

Eine kontrollierte Gärung, mit entsprechenden Hefen, gibt es erst seit den Erkenntnissen von **Louis Pasteur (1822/95)**. **Pasteur, der französische Wissenschaftler und Mikrobiologe hat am Ende des 19. Jahrhunderts den Grundstein gelegt für die „Pasteurisation“ und somit Haltbarmachung des Süssmostes.** Pasteur entdeckte, dass durch das kurzzeitige Erhitzen die Mikroorganismen (Hefen, Schimmel und Bakterien) die den Saft vergären oder verderben können, abgetötet werden.



In der Schweiz war es Prof. Hermann Müller Thurgau 1850/1927 der um 1900 nach Methoden forschte zur gewerblichen Süssmostherstellung. Mit seiner Schrift „Die Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- und Traubenweine“ Verlag J. Huber Frauenfeld 1898 wurde er über die Schweiz hinaus zum Pionier der unvergorenen Fruchtsäfte. In seiner Einleitung schrieb er: „Unserer Generation, welcher die Wissenschaft die nötigen Hilfsmittel darbietet, tritt die Pflicht zu prüfen, ob es nicht richtiger ist, die Fruchtsäfte in unvergorenem Zustand aufzubewahren und zu geniessen, nicht allein weil sie reicher an Nährstoffen, sondern auch alkoholfrei und somit der Gesundheit zuträglicher sind.“ Die Schweiz bekam schon anfangs des 20. Jahrhunderts den Ruf, weltweit den besten Süssmostproduzent zu sein.



Nicht alle waren begeistert von der damaligen Abstinenzbewegung welche die alkoholfreie Mostherstellung förderte. Aber es gab seit 100 Jahren bis in die heutige Zeit immer wieder Pioniere des Süssmostes. Ausführlich beschrieben sind diese im Heft 29 „Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik“ von Fritz Heberlein. Zu nennen sind da:

- **Prof. Gustav von Bunge** aus Basel sage, als er um 1890 erstmals Süssmost zu kosten bekam, die prophetischen Worte: „Dieses Getränk wird sich die Welt erobern“! Dieser Begründer einer wissenschaftlich fundierten Abstinenzbewegung erahnte die umwälzende Bedeutung des neuen Getränkes.

- **Rudolf Leuthold** hat in Wädenswil um die Jahrtausendwende in zäher Beharrlichkeit das Pasteurisierverfahren und die Lagerung des Süssmostes weiter entwickelt. **1908 hat Leuthold als erster die Glasflasche mit einem Untenanstich für die Süssmostlagerung in Wädenswil verwendet.** Er brauchte den sogenannten „Algu“ (Aluminium-Gummi) – Verschluss. Hie und da ging auch eine Glasflasche in Brüche, viele glaubten anfänglich nicht an die Praxistauglichkeit der speziellen Glasflasche des Schulmeisters Leuthold.

Nicht überall war die aufkommende häusliche Süssmostbereitung beliebt, bei den industriellen Mostereien und den Weinbauern befürchtete man Konkurrenz.

Die Landwirtschaftslehrer waren sich in der damaligen Zeit des gesundheitlichen Wertes des Süssmostes bewusst, glaubten aber noch nicht so recht an die bäuerliche Süssmostbereitung. Im Lehrbuch für den praktischen Landwirt „Die Verwertung des Obstes“ 1909 von H. Gräff und E. Seewer steht geschrieben, dass die Landwirte kaum selber alkoholfreie Moste für den Verkauf produzieren können. Wörtlich: „Alkoholfreie Moste werden in besonderen Fabriken hergestellt und stellen wertvollere Produkte dar als gewöhnliche Moste.“ Weiter steht auch: „Diese alkoholfreien Produkte kommen schon wegen ihrem hohen Preis für streng arbeitende Männer als Durstlöscher nicht in Betracht, jedoch für Frauen und Kinder sind sie besonders gut geeignet.“ Dem Thema „alkoholfreie Moste“ waren in diesem landwirtschaftlichen Lehrbuch lediglich 5 von 150 Seiten gewidmet. Als Herstellungsmethode wurde das Erwärmen der gefüllten Kleinflaschen in einem Wasserbad mit 60 °C während einer halben Stunde, dann filtrieren und nochmals in geschlossenen Flaschen mit Patentverschluss erhitzen empfohlen. Wenn diese Methode auch etwas Kochgeschmack erzeugte, war es doch ein Anfang zur Herstellung von Süssmost für die Selbstversorgung in der Landwirtschaft sowie im Privathaushalt. Anfänglich wurde bei dieser Methode vom Sterilisieren geredet. Wem es gelang zur Selbstversorgung einen guten Apfelm most herzustellen und diesen dann im kommenden Sommer mit Mass zu trinken war auf dem Bauernhof gut versorgt. Dass solche Moste mit sogenanntem spanischem Kopierwein gemischt wurden hatte dann „einen leichten roten Cuve“ wie man heute sagen würde. Mein Grossvater dessen tägliches Heimgetränk dies war ist immerhin bei guter Gesundheit 84 Jahre alt geworden.

- **Dr. Max Oettli** wirkte als Naturkundelehrer in Glarisegg bei Steckborn. Er machte sich die Sterilisierfreude der Leute zu Nutzen und machte erfolgreich Süssmostkurse in der Waschküche des Schlosses Glarisegg. Später war er als Leiter der „Schweizerischen Zentralstelle gegen den Alkoholismus“ in Lausanne tätig. Oettli leitete die Stelle 1922 – 1946 durch die auch finanziell sehr schwierige Krisen- und Kriegszeit.

- **Jakob Guhl** wurde 1899 als Weinbauernsohn und junger Seminarist in Kreuzlingen Abstinenter. Er hatte die Sterilisation in Glasflaschen mit Erfolg verbreitet. Als aber die Glasqualität und die Korken während des Krieges immer schlechter wurden gab es grosse Probleme mit geplatzten Flaschen im Keller. Der Idealist Guhl gab nicht auf und verarbeitete nach dem Kriege jährlich rund 250 t Obst. Er erfand den Guhl Hahnen für Ballonflaschen und tat sich 1922 zusammen mit der Firma „Alkoholfreie Weine und Konservenfabrik Meilen“ zusammen. Diese Firma wurde wegen Finanzproblemen 1928 von der Migros übernommen. Auch wenn in Meilen die Fabrikation der alkoholfreien Säfte 1933 eingestellt wurde, so hatte die Migros doch einen bedeutenden Beitrag zur besseren Obstverarbeitung und zur Bekämpfung des Alkoholismus beigetragen.

- **Anton Galliker** der Kaplan aus Zug veranstaltete Obstverarbeitungskurse im ganzen Land und entwickelte den Zuger Trichter.

- **Otto Loder** lernte an einem Kurs von Galliker in Bümplitz die Süssmoststerilisation. Er dachte sich als Schlosser, was von diesen Idealisten getan wird ist Spielerei gegenüber der ungeheuren Obstschwemme welche 1922 eine Riesenernte von 1.5 Mio Tonnen Obst erbrachte. Er entwickelte den „**Loder-Apparat**“ auch **Süssmostkanone** genannt. Dieses Gerät war fahrbar und hatte einen 350 l Mostbehälter, einen Dampfkessel und Röhrenerhitzer.

Der grosse Erfolg dieser Geräte im ganzen Lande veranlasste den VOLG in Winterthur eine gewerbsmässige Sterilisationsanlage mit hundertfacher Leistung einer Kanone aufzubauen.
- Adolf Böhis Lagerung von Süssmost ohne Pasteurisation, sondern in grossen Stahltanks unter Kohlendruck fand Anklang, jedoch mit diversen Problemen, und die Grossmostereien Märwil, Ramsei, Kiesen, Erlen und Henau benutzten diese Methode ab 1920.

- **Jules Schlör**, der ehemalige Bierbrauer hatte erstmals so richtig guten Erfolg mit Böhis Lagerung in Metalltanks. Nach der Aufgabe seiner Brauerei in Menzikon AG 1928 hatte der Brauermeister Jules Schlör mit seinen Kenntnissen aus Deutschland erste Erfolge 1929 mit seinem 50'000 l Tank zur Süssmostlagerung. Die Technik eine Kombination von Filtration, Kohlendioxid und Stahltanks machten die Mosterei Schlör zu einem Pionierbetrieb in der gewerblichen Süssmosterei. Am Strickhof in Lindau wird für den Eigengebrauch noch heute Süssmost auf diese Art gelagert.

-**Konrad Gehring** aus Rüdlingen demonstrierte an einem Wochenkurs für Alkoholfragen erstmals **1922 die Herstellung von Traubensaft die Fass-Sterilisation mit Hilfe eines elektrischen Heizkörpers, eines Tauchsieders**. Er stellte so mit Direktträgertrauben sortenreine Traubensäfte her und hatte Erfolg.

- **Marie Hirzel** 1919 bis 1956 Vorsteherin des „Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften“ war eine echte Pionierin zur Förderung des Süssmostes. In den von ihr geleiteten alkoholfreien Verpflegungsbetrieben wurden 1919 bis über 2 Millionen Liter Süssmost ab der Trotte aus. Neben den Pionieren im technischen Bereich gab es auch die im Politischen, so kämpfte Marie Hirzel an vorderster Front für die Schaffung eines Jugendhauses in Zürich. Während der 100 Jahre Förderung des Süssmostes waren es immer wieder Ärzte und andere gelehrte welche auf die teils enormen Alkoholprobleme aufmerksam machten und eine alkoholfreie Obst- und Traubenverarbeitung forderten. Insbesondere auch während den Kriegsjahren, in diesen Zeiten des Zuckermangels und dem Kampf gegen den Hunger war die alkoholfreie Obstverarbeitung ein dringendes Gebot.

Walter Schwilch, Wetzikon gab schon vor den Kriegen sein Büchlein „So macht man Süssmost“ heraus. Die zweite Auflage erschien 1941 mit reichen 25 jährigen Erfahrungen nachdem die erste Auflage von 6000 Schriften vergriffen war. Schwilch hat nicht nur Ratschläge erteilt sondern in seinem Betrieb die nötigen Geräte zur Süssmostherstellung geschaffen und verkauft.

In jüngster Zeit hat die alkoholfreie Obstsaftbereitung eine wesentliche Neuerung erfahren. Es ist in der gewerblichen Mosterei gelungen, auch hervorragende alkoholfreie vergorene Säfte herzustellen. Erfreulicherweise ist dann auch der gesamte Apfelsaftkonsum in der Schweiz, nach langem Rückgang, wieder angestiegen.

In der Bäuerlichen Obstverarbeitung hat das neue Gebinde Bag in Box sowie die modernen Bandpressen in den letzten Jahren für erfreulichen Aufschwung gesorgt. So werden in der Schweiz über 11 Mio l Süssmost auf Bauernbetrieben hergestellt davon rund 1.5 Mio Liter im Kanton Zürich.

Während den 4 Jahren 2006 bis 09 wurden in der Schweiz in gewerblichen Mostereien im Durchschnitt pro Jahr 132'230 Tonnen Mostobst, davon sind 108'910 Tonnen Mostäpfel 23'310 Tonnen Mostbirnen verarbeitet. Dazu dienen vorwiegend grosse Horizontalpressen wie hier auf dem Bild.

