Moschtitag des Vereins BirdLife

Brugger Most vom Unterhag

Am Moschtitag im Oktober zeigte der Verein BirdLife Brugg live, wie aus den Äpfeln des Hochstamm-Obstgartens Süssmost hergestellt wird.

BENI HERZOG

Herzstück der mobilen Anlage ist eine mit Wasserdruck betriebene Presse BILD: BHE

Am 17. Oktober fand die zweite Auflage des Moschtitags im Unterhag statt. Der erste Anlass wurde 2017 von den drei Brugger Natur- und Vogelschutzvereinen unter dem Patronat der Landschaftskommission Brugg durchgeführt. Damals ging es vor allem darum, auf die Bedeutung des Unterhags als einen der letzten Hochstamm-Obstgärten auf Brugger Stadtgebiet aufmerksam zu machen. Dieser wurde im Frühjahr 2015, unter anderem dank einer Unterschriftensammlung der Naturschutzvereine, durch den Grossen Rat aus dem Kantonalen Richtplan für die künftige Einzonung und Überbauung gestrichen.

Degustation alter Sorten

«Da wir den diesjährigen Anlass in eigener Regie durchführen, haben wir uns auf zwei Ziele konzentriert», sagt BirdLife-Präsidentin Gertrud Hartmeier. «Mit der Degustation zeigen wir die Vielfalt der alten Apfelsorten, die im Unterhag noch gepflegt werden.» Hierzu gehörten heute kaum mehr bekannte Sorten wie Sauergrauech, Menznauer Jäger oder die einheimische Brugger Reinette. «Ebenfalls sollen die Besucher live erleben, wie aus den Äpfeln ein feines und gesundes Naturprodukt entsteht», so Hartmeier. Das Ganze müsse dort stattfinden, wo die Äpfel heranwachsen, nämlich direkt beim Hochstamm-Obstgarten, und nicht irgendwo auf dem Neumarktplatz oder Eisi. Zweifellos wäre dort die Passantenlage besser gewesen, was sich zu Beginn in den Vormittagsstunden in einem etwas spärlichen Besucheraufmarsch zeigte. Zum Glück war da noch das Hallenbad, wo etliche Besucher auf das «merkwürdige Treiben» vor dem Eingang aufmerksam wurden. Und diejenigen, die kamen, waren begeistert, konnten sie doch den Prozess des Mostens anschaulich mitverfolgen und am Schluss das Endprodukt im wahrsten Sinn «frisch ab Presse» probieren und kaufen. Wer Lust hatte, durfte auch selber mitanpacken, was einige mit Freude taten.

Pressen mit Wasserdruck

Ermöglicht wurde das «Mosten vor Ort» dank einer mobilen Anlage mit Hydraulikpresse. Natürlich kann die erreichte Tagesproduktion von rund 130 Litern nicht mit einer Grossmosterei mithalten. Dafür läuft der Prozess, schaut man ihn genauer an, sehr ökologisch und energiesparend ab. Der «Rohstoff» wurde zuvor grösstenteils im Hochstamm-Obstgarten gesammelt – natürlich mit Zustimmung des Pächters der Parzelle, die der Einwohnergemeinde Brugg gehört. Die verarbeiteten 250 Kilogramm waren eine ausgewogene Mischung der Apfelsorten Bohnapfel, Sauergrauech und Boskoop. Der erste Prozessschritt ist das Waschen und Schnetzeln der Äpfel. Den Strom für den elektrisch betriebenen Schnetzler wie auch die Wasserversorgung stellte zuvor das Stadtbauamt bereit. Als Redundanz war auch ein handbetriebener Häcksler vorhanden. Für den eigentlichen Pressvorgang braucht es weder Strom noch Muskeln, er läuft mit «Wasserkraft». Die gehäckselte Apfelmasse wird zwischen Behälterwand und einem Gummibalg im Inneren der Presse eingefüllt. Nach dem Verschliessen wird der Gummibalg mit Leitungswasser gefüllt. Durch die Ausdehnung drückt er die Apfelmasse aus. Nach dem Pressvorgang entleert man das Wasser, wobei dieses nicht etwa weggeschüttet, sondern zum Waschen der Äpfel für die nächste Pressung verwendet wird.

Most für den Neujahrsapéro

Ein Teil des Apfelmosts wurde «frisch ab Presse» abgefüllt. Der grössere Teil wurde in einem Durchlauferhitzer bei 80 °C pasteurisiert und abgefüllt. Am Neujahrsapéro der Stadt Brugg – falls dieser stattfindet – soll der Apfelmost vom Unterhag ausgeschenkt werden.