

Kultur & Gesellschaft



Angeleitetes Obst wird ins Silo der Ramseier-Mosterei in Sursee geleert. Von dort gelangt es über den Schwemmkanal in die Rätzmühle. Foto: PD

Der Reichtum der Sorten gibt dem Most seinen Geschmack

Die Schweizer sind Weltspitze im Apfelsafttrinken. Das liegt gewiss auch an der Vielfalt der Fruchtsorten und am Zehntel Birnensaft, der unter den Apfelsaft gemischt wird.

Von Paul Imhof

Der Hochnebel hat sich über dem Mittelland zu einem dichten Deckel zusammengeballt. Die Landschaft gleitet als glanzloser Farbbrei am Fenster vorbei. Auffallend sind Hochstammobstbäume, Apfel-, Birn- oder Nussbaum - deutlich ist die Obstzugehörigkeit nicht auszumachen, aber je näher der Zug dem Städtchen Sursee kommt, desto zahlreicher stehen diese Zeugen der alten Streuobstkulturen. Doch es werden immer weniger. Hochstämme verschwinden aus der schweizerischen Landschaft, sie gelten als unrentabel in den Augen der Bauern, die mit optisch aufpoliertem Tafelobst von Niederstammkulturen mit weniger Aufwand einen höheren Ertrag erzielen.

Eine Zierde der Landschaft sind sie indessen nicht, diese Turbobäumchen, die dicht gedrängt wie Rekruten auf dem Exerzierplatz stehen und Früchte im Multipack produzieren. Sie haben nur diesen einen Zweck. Ganz anders der Hochstammobstbaum, er gehört zum traditionellen Landschaftsbild der Schweiz, und er dient als Wirt vielen Pflanzen und Tieren, die vom Baum und im Baum leben. Deshalb fordern Naturschützer seinen Schutz. Aber auch Mostereien schätzen die Hochstämme, denn sie produzieren die besseren Früchte als die Niederstammkulturen: aromatischer, säurehaltiger, abwechslungsreicher, weniger plump. Doch dem Bauern bringen sie kaum Ertrag.

«Dank der Hochstammobstbäume kennt man in der Schweiz noch gut 100 Apfelsorten», erklärt Bruno Birti, Produktionsleiter der Mosterei bei Ramseier Suisse AG in Sursee. Insgesamt dürften es aber mehr als 1000 sein, würde man jeden einzelnen Baum im Land genau anschauen. Aber schon 100 Sorten sind

reich. «Das ist einmalig in Europa», so Birti. Auch wenn nicht alle 100 von Bedeutung sind, sondern etwa 30.

Wir stehen am Rand eines versenkten Behälters von der Form und der Dimension eines Schiffscontainers. Darin liegt ein Haufen Mostbirnen, gelblich-grünlich bis rötlich-braun, einige mit dunklen Flecken und Dellen, hart, rundlich, fast wie Äpfel. «Die sind unglaublich sauer», sagt Birti, «wenn Sie in eine Mostbirne beißen, halten Sie das im Gaumen nicht aus.» Im Most freilich sind die sauren Mostbirnen willkommen, sie tragen zu einer markanten Geschmacksentwicklung bei.

Schorle immer beliebter Leichte Säfte boomen

Seit gut zehn Jahren wird Apfelschorle in der Schweiz angeboten, und «seit fünf Jahren boomt es richtig», sagt Marco Imfeld, Marketingleiter von Ramseier Suisse AG. Der natürliche Fruchtzucker des Mostes ist weniger kalorienhaltig als Kristallzucker, verdünnt man das Ganze mit Mineralwasser, erhält man ein leichtes Getränk. Ursprünglich stammt Schorle aus Deutschland und meint einen gespritzten Weisswein. Ersetzt man den Wein durch Apfelsaft, gibt es Apfelschorle.

Die Schweizer gelten allgemein als gute Apfelverwerter, der Konsum von Tafeläpfeln beläuft sich jährlich auf 15,8 Kilogramm pro Kopf - auf Platz zwei folgen die Birnen mit 3,3 Kilo. Dazu kommen rund 10 Liter Apfelsaftkonsum. Von den Hunderten Mostereien, die es noch vor dem Zweiten Weltkrieg in der Schweiz gab, sind im Zuge der Industrialisierung der Landwirtschaft fast alle verschwunden oder in Fusionen aufgegangen. Heute sind nach Ramseier in Sursee noch Thurella in Egnach TG und Möhl in Arbon TG von Bedeutung. (imh)

Während Birti erklärt, dass die übliche Cuvée Suisse mit 90 Prozent Apfel- und 10 Prozent Birnensaft «einmalig in Europa» sei, biegen weitere Traktoren mit Anhängern auf den Platz ein, voll beladen mit Früchten. Die Saison geht dem Ende entgegen. Ramseier Suisse AG, die grösste Mosterei des Landes mit Betrieben in Kiesen BE, Sursee LU, Hitzkirch LU und Oberaach TG, wird bis Ende Monat rund 45 000 Tonnen Äpfel und 5000 Tonnen Birnen zu Most verarbeitet haben. Bloss 2 Prozent davon gelangen als Saft «frisch ab Presse» auf den Markt. Der Rest wird nach dem Mosten zu einem Konzentrat verdampft, das je nach Kundenwunsch in einen normalen Süssmost verarbeitet wird, zu Apfelwein oder auch zu Schorle, dem derzeitigen Modegetränk mit weniger Kalorien als klassischer Süssmost.

Von der Frucht zur Maische

Wenn die Früchte in den Container gekullert sind, gelangen sie nach einem Bad im Schwemmkanal in die Rätzmühle, wo sie zu Mus verarbeitet werden, zur Maische. Dieser Brei aus zerfetzten, zerhackten und zerriebenen Früchten wird in die Trommel der Pressanlage gefüllt und versaftet. In der Trommel befinden sich Schläuche von etwa 4 bis 5 Zentimeter Durchmesser; sie bestehen aus einem aussen gerillten Gummistrang, der von einem Nylongewebe eingefasst ist. Wenn die Maische eingefüllt wird, ist die Trommel langgezogen, die Schläuche sind gestreckt. Beim Pressen drückt das eine Ende der Trommel gegen das andere; dabei wird es immer enger in der Trommel, die Schläuche bilden vertikale Bögen, der Druck nimmt zu, der Saft dringt durch das Gewebe in die Rillen und wird vom Druck quasi hinausgestossen.

Bei Äpfeln dauert dieser Entsaftungsprozess anderthalb Stunden, bei Birnen eine Stunde. Aus zehn Tonnen Maische resultieren am Ende acht Tonnen Saft und zwei Tonnen ausgepresste Feststoffe wie Gehäuse, Schalen und zerquetschte Zellstrukturen, der Nassrest. Diese Masse lässt man trocknen und verkauft sie an die Futtermittelindustrie, wo diese Ballaststoffe, die reich an Geschmack sind (die Aromen befinden sich vor allem in den Fruchtschalen), verschiedenen Kraftmischungen für Vieh zugesetzt werden.

Der frisch gepresste Saft wird pasteurisiert, dann getrennt in eine Linie für «frisch ab Presse» und die andere, mit Abstand grösste Linie, wo der Saft in Verdampfungssäulen konzentriert und in Lagertanks gefüllt wird. Da die Früchte separat gepresst, die Säfte getrennt konzentriert und gelagert werden, muss man sie vor der vollständigen Rück-Verwässerung degustieren und mischen. In den Säften frisch ab Presse, die sofort (nach einer zweiten Pasteurisierung vor dem Abfüllen) in den Verkauf gelangen, sorgen vor allem die vielfältigen Sorten der Hochstammobstbäume für Geschmacksnuancen.

Die andern Getränke sollen aber übers Jahr einheitlich schmecken, deshalb degustieren die Fachleute bei Ramseier die verschiedenen Tankinhalte und assemblieren die Säfte - nicht anders als bei klassischem Champagner üblich, dessen normale, jahrgangslose Form auch immer gleich schmecken soll.

Am längsten dauert der ganze Prozess bei der Produktion von alkoholfreiem Apfelwein. Die Vergärung des Mostes wird erst nach der Rückverdünnung in Gang gesetzt, und am Ende muss man einem Teil den Alkohol wieder entziehen.

Weintipp

Bald kommt ein zweiter «Master of Wine»

Endlich! Voraussichtlich Mitte nächsten Jahres wird die Schweiz einen zweiten «Master of Wine» bekommen. Ivan Barbic hat die schwierigste Hürde, die Prüfung, genommen und schreibt nun noch seine Dissertation. Barbic ist ein exzellenter Fachmann, und ich gratuliere ihm ganz herzlich! Deshalb sei diese Spalte ausnahmsweise keiner Weinregion gewidmet, sondern Ivans hervorragender Leistung. Zusätzlich versuche ich, den mysteriösen Titel «Master of Wine» etwas auszuleuchten.

1953 beschlossen die britischen Weinhandler, eine Weinprüfung ins Leben zu rufen, die nur die Besten des Landes bestehen sollten. Wer die schwierigen Anforderungen erfüllte und bewies, dass er über ein breites Fachwissen und ausgezeichnete Fähigkeiten zur Verkostung verfügte, durfte sich fortan «Master of Wine» nennen. Von Beginn an waren die Ansprüche extrem hoch und wurden mit den Jahren noch gesteigert. So beträgt die «Erfolgsquote» in der Regel bescheidene 5 bis 10 Prozent.

In erster Linie ist es eine Prüfung für Weinhandler, weshalb ein umfassendes Wissen über die wichtigsten Weinregionen weltweit erwartet wird. Dies im Unterschied zu einer Winzer- oder Önologenprüfung, die auf einer lokal bezogenen Ausbildung fusst. Interessant ist zudem, dass der «Master of Wine» keine Ausbildung, sondern eine Prüfung ist. Zwar werden Vorbereitungskurse abgehalten, doch in denen wird lediglich der Prüfungsumfang abgesteckt. Dies dürfte die Hauptschwierigkeit sein, weil das Thema Wein unendlich vielfältig ist. Auch müssen die Fragen unter starkem Zeitdruck beantwortet werden.

Ein weiterer Knackpunkt ist die sogenannte Blindverkostung. Insgesamt werden 36 Weine verkostet und beschrieben, ohne dass ihre Herkunft bekannt ist. Die Anbauregion und die Qualität müssen möglichst genau identifiziert sowie weitere Fragen zur Herstellung beantwortet werden. Erst Anfang der 80er-Jahre öffnete sich das Institute of Master of Wine für Weinspezialisten ausserhalb

Philipp Schwander

Der «Master of Wine» schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



des Handels. Jancis Robinson, die weltweit wohl profilierteste Weinjournalistin, erlangte 1984 als Erste den Master. 1988 bestand der erste Nicht-Brite die Prüfung und 2008 folgte die erste Asiatin. Mittlerweile gibt es weltweit 289 Masters of Wine in 23 Ländern.

Der künftige Master of Wine Ivan Barbic studierte an der ETH Lebensmittelingenieur und schloss mit einer Diplomarbeit an der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil ab. Nach der theoretischen Beschäftigung mit dem Thema suchte er eine praxisorientierte Tätigkeit, zuerst in einer Zulieferfirma für Weinkellereien. 1999 wurde er dann bei Coop für einen Teil der Einkäufe verantwortlich. Seit 2005 ist er beim Weinhandelsunternehmen Bataillard strategischer Einkäufer. Seine Augen leuchten, als wir auf die eigene Weinproduktion in Kroatien zu sprechen kommen: «Wir verfügen über eine Superlage und erzeugen einen der besten und teuersten Weine der Region.» Auf die Frage nach seinem derzeitigen Lieblingswein nennt er ohne Zögern die Côte-Rôtie des Rhône-Erzeugers Guigal. Die Rhône ist seit langem Barbics Lieblingsregion. Wir gratulieren und wünschen: prosit!

Das aufs Maximum reduzierte Spiel von ZZ Top

Die Texaner taten gestern im Hallenstadion, was sie am besten können: den Blues zum Brennen bringen.

Von Jean-Martin Büttner

Da sie schon seit langem so alt aussehen, wie sie sich inzwischen fühlen müssen, wenigstens die beiden Bärtigen vorne am Bass und an der Gitarre, können sie es sich leisten, ohne auch nur eine neue Idee zu haben seit zwanzig Jahren, als

ambulante Antiquität weiter erfolgreich die Welt zu beschallen.

Und weil ZZ Top aus Texas ihre Stärken genauso gut kennen wie die Erwartungen ihres Publikums, geben sie diesem auch im Hallenstadion genau das, was es erwartet: dreckigen Bluesrock ohne Schlaufen und Girlanden, dafür genau, beseelt und im Wissen darum, dass bei dieser Musik jeder zweite Ton nur gemeint und nicht gespielt werden darf. Das hört man den Breaks und Tempowechseln des Trios, das seit 40 Jahren zusammenspielt, an, dem Gespür für

Klangfarben, für Dynamik, in einem Wort: ZZ Top reduzieren alles, was sie spielen, aufs Maximum.

Stetige Steigerung

Dabei liefern Schlagzeug und Bass dem Mitsänger und Gitarristen Billy Gibbons die passgenauen Vorlagen, zu denen er seine virtuos sparsamen und immer melodischen Soli improvisiert. Und dazwischen mit knarrender Stimme davon erzählt, wie cool er aussieht mit billigen Sonnenbrillen («Cheap Sunglasses»), überhaupt wie unglaublich toll er ange-

zogen ist und wie schön er die Frauen mit den langen Beinen findet («Sharp Dressed Man» bzw. «Legs»).

Das ist wahrlich keine Poesie, bloss die rhetorische Ausschüttung von Testosteron. Aber wie die drei ihre Männerfantasien wiedervertonen, macht vom dritten Stück an Eindruck. Es überzeugt auch bei langsamen, bluesigen Passagen. Und steigert sich beim Finish zu einem grossartigen Auftritt, bei dem sich die Musiker und das Publikum gegenseitig hochbegeistern. «Gimme All Your Lovin'» singen sie, als meinten sie es wirklich.



Côte-Rôtie Brune et Blonde, E. Guigal 2006, ca. 50 Fr., erhältlich bei verschiedenen Weinhandlern. Bezugsquellen bei Bataillard in Rothenburg. Tel. 041 289 61 61.