

# Ein Prost auf heimischen Most

Mit der Aktion «Üsä Moscht – Proscht!» Lanciert das Vernetzungsprojekt Altendorf-Lachen seinen Apfelsaft pur, der bei Pirmin Weber in der Chällen Altendorf frisch gepresst wird.

von **Andreas Knobel**

**R**egional, nachhaltig und erst noch gesund – einheimischer Apfelsaft erfüllt wahrlich alle modernen Kriterien eines Lebensmittels. Deshalb will das Vernetzungsprojekt Altendorf-Lachen ihren Most besser bekannt machen und vermarkten. Das Vernetzungsprojekt ist eine Initiative der Bauernvereinigung, also nicht zu verwechseln mit dem Landschaftsentwicklungskonzept, wie Präsident Fredy Fuchs erklärt.

## Eigenen Most vermarkten

Der Bauernvertreter traf sich am Freitagmorgen mit dem Umweltschutzbeauftragten Markus Weber, Gemeinderat Edi Knobel, Reto Ingold von Süsseplan sowie Karl Oberholzer im Rahmen der Land- und Forstwirtschaftskommission bei Pirmin Weber von der Betriebsgemeinschaft St. Johann in der Altendörfler Chällen. Pirmin Weber ist der Moster des Projekts, der den «Vernetzungsmost» produziert. Auch sein Vater Röbi Weber hilft immer noch mit. Überhaupt sei das Mosten seit Jahrhunderten ein Kerngeschäft der Webers, erzählt Markus Weber, der den «Kickoff-Anlass» initiierte.

## Breite Verkaufskanäle

So konnte eins zu eins miterlebt werden, wie Bauern – so etwa Franziska Weber von der Halden Altendorf oder Peter-Alois Deuber von der Bühlstrasse Galgenen – ihre Äpfel abliefern. Nach dem Waschen im Wasserbad werden die Äpfel schichtweise mit 300 Bar



Fredy Fuchs, Karl Oberholzer, Edi Knobel, Pirmin Weber, Markus Weber und Reto Ingold (v. l.) genehmigen sich einen Schluck des «Vernetzungsmostes», der in verschiedenen Gebinden verkauft wird (auf den Harassen).

Bilder Andreas Knobel

Druck gepresst. Ein Kilo ergebe sechs bis sieben Deziliter Most, erklärt Pirmin Weber. Aus dem Träsch lasse sich so kein Schnaps mehr machen, meint er lachend, der werde an die Kühe verfüttert. Nach dem Pasteurisieren bei zirka 75 Grad wird der goldene Saft in verschiedene Behälter von einem bis fünf Liter abgefüllt. Zwischen 20 000 und 30 000 Liter kommen so alleine hinter der Johannisburg zusammen, davon etwa ein Drittel aus eigenen und

zwei Drittel aus gelieferten Äpfeln. Und zwar alles aus Äpfeln von Hochstammbäumen, wie Pirmin Weber betont, auch wenn zehn Prozent Birnen im Apfelsaft erlaubt wären. Ohne Birnen, gibt Weber Entwarnung, gebe es übrigens auch keinen «Dünnpfiff».

Für diese Menge braucht es natürlich einige Absatzkanäle, die Kühlschränke vor der Scheune in der Chällen reichen hier nicht. Sie hätten nun allerhand Geschäfte angeschrieben, so

Markus Weber, beim Chäs Weber mitten in Lachen und bei Keller's Milch- & Käsespezialitäten an der Tiergartenstrasse in Altendorf sei der Vernetzungsmost bereits erhältlich. Wohl mindestens so wichtig sind jedoch auch die zuliefernden Bauern wie Franziska Weber und Peter-Alois Deuber, die den Most ihrer Äpfel zurücknehmen und in ihren eigenen Hofläden verkaufen.

## Natürlich für alle Generationen

Während Reto Ingold bemerkt, wie wichtig der Erhalt der Hochstammbaumobstbäume für den natürlichen Kreislauf seien, wird der frisch gepresste Most schon mal degustiert. Eher sanft zeigt er sich, und natürlich süß. Wobei er sich, so Pirmin Weber, je nach Äpfeln im Geschmack unterscheiden könne, weil konsequent keine Geschmacksverstärker oder sonstige Chemie beige-mischt werde. Es sei auch erstaunlich, so ergänzt Markus Weber, wie der Süßmost bei den Schulkindern jeweils auf Interesse stosse, wenn sie ihn direkt ab Fass erhalten. Das «Üsä Moscht – Proscht!» gilt offensichtlich für alle Generationen.



Moster Pirmin Weber produziert in der Chällen Altendorf pro Jahr bis zu 30 000 Liter Apfelsaft, für sich und die Zulieferer.



Peter-Alois Deuber liefert mit Tochter Vanessa Äpfel bei Röbi Weber ab; den Most verkauft er in seinem Hofladen in Galgenen.