

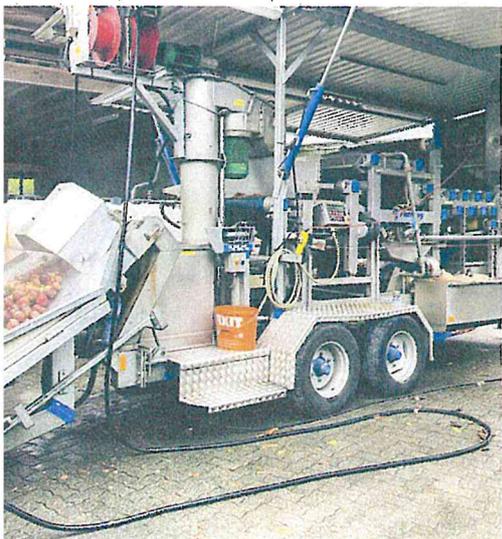
Förderung eines regionalen Naturproduktes

Das Vernetzungsprojekt zwischen der Sitter und der Goldach macht sich für den regionalen Süssmost stark. Ein eigens dafür produzierter Süssmost soll die Bevölkerung für das wertvolle Naturprodukt sensibilisieren.

Nach Projekten wie der Bestellaktion von einheimischen Sträuchern, dem Kampf gegen Neophyten, dem Einsatz in Sachen Biodiversität oder der Förderung von gefährdeten Tierarten setzt sich das ökologische Vernetzungsprojekt zwischen der Sitter und der Goldach in diesem Herbst für den regionalen Süssmost ein. Das Vernetzungsprojekt ist ein Zusammenschluss von innovativen Landwirten aus den sieben Gemeinden Berg, Häggenschwil, Mörschwil, Steinach, St. Gallen, Tübach und Wittenbach.

Ein prägendes Landschaftselement

Die Apfelproduktion in Wittenbach und Umgebung, sprich im Gebiet des Vernetzungsprojektes, ist sehr verbreitet. Im Projektgebiet stehen rund 36 000 Hochstamm-Feldobstbäume. Etwa 80 Prozent davon dürften Apfelbäume sein. Für die Bevölkerung ist dies insbesondere während der Blueschzeit, wenn die Bäume ihre Blütenpracht entfalten, erlebbar. «Der Obstbaum ist ein wichtiges und prägendes Landschaftselement in unserer Region», so Patrik Angehrn, Koordinator des Vernetzungsprojektes, «dieses wollen wir im Vernetzungsprojekt fördern».



Für die Süssmost-Aktion wurden rund acht Tonnen Mostobst zu Süssmost verarbeitet.



Das Vernetzungsprojekt hat für die 5000 Liter Süssmost eine eigene Etikette kreiert.

Ein wertvolles Naturprodukt

So ist das Ziel, die Bedeutung des lokal produzierten Süssmostes als Naturprodukt zu stärken.

«Wir möchten die Bevölkerung sensibilisieren, lokal produzierten Süssmost zu trinken, statt beispielsweise den fern hergestellten Orangensaft.»

ken, seine Qualität hervorzuheben und in der Bevölkerung bekannter zu machen. Der Apfel ist ein wertvolles Naturprodukt, und zwar nicht nur als Frucht, sondern ebenso als Saft. 100 Prozent reiner Süssmost bestehe nur aus Äpfeln und enthalte keine Zusatzstoffe. «Wir möchten die Bevölkerung sensibilisieren, lokal produzierten Süssmost zu trinken, statt beispielsweise den fern hergestellten Orangensaft», erklärt Patrik Angehrn.

Eine lokale Süssmost-Aktion

Mit diesem Ziel hat das Vernetzungsprojekt von einem lokalen Landwirt rund acht Tonnen Mostobst abgekauft und bei einer kleinen Mosterei in Tübach zu rund 5000 Liter Süssmost verarbeiten lassen. Einen Teil davon möchte das Vernetzungsprojekt den beteiligten Gemeinden verkaufen. Der Süssmost wurde dazu in 0,5-Liter-PET-Flaschen abgefüllt und mit einer extra zu diesem Zweck gestalteten Etikette versehen. «Die Gemeinden könnten die Flaschen im Rahmen einer Verkaufsaktion an die Bevölkerung weiterverkaufen, an offiziellen

Anlässen abgeben oder Heimen und Schüler anbieten», erklärt Patrik Angehrn, «wir haben den Gemeinden Ideen geliefert, überlassen es jedoch ihnen, was sie mit den Süssmostflaschen machen.» Die Gemeinde Wittenbach beteiligt sich an dieser Aktion und hat dem Vernetzungsprojekt 500 Flaschen abgenommen. Diese werden an der Bürgerversammlung vom 28. November den Bürger*innen angeboten.

Isabel Niedermann

Vom Baum in die Flasche

Der Weg vom Apfel zum Süssmost ist ein schneller Prozess. Die Äpfel werden am Baum gut ausgereift und dann abgeschüttelt, aufgelesen und ohne Lagerzeit direkt in die Mosterei geliefert. «So ist der Apfel am saftigsten und entwickelt eine gute Süsse», weiss Dominik Granwehr, Tübacher Biolandwirt und Mitglied des Vernetzungsprojektes. Die Mosterei presst den Saft aus den Früchten, macht ihn durch das Pasteurisieren haltbar und füllt ihn in Flaschen ab. Die Äpfel für Süssmost stammen dabei stets aus Hochstammbäumen. «Bis ein Baum richtig Äpfel gibt, dauert es jedoch 10 Jahre», so der Landwirt, «in dieser Zeit muss der Baum stetig gehegt und gepflegt werden.» Ist es schliesslich so weit, trägt ein durchschnittlicher Apfelbaum etwa 100–200 kg Äpfel. Aus 100 kg Äpfel wiederum können rund 65 Liter Süssmost gepresst werden. Der Rest, der sogenannte Trester, wird als Tierfutter verwendet.