

# Zeit der Äpfel ist gekommen

Mostobst aus der Region wird zu feinem Apfelsaft

«Alles zu seiner Zeit», besagt ein Sprichwort, und so dreht sich je nach Jahreszeit in der Natur und auch bei der Firma Brogli AG in Zuzgen immer wieder fast alles um einzelne Produkte aus der Landwirtschaft. Im Frühsommer sind es Kirschen, im Frühherbst dann Kartoffeln und jetzt ist die Zeit der Äpfel gekommen.

CHARLOTTE FRÖSE

Landwirte aus der Umgebung bringen derzeit ihre Ernte an Mostobst, vor allem Fallobst von Hochstamm-bäumen und Äpfel, die den Qualitätsansprüchen für Tafelobst nicht genügen, in die Annahmestelle der Brogli AG auf dem Areal Säge in Zuzgen. Sie liefern den Rohstoff für den allseits beliebten Apfelsaft.

## Apfelernte 2013 nicht so ergiebig

«In diesem Jahr fällt die Apfelernte nicht so ergiebig aus wie beispielsweise im Rekordjahr 2011», berichtet Andreas Brogli, Geschäftsführer und Bereichsleiter Agromarkt der Brogli AG in Zuzgen. Im Jahr 2011 wurden national immerhin 190 000 Tonnen Mostobst geerntet. Der gesamtschweizerische Jahresbedarf beträgt rund 84 000 Tonnen Mostäpfel und etwa 11 500 Tonnen Mostbirnen. Die Birnen werden grösstenteils zur Verfeinerung des Apfelsaftes eingesetzt. Der Ernte-Überschuss aus 2011 beeinflusst auch noch in diesem Jahr den Mostobstpreis, der jeweils vom Schweizerischen Obstverband festgelegt wird.

Bis aus dem Obst Most wird, sind etliche Handgriffe zu tätigen. Zunächst wird das Fallobst zusammengelesen, in Säcke, Kisten oder direkt auf einen Anhänger verladen. Was früher noch weit verbreitet war, wird heute, vor allem bei Kleinmengen, wieder immer beliebter, nämlich die eigene Verarbeitung der Äpfel zuhause zum süssen Apfelsaft oder dem vergorenen Most. Für einen Liter Most werden etwa 1,3 Kilogramm Äpfel gebraucht, was als eine sehr gute Ausbeute bezeichnet werden kann. Im Fachhandel, so auch im Agromarkt der Brogli AG, sind viele Produkte für das Hausmosten



Andreas Brogli Bigler, Christian Brogli und Peter Moser (v.l.) vor der Rohware für feinen Apfelmost  
Foto: Charlotte Fröse

erhältlich. Weiter gibt es die Möglichkeit, das eigene Obst maschinell mosten zu lassen und den Saft zuhause weiter zu verarbeiten. Oder aber, wie an einigen Orten möglich, eigenes Obst zum Mosten bringen und als Gegenwert nach und nach Most zu beziehen. Steht mehr Ware zur Verfügung und gibt es keine Möglichkeit für die eigene Verwertung, dann bietet sich eine Vermarktung an, bei der das Mostobst, wie bei der Brogli AG, angenommen wird und von dort aus zur Weiterverarbeitung in Mostereien geliefert wird. Und genau das machen heute, wie schon seit Generationen, etliche Landwirte rund um Zuzgen.

Die nächste Mostobstannahme bei der Brogli AG ist am Dienstag, 29. Oktober, von 15 bis 17 Uhr. Ab einer Menge von 400 Kilogramm wird um Voranmeldung gebeten, Telefon 061 875 90 80. Die Brogli AG, die als typischer KMU-Betrieb

betrachtet werden kann, wurde vor 80 Jahren von Arthur Brogli gegründet. Heute wird der Familienbetrieb, der Hauptsitz sowie die beiden Verkaufsgeschäfte Frischmarkt und Agromarkt befinden sich in Zuzgen, in der dritten Generation von Geschäftsführer und Bereichsleiter Agromarkt Andreas Brogli Bigler, Christian Brogli, Bereichsleiter Frischmarkt, und Peter Moser, Bereichsleiter EDV/Technik, geleitet. Das Kerngeschäft liegt im Agrarbereich und betrifft den Handel von Agrarprodukten auf regionaler und nationaler Ebene.

## Apfelmost mit langer Geschichte

Äpfel gelten als die älteste kultivierte Frucht. Die Geschichte des vergorenen Apfelmestes ist fast so alt wie die Herstellung von Wein. Mit der Entdeckung des Pasteurisierens (Haltbarmachung durch kurzes Erhitzen) gegen Ende des

18. Jahrhunderts, kann der Apfelsaft längere Zeit aufbewahrt und als Süssmost genossen werden. Saft aus Äpfeln ist hierzulande heute wieder sehr beliebt. Jedes Jahr werden pro Kopf durchschnittlich zehn Liter Apfelsaft konsumiert.

Das war nicht immer so. Die Vielfalt anderer auf den Markt drängender Getränke haben im letzten Jahrhundert den Apfelsaft immer wieder vom Markt verdrängt.

## «Hast du einen Raum - pflanze einen Baum!»

«Der Feldobstbaumbestand ist stark zurückgegangen», weiss Helene Bigler Brogli, zuständig für das Marketing in der Brogli AG. Die ausgeräumten Landschaften haben Natur- und Vogelschützer auf den Plan gerufen und seit einigen Jahren werden verschiedene Hochstamm-bäume-Projekte gefördert und auch die Brogli AG engagiert sich dahingehend. «Hast du einen Raum - pflanze einen Baum!», lautet die Devise. «Da wir auch in Zukunft an der Übernahme von hochwertigem Mostobst interessiert sind, fördern wir die Pflanzung von Mostobst-Hochstamm-bäumen», betont Andreas Brogli.

Noch bis zum 31. Oktober können Interessierte, wohlgerne auch Privatpersonen, Bäume sehr günstig für Fr. 55.- beziehen. Weitere Informationen zur Baumpflanzaktion 2013 gibt es unter [www.brogli-ag.ch](http://www.brogli-ag.ch). Zwar werden die jetzt gesetzten Bäume erst in einigen Jahren eine grössere Ernte versprechen, aber es sei dennoch eine gute Investition in die Zukunft, sowohl für die Geniesser der süssen Früchte wie auch für die Natur, ist sich Andreas Brogli sicher.

## Aus Äpfeln viele leckere Sachen zaubern

Neben feinem Most lassen sich aus der Fülle der derzeit vorhandenen Äpfel aber noch viel mehr leckere Sachen zaubern.

Einige Ideen dazu sind auf der Homepage der Brogli AG zu finden

[www.brogli-ag.ch](http://www.brogli-ag.ch)