

Fällander Jugend: Grosseinsatz beim Mosten

Die Obsternte und das Mosten im Herbst gehören zu den schönsten Aufgaben des Obstgartenvereins Fällanden. Um dieses Erlebnis mit den Jugendlichen teilen zu können, hat der Obstgartenverein zusammen mit der Jugendarbeit Fällanden die Jugendlichen eingeladen mitzuarbeiten. An einem wunderschönen Samstag Ende September durften Daniel und Brigit Frick zusammen mit den Jugendarbeitenden Michael Felder und Nina Nussbaumer den Tag mit den Jugendlichen gestalten und ihnen den gesamten Mostprozess näherbringen – also das Obst sammeln, waschen, schreddern, pressen, pasteurisieren und abfüllen.

Bereits beim Sammeln des Obstes im Wägler gab es viele Fragen: Sammeln wir die Äpfel vom Boden, auch die mit Würmern und braunen Flecken? «Isch das nöd grusig»? Sammeln wir auch Birnen? Kann man Äpfel mit braunen Flecken (Hagelschäden) auch essen? Kann auch verformtes Obst verwendet werden? Kann der frische Most getrunken werden? Was macht man mit den Quitten? ...?

So verging die Zeit wie im Fluge und plötzlich war Mittag – Zeit für den Zmittag, den Nina Nussbaumer im Jugendhaus für alle gekocht hatte. Im Freien genossen die Helferinnen und Helfer feine Pasta mit Tomatensauce, zu trinken gab es natürlich frischen Most und zum Dessert ein paar M&M's vom Kiosk.

Am Nachmittag mussten die Äpfel gewaschen werden und auch das Schreddern und Pressen ging flott voran. Der Pressvorgang war das Highlight. Da konnte man sehen, wie der frische Most aus der Presse fliesst. Und das Beste daran ist: Man kann einen Trinkbecher unter den süssen Moststrahl halten und gleich davon trinken. Frischer geht das wirklich nicht! Was übrig bleibt, ist der Presskuchen (Trester), den bekommen die Kühe.

Nun ab zur nächsten Station: Hier wird pasteurisiert. Damit der frische Most lange haltbar bleibt, wird er auf mind. 78° C erhitzt, das tötet die Hefe im Most und verhindert die Gärung. «Hefe ist doch das, was meine Mutter in den Zopf Teig tut. Die esse ich am liebsten roh, was mir meine Mutter aber nicht erlaubt.» Wer weiss, vielleicht schmeckt den Jugendlichen der Most deshalb so gut?

Nach dem Verarbeiten des Obstes beginnt die Schlussarbeit, das Waschen und Aufräumen. Diese Arbeit macht niemand wirklich gerne. Weil aber alle zusammen geholfen haben, ging auch das Aufräumen sehr schnell voran und wir waren in Rekordzeit fertig. Das Endresultat: 160 Liter Most und rundum zufriedene Gesichter!

So einen Mosttag zusammen mit der Jugendarbeit organisieren wir nächstes Jahr gerne wieder. Weitere Infos findet ihr unter: www.obstgartenverein.ch und www.vjaf.ch



Der harte Kern, der bis am Schluss blieb 😊