

Das Dorf hat gemostet wie noch nie

Titterten Dritter Mosttag war mit nicht erwarteter Ausbeute ein durchschlagender Erfolg

VON EDI GYSIN

Schafnase oder Glockenapfel? Die Apfelsorte, um die es ging, kannte niemand. Am frühen Samstagvormittag standen bereits unzählige Harrassen mit Äpfeln in vielen Farben und Formen beim Titterter Trottenhaus, der Mosti, zur Verarbeitung bereit. Darunter auch Mostbirnen und einige Harrassen Quitten. Die geben dem Most ein gutes Aroma, wurde gesagt.

Viele Hände waren am dritten Mosttag damit beschäftigt, zuerst die Früchte von den Bäumen zu schütteln, sie aufzulesen und schliesslich in der Mosti den Saft zu pressen, zu pasteurisieren und abzufüllen. Den Kindern bereitete der Tag, schlechtes Wetter hin oder her, grosses Vergnügen.

Kein gutes Apfeljahr

Monika Schweizer, Präsidentin des Natur- und Vogelschutzvereins Titterten und verantwortlich für die Organisation des Anlasses, war nicht so sicher, ob die dritte Ausgabe des Mosttages zum Erfolg würde. Dieses Jahr sei kein Apfeljahr und das lausige Wetter vom Samstag, das seien nicht gerade gute Voraussetzungen.

Sie sollte sich gründlich täuschen, gegen 40 Titterterinnen und Titterter waren mit Enthusiasmus dabei und machten sich, was nur ging, nützlich. «In guten Apfeljahren, wenn die Bäume voll hängen, lohnt es sich für die Eigentümer, selbst zu mosten.» Diesmal war das gemeinsame Mosten, das von den Naturschützern initiiert wurde, die bessere Alternative.

«Ich habe nachts überlegt, wo wir all den Most bloss lagern könnten.»

Monika Schweizer, Präsidentin Natur- und Vogelschutzverein

«Ich habe nicht gut geschlafen», sagte Schweizer am Sonntagvormittag, «ich habe nachts überlegt, wo wir all den Most bloss lagern könnten.» Die Lösung wusste Röbi Thoma. «Wir nutzen die alte Turnhütte», so sein Vorschlag. Damit gemeint ist der Raum im ersten Stock der Mosti. Vor Jahrzehnten wurde er von den Titterter Turnern und Schwingern zur Leibesertüchtigung genutzt. Jetzt ist



Röbi Thoma, Gottfried Frey und Remo Frey (von links) beladen die Presse.

EDI GYSIN

■ BEZUGSMÖGLICHKEITEN: TITTERTER MOST GIBTS NUR IN TITTERTEN

Der Titterter Most kann nur in Titterten bezogen werden. Am **Dienstagabend zwischen 18 und**

19.30 Uhr besteht eine Möglichkeit bei Peter Stohler an der Bielgasse 13. Auf der Homepage der

Gemeinde sind weitere Bezugsmöglichkeiten kommuniziert. **«Moscht us Titterte»** heisst es auf der

Etikette und: «Mit dem Kauf zeigen Sie ihr Interesse an der **Erhaltung der Titterter Obstbäume**

und dem Lebensraum vieler Vögel.» Alle Titterter Produzenten nutzen die gleiche Etikette. (BZ)

dort noch eine uralte Leiter der Feuerwehr eingelagert. Und am Samstag diente der Raum als Beiz; alle Helferinnen und Helfer genossen am Mittag eine warme Suppe, Würste vom Grill und herrliche Kuchen aus Titterter Küchen.

Mancher Arbeitsschritt nötig

Die gewaschenen Äpfel wurden mittels einer Förderschnecke in den Trichter des Mahlwerks im Obergeschoss der Mosti befördert. Von dort wurde das Mahlgut der Presse zugeführt, wo Röbi Thoma das Zepter führte und dafür sorgte, dass die 60 Jahre alte Presse beladen wurde und

danach den Most aus den gemahlten Früchten presste. Bei über 500 bar Druck ging ihr der Schnauf nicht aus, aber bei diesem Druck waren die Früchte restlos ausgepresst. Der anfallende Rest, der Trester, wird ans Vieh verfüttert.

Der frische Most wurde dann in alten Milchkannen auf 80 Grad Celsius erhitzt und warm in Fünflitergebilde abgefüllt. So bleibt er haltbar, und das ein Jahr lang, wie die Etikette verspricht. Dann waren die Kinder an der Reihe. Sie versorgten den nun verkaufsfertigen Most in der angrenzenden Scheune, die als Zwischenlager dient.

Am Samstagnachmittag kam Peter Stohler bei der Mosti vorbei, «Frisch gepresstem Most kann ich nicht widerstehen.» Er liess sich sein Milchkesseli füllen und entpuppte sich im Gespräch als Kenner der alten Apfelsorten. Den unbekanntesten Apfel drehte er einmal in der Hand, dann stand fest: «Das ist weder eine Schafnase noch ein Glockenapfel, das ist eine Winterzitrone. Diesen Apfel kann man gut im Keller lagern», wusste er mit Bestimmtheit. Und die roten Äpfel in einem Harrass, die keine Berner Rosen sind? «Das sind Danziger», sagte der 78-Jährige, und seine Augen leuchteten.