

Wo der Most fliesst

Albisrieden Trotz der kaputten Mostpresse konnte das Quartier Albisrieden am vergangenen Sonntag die 50. «Moschtete» feiern, mit viel Engagement, frisch gepresstem Most und gelebter Tradition. **Von Pia Meier**

Das Quartier Albisrieden feierte letzten Sonntag die 50. Ausgabe der traditionellen «Moschtete» im Ortsmuseum Albisrieden, dem historischen Haus «zum Obren Haller» am Dorfplatz. Verkauft wurde der Most über die Gasse und bei der kleinen Festwirtschaft im Ortsmuseum, wo das traditionsgemäss das urchige Örgeliquartett «AdHöckler» aufspielte.

Dass es bei dieser 50. Moschte- te überhaupt genügend Most für alle gab, war keineswegs selbstverständlich: Am Tag zuvor ging die komplex konstruierte Mostpresse aus dem Jahr 1911 kaputt. «Wir hatten zum Glück schon vorher angefangen, Most für den Anlass zu pressen», sagt Peter Stirnemann, Vizepräsident des Vereins Ortsmuseum Albisrieden und zuständig für die Obstlese und die Moschtete. Der restliche benötigte Most wurde in Ringlikon gepresst. Für die Besuchenden der Moschtete fiel aufgrund der defekten Presse das effektvolle Zerschnetzeln der Äpfel weg, jeweils ein Erlebnis besonders für die Kinder. «Die Mostpresse wird wieder repariert», versichert Peter Stirnemann.



Vor dem Ortsmuseum Albisrieden wurden Most und Schnaps verkauft. Kleines Bild: Hans Amstad (l.), Präsident des Vereins Ortsmuseum Albisrieden und Vizepräsident Peter Stirnemann, zuständig für die Moschtete. *Bilder: PM*

Auswärtige Äpfel

«Die alte Mostpresse stammt aus einem Bauernhaus und wurde dem Ortsmuseum Albisrieden vor 50 Jahren geschenkt», erzählt Hans Amstad, Präsident des Vereins Ortsmuseum Albisrieden. Die erste Moschtete fand im Oktober 1976 statt. Das Ortsmuseum besitzt eigene Bäume auf dem städtischen Land Rossacker, das früher vom Juchhof und heute vom Dölt-schihof bewirtschaftet wird. 1996

erwirkte der Verein Einwohneraktion Albisrieden, dass auf der Rossackerwiese 40 Obstbäume für die Moschtete gepflanzt wurden. Im Laufe der Zeit konnte immer mehr Most gepresst werden, wie einer Liste im Ortsmuseum zu entnehmen ist. 1976 waren es 630 Liter, 1986 waren es 1002 Liter und 1996 1507 Liter. Relativ klein war der Ertrag in den Jahren 2020 und 2021 mit 565 beziehungsweise 425 Litern. Die Äpfel stammten im-

mer von verschiedenen Orten. Am 13. Juli 2021 fällte der verheerende Sturm «Bernd» mehrere Bäume auf der betriebseigenen Rossackerwiese. Neue Bäume mussten gesetzt werden. Ein grosser Anteil Äpfel, die dieses Jahr gepresst wurden, kam neben der Rossackerwiese von der Buchlern und vom Wein- und Obsthau Wegmann in Höngg. «Insgesamt waren es in diesem Jahr 3,2 Tonnen Äpfel, davon wurden 2,6 Tonnen Äpfel zugekauft. Die-

se Menge Äpfel ergab zirka 1200 Liter Most», so Peter Stirnemann. Seit drei Jahren werden dem Albisrieder Most gemäss Stirnemann keine Birnen mehr beigemischt. «Es ist reiner Apfelmast.»

Der bei der Mostherstellung anfallende Trester wird traditionsge- mäss zu verschiedenen Schnäp- sen wie dem Albisrieder Träsch, Albisrieder Chrüter und Albisrie- der Apfelbrand verarbeitet und veredelt.