

# Albsrieder Moschtete – ein Ort gelebter Tradition

**Brauchtum** Am letzten Wochenende wuselte und brummte es im Ortsgemüse Albsrieden. Schon unter der Türe roch es nach dem vollen Geschmack reifer Früchte. Mehr als 100 Harasse, voll mit rotbackigen Äpfeln, standen zur Verarbeitung bereit. Männer in Arbeitskleidung stiegen die steilen Holztreppe hinauf und hinunter und machten sich mit der ehrwürdigen Anlage vertraut, die seit vielen Jahren feinen Albsrieder-Moscht presst. Kindergarten- und Unterstufenklassen drängten sich auf den verschiedenen Böden des historischen Hauses. Staunend und wissbegierig liessen sich die Kinder erklären, wie aus den Äpfeln der süsse Most gepresst wird. In Albsrieden ist die Moschtete einer jener Anlässe, an dem sich das Quartier zum gesellschaft-

lichen Miteinander trifft. Die fröhliche Musik der Airport-Örgeler und freundschaftliche Begegnungen sorgten für beste Stimmung.

Das Ortsgemüse Albsrieden wurde 1975 gegründet. Aus dem ehemaligen Dorf erhielt es viele bäuerliche Gegenstände geschenkt, so auch eine funktionstüchtige Mostpresse. Diese stammt aus dem Jahr 1911. Um das Museum zu einem Ort gelebter Tradition zu machen, entschied der Verein Ortsgemüse Albsrieden, die Mostpresse – und damit die Tradition des Mostens – lebendig zu erhalten. Seither ist die mittlerweile 113-jährige Presse jedes Jahr im Einsatz. Übrigens: 2025 darf die Albsrieder Moschtete ihr 50-Jahr-Jubiläum feiern.

**Text: Lucia M. Eppmann / Bilder: Jürg Streun**

- 1 Der frische gesiebte «Moscht» wird von Valentin Cumetti in die grossen Flaschen abgefüllt. Im Hintergrund die historische Mostpresse aus dem Jahr 1911, bedient von Rolf Weber (l.) und Zino Fosco (r.). Die Äpfel werden durch den Einfülltrichter vom Obstboden auf das Messerwerk geschüttet, das die Äpfel zerkleinert. Das Pressgut fällt durch einen hölzernen Kessel in den Presskorb. Dort wird es mit Hilfe des eisernen Pressbalkens gepresst. Der Saft beginnt zu fließen und sprudelt in die eiserne Stande.
- 2 Jeweils am Wochenende vor den Schulferien sind Jung und Alt eingeladen, im Ortsgemüse den Albsrieder «Moscht» mit Pantli, Chäs und Brot zu geniessen.
- 3 Elena Sciarone (Bild) war gemeinsam mit Bea Kern für die Gastronomie der «Moschtete» verantwortlich.
- 4 Im Museum wurden die Besucherinnen und Besucher von den Airport-Örgelern mit lüpflicher Volksmusik bestens unterhalten.
- 5 Rolf Weber war für den reibungslosen Arbeitsfluss der Apfelpresse zuständig.
- 6 Maggie Rügger beim Ausschank: Direkt vor Ort durften Besucherinnen und Besucher den «Moscht» degustieren.

- 7 Unter den neugierigen Blicken der Kinder wurden die Äpfel in die Presse eingefüllt.
- 8 Seit Anfang dabei ist Hans Amstad (l.). Seit den 80-iger Jahren ist er auch Präsident des Ortsgemüses. Für die Organisation des Mostens verantwortlich ist seit vielen Jahren Peter Stimemann (r.), Vizepräsident des Ortsgemüses. Unter ihrer Leitung wirken jedes Jahr mehr als 50 engagierte Helferinnen und Helfer aus Albsrieden und der Umgebung beim Ernten, Mosten, im Verkauf und in der Gastwirtschaft mit.
- 9 Vor dem Ortsgemüse verkaufte Beat Messmer die abgefüllten Flaschen mit frisch gepresstem «Moscht».
- 10 Um die Ernte voll auszunützen, wird das ausgepresste Pressgut – der Trester – zu edlem Albsriederschnaps in vier Geschmacksrichtungen gebrannt. So entsteht ein feiner «Obscht-Träsch».
- 11 Die Äpfel für den Most stammten bis anhin von eigenen Bäumen auf der Rossackerwiese. Bis zu 3100 Kilogramm konnten jeweils geerntet werden. Leider fielen die tragendsten Bäume 2021 dem Sturm Bernd zum Opfer. Bis die neu gepflanzten Bäume wieder genügend Früchte tragen, werden Äpfel aus dem Frankenland in Höngg zugekauft.



1



2



3



6



4



5



7



8



9



10



11