

Opfershofen

Nur die schönsten Äpfel kommen in den Bärenmost

Opfershofen. Der Gewerbeverein Bürglen hat sich für seinen Sommeranlass das Mostgut der Familie Bär herausgepickt. Mitglieder und Gäste erlebten eine spannende Führung, degustierten feine Säfte und genossen ein sommerliches Buffet.

Stefan Böker

Süssmost mehr Wertigkeit zu verleihen – das ist das erklärte Ziel von Christoph Bär. Einerseits möchte er hochwertige und vielfältige Säfte herstellen, die bei Kennern einen ähnlichen Stellenwert geniessen wie gute Weine. Andererseits soll auch Most stärker als regionales Produkt wahrgenommen werden. Das erklärte er bei der Führung über seinen Betrieb, den er bewusst in Anlehnung an ein Weingut «Mostgut» nennt. «Lokales Bier und regionale Weine gehören heute für viele Gastronomiebetriebe selbstverständlich auf die Karte», sagte Bär. «Beim Most greifen jedoch viele noch immer zu den

Produkten der beiden grossen Schweizer Mostereien.» Der «erste Fruchtsaftsmelier der Schweiz» möchte das ändern.

Besuch im Obstgarten

Mit wie viel Leidenschaft und Handarbeit die Familie Bär diese Vision verfolgt, konnten die 17 Teilnehmenden selbst erleben. Neben Ehefrau Debora packen auch die vier Söhne sowie mehrere Saisonarbeitskräfte und Aushilfen mit an. Auf dem Biohof werden die Sorten Pinova, Opal, Renewa, Topaz und Weirouge angebaut. «Wir haben mehrere Tausend Apfelbäume», erklärte Christoph Bär. Die schönsten Früchte werden von Hand gepflückt und später als Bärenmost verarbeitet. Der Grossteil der Ernte wird allerdings maschinell von den Bäumen geschüttelt und an die Grossmosterei Holderhof geliefert. Die Gruppe folgte den Ausführungen des Bio-Apfelbauers interessiert und stellte viele Fragen zur Pflege des Obstgartens. Anschliessend durfte sie einen Blick in den Maschinenpark der neuen

Scheune werfen, bevor sie das Herzstück der Produktion besichtigte: den Entsafter. Dabei handelt es sich um eine Sonderanfertigung eines deutschen Tüftlers. Das Besondere daran: Beim Mahlen und Pressen der Äpfel gelangt kein Sauerstoff an den Saft. Dadurch wird die Oxidation verhindert und der Most behält seinen besonders frischen Geschmack. «Bis jetzt bin ich der Einzige, der diese Maschine bedienen kann», sagte der 43-Jährige. «Das bringt während der Ernte eine grosse Verantwortung mit sich.» Der Entsafter wirkt im Vergleich zu industriellen Anlagen zwar klein, verarbeitet aber trotzdem bis zu 1500 Liter Süssmost pro Stunde. Gelagert wird der Most unter anderem in 1000 Liter fassenden Behältern. In diesen wird das Getränk zur Abfüllanlage transportiert. Besonders gut kam bei den Gästen an, wie offen Christoph Bär aus dem Nähkästchen plauderte. Er erzählte von der Entstehung des Neubaus, der Vermarktung seiner Produkte und den vielen kleinen Ideen, die den Betrieb einzigar-

tig machen. So sind etwa die Lampen im Degustationsraum echte Hingucker. Debora Bär fertigte sie aus alten Mostflaschen, die sie bei Bauern aus der Region sammelte. Das Resultat ist nicht nur einzigartig, sondern auch deutlich günstiger als Designerleuchten. Auch die Geschichten hinter den fünf sortenreinen Säften stiessen auf grosses Interesse. Sie erinnern an aussergewöhnliche Frauen aus der Familiengeschichte, die seit 1910 mit dem Hof in Opfershofen verbunden ist. Debora Bär verstand es, diese Anekdoten lebendig und mit viel Charme zu erzählen.

Vereinsreise

Der Gewerbeverein reist am 18. und 19. September nach Genf. Für diese Vereinsreise hat es noch freie Plätze. Interessierte Mitglieder wenden sich an Angela Dünner, Tel. 079 606 94 48, angela.duenner@bluewin.ch.



Christoph Bär erklärt im Obstgarten, welche Pflege die Apfelsorte Pinova benötigt. Bei Debora Bär durften die Gäste die feinen Tropfen probieren.

Bilder: sb