

Hochstamm-Apfelsekt aus dem Schenkenbergertal

Aus dem Schenkenbergertal kommt ein neues Produkt - ein sehr bekömmlicher, erfrischender Apfelsekt, der «Mousseux de Pommes Schenkenbergertal». Die benötigten Rohstoffe stammen ausschliesslich von Hochstamm-Apfelbäumen, die das Landschaftsbild des Schenkenbergertals entscheidend prägen. Mit dem Apfelsekt wird ein innovativer Weg zur Erhaltung der Hochstamm-Obstbäume beschritten und Konsum und Landschaft werden vermehrt miteinander in Einklang gebracht.

Hochstamm-Obstbäume prägen unser Landschaftsbild ganz entscheidend: Die Blütenpracht im Frühjahr, das satte Grün im Sommer, das bunte Kleid im Spätherbst und die knorrigen,

Dr. Peter Meyer
Abteilung Landwirtschaft
062 835 28 00

schneebedeckten Äste im Winter faszinieren

immer wieder. Daneben sind Hochstamm-Obstbäume aber auch Lebensraum für verschiedene Tiere, namentlich für bedrohte Vogelarten wie Wendehals, Gartenrotschwanz und Grünsepecht.

Leider hat sich der Bestand an ökologisch wertvollen Hochstamm-Obstbäumen in den letzten Jahren stark re-

duziert. Gemäss Hochrechnungen stehen im Kanton Aargau zurzeit noch rund 400'000 Hochstamm-Feldobstbäume. Ihre wirtschaftliche Konkurrenzfähigkeit wird vom Kanton bereits seit 1988 und vom Bund seit 1993 durch Direktzahlungen gefördert. Dennoch reichen diese Beiträge alleine nicht aus, um die Bestände zu erhalten und die gefällten Bäume durch Neupflanzungen zu ersetzen.

Mousseux de Pommes

Im Interesse eines ausgewogenen Landschaftsbildes muss den Landwirten das Vertrauen in die Wirtschaftlichkeit von Hochstammbäumen zurück-

Der «Mousseux de Pommes» ist ein sehr bekömmliches Getränk mit leichtem Apfelaroma. Mit einem Alkoholgehalt von nur sieben Prozent dürfte das erfrischende Getränk vorab an wärmeren Tagen besonders gefragt sein.

gegeben werden. Ein Projektteam der Firma Agrofutura suchte nach neuen Möglichkeiten, um zusätzliche Mengen Mostobst zu kostendeckenden Preisen abzusetzen.

Im Schenkenbergertal werden rund 11'000 Liter Süssmost pro Jahr hergestellt. Mit der Schaumweinproduktion wurde jetzt eine neue Verwendung von Hochstammobst gefunden. Im Herbst 2000 wurde in der kleinen, aber noch über freie Kapazitäten verfügenden Mosterei in Veltheim erstmals 2 300 kg Äpfel für Apfelschaumwein gemestet.

Sorgfältige Herstellung garantiert

Für den «Mousseux de Pommes» werden nur sorgfältig ausgewählte Äpfel von Hochstammbäumen aus dem Schenkenbergertal verwendet. Gepresst wird das Obst in Veltheim. Die auf Schaumwein spezialisierte Firma Gasser in Ellikon an der Thur übernimmt die Gärung des Apfelsaftes. Um den erwünschten Kohlensäuregehalt zu erreichen, wird der Most in dickwandige Flaschen abgefüllt. Nach wenigen Monaten werden die Flaschen eingefroren, damit Hefe und Kronenkork entfernt werden können. Durch die Zugabe von 18 Gramm Zucker pro Flasche entsteht in der zweiten Gärung Kohlensäure, welche das Kribbeln in der Nase bzw. das Perlen im Glas erzeugt. Nach Abschluss der Gärung werden die Flaschen eingekellert.



Das Etikett des «Mousseux de Pommes» aus dem Schenkenbergertal



Foto: Agrofutura

Hochstamm-Äpfelbäume liefern nicht nur hervorragendes Mostobst, sondern bereichern auch das Landschaftsbild und sind wertvolle Lebensräume selten gewordener Tiere.

Auf der Etikette der Flaschen sind ein stilisierter Apfelbaum und die attraktive Landschaft des Schenkenbergertals zu sehen – beides Symbole für den engen Zusammenhang zwischen Konsum und Landschaft.

Den «Mousseux de Pommes» trinken ...

Die Projektleiter Andreas Hofmann und Dr. Josef Schmidlin von der Firma Agrofutura zeigen sich zuversichtlich, dass es mit dem «Mousseux de Pommes» mittelfristig gelingt, das qualitativ hochwertige Hochstamm-Mostobst aus dem Schenkenbergertal kostendeckend abzusetzen. Damit sollten die Voraussetzungen gegeben sein, damit Landwirte wieder an die Zukunft dieses Betriebszweiges glauben und junge Bäume pflanzen.

Trinkt in Zukunft jeder Aargauer und jede Aargauerin im Durchschnitt nur eine Flasche «Mousseux de Pommes», könnten zusätzliche 5 000 Hochstamm-Obstbäume erhalten werden. Wenn man sich daran erinnert, dass im Laufe der letzten fünf Jahrzehnte der Bestand an Hochstamm-Obstbäumen auf knapp ein Viertel zusammengeschrumpft ist, wäre dieser bescheidene Alkoholkonsum im Hinblick auf unser zukünftiges Landschaftsbild sicher für einmal zu verantworten. 🇨🇭🇨🇭

Verkauf

Der «Mousseux de Pommes» ist ab sofort in den VOLG-Läden des Schenkenbergertals zu einem Preis von 16 Franken pro Flasche erhältlich.

Grössere Mengen können direkt bezogen werden bei den beiden Projektleitern Andreas Hofmann und Dr. Josef Schmidlin, c/o Agrofutura, Ackerstrasse, 5070 Frick.