Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 70 (1977)

Artikel: 70 Millionen L
Autor: Brand, Peter
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-990316

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

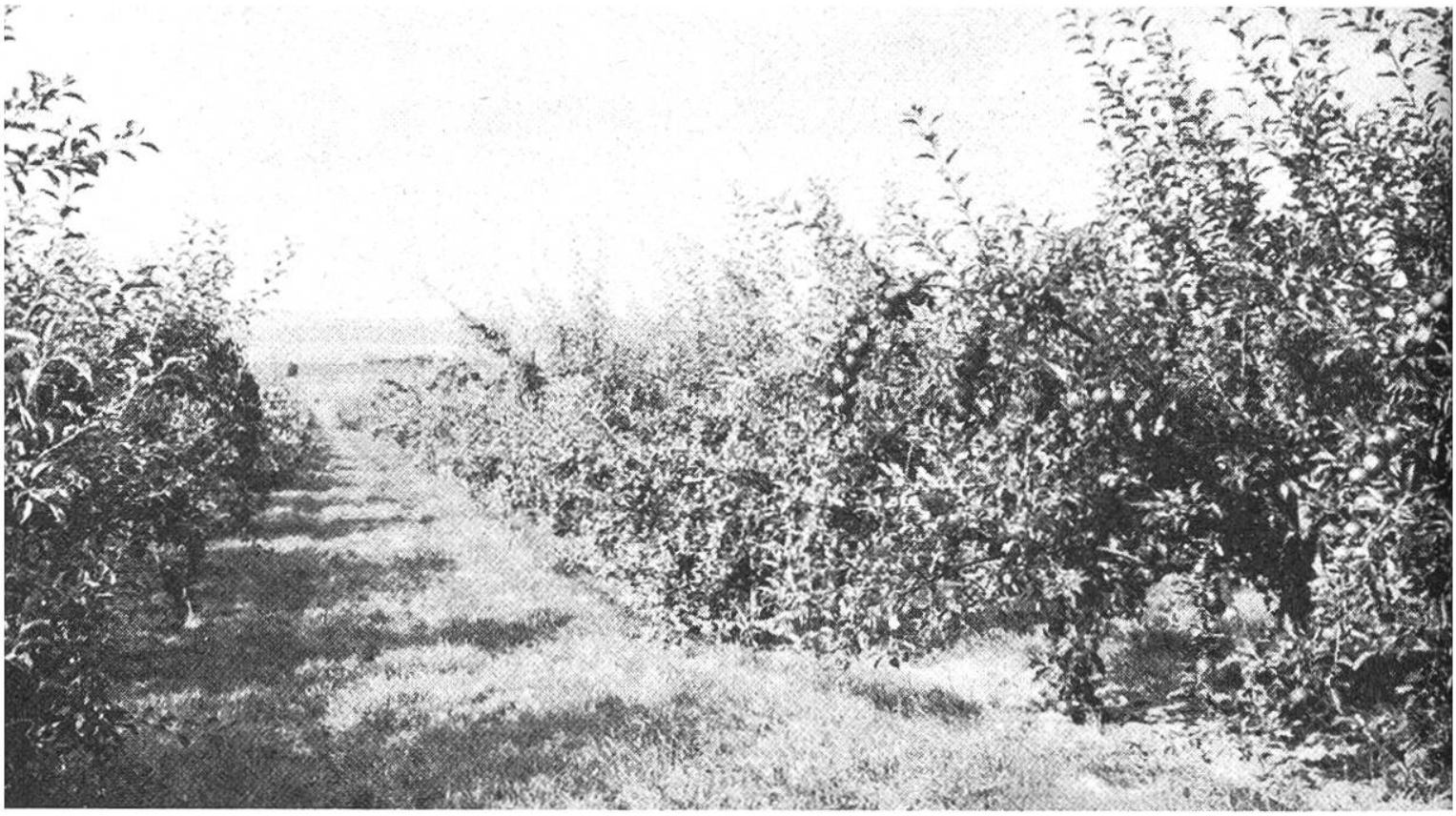
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.01.2026

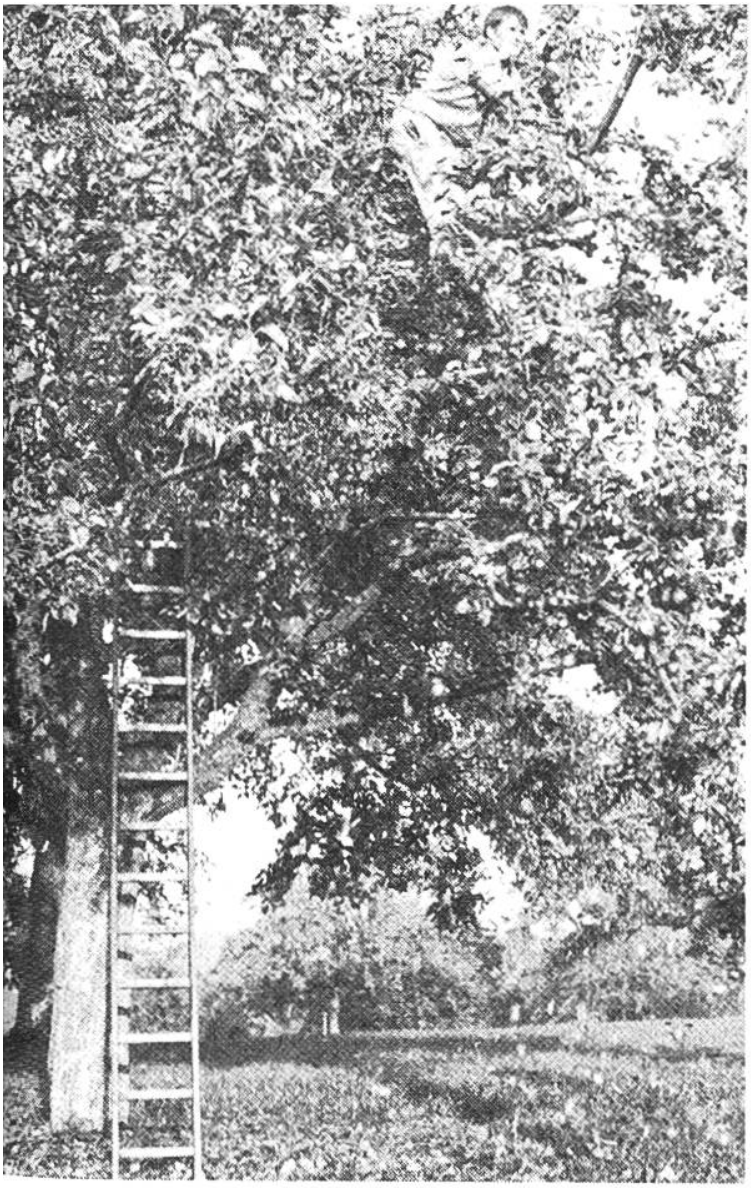
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

70 Millionen L



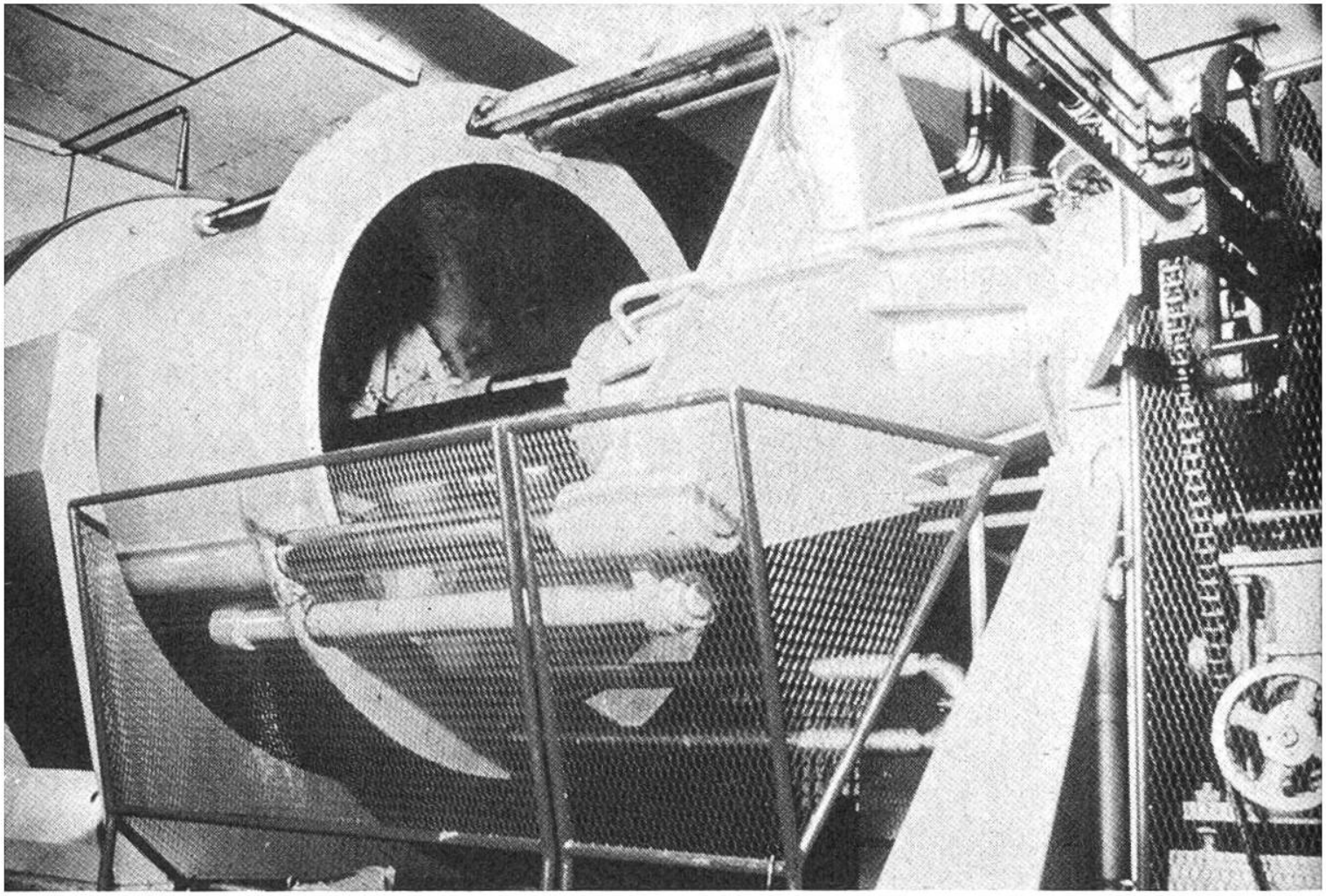
Beim Lesen der fettgedruckten Überschrift dachte ich zuerst an einen Bankraub in Italien oder an einen dieser Superöltanker mit unglaublichem Fassungsvermögen. Als ich mich aber weiter in den Text vertiefte, wurde es mir klar: Gemeint waren damit die über 70 Millionen Liter Apfelsaft, welche in der Schweiz jedes Jahr getrunken werden. Eine Zahl mit sieben Nullen also. Da kam mir sofort Onkel Walter in den Sinn. Er besitzt einen grossen Bauernhof mit vielen Apfelbäumen. Der musste es ja wissen, das mit den 70 Millionen, und ich war fest entschlossen, ihn zu fragen.

Bereits am folgenden Sonntag fuhren wir auf mein Drängen zu Onkel Walter. Entgegen meiner sonstigen Gewohnheit, zuerst einen Blick in den Stall zu werfen, begab ich mich bei der Ankunft unverzüglich in die hinter dem Haus liegende Hofstatt und begann mit Zählen. 74 grosse Bäume mit mächtigen Kronen und 218 kleine, schön in Reih und Glied aufgestellte Bäumchen waren es. Sicher besass niemand so viele Bäume wie mein Onkel. Er lachte, als er mich sah, und begrüsste mich, was ich meinerseits in der Eile vergessen hatte. Ich erfuhr dann, dass **die in sogenannten Intensivanlagen gepflanzten kleinen Bäumchen** hauptsächlich Tafeläpfel tragen, die an die Genossenschaften abgeliefert, dort gelagert und



später für den Verkauf im Laden abgepackt werden. **Die Früchte, aus denen der Apfelsaft gepresst wird, wachsen heute noch hauptsächlich an den grossen hochstämmigen Bäumen, die zu Grossvaters Zeiten angepflanzt wurden.** Diese Bäume bringen aber sehr unterschiedliche Ernten. Ein Jahr gibt es wenig, dann wieder sehr grosse Mengen. Onkel Walter beabsichtigt deshalb, die alten Bäume später ebenfalls durch moderne Anlagen zu ersetzen, da diese regelmässiger im Ertrag sind und der Arbeitsaufwand bedeutend kleiner sei. Für die Herstellung von über 70 Millionen Liter Apfelsaft braucht es mehr als 100 Millionen kg Mostobst. Mehr als die Hälfte davon wächst in den Kantonen Thurgau und St. Gallen, aber auch Zürich, Bern, Luzern und Aargau sind bedeutende Mostobstproduzenten.

Im Herbst, wenn die Früchte reif geworden sind, liefert sie der Bauer in die überall in der ganzen Schweiz verteilten Mostereien (Obstverwertungsbetriebe) ab. **Während dieser Zeit müssen alle auf dem Hof Beschäftigten kräftig zupacken,** denn es gilt, die leicht verderbliche Ware innert kürzester Frist zu ernten und der Verwertung zuzuführen. Diese Arbeiten waren bei Onkel Walter abgeschlossen, lediglich zwei mit Mostäpfeln beladene Wagen standen noch bei



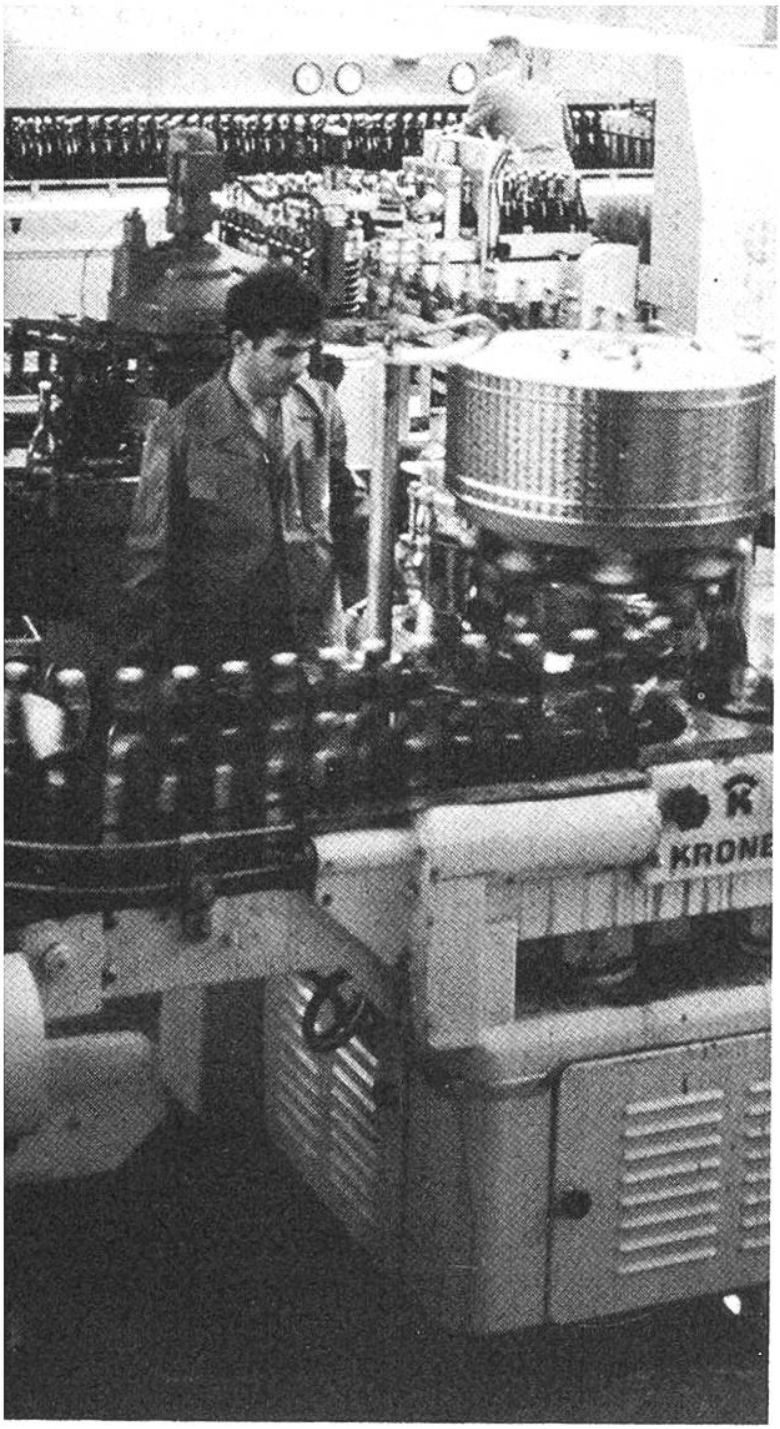
der Einfahrt. Er anerbot uns, nachmittags mit ihm in die Mosterei zu fahren. Ich höre meinem Onkel gerne zu, wenn er erzählt. Als er uns aber einlud, mit ihm eine Mosterei zu besuchen, wurde ich stutzig. So wie er mir jeweils an Weihnachten oder Ostern sagte: «Heute bezahle ich dir das Kino», so genau wusste ich, dass heute Sonntag und demzufolge die Mostereien geschlossen waren. Er muss meinen misstrauischen Ausdruck bemerkt haben und erklärte sogleich weiter. Wenn innerhalb von fünf bis sechs Wochen über 100 Millionen Kilo Äpfel und Birnen gepresst werden müssen, arbeiten die Betriebe eben Tag und Nacht, ja sogar Samstag und Sonntag. Nun hellte sich mein Gesicht wieder auf, und ich freute mich auf den Besuch.

Vor der Mosterei waren die riesigen Silos zum Bersten voll mit Früchten. Soviel Obst hatte ich in meinem ganzen Leben noch nicht gesehen. Über eine Rampe erreichten wir das Innere des Gebäudes, wo es herrlich nach Äpfeln und Birnen duftete. Der Mann im weissen Kittel kannte meinen Onkel und war bereit, Vater und mich durch den Betrieb zu führen und uns alles zu erklären.

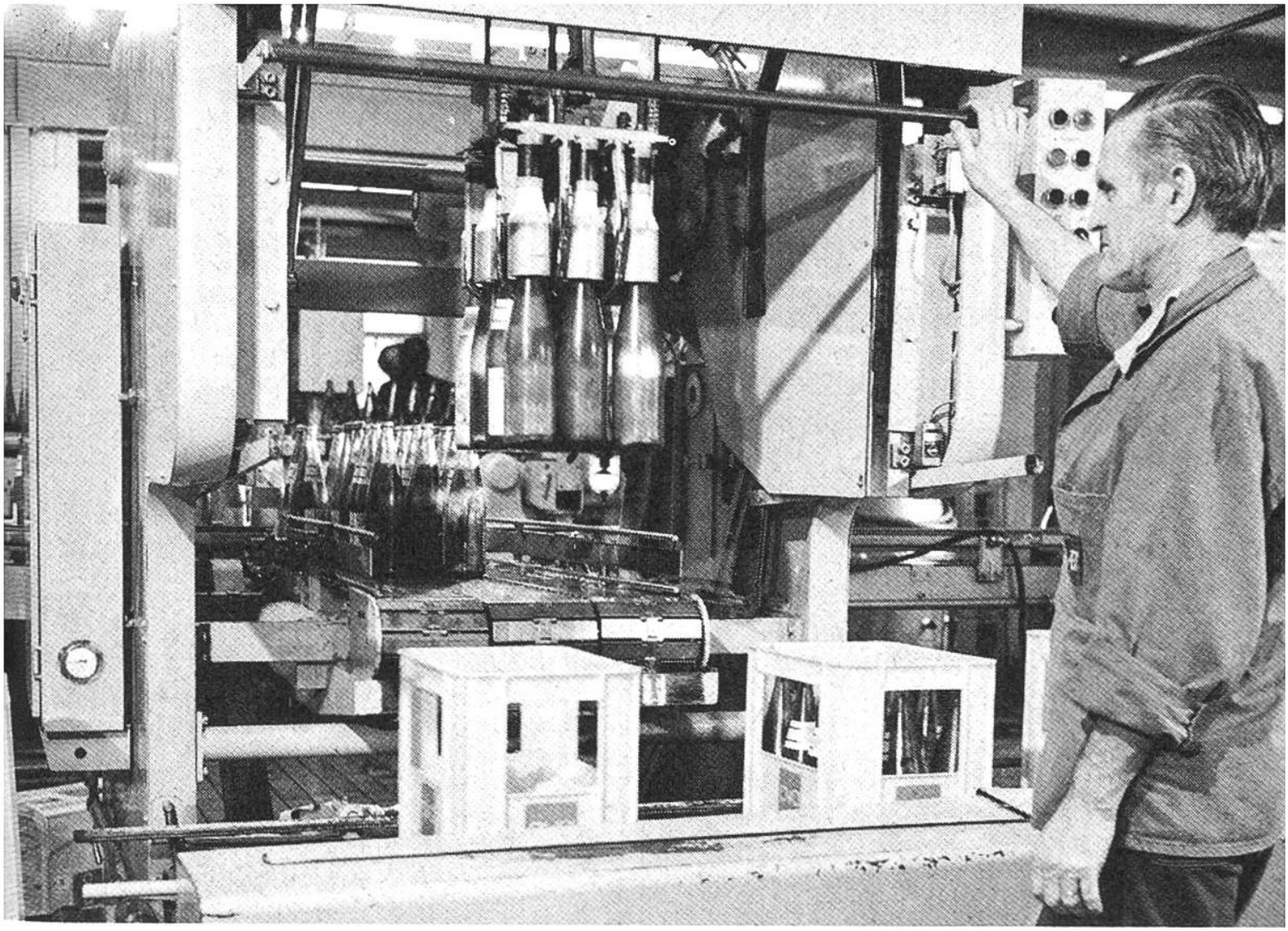
Wichtig sei eine strenge Kontrolle der Früchte bei der Ankunft in der Mosterei. Was nicht den Vorschriften entspreche, werde ausgeschieden. Dann würden erst einmal alle gewaschen. Im zweiten Keller laufen die Äpfel direkt von den grossen Silos auf Förderbändern unter der Brause durch und werden anschliessend in eine Mühle geleitet und zu einem feinen

Brei zerhackt, den der Fachmann Maische nennt. **Die riesigen Maschinen** mit den grossen Trommeln und den stählernen Armen **seien Horizontalpressen.** Da hinein gelangt nun die Maische, und mit einem Druck von 190 Atü presst der Kolben den Saft aus den zerhackten Früchten. Es braucht 1,4 kg Obst für einen Liter reinen Saft. Zur Hauptsache werden Äpfel verarbeitet, aber auch etwas Birnen beigegeben, um ein abgerundetes Aroma zu erhalten. Noch bevor der Saft in die grossen Auffangtanks läuft, durfte ich davon probieren. Das schmeckte so fein, dass ich kaum aufhören konnte.

Herr Meister wusste dann zu berichten, dass in jedem frisch abgepressten Fruchtsaft Hefepilze enthalten sind, welche den Fruchtzucker innert kurzer Zeit in Alkohol umwandeln würden. Um dies zu vermeiden, müssen die Pilze unschädlich gemacht werden. Das geschieht, indem man die Säfte kurze Zeit erhitzt und dann sofort wieder



abkühlt. Anschliessend wird ein Teil der Säfte geklärt und filtriert. Daraus entsteht der helle Apfelsaft. Der übrige Saft wird in trübem Zustand belassen und so weiterverarbeitet.
Im Herbst muss der Betrieb Apfelsaft für ein Jahr einlagern und noch zusätzliche Vorräte anlegen, denn niemand weiss, ob das nächste Jahr genügend Früchte bringen wird. Um jedoch so viele Millionen Liter Apfelsaft einzulagern, braucht es eine riesige Zahl von teuren Tanks. Die Entwicklung der Technik machte es dann möglich, das Lagerproblem zu lösen. Heute wird der grösste Teil der Säfte zu Konzentrat eingedickt. Durch ein schonendes Verfahren entzieht man dem Saft den grössten Teil seines Wassers, nachdem vorher bereits das Aroma abgetrennt worden ist. Je nach Konzentration braucht er jetzt fünf- bis achtmal weniger Platz als vorher. In dieser Form ist er besonders bei tiefen Temperaturen sehr lange haltbar. Auch geht das köstliche Aroma bei der Lagerung nicht mehr verloren, und das Anlegen von Reserven wird wesentlich erleichtert. Unterdessen waren wir **im Keller angelangt, wo die Säfte und die Konzentrate in grossen, mehr als 30 000 Liter fassenden, blitzblanken Drucktanks gelagert werden.** Bei Temperaturen um 0°, die hier herrschten, begann ich bald zu frieren und war froh, als uns der Betriebsleiter weiterführte. Er erklärte uns dann noch, dass später dem Konzentrat einfach das entsprechende Quantum Wasser und Aroma wieder beigemischt wird und so erneut ein Apfelsaft mit immer gleichbleibender Qualität entsteht. In der nächsten Halle würden wir das Abfüllen in Flaschen miterleben können.
Der riesige Raum, in dem wir uns nun befanden, war ganz erfüllt von gläsernem Klirren und pustenden Maschinen. **Ununterbrochen wanderte eine Flasche nach der anderen auf endlosen Förderbändern von der Waschanlage zur Abfüllstation,** durchlief dann den grossen Pasteurisiertunnel und wurde anschliessend



automatisch verschlossen und mit einer hübschen Etikette versehen. Ein nie endender Reigen von mehr als 4000 Flaschen pro Stunde. Zum Schluss **stellte eine raffinierte Maschine die abgefüllten Flaschen direkt in bereitstehende Harasse,** und der Apfelsaft war bereit zur Lieferung.

Beim abschliessenden Zvieri mit Brot, Käse und Apfelsaft erfuhren wir von Herrn Meister noch viel über den Apfelsaft und seine Geschichte. Der aus frischen, sonnenreifen Äpfeln gepresste Saft enthält Fruchtzucker, Mineral- und Aufbaustoffe, Vitamine und andere wertvolle Elemente. Jahr für Jahr seien es mehr Leute, welche Apfelsaft trinken, und aus den einfachen Mostereien sind heute modern eingerichtete Verwertungsbetriebe geworden. Zu dieser erfreulichen Entwicklung haben die unermüdlichen Anstrengungen der Alkoholverwaltung wesentlich beigetragen. Ihr sei es auf Grund der Alkoholgesetzgebung möglich gewesen, die Herstellung, die Qualitätsförderung und den Absatz von Apfelsaft mit vielen Massnahmen zu fördern und so einen wertvollen Beitrag zur brennlosen Verwertung unserer einheimischen Früchte zu leisten.

Unter jedem Arm eine Flasche Apfelsaft, trat ich den Heimweg an. Das war meine erste bewusste Begegnung mit Apfelsaft, und sicher wird es nicht die letzte sein. Peter Brand