Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 81 (2024)

Artikel: Suure oder süesse Moscht : kuriose Saft-Geschichten
Autor: Hodel, Alois
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1049970

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: 08.08.2025

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

Suure oder süesse Moscht –

kuriose Saft-Geschichten

Alois Hodel

Aus Landschaften mit blühenden Obstbäumen gibt's unweigerlich viele Früchte zum direkten Geniessen oder zum Verwerten zu einer Vielzahl von Produkten. Seit der Römerzeit ass man Obst frisch, kochte, dörrte, presste und vergor es. Letzteres wurde in Unmengen konsumiert, aber war manchenorts auch ein Übel. Wie in älteren Aufzeichnungen um 1850 (namentlich in den ersten Ausgaben des «Landwirths» in den 1960er-Jahren) zu lesen ist, war der Obstbau im Luzernischen damals als Betriebszweig noch von geringer Bedeutung. Das Obst hatte keinen anständigen Preis, sodass es sich zu ernten oder verkaufen kaum lohnte.

Suure Most war sozusagen «Volksgetränk»

Mangels anderer Getränke (ausser Frischmost im Herbst) war der Konsum von Gärmost auf den Bauernhöfen und in den Wirtschaften sozusagen das Volksgetränk. Die Trunkenheit entwickelte sich als verbreitetes Laster. Der süchtige Konsum führte bei Männern und Frauen zu gesundheitlichen Schäden. Sogar Schulkinder verfielen dieser Trunkenheit. Ärgerlich, wenn einige «angeseuselt» schon morgens zum Unterricht kamen, diesem nicht folgen konnten, wenn also manch einem Schüler der Schädel brummte, nicht etwa wegen schwieriger Rechnungen oder der verflixten Rechtschreibung. Der Grund lag also im Mostglas, so jedenfalls auch in der Gründungszeit der Süssmostkommission Pfaffnerntal nachzulesen.

Elf Initianten im Pfaffnerntal

Wie aus den Akten hervorgeht, war das Ärgernis von angetrunkenen Kindern im Schulunterricht der Ansporn zum Handeln. Von der Idee beseelt, aus den eigenen Obstsäften eine zweckmässige und rentable Verwertungsform zu fördern, ergriffen im Pfaffnerntal elf couragierte Männer (vornehmlich Lehrer und Lokalpolitiker) die Initiative, um ein neues Kapitel in der Obstverwertung aufzuschlagen. Sie gründeten 1933 die Süssmostkommission. Jedes Mitglied bezahlte 30 Franken für einen Anteilschein, womit ein Startkapital von 330 Franken vorhanden war.

Lehrer Josef Blum und Gemeindeammann Bernhard Peter besuchten einen zweitägigen Kurs der Alkoholverwaltung in Meggen – diese Gemeinde galt schon damals als Obstbaum-Paradies mit zahlreichen Mostereien und um-

Dieses kupferne Brennhäfeli war um 1900 in Gersau SZ im Einsatz. Durch Destillation wird aus der Maische der Alkohol abgetrennt und für Genusszwecke aufbereitet. Ausgestellt im Agrarmuseum Burgrain.

Foto zVg.

triebigem Handel mit Obstsäften. Blum und Peter fungierten daheim als die ersten «Süssmoster». Mit einem damals teuren Elektrodenapparat waren sie in Roggliswil, Pfaffnau und Sankt Urban von Hof zu Hof unterwegs.
Beim Pasteurisieren muss der frisch gepresste Saft während zehn Minuten auf 70 Grad Celsius erhitzt werden. Dies geschah anfangs mit zwei Kupferdrähten, die ohne Erdung direkt ans Stromnetzt angeschlossen wurden. Keine ungefährliche Angelegenheit, wie ein Blick in alte Protokolle zeigte. Ohne abgeschlossene Versicherungspolice durften die beiden jedenfalls nicht ans Werk. Ausser glimpflich verlaufenen Bränden, ausgelöst durch das Pas-

Der Mostjoggeli, eine Karikatur aus dem Jahr 1910. *Karikatur zVg.*

Der 1859 gegründete kantonale Bauernverein nahm sich ab den 1870er-Jahren mit Baumwärterkursen der Förderung des Luzerner Obstbaus an, anfänglich mit dem primären Zweck der Selbstversorgung. 1877 griff der Schweizerische Obst- und Weinbauverein mit der Vermittlung von Sortenreisern in die Sortenwahl ein, was zwar zeitweise zu einem Sortenwirrwarr führte. Im gleichen Jahr gab es eine erste kantonale Obstausstellung. Die allgemeine wirtschaftliche Notlage liess Fragen zur Obstverwertung in den Vordergrund rücken. 1920 gabs in Luzern den zehnten schweizerischen Mostmarkt und gleichenorts 1922 eine kantonale Most- und Obstausstellung. Der Einschnitt in der Geschichte des Schweizer Obstbaues lag in den 1930er-Jahren. Nach Inkrafttreten des Alkoholgesetzes per 21. Juni 1932 erfuhr der Tafelobstbau eine starke Förderung. Mostobst gab es angesichts der überaus zahlreichen Hochstämmer in Hülle und Fülle und wartete auf die Verwertung entweder zu Gärmost oder zur Schnapsherstellung. Weil es weitherum noch an gewerblichen Obstverwertungsfirmen fehlte, war die hofeigene Verwertung hoch im Kurs, vor allem das Pressen und Vergären.

Mostobsternte von anno 1938 in Säcke abgefüllt. *Foto zVg.*

teurisationsprozedere, habe es kaum grössere Zwischenfälle mit Personenschaden gegeben.

Brennlose Obstverwertung gefördert

In den folgenden Jahrzehnten hat sich viel geändert. Früher hatten die Süssmoster nach vorgeschriebenen Kursen eine Konzession einzuholen. Jedenfalls wurde im «Landwirt» (die sozusagen in jeder Bauernfamilie präsente Fachzeitung) jährlich die Liste der anerkannten Süssmoster ausgeschrieben. 1965 beispielsweise gab es über 50 konzessionierte Süssmoster über den ganzen Kanton Luzern verteilt.
Das Süssmosten mit verschiedenen Massnahmen, basierend auf dem Alkoholgesetz, wurde zielstrebig gefördert. Die Auswirkungen waren regional sehr unterschiedlich. Wie eine illustre Grafik von 1944 zeigt, war die Süssmost-Menge im kantonalen Durchschnitt etwa bei 22 Litern je bäuerlichen Einwohner. Mit über 50 bis 70 Litern war diese in manchen Gemeinden in den Ämtern Sursee und Willisau am höchsten. Das Amt Entlebuch hingegen schneidet da augenfällig schlecht ab, so etwa die Gemeinden Marbach, Romoos und Escholzmatt mit unter 1.5 Litern. Die Interpretation sei dem Leser selber überlassen!

Gemäss der Süssmostkommission wurden im Pfaffnerntal im Rekordjahr 1944 mehr als 37 000 Liter Most pasteurisiert. Im Zuge des wirtschaftlichen Wandels und geänderter Konsumgewohnheiten nahm das Auftragsvolumen dann aber

Hochstämmer prägten das Landschaftsbild, Flugaufnahme Egolzwil von anno 1939.

Foto zVg.

Alkohol als Realitätsflucht der Industrialisierung?

Etliche «ernstgemeinte Mässigkeits-Apelle» gegen die Trunksucht und übertriebenen Alkoholkonsum gab es schon Ende des 19. Jahrhunderts. Damals wurde solcher Alkoholkonsum zumeist als negative Begleiterscheinung der Industrialisierung gesehen. Da und dort wurde diese Entwicklung als ein Instrument zur Realitätsflucht der Arbeiter beschrieben. Also ging es ursächlich um die Beseitigung sozialen Elends.

Die Behörden appellierten wiederholt, aber erfolglos für eine gesündere Ernährung. Mangels Alternativen war dies offensichtliches Wunschdenken. Das verbreitete «Trunkenelend» war beharrlich wie eine unbesiegbare Seuche. Diese Schlussfolgerung kann aus einem Zitat Ende der 1920er-Jahre des in einer Abstinenzbewegung aktiven Pfarrers Fritz Rudolf (Herisau) gezogen werden: «*Wenn es nicht gelingt, aus dem wundervollen Reichtum unserer Obstbäume anderes zu machen als Sprit, dann wäre es besser, unsere Bäume umzuhauen, damit wir unseren Boden schonen und das kärgliche Sonnenlicht für anderes zu verwerten*». Pfarrer Rudolf gehörte zusammen mit dem Nottwiler Jakob Käch, Bauernsohn vom Hof Huprächtigen, zu den engagierten Kämpfern gegen den Schnapskonsum und zu den eifrigen Förderern der brennlosen Obstverwertung schon in den frühen 1920er-Jahren. Der eigentliche Grund lag im Glas: entweder als ungesundes Übel oder als gesundes Gut!

Der schweizweit angeordneten Baumfällaktion fielen in den 1960er-Jahren rund 11 Millionen Hochstammbäume zum Opfer, mit dem Ziel, die Übermengen an Mostobst und alkoholhaltiger Säfte und Schnäpser im Dienste der Volksgesundheit zu reduzieren. Foto zVg.

kontinuierlich ab. 2001 waren es noch 16000 Liter und anno 2021 noch 1700 Liter.
Ebenfalls verlor das eigene Mosten auf den Höfen laufend an Bedeutung. Da und dort wurden Inhaber von mobilen Mostpressen beigezogen oder das gesammelte Mostobst wurde an Landi-Stellen oder gewerbliche Obsthandelsfirmen abgeliefert.

Eine gute Sache, aber kaum ein «Geschäft»

Aus wirtschaftlicher Sicht war das Pasteurisieren zu lagerfähigem Süssmost im Lohn kaum ein Geschäft. «*I de 1950er-Johr hend d'Süessmoster no e Zwöifränkler öbercho*», erinnert sich Otto Gut und zeigt mit dem Finger auf den Protokolleintrag. Auf mehr als 20 Franken Stundenlohn stieg der Tarif allergings nie. «*Wägem Lohn hets niemer gmacht*», ergänzt Kassier Sepp Kunz. Das Pasteurisieren war eher ein Hobby, das Sepp Kunz nach der Kommissionsauflösung bei zwei oder drei Kunden vorderhand noch weiterhin macht.

Nach 89 Jahren Todesstoss wegen Fiskus

Durch den Auflösungsbeschluss aufs Neujahr 2022 schrieben Aktuar Otto Gut und Kassier Sepp Kunz aus Pfaffnau das letzte Kapitel der fast neunzigjährigen Kommissionsgeschichte. Die beiden gehörten noch der Süssmostkommission Pfaffnau-Roggliswil-Sankt Urban an, zusammen mit Erwin Willimann

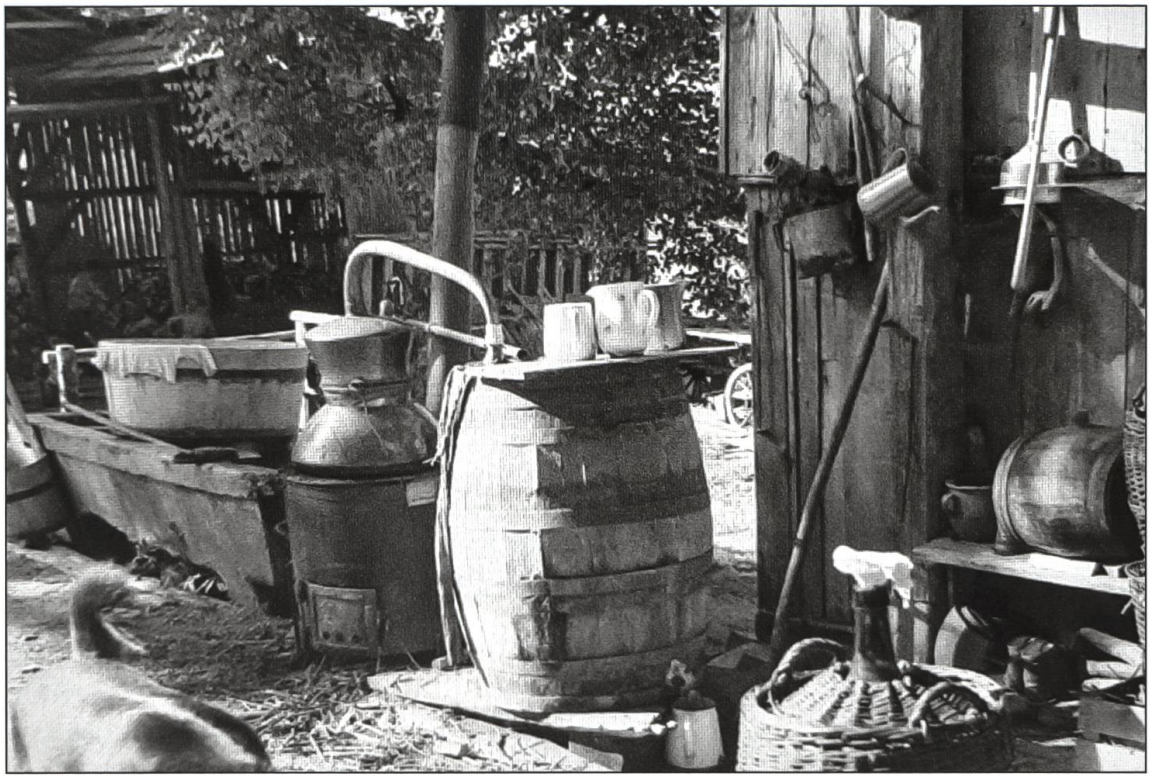
Sie schrieben das letzte Kapitel der Süssmoster-Kommission Pfaffnau-Roggliswil-Sankt Urban (von links): Sepp Kunz (Kassier), Peter Winterberg (Süssmoster), Otto Gut (Aktuar), Erwin Willimann (Präsident), Hansjörg Hunkeler (Mitglied), auf dem Bild fehlen: Franz Blum, Franz Kunz, Beda Wiss und Anton Fessler. *Foto Christoph Gut*

Das Trunkenelend – ein weitverbreitetes Übel

Der missbräuchliche und überbordende Alkoholkonsum mit den gesundheitsschädlichen Folgen haben schon zu Gotthelfs Zeiten die Obrigkeit stark beschäftigt. Das Trunkenelend oder die Trunksucht – mitunter auch als «Elends-Alkoholismus» bezeichnet – war vor allem in unteren sozialen Schichten verbreitet, Frauen und gar Jugendliche inbegriffen. So war das Familienleben stark belastet, und es gab oft auch tragische familiäre Zwistigkeiten.

Bereits im 17. Jahrhundert seien «Sittenmandate» nachgewiesen, mit welchen der übermässige Genuss gebrannter Wasser (Gotthelf sprach von «*Brönz*») eingedämmt werden sollte. So ist nachzulesen in der Schrift «100 Jahre Alkoholgesetz» (1887-1987). In den 1860er-Jahren findet sich in historischen Erinnerungen der Begriff «Branntweinpest», was wohl auf ein ernsthaftes Volksübel hinweist. Obstbranntwein wurde hauptsächlich in der Ost- und Westschweiz konsumiert, Kartoffelschnaps in der Nord- und Mittelschweiz, der Absinth in der Westschweiz. Wohlbegründet schrieb der Bundesrat 1884, dass mit einer neuen Gesetzgebung ein «drohender physischer, moralischer und ökonomischer Ruin abgewendet» werden sollte.

Bei dieser neuen Gesetzgebung nebst prophylaktischen Massnahmen zur Eindämmung des Alkoholkonsums ging es immer auch um fiskalische Staatseinnahmen. Deshalb waren die Fiskaleinnahmen bereits beim ersten Alkoholgesetz in der Referendumsabstimmung und Gründung der Eidgenössischen Alkoholverwaltung anno 1887 und ebenso bei späteren Revisionen (1932) politisch schweizweit stets heftig umstritten.



Installation zum Brennen mit einem originalen Häfeli (Bildmitte) zum Eigengebrauch auf einem Hinterhof. *Foto zVg.*

(Präsident), Peter Winterberg (Süssmoster) sowie den Mitgliedern Franz Blum, Franz Kunz, Beda Wiss, Hansjörg Hunkeler und Anton Fessler. Massgeblich seien der steigende Kostendruck, der Strukturwandel hin zu Grossmostereien, die geringere Nachfrage und letztlich auch finanzielle Gründe wegen höheren Steuern gewesen.

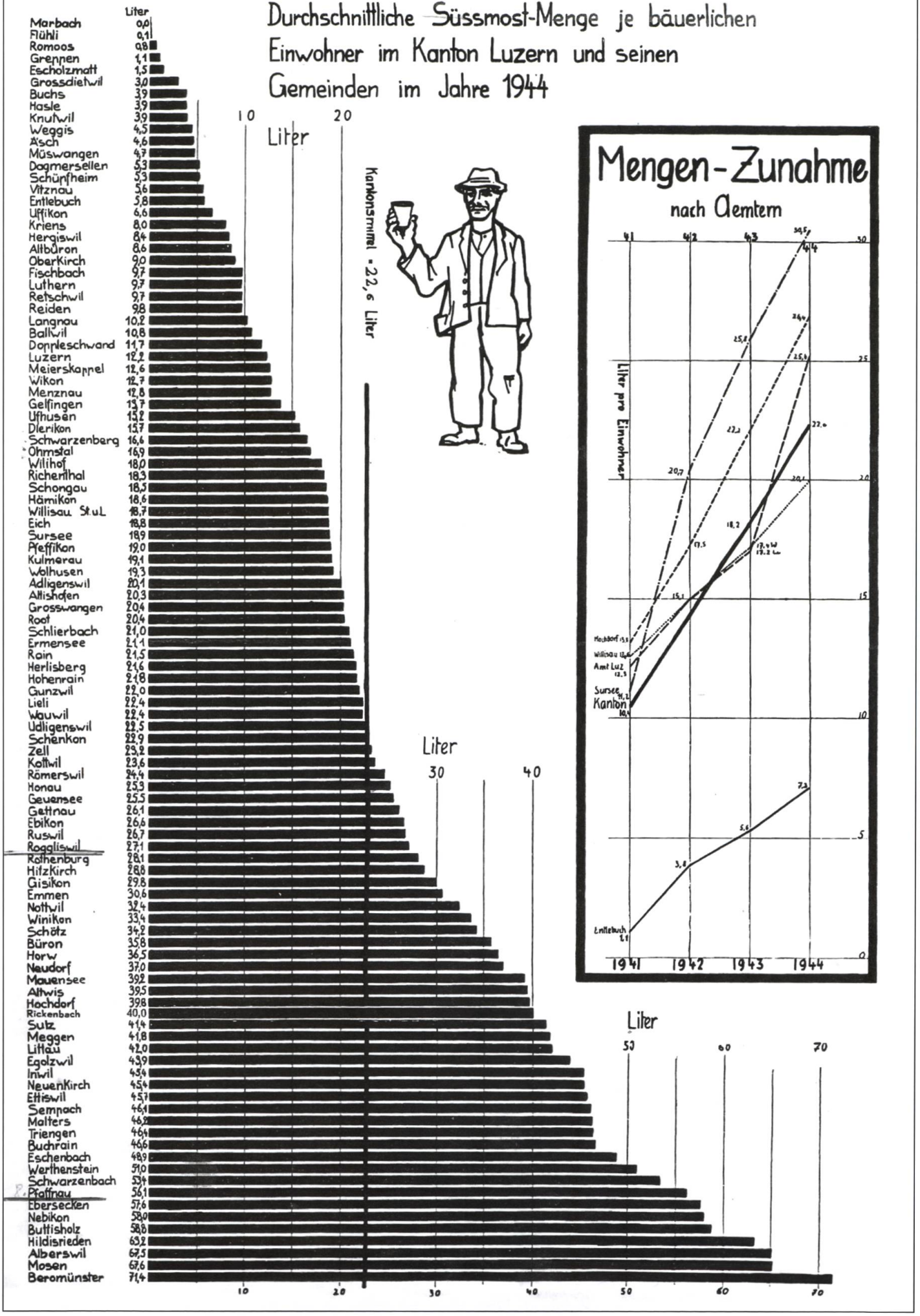
Beim Fiskus gab es nichts zu rütteln. Der Kanton Luzern hat den bisherigen Mindestbetrag von 20 Franken Steuern auf plötzlich 200 Franken angehoben. Um einem Bankrott zu entgehen, wurde also die Kommissionsauflösung beschlossen. Das bescheidene Restvermögen sei von den mittlerweile noch neun Mitgliedern und *«s'erscht ond s'lestscht mou zäme met de Froue»* genüsslich «verprasst» worden. So kam die fast 89-jährige kollektive Süssmost-Geschichte im Pfaffnerntal (schweizweit wohl eine der letzten dieser Art) doch noch zu einem Happy End.

Zum Autor:
Alois Hodel (1946), Agro. Ing. HTL, Egolzwil, ehemaliger CVP-Grossrat und Gemeindepräsident, amtete von 1991 bis 2011 als Luzerner Bauernsekretär, war ebenfalls als Agrarjournalist und Dorfchronist tätig; aktuell Vizepräsident der Heimatvereinigung Wiggertal.

Adresse des Autors:
Alois Hodel
Engelbergstrasse 5
6243 Egolzwil

Eine Auswahl von Werbeplakaten zur Förderung der brennlosen Obstverwertung und zum Direktkonsum. *Foto zVg.*

Links: Aktuar Otto Gut mit den Protokollbüchern fürs Archiv, und Kassier Sepp Kunz mit einem noch einsatzfähigen Elektrodenapparat. *Foto Pascal Vogel*

Rechts: Eine interessante Statistik, welche die durchschnittliche Süssmost-Menge anno 1944 je bäuerliche Einwohner in den Luzerner Gemeinden und im Kästli die Mengen-Zunahmen in den Kriegsjahren 1941—1944 in den Ämtern zeigt. *Foto zVg.*

Durchschnittliche Süssmost-Menge je bäuerlichen Einwohner im Kanton Luzern und seinen Gemeinden im Jahre 1944