

# Von Äpfeln und Birnen: Wo Bartli seinen Most holt



Diese Woche diskutiert die Familie Richter über Most.

# Von Äpfeln und Birnen: Wo Bartli seinen Most holt

**Diese Fragen werden im Artikel beantwortet:**

- Wie lange gibt es Most schon in der Schweiz?

- Wieso war früher die Birne die bevorzugte Most-Frucht und heute ist es der Apfel?

- Wie gesund ist Most im Vergleich zu anderen Süssgetränken?
- Führt zu viel Most-Konsum unweigerlich zu Durchfall?
- Woher kommt die Bezeichnung «Most-Indien» für den Kanton Thurgau?
- Und was ist denn eigentlich mit «Alternanz» gemeint?

## **Ein Blick in die Vergangenheit: Wieso die Schweiz ein Mostland ist**

Käme jemand auf die kuriose Idee, den jährlichen Ertrag an Schweizer Mostobst in olympische Schwimmbecken zu füllen — er oder sie könnte ganze 121 Schwimmbecken randvoll machen! Das sind 50 mal 25 mal 2 Meter – mal 121...

Doch wie lange gibt es Most schon in der Schweiz – seit 200 Jahren? Tatsächlich kommt die Zahl 2000 Jahre der Wahrheit näher: Bereits in römischer Zeit wurde auf dem Gebiet der heutigen Schweiz der Obstbau eingeführt, und mit ihm verschiedene Arten der Obstweinzubereitung. Im 9. Jahrhundert förderte Karl der Grosse – der erste Kaiser Westeuropas – gezielt die Produktion von Birnen- und Apfelmast, was die Ostschweiz – schon damals! – zum Zentrum des Mostanbaus machte.

+ Mehr lesen

Ab 1800 nahm der Obstbaumbestand auch im schweizerischen Mittelland stark zu, im Kanton Thurgau wurde Most schon zum Znüni getrunken und sowieso zu jeder Mahlzeit gereicht. In traditionellen Weinanbaugebieten wie dem Kanton Zürich war Most hingegen noch nicht so stark verbreitet. «Man betrachtete es fast als eine Sünde, einen schönen, frischen Apfel zu

mosten», beschrieb es der Historiker und Landwirt Jakob grössere Mostereien gegründet, die noch heute jedem Schweizer Kind ein Begriff sind: Die Mosterei Möhl etwa entstand 1895 im Thurgau und die Eiweisse, Vitamine und Aromastoffe weitgehend erhalten bleiben.

Kurz: Lebensmittel werden haltbar gemacht. Dieser Schritt war für die Geschichte des Mosts revolutionär, denn vor der Entwicklung des Pasteurisierens musste man süsser Most: Kein Land der Welt produziert so viel Most pro Einwohner wie die Schweiz. Über 100 Millionen Liter Grossteil davon konsumieren wir Schweizerinnen und Schweizer selbst: Im Schnitt 12 Liter pro Jahr und Person. Prost!

## Äpfel mit Birnen vergleichen

Der Begriff «Mostindien» für den Kanton Thurgau tauchte erstmals 1853 in einer satirischen Karikatur in der Solothurner Zeitschrift «Postheiri» auf. Dort ist der Kanton Thurgau als Birne mit der Beschriftung «Most-India» dargestellt. Einerseits handelt es sich bei dieser Bezeichnung um ein Wortspiel – schliesslich befindet sich der Thurgau im OSTen unseres Landes. Doch wieso «-Indien»?

+ Mehr lesen

Die Legende besagt, dass der Thurgauer Bundesrat Adolph Deucher (1831-1912) einem indischen Kaiser, der in der Schweiz zu Besuch war, erzählte, er stamme aus Mostindien. Indien galt damals nämlich als sehr reich, während die arme Schweizer Bevölkerung laut Deucher nur «reich an Most» war.

Heute wird die Bezeichnung «Mostindien» aber vor allem auf die Form des Kantons Thurgau zurückgeführt, die jener von Indien etwas ähnelt. Doch woher der Begriff auch tatsächlich stammen mag: Läden, Vereine und die Tourismusbranche im Kanton nutzen ihn rege zu Werbezwecken.

Und die Werbung stimmt: Im Jahr 2023 gab es allein im Thurgau gut 60 Lohn- und Kundenmostereien. Rund 75 Prozent der Mostäpfel und 55 Prozent der Mostbirnen, die in der Schweiz verarbeitet werden, stammen aus der Ostschweiz. Aus dem Kanton Thurgau stammt jeder 3. Tafelapfel in unserem Land.

Doch wer hätte gedacht, dass in «Mostindien» historisch vor allem Birnenmost – der sogenannte «Berlimost» – getrunken wurde? Im 18. Jahrhundert trugen nur gerade mal 100'000 von 600'000 Obstbäumen im Thurgau Äpfel...Grund für die Beliebtheit der Birne als Mostobst war ihr intensives Aroma und ihre Fähigkeit, auch in kühlem Klima gut zu gedeihen.

Doch seit Mitte des 20. Jahrhunderts steht die Birne wirtschaftlich im Schatten des Apfels, denn dieser ist besser lagerfähig und eignet sich somit auch besser für den Handel. Auch für die Pasteurisierung eignet sich Most aus Äpfeln besser als Birnenmost. Im Jahr 2024 produzierte die Schweiz zu 85 Prozent Apfel- und nur zu 15 Prozent Birnenmost.

## **Wieso sich die Mostjahre in «Wellen» bewegen**

Bei Obstsorten wie Äpfeln, Birnen oder auch Zwetschgen gibt es die sogenannte «Alternanz»: Dabei wechseln sich üppige und karge Erntejahre ab. Denn wenn ein Baum sehr viel Energie in die Entwicklung der Früchte steckt, bleibt kaum Kraft übrig, um gleichzeitig ausreichend Blütenknospen für das Folgejahr anzulegen. In diesem trägt der Baum dann zwar weniger Früchte, hat aber erneut Energie, um viele Blütenknospen für das Jahr darauf anzulegen, in dem die nächste grosse Ernte folgt.

Diese «Wellenbewegung» der Obstjahre betrifft auch den «Staub'ä Hof» in Grüningen ZH. «In einem Jahr produzieren wir vielleicht nur 30'000 Liter Most, aber in einem Rekordjahr dafür auch mal 125'000 Liter», erzählt der Zürcher Oberländer Erich Staub, der bis 2020 über 35 Jahre gemostet hat, im **Video**:



## **Generationenprojekt «Hochstammbaum»**

Wer im Supermarkt nach einem Apfel greift, hält fast immer eine Frucht von sogenannten «niederstämmigen» Obstbäumen in der Hand. Diese Bäume sind nur zwei bis vier Meter hoch und liefern das ästhetische Tafelobst, das sich leicht ernten und verkaufen lässt. Die Äpfel, aus denen gemostet wird, stammen hingegen meist von Hochstammbäumen, die bis zu 15 Metern hoch werden können. Sie sind langlebig, und werden oft 80 bis 100 Jahre alt, während Niederstämme nur zwischen 15 und 30 Jahre lang leben.

Ein ausgewachsener Hochstammbaum könne über eine Tonne Äpfel tragen — doch bis es so weit ist, vergehe viel Zeit, sagt Felix Wirz im **Video**: «Solche Hochstammkulturen sind

deshalb auch ein Generationenprojekt, das man auf lange Frist plant», so der Obstbauer aus Steinmaur.

Wirz arbeitet eng mit der Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten [Fructus](#) zusammen. Die Pflege der mächtigen Bäume bringt Herausforderungen mit sich: «Zum Bewirtschaften der Bäume ist eine entsprechende Mechanisierung von Vorteil», sagt Wirz und führt im Video seine hydraulische Leiter vor, die ihm auf dem Bio-Betrieb Bönler den Zugang zu den hoch hängenden Früchten erleichtert.

## **Beliebt- und Gesundheit von Most**

Der Konkurrenzdruck ist für Most heute gross – neben anderen Schweizer Süssgetränken wie Rivella, Vivi Kola, Gazosa oder Flauder buhlt er auch neben ausländischen Getränken um die Aufmerksamkeit der Kundschaft. Doch «der Most muss sich neben anderen Süssgetränken nicht verstecken» sagt Marlis Nölly, Obstbauberaterin beim Kanton Thurgau, im **Interview** ganz am Ende dieses Beitrags. Gerade in Bergregionen seien Most und Schorle – mit Mineral verdünnter Most – für viele das favorisierte Erfrischungsgetränk. Nicht nur dank spannender neuer Ciderkreationen sieht Nölly Mostgetränke im Aufwind.

Durch das viele Pektin im Apfel lindert die Frucht Verdauungsbeschwerden. Besonders geraffelter Apfel zählt als Hausmittel gegen Durchfall. Doch bei Apfel-Most ist genau das Gegenteil der Fall: Ein Überkonsum führt schnell mal zu Durchfall. Wie ist das möglich? «Die guten und gesunden Nährstoffe sitzen vor allem in und unter der Schale», erzählt [Irene Held](#) im **Podcast**. Aufgrund des vielen Fruchtzuckers in Kombination mit fehlenden Ballaststoffen habe Apfelsaft hingegen eher eine abführende Wirkung, so die selbstständige ernährungspsychologische Beraterin und Hypnosetherapeutin in Dübendorf ZH.

## **Brandgefährlich für Äpfel und Birnen**

Dunkelbraun bis schwarz verfärbte Blätter, Blüten und Triebe — mit der gefährlichen

Pflanzenkrankheit «Feuerbrand» befallene Kernobstbäume sehen aus, als wären sie durch Feuer beschädigt worden. Schuld dafür ist das Bakterium «Erwinia amylovora», das sich rasend schnell ausbreitet und ganze Äpfel- und Birnbäume innert wenigen Wochen absterben lässt. Besonders problematisch ist, dass es keine direkte Heilung gibt — befallene Pflanzen müssen konsequent entfernt werden, um die Ausbreitung zu stoppen.

+ Mehr lesen

In der Schweiz hat der Feuerbrand bereits in vielen Regionen deutliche Spuren hinterlassen und tiefgreifende Schäden angerichtet: Allein im Kanton Thurgau mussten bisher rund 2'600 hochstämmige Kernobstbäume sowie 25 Hektaren niederstämmige Apfelkulturen gerodet werden.

Bekämpft wird der Feuerbrand durch strenge Überwachung, rigorose Rewena» oder «Ladina» bei Äpfeln und «Harrow Sweet» oder «Harrow Süssgetränken wie Gazosa oder grösser als früher, doch ich denke, der Most muss sich neben anderen Süssgetränke, streitet man sich. Ich persönlich bin der Meinung, als Naturprodukt ist Most schon gesünder. Es ist einfach der hohe Zuckergehalt, der zu schaffern macht, aber den haben viele andere Mengenmässig stammen etwa 70 bis 80 Prozent des Schweizer Mosts aus der Ostschweiz, also aus den Kantonen Thurgau und St. Gallen. Aber natürlich haben Luzern, das Wallis oder die Waadt auch Mostereien; vor allem kleinere Betriebe, die direktvermarkten. Es ist schwierig abzuschätzen, wie viele Mostereien es wirklich gibt, da jede Person, die selber Most herstellt, ein Moster oder eine regelmässig reinigt und desinfiziert. Auch beim Pasteurisieren muss sauber gearbeitet werden: Die Temperatur sollte hoch genug sein, dass der Befall der Mikroorganismen wirklich auch gestoppt wird.

## **5. Wie wird Most produziert und wie kommt Alkohol ins Getränk? Wie viel Apfel braucht es für einen Liter Most?**

Die Grundvoraussetzung ist gesundes Erntegut, also frische und gesunde Äpfel und Birnen. Nach der Ernte kommen diese in die Mosterei und werden zunächst gründlich gewaschen und von unerwünschten Teilen befreit. Danach werden die Früchte zerkleinert, wodurch die sogenannte «Maische» entsteht. Um den Saft zu gewinnen, wird die Maische gepresst – je nach Presse ein- oder mehrmals. Der frisch gepresste Saft wird direkt abgefüllt oder zur Gärung weiterverarbeitet, damit Most entsteht. Dabei können gezielt Hefekulturen beigesetzt werden, die den Zucker in Alkohol umwandeln, alternativ erfolgt die Gärung durch natürliche Hefen. Bei Hordapfel», «wfließt auch heute noch teilweise in die Mostproduktion ein, aber dieser Anteil ist deutlich geschrumpft. Meistens baut man «Most-Äpfel» als Hochstammbäume an, da diese auch noch wertvolle Biodiversitätsleistungen erbringen. Zudem können Hochstämme nicht gut mit Hagelnetzen geschützt werden. Ein Most-Apfel ist aber nicht sofort unbrauchbar, nur weil er etwas verhagelt wurde.

## **7. Wie ist das Verhältnis Apfel- und Birnenmost in der Schweiz?**

Damit sich ein Getränk noch «Apfelmost» nennen darf, darf maximal 10 Prozent Birnensaft drin sein. Man kann auch andere Mischungen machen, dann ist es aber einfach ein «Kernobstsaft». Reiner Birnenmost gibt es auch, jedoch eher als Spezialität in Hofläden als im Supermärkten wie Migros oder Coop. Apfelmost ist in der Regel bekömmlicher als Birnenmost und es ist auch viel schwieriger, einen guten Birnenmost zu produzieren als einen guten Apfelmost.

## **8. Wie steht es um die Mostbranche allgemein und was sind Zukunftstrends?**

Ich hoffe natürlich, Most bleibt im Trend, weil es wirklich ein absolut gutes Produkt ist – und wir haben sehr innovative