



Mosterei am Bodensee

Außergewöhnliche Elixiere

Leidenschaft, Liebe und eine kleine Prise Verrücktheit braucht man schon, um das zu stemmen, was Günter Schäfer sich 1989 vorgenommen hat: eine regionale Streuobstmosterei aufzubauen und die dortige »Mostkultur« wiederzubeleben. Heute beliefert der Betrieb am Bodensee nicht nur die Region mit seinen authentischen Produkten. Auch in der Barszene mischt man inzwischen mit den ebenso natürlichen wie außergewöhnlichen Elixieren aus Apfel und Birne. **Eva Maria Pfeiffer** hat die Mosterei besucht.

Für einen Mann, der Most macht, ist Günter Schäfer ungewöhnlich gesprächig, äußerst belesen und wenn er einmal loslegt mit seinen Geschichten, ist er kaum zu stoppen. Einen Dokortitel hat er auch und mit seiner Dissertation »Modernisierung der Vergangenheit – Geschichtswissenschaft in der Industriegesellschaft« legte er 1987 die theoretische Grundlage für sein Unternehmen: »Ich suchte nach einem Gegenentwurf zu Modernisierung und Globalisierung. Ich wollte anders leben. Also gründete ich einen Betrieb an einem Ort, an dem ich

dann auch bleiben wollte.« In dem entspannten Dorf Stähringen, nicht weit vom westlichen Bodensee gelegen, bot sich 1989 mit einem mittelalterlichen Gewölbekeller des alten Rathauses, einem passendem landwirtschaftlichen Anwesen, dazu Vermieter, die den Plänen, es zu einer Mosterei umzubauen, zustimmten, die Gelegenheit.

Mosttradition gerettet

Schäfer setzte dabei auf eine damals noch sehr ungewöhnliche Strategie: strikt regionaler Anbau, ökologi-





sche Produktion, die weit über den herkömmlichen Standard hinausgeht, also keine Pestizide, auch keine biologischen wie Netzschwefel, Mineralöl, Kupfer, Pyrethrum. Streuobstwiesen, die es früher um viele Dörfer gab und als Nahversorgung dienten, waren die optimale Grundlage. Schäfer hoffte, mit seinem Engagement und seinen Produkten auch die Gastronomie für die inzwischen verschwundenen traditionellen Getränke wie Most und Obstwein zu begeistern. Damit wollte er eine kulinarische Tradition in der Region wiederbeleben: »Bis 1945 wurden allein in den Gaststätten um Konstanz bis zu 30 000 Liter Most im Jahr ausgeschenkt. Mit dem Ende des Krieges verschwand dieses Getränk aus den Gasthäusern«, so seine Recherche.

Warum? Das Tafelobst war einfacher anzubauen. Die Hochstämme, wie sie auf den Streuobstwiesen stehen, sind schwer zu pflegen und erfordern Handarbeit. 842 Hochstammbäume bewirtschaftet die Streuobstmosterei heute, dazu kommen die 2 778 Hochstämme der 37 Vertragslieferanten. Die Äpfel und Birnen werden vollreif geerntet. Und weil sie, dank der großen Sortenvielfalt, zu unterschiedlichen Zeiten reif sind, müssen alle Obstwiesen mehrfach in der Saison zur Ernte aufgesucht werden. Apfel und Birne – sie liefern bis heute den Grundstoff für die Streuobstsäfte und -moste, für Limos mit dem Namen »Brisanti«, für einen Aperitif »Birnoh« und einen spannenden Apfel-Verjus. Hinter allen Getränken steckt eine interessante Geschichte.

Regionale Limo

Zunächst wollte es irgendwie nicht so recht klappen, die Leute für Most oder auch Cider zu begeistern. Auch lagen alkoholfreie Getränke im Trend und bei der Jugend eher Limo als Apfelsaft. Und so folgte man im Hause Schäfer dem Drängen der jungen Leute in seiner Familie und »Brisanti« wurde entwickelt – lange bevor Bionade Kult wurde. Die beiden »Brisanti-Limos«, Rot aus Apfel, Birne und Holundersaft und Grün aus Apfel, Birne und Zitronenverbene-Tee, sind reine Naturprodukte, ohne synthetische Zusatzstoffe, Aromen, zugesetzten Zucker oder Vitamin C, das oft als Aufhellung eingesetzt wird. Solche Stoffe braucht es einfach nicht für den Wohlgeschmack, so die Philosophie der Mosterei, es reicht das gute Obst und der hohe Fruchtgehalt.



Beim »Birnoh« war es die Ehefrau Sabine Seeliger, die den Keltermeister drängte: »Mach mal was Gescheites, etwas, mit dem du auch Geld verdienst!« Und nach vielem Tüfteln und Probieren entstand das »Gescheite«: Eine Spirituose mit 18 Prozent Umdrehungen, eine Mischung aus frischem Keltersaft und Urdestillat, die im

Holzfass heranreifen darf. Für den Geschmack des »Birnoh«, den die Sommelière Elke Hafner-Hipp als mild, rund mit angenehmem, schönem Nachhall bezeichnet, zeichnen regionale Birnensorten verantwortlich, darunter die Gelbmöstlerbirne. Die muss im edelreifen Zustand geerntet werden, also unter Umständen auch auf der Wiese nachreifen. Der »Birnoh« eignet sich sehr gut als Aperitif oder Begrüßungsschluck bei Partys und Empfängen.

Apfelgrün – gut für Cocktails

Ganz en vogue ist zur Zeit der Apfelverjus, für den unreife Äpfel verwendet werden und der vor Kurzem einen neuen Namen bekommen hat: »Apfelgrün«. Mit seiner milden, sehr fruchtigen Säure ist er eine gute Alternative zu Essig oder Zitronensaft. Ein super Stoff also, für alle, die Experten im Mischen von Cocktails sind. Der Genussexperte Reinhard Pohorec hat für die Slow-Food-Verkostung im Mai 2021 »Birnoh« mit Cider und Apfelverjus zu seinem Cocktail »Rosengewächs« vereint. Auch der junge Barchef Elias Heintz im »Bonvivant« in Berlin widmete sich den Elixieren aus der Streuobstmosterei und in Konstanz hat die Eismacherin Anne Pesaro (siehe Slow Food Magazin 01/2018) mit »Apfelgrün« ein echtes Grüner-Apfel-Eis hergestellt.

Noch viel mehr gäbe es über Most, Menschen und Produkte aus der Stahinger Streuobstmosterei zu erzählen. Ein Tipp für alle, die mehr wissen möchten: Auf der Website der Mosterei gibt es gute Informationen und Hinweise, wo die Produkte zu bekommen sind – einige sogar überregional, in einem Online-shop. ●

Stahinger Streuobstmosterei

Am Bahnhof 7, 78315 Radolfzell-Stahringen,
Tel 07738. 17 29,

► streuobstmosterei.de