Most ist vielfältiger, als man denkt

Cham Im Kunstkubus wurde in die Kunst des manuellen Mostens eingeweiht. Dabei zeigte sich, dass es geschmacklich einen klaren Verlierer gibt.

Herbstblätter, schwache Sonnenstrahlen und eine Handvoll Besucher, die mit Plastikbechern in den Händen neugierig um ein kurioses Objekt herumstehen. So zeigt sich der Vorplatz des Kunstkubus Cham an der Zugerstrasse am Freitagnachmittag. Genaueres Betrachten gibt Aufschluss: Das kuriose Objekt ist eine manuelle Apfelpresse, die im Rahmen der «Prost-Most»-Ausstellung aus dem Kanton Luzern nach Cham geholt wurde. Kubus-Kurator Heiri Scherer legt selber Hand an und setzt die Pressklötze in Position. Bald sickert der sortenreine Saft aus Baarer Boskopäpfeln in die Plastikschale. Man darf degustieren und schöpft den frischen Most gleich selbst ins Plastikbecherchen. Das Resultat lässt staunen. Süss ist der reine Apfelsaft und rutscht samtig glatt in die Speiseröhre.

Ein ganzes Buch hat Scherer über das reiche, kulinarische Erbe des Mosts geschrieben, er kennt sich aus. «Früher machte man den Most nur sortenrein», sagt Heiri Scherer. Geläufiger war damals jedoch der Birnensaft. Immer am ersten Chilbisonntag musste er bereitstehen. «Dazu gab es Chneublätz, Schenkeli und Zigerkrapfen.» Wie es früher Brauch war, stehen diese Leckereien auch am Freitagnachmittag zur Degustation bereit.

Noah Hürlimann aus Cham lässt es sich schmecken und spült den Rest eines Krapfens mit frisch gepresstem Birnensaft hinunter. «Den finde ich sehr fein», sagt der 9-Jährige. Seine Mutter hatte das Werbeplakat zur «Prost-Most» auf der Strasse gesehen. «Ich wollte mit meinem Sohn die verschiedenen Mostarten ausprobieren», sagt Tami Yoshida und stimmt ihrem Sohn bei der Beurteilung des Safts zu, «einfach lecker.»

> «In etwa sechs Monaten wird der Alkoholgehalt wohl auf 5,5 Prozent steigen.»
>
> **Franz Villiger**
> Mostproduzent

Neben Boskop und Schellenbirne kann man sich durch Ontario-, Jonagold-, Sauergrauech- und gemischten Apfelsaft trinken. Mit dabei ist auch der teilvergorene, saure Most. «In etwa sechs Monaten wird er wohl auf 5,5 Prozent Alkoholgehalt steigen», sagt Franz Villiger aus Zug. Die ungespritzten Äpfel pflückt der 65-jährige «Hobbymoster» von seinen eigenen 24 Hochstammobstbäumen. Im Innern des Kunstkubus kann man von seinem pasteurisierten 17-Sorten-Apfelsaft abzapfen und kosten. «Der abgekochte Saft kann viel länger aufbewahrt werden», sagt Villiger. Dafür verändere sich der Geschmack etwas.

Während die schwachen Sonnenstrahlen allmählich verblassen, geniessen die letzten Besucher noch einen Becher «Herbst». An dieser Ausstellung gibt es nur einen Verlierer: der Industriesüssmost. Beinahe unberührt stehen die Flaschen im Kubus. Na dann prost Frisch-Most!

Sabina Bügler
redaktion@zugerzeitung.ch

Mike Limacher (links) und Franz Villiger an der Mostpresse. Bild: Stefan Kaiser (Cham, 3. November 2017)