

# Nicht nur für Säftler

Zwei Ostschweizer Mostereien hatten den Cider-Trend in der Schweiz lanciert. Aber auch traditionelle Apfelsäfte wurden zu modernen Getränken weiterentwickelt – hervorragende Durstlöcher.

PETER HUMMEL

Hierzulande wachsen inzwischen zwar auch Kiwis. Doch die Schweiz ist ein Apfelland par excellence. Deshalb ist sie auch ein Land der Apfelsäfte, seien sie süss – der Süssmost, oder «sauer», also vergoren – der Apfelwein, der bei uns schlicht «Saft» heisst. Als Mittelding ist insbesondere in Ausflugsbeizen der «Ghürotne» populär – eine vor Ort gemachte Mischung aus süssem und saurem Saft. Er ist eine Annäherung an die nur im Herbst erlebbare Gaumenfreude des unpasteurisierten Süssmosts im Gärstadium, wo sich Süsse und Säure die Waage halten.

## Weniger sauer, weniger herb

Ausserhalb der Mostsaison ist dieser Genuss am ehesten mit einem Cider zu haben – der aber in der Schweiz keine Tradition hat und deswegen bis in die Neunzigerjahre kaum bekannt war. Als Cidre (französisch) oder Cider (englisch) hat Apfelwein im ganzen einstigen keltischen Kulturraum von Nordspanien über die Normandie bis Irland eine sehr lange Tradition. Heute hat er in der angelsächsischen Welt seinen festen Platz. Seit längerem ist dieser Apfelbräu auf dem Sprung zum In-Getränk. Cider kommt insbesondere auch bei Frauen gut an – wohl weil er nicht so sauer wie Apfelwein und nicht so herb wie Bier schmeckt. Er ist in Qualitäten von medium dry bis extra strong, mit 3,5 bis über 10 Alkoholprozent erhältlich. Cider ist vielmehr als Alternative zu Bier als zu Apfelsäften positioniert. Dank Aufzuckerung, Aromatisierung oder/und mehr Kohlensäure sind sie aber ungleich prickelnder und süffiger als der traditionelle Schweizer Apfelwein – der mit solchen Kunstgriffen hierzulande aber gar nicht verkauft werden dürfte.

## Aus Arbon und Marbach

Schweizer Mostereien wollten denn auch lange nichts von solch «künstlichen» Produkten wissen, nachdem sie immer die Naturreinheit ihrer Produkte in den Vordergrund gestellt hatten. Doch der sinkende Absatz von Apfelwein und das gleichzeitig rasante Aufkommen der Alkopops machte eine Neupositionierung insbesondere des Apfelweins vordringlich – weg von seinem Säftler-Image, vom Trunk der Schützen, Schwinger und Turner.

Das 100. Firmenjubiläum war für die Mosterei Möhl in Arbon 1995 der Anlass, etwas Neues zu wagen: Zum einen lancierte sie den in der Flasche gezogenen Apfelschaumwein Jean-Georges, zum andern das Pubgetränk Swizly: Der erste «Apfelwein», der mit einem englischen Cider zu vergleichen war – dank Versüssung mit Holundersirup immerhin noch



*Ein prickelnder Cider als Alternative zum beliebten Saft, der längst nicht mehr nur der Trunk von Schwingern und Turnern ist.*

*(Bild: PHILIPIMAGE (70892910))*

ein redliches Naturprodukt. Dem Ethno-Look des Swizly noch eins draufgesetzt hat die «Kobelt Cider Manufaktur» in Marbach im Rheintal: Mit Bartli's wollte die kleinste gewerbliche Schweizer Mosterei zeigen, «wo Bartli den Most holt». Auch sie wollte nahe beim Naturprodukt bleiben – mit dem Hauch von Bergamotte verlieh sie dem Bartli's ebenfalls eine spezielle Note. Von den Fläschchen prangen wahre Charakterköpfe, eben die Bartlis – die urchigen Lieferanten der Mosterei. «Wäre ja gelacht, wenn wir erfahrenen Schweizer Safter nicht ebenso gut könnten, was Englands Cider-Brauereien mit ihren witzigen Flaschen vormachen», meint Inhaber Ruedi Kobelt.

Leider reichte das beschränkte Vertriebsnetz und Werbebudget der beiden Ostschweizer Betriebe nicht, um ihren Swiss Cider zu einem landesweiten oder gar international verbreiteten In-Getränk zu machen. Im Ausland hingegen gelang dies den grossen Brauereien dank ihrer Distributionspower mit ihren eigenen Cidermarken (wie Bulmers, Magners, Strongbow); inzwischen haben sie damit auch in Schweizer Pubs Fuss gefasst.

**Naturbelassen in Bügelflasche**

Die heimischen Mostereien haben sich derweil wieder auf ihre eigenen Stärken besonnen: Neben Cider als Nischenprodukt haben sie ihre angestammten Apfelsäfte und -weine neu lanciert: Möhl führte als Nachfolger des Apfelsprudels zunächst den Shorley ein: Er ist noch mehr «gespritzt», aber nicht einfach mit Wasser, sondern mit Passugger Mineralwasser. Dann folgte der erste alkoholfreie Apfelwein, der naturtrübe Saft vom Fass. Weil er auf grosse Nachfrage stiess (nicht nur bei promillebewussten Automobilisten...), wurde gleich noch die klare Version, der klassische Möhlsaft, ohne Alkohol nachgeschoben. Ernst Möhl führt den Erfolg auf zwei ganz gegensätzliche Faktoren zurück, wie sie für den heutigen Zeitgeist typisch sind. Zum einen auf die (Rück-)Besinnung zum Ursprünglichen: Aufmachung in altmodischen italienischen Bügelflaschen und mit traditionellen Etiketten. Zum anderen auf den naturbelassenen, kalorienarmen Inhalt.

**Kleinmostereien als «Cideries»**

Die auch in der Schweiz immer mehr werdenden Cider-Liebhaber sind unterdessen gespannt, ob die jüngste Cider-Welle, die in den USA in den letzten Jahren losgetreten wurde, auch auf den alten Kontinent überschwappt. In den Staaten erfreuen sich nämlich nach den Micro Breweries die Craft Cideries grosser Blüte – inzwischen dürften über 200 «artisanal» produzierte Ciders im (regionalen) Handel sein. Nachdem mit einigem Verzug die Kleinbrauereien auch in der Schweiz neue Urständ gefeiert haben, werden vielleicht auch die eigentlich verschwundenen Kleinmostereien als «Cideries» eine Renaissance erleben.

Seit neustem zieht ein norddeutscher Getränkeprofi los, um in der Schweiz eine neue Cider-Klientel zu erobern: Ingwer Soerensen ist überzeugt, dass auch in Trendlokalen die Zeit für Cider gekommen ist, wenn er entsprechend aufgemacht ist. In Bars im Raum Zürich testet er den «Götti». Der Name und das abgebildete Konterfei lassen eine bodenständige Herkunft vermuten: Ruedi Kobelt stand Pate, der Götti wird wie der Bartli's in Marbach gegoren, im Eichenfass.