

Apfelsaft in neuer Frische

In den Mostereien beginnt diese Woche die eigentliche Saison. Nach schwierigen Jahren ist der Apfelsaft wieder im Aufwind.

BEDA HANIMANN

Es wird ein süsser Herbst. So lautet das Versprechen von Mutter Natur. Die Äpfel seien süsser als in anderen Jahren, meldete der Landwirtschaftliche Informationsdienst am Freitag. Ein historisches Jahr ist 2013 für Ernst Möhl aber auch sonst. «In den vergangenen vierzig Jahren habe ich noch nie eine so späte Ernte erlebt», sagt der Arboner Obstsaftproduzent. Zwei Wochen Rückstand meldet auch der Moster Karl Aepli aus Sitterdorf. Seit einigen Wochen presst er bereits Gravensteiner, die Vorboten des Herbstes. Richtig auf Touren kommen wird die Mostsaison in den nächsten Tagen.

Zwei Wochen Rückstand

Zur Freude über die qualitativ gute Ernte 2013 kommt in der Branche auch jene über die Entwicklung der letzten Jahre. Gegen das Ende des letzten Jahrhunderts waren die Beliebtheit und also auch der Konsum von Apfelsaft kontinuierlich gesunken. Vor rund zehn Jahren aber hat sich das Blatt gewendet, wie Möhl sagt. Josef Christen vom Schweizer Obstverband bestätigt: «Letztes Jahr haben wir wieder den Stand von 1982 erreicht.» Er spricht von einem ungefähren jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von zehn bis elf Litern. Das ist wenig im Vergleich zu künstlichen Süssgetränken (80 Liter) und Bier (60 Liter). Aber es ist eine Erfolgsmeldung nach den Jahren des Abwärtstrends.

Kampf der Durstlöcher

Ein Blick in die Geschichte zeigt, dass der Apfelsaft immer wieder gegen starke flüssige Konkurrenz zu kämpfen hatte. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war er in der Ostschweiz klassischer Durstlöcher und Alltagsgetränk. Mit der Professionalisierung der Bierherstellung im 19. Jahrhundert bekam Apfelwein im Gerstensaft einen harten Rivalen. Der Süssmost sah sich vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg in einer veränderten Marktsituation. Gesüsste Mineralwasser mit Aromen von Himbeer über Grapefruit bis Bergamotte trafen mit ihrer Exotik den Konsumentengeschmack. Und mit dem Siegeszug von Eistee und Softgetränken wurde die Lage für den natürlichen Klassiker in den 1970er-Jahren noch prekärer. Aeplis Befund ist so nüchtern wie treffend: «Die Getränkepalette ist laufend breiter geworden.»

Ein Imageproblem

Ernst Möhl hatte nicht nur den Ernst der Lage, sondern auch einen handfesten Grund dafür ausgemacht. Apfelsaft werde an sich von allen Leuten gern getrunken, habe aber ein Imageproblem, dies sein Befund. «Er sollte moderner daherkommen, so dass sich junge Leute nicht genieren, in einer Bar oder in



Dank alkoholfreiem Saft und Schorle: Apfelsaft ist wieder so beliebt wie vor dreissig Jahren. (Bild: Ralph Ribl)

einem Restaurant einen Apfelsaft zu bestellen», sagte er Ende der 1990er-Jahre in einer Fernsehsendung.

Die Branche reagierte. Sie engagierte sich für den Nachwuchs im Eishockey und Fussball. Und sie überdachte ihre Produktpalette und deren optischen Auftritt. Wesentlichen Anteil an der Wende hatte die Mosterei Möhl. Sie lancierte mit dem «Swizly» ein leichtes Getränk aus Apfelwein, Süssmost und Hunderblütensirup und peppte im Jahr 2000 das Schorle bzw. den Sprudel auf, ein traditionelles Mischgetränk aus Fruchtsaft und Mineralwasser. Es bekam den Namen «Shorley» und eine pffiffige Etikette.

Das Schorle in Bonbonform

«Das Thema Schorle hat viel bewegt», blickt Möhl nicht ohne Stolz zurück. Tatsächlich haben in der Folge auch andere Mostereien das Produkt in ihr Sortiment aufgenommen, und es hat dermassen eingeschlagen, dass es der Bonbonhersteller Halter 2010 in Bonbonform lancierte.

Auch für Christen ist das Schorle ein Motor des Aufschwungs. «Das ist ein Trendprodukt, auch für Sportler bestens geeignet, weil es leichter ist als reiner Apfelsaft.» Inzwischen hat es sogar wissenschaftliche Weihen erlangt. Angesichts des Booms von isotonischen Getränken hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gestützt auf Studien festgestellt: «Für Freizeitsportler oder auch für Kinder ist Wasser oder Saft-Schorle zur Flüssigkeitszufuhr ausreichend. Spezielle Sportlergetränke sind vollkommen unnötig.»

Eine zweite Innovation, die genau den Nerv der Zeit traf, ist der alkoholfreie Saft. Er war 2005 die Antwort auf die Senkung der Promillegrenze, und er entsprach dem steigenden Gesundheitsbewusstsein. «Er ist naturrein, hat wenig Kalorien und praktisch keinen Alkohol», sagt Möhl, der die Entwicklung mit Behagen mitverfolgen dürfte: Manch ein Biertrinker der immer mobiler werdenden Freizeitgesellschaft ist in den letzten Jahren an langen Wirtshausabenden auf alkoholfreien Saft umgestiegen. Damit einhergegangen ist allerdings, wie der Gärsaft-Spezialist Aepli sagt, ein starker Rückgang beim klassischen, original vergorenen Saft.

Verkaufsfördernd waren gemäss Christen und Aepli andererseits neue Gebinde. Der Bag-in-Box hat den traditionellen und für moderne Familienverhältnisse zu grossen 25-Liter-Ballon abgelöst, PET-Flaschen und Kartonbehälter erleichtern den Transport.

Das herbstliche Zauberwort

Mit dem Aufschwung gingen aber auch andere Entwicklungen einher. Im Zuge eines Konzentrationsprozesses sind zahlreiche Dorfmostereien verschwunden, 80 Prozent des Marktes teilen sich heute die beiden Grossen Möhl und Ramseier auf.

Und die Kehrseite der mit neuen Produkten erweiterten Palette ist eine gewisse Unübersichtlichkeit. Heute wird oft mit Saftkonzentrat gearbeitet, weil das weniger Lagervolumen braucht. Apfelsaft kann also der frische Saft von Äpfeln sein, ebenso aber das Getränk aus Konzentrat, dem wieder Wasser zugefügt wurde. Er kann mit Kohlensäure versetzt sein – oder auch nicht. Der Zusatz «frisch ab Presse» ist hier das Zauberwort, und da spielen auch die Bauern eine Rolle: Der Absatz via Direktvermarktung ist laut Christen leicht steigend. Etwa jeder sechste Liter Süssmost wird frisch ab Presse getrunken.

Die Saftfamilie Die verschiedenen Formen von Süssmost

Obstsaft frisch ab Presse. Mischung von reinem, trübem Apfel- oder Birnensaft. Während einer begrenzten Zeit im Herbst erhältlich.

Naturtrüber Apfelsaft: Natürliche Fruchtteile vom Pressen machen die Trübe aus. Enthält keine oder sehr wenig Kohlensäure.

Klarer Apfelsaft: Filtrierter Saft, enthält in der Regel Kohlensäure.

Spezial-Apfelsäfte. Sortenreine Spitzenprodukte von Gravensteiner, Boskoop, Golden usw. mit dem charakteristischen Bouquet der verwendeten Sorte.

Apfelsaft-Konzentrat: Aus reinem Fruchtsaft hergestellt, dem auf physikalischem Weg ein Teil des Wassers entzogen wird. Grundlage für viele der vorgenannten Säfte.

Aus: Süssmost-Abc, WWF Basel

Schorle Ein Durcheinander gibt dem Apfelsaft Auftrieb

Mit dem pfiifigen Schein-Anglizismus Shorley bezeichnet die Mosterei Möhl ihre Erfolgskreation, das Schorle, das wesentlich zum Aufschwung des Apfelsaftes beigetragen hat. Schorle bezeichnet von alters her ein Mischgetränk aus Wein oder Obstsaft und Mineralwasser. Der Begriff dürfte auf das im 18. Jahrhundert in Niederbayern bezeugte Wort Schorlemorle

zurückgehen. Darin verbirgt sich laut bestimmten Quellen der südwestdeutsche Mundtausdruck «schuren» für sprudeln. Andere Quellen verweisen auf den orientalischen Begriff «schurimuri», der in seiner Urbedeutung von «Durcheinander» nach Europa gekommen und dort zur Bezeichnung eines Getränke-Durcheinanders geworden sein soll. (Hn.)