

Mostexperte hat unzählige Tipps parat

Streuobst | Manfred Walz gibt sein profundes Wissen gerne weiter / In Theorie und Praxis gilt es stets einiges zu beachten

Die kurzweilige Veranstaltung im Simmozheimer Rathaus passte so richtig zum beginnenden goldenen Herbst, an dem die Bäume der Streuobstwiesen voller Obst hängen.

■ Von Bettina Bausch

Simmozheim. Vieles davon ist wegen der großen Trockenheit und der folgenden Frühreife schon heruntergefallen und muss jetzt schnell verarbeitet werden. Dem Simmozheimer Obst- und Gartenbauverein ist es gelungen, den weit über die Gäuregion hinaus bekannten »Mostprofessor« Manfred Walz aus Darmsheim für einen lehrreichen Abend zum Thema Mostbereitung zu gewinnen.

Äußerst amüsant

Die Besucher aus Simmozheim und umliegenden Orten, die oft noch selbst Obst zu Most verarbeiten, konnten dabei nicht nur viel lernen, sondern erlebten auch einen amüsanten Abend mit einem Referenten, der es verstand, Wissen lebendig, spannend und humorvoll zu vermitteln.

»Ich bin mit der Obst- und Mostherstellung aufgewachsen und habe vieles von meinem Großvater gelernt«, verriet der Mostkenner. Er verfügt selbst über mehr als 100 hochstämmige Obstbäume auf drei Wiesen. Mit viel Herzblut pflegt er seine Bäume äußerst gewissenhaft und stellt im Herbst einen vorzüg-



Gartenfreunde aus der ganzen Region ließen sich von Mostprofessor Manfred Walz (Mitte) in die Geheimnisse einer guten Mostzubereitung einführen.

Foto: Bausch

lichen Most her. Dafür erhielt er schon Auszeichnungen wie die begehrte Eduard-Lucas-Medaille, die vom Verein zur Förderung alter Obstsorten an im Obstbau verdiente Persönlichkeiten vergeben wird.

»Ich bin schon mit Most aufgewachsen und werde auch mit dem Most sterben«, unterstrich der gelernte Schlossermeister im Ruhestand. Und diese starke Verbundenheit

mit Obst und dem Most aus Streuobstwiesen war bei jedem gesprochenen Wort glaubwürdig und wirkte authentisch. Der 77-jährige Kenner entfaltete sein Fachwissen auf humorvoll-ansprechende Art. Dabei zeigte sich schnell, dass er die einfache, herkömmliche bäuerliche Art der traditionellen Mostbereitung an manchen Stellen stark verfeinert hat und über einen

großen Wissensfundus verfügt, mit dem er das typisch schwäbische, alkoholhaltige Getränk quasi veredelt.

Wenn nötig, entzieht er dem Most Säure und verfügt über moderne Möglichkeiten, das erfrischende Obstgetränk haltbarer zu machen. Er verhindert damit, dass es allzu schnell in Essigsäure umschlägt. »Mosttrinker sind Naturschützer«, lautete ein wich-

tiger Satz, den Walz voller Überzeugung in den Raum stellte. Und damit warb er für die Erhaltung der Kulturlandschaft. »Die starkwüchsigen, hochstämmigen Obstbäume mit ihren ausladenden Kronen und dem darunter als Wiese oder Weide genutzten Grünland sind wertvoller Lebensraum für viele Tierarten«, resümierte der Naturfreund. Insbesondere Vögel, Käfer,

Schmetterlinge und Kleinsäuger profitierten von dem reichhaltigen Angebot an Höhlen, Blüten und herabfallenden Früchten.

Der »Mostprofessor« ließ keinen Zweifel daran, dass die Herstellung eines guten Mostes viel sorgfältige Arbeit verlangt und auch ein wenig theoretisches Wissen voraussetzt. Mit größter Sorgfalt müssten die Fässer gereinigt und geschwefelt werden. Nur gut ausgereiftes Obst – nicht zu jung und nicht zu reif – sei für vorzüglichen Most zu verwenden.

Hochwertige Hefe

»Sauberkeit und Luftabschluss sind Paragraf eins der Mostzubereitung«, unterstrich Walz. Hochwertige Reinzuchtheife für den Gärungsprozess zu verwenden, sei empfehlenswert. »Wenn ich höre, mein Most schafft ned, dann sage ich, koi Wonder, du schafft ja auch ned«, frotzelte der Referent. Großen Wert legte er darauf, dass man bei dem Getränk nach dem Absetzen der Trübstoffe einen zweiten Abstrich vornimmt, um klaren, ungetrübten Most zu erhalten.

Doch obwohl sie das Ergebnis einer äußerst sorgfältigen Prozedur der Walzschon Mostgewinnung beeindruckt lobten, schreckten mehrere Gäste des Abends doch vor dieser Art der Mostgewinnung zurück. »Das wäre mir alles viel zu aufwendig. Ich mache es doch lieber wie früher«, war von einigen Besuchern zu hören.