

## Hier läuft die Mostpresse auf Hochtouren

Auf dem Hof von Madeleine und Stefan Jaus werden heuer 10 000 Liter Apfelm most gepresst. Ein Besuch in Laupersdorf.



Einige der Apfelbäume auf dem Hof von Familie Jaus in Laupersdorf sind über 80 Jahre alt.

### Dominik Bloch

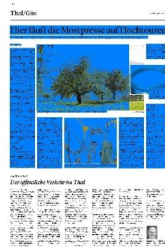
Auf halbem Weg hoch auf die zweite Jurakette wohnen Madeleine und Stefan Jaus. Auf dem Hof oberhalb von Laupersdorf läuft seit Ende August die Mostpresse auf Hochtouren. «In der Mostpresse landen ausschliesslich Äpfel von eigenen Hochstammkulturen», erklärt Stefan Jaus. Die Äpfel für den eigenen Most wachsen direkt vor der Haustüre oder auf einem kleineren Obstbau in Neuendorf. «Ei-

nige Bäume sind über 80 Jahre alt», erklärt der 49-jährige Vater von drei Kindern.

Seit Beginn der Ernte im August landen die Äpfel je nach Sorte und Qualität in der Mostpresse oder werden als Tafelobst verkauft. «Beim Mosten werden die Äpfel in der Mostpresse zuerst in einem Wasserbad gewaschen und danach von einem Förderband in die Mühle befördert», erklärt der Laupersdörfer. Dort werden die Äpfel in

kleine Teile geschnitten und im Anschluss von einer Siebpresse ausgedrückt.

«Über Nacht wird der Apfelsaft, der mit einem Enzym und Gelatine versetzt wird, in einem Fass gelagert.» Bis in die Morgenstunden habe sich dann der Satz gesetzt. Dann könne der Apfelsaft pasteurisiert und abgefüllt werden. Der warme Herbst erschwere die Herstellung des Apfelsafts, so Jaus: «Bei diesen Temperaturen trennt



sich der Apfelsaft weniger gut vom Satz.»

## «Bienen konnten nicht fliegen»

Der Obstbau und die Verarbeitung von Äpfeln zu Most haben bei der Familie Jaus Tradition. «Bereits meine Eltern haben damit begonnen», erinnert sich Jaus, der auf jenem Hof aufwuchs und diesen 1999 von seinen Eltern übernahm. Dabei wird neben dem herkömmlichen Apfelsaft mit Quittenmost zudem eine haus-eigene Spezialität hergestellt. Und dies in grossen Mengen: «Jährlich stellen wir zwischen 10 000 und 30 000 Liter Most her. In diesem Jahr werden wir lediglich aufknapp 10 000 Liter kommen.»

Für die mässige Ernte sei einerseits die Alternanz von Obstbäumen und andererseits das Wetter im Frühjahr und Sommer verantwortlich, erklärt Jaus. «Alternanz bedeutet, dass die Bäume in einem Jahr über-voll mit Früchten sind und im Folgejahr kaum Ertrag bringen.» So falle der diesjährige Ertrag wegen des Zweijahresrhythmus nach dem starken vergangenen Jahr eher mager aus.

Das Wetter wiederum sei im Frühjahr zu kühl gewesen. «Bei den kühlen Temperaturen konnten die Bienen nicht fliegen und damit die Blüten der Apfelbäume nicht bestäuben.» Später, im eher trockenen Sommer, seien viele

unreife Äpfel zu Boden gefallen. Zudem habe Hagel dem Obstbau in Neuendorf zugesetzt.

## Jaus' Ziel sind die Regale der Grossverteiler

Ob Tafelobst oder Apfelmost – die Produkte der Familie Jaus werden eigenhändig vermarktet. Eine besonders wichtige Stellung nimmt dabei der Wochenmarkt ein. «Im Anschluss an meine Ausbildung vor rund 30 Jahren sind wir mit unseren Produkten zum ersten Mal nach Balsthal zum Markt gefahren», erklärt Jaus.

Heute gehe man jedoch in die Städte. So besucht der gelernte Landwirt seit 2006 den Wochenmarkt in der Solothurner Altstadt und seit drei Jahren ebenso jenen in Basel. «Dort verkaufen wir neben selbst ge-backenem Brot und Zopf auch Fleischprodukte wie Entrecôte oder Mostbröckli vom eignen Hof.»

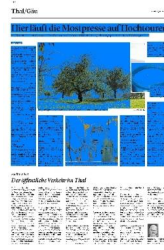
Denn seit 2005 hat Jaus sich mit der Mutterkuhhaltung ein zweites Standbein aufgebaut. «Meine Eltern waren noch Obst- und Milchbauern», sagt er. Heute sei das Fleisch aus der Tierhaltung begehrt. «Die Herausforderung ist jedoch, sämtliche Teile des Tiers zu verkaufen.»

Verkauft werden sämtliche Produkte, die auch in Hofläden erhältlich sind, mit dem «Naturpark Thal»-Label. Dieses Label garantiert, dass mindestens 80 Prozent der Zutaten eines Produkts aus dem Naturpark stammen und dieses mindestens zu zwei Dritteln im Naturpark hergestellt wird. Mit diesem Label hat sich Stefan Jaus neue Absatzmärkte bei Grossverteilern erhofft, doch dies zahlte sich noch nicht aus: «Bisher konnten wir uns noch mit keinem Grossverteiler einigen.»



Über Nacht wird der Apfelsaft in einem Fass gelagert. Bis in die Morgenstunden hat sich der Satz gesetzt.





Nach der Ernte werden die Äpfel zuerst gewaschen und dann von einem Förderband in die Mühle befördert.