



René Blum und Tochter Christina bereiten oberhalb der Scheune das Obst zum Mosten vor. [Hinter diesem Bild verbirgt sich ein Video, das mit der Extra-App aktiviert werden kann.]



Höhepunkt jeder «Moschtete»: Der Apfelsaft rinnt frisch ab Presse – frischer gehts nicht.



Genuss und Freude zugleich: Vater René und Sohn Yanick Blum degustieren den «Hinter Hochwart 2018». [Hinter diesem Bild verbirgt sich eine Bildergalerie, die mit der Extra-App aktiviert werden kann.]

Obstbau gibt Arbeit – macht aber auch viel Freude

Wolhusen/Werthenstein: Besuch auf zwei Höfen, wo der Obstbau eine unterschiedliche Rolle spielt

René Blum auf dem Hof Hochwart im Steinhuserberg betreibt den Obstanbau als Ergänzung und mostet für den Eigenbedarf. Christoph Habermacher auf der Wandele bei Werthenstein betreibt den Obstanbau professionell. Hier wie dort gibt es heuer reiche Ernte.

Text und Bild Josef Küng

Ein Herbsttag wie aus dem Bilderbuch. Auf dem Hof Hinter Hochwart im Steinhuserberg, auf rund 900 Metern über Meer gelegen, wird am Mittwochnachmittag gemostet. Bauer René Blum hat die Vorbereitungen getroffen. Vor dem oberen Eingang zur Scheune stehen grosse Säcke, gefüllt mit Tobiässlern, Suurgrauch, Berner Rosen, Bohnäpfeln... Teamwork ist angesagt. Vater René leert die Säcke; die Äpfel kullern in grosse Zuber und werden gewaschen. Tochter Christina (15) und Sohn Yanick (13) gehen zur Hand. Mit Drahtkörben fischen sie die Äpfel aus den Zubern, tragen sie in die Scheune und leeren den Inhalt in die Reibe. Diese wird vom Motor der «Moschti», die sich darunter befindet, angetrieben. Die zerstückelten Äpfel fallen durch ein Loch im Boden in die Mostpresse. Erstaunlich, wie viel da Platz hat – es sind wohl zehn Säcke. Unablässig «schneit» es Apfelstückchen in die Presse und René Blum ver-

teilt sie mit einer Plastikschaufel. Obwohl noch kein mechanischer Druck angewendet wird, fliesst vom Pressstisch schon ein dünner Moststrahl in einen untergestellten Kessel. Wir warten noch mit Probieren...

Nach rund einer halben Stunde wird es konkreter. René Blum deckt den Pressbehälter mit exakt passenden Holzbrettern ab, platziert die Eisenteile der Presse darauf, wechselt den Antriebsriemen von der Reibe auf die Presse – und los gehts. Der Zahnkranz der altherwürdigen «Bucher Guyer» ruckelt und zuckelt zwar etwas, aber es funktioniert. Der Moststrahl wird breiter, Kessel um Kessel wird voll.

Zeit, einen Schluck zu nehmen. Die «Degustationskommission» hat sich erweitert. René Blum deckt den Pressbehälter mit exakt passenden Holzbrettern ab, platziert die Eisenteile der Presse darauf, wechselt den Antriebsriemen von der Reibe auf die Presse – und los gehts. Der Zahnkranz der altherwürdigen «Bucher Guyer» ruckelt und zuckelt zwar etwas, aber es funktioniert. Der Moststrahl wird breiter, Kessel um Kessel wird voll.

Kessel um Kessel wird in einen Kunststofftank geleert, insgesamt rund 150 Liter. «Meine Frau Edith und ich werden den Most morgen in der Küche in einem grossen Topf sterilisieren und dann abfüllen.» Die Zeit der Mostfässer ist vorbei, auch im Steinhuserberg. Blums bewahren den Most in 10-Liter-Kanistern auf. «Die Bag-in-Box mit manuellem Verschluss hat sich bewährt», sagt René Blum. Und will er jemandem aus seinem grossen Verwandtenkreis Most mitgeben, ist diese Verpackung sehr praktisch.

Auf Blums Milchwirtschaftsbetrieb mit 18 Hektaren Land und 13 Hektaren Wald ist der Obstanbau bloss eine Ergänzung – aber ein hübsche, auch fürs Auge. Die 65 Hochstämme sind Teil eines Vernetzungsprojekts der Gemeinde, verbunden mit Auflagen wie Nistmöglichkeiten, Baumpflege und Spritzverbot. Neben Mostobst gibt es in der Hinter Hochwart etwas Tafelobst, auch einige Zwetschen- und Kirschbäume gehören dazu. Und wenn es die Ernte zulässt, wird hofeigener Schnaps gebrannt.

Im Gespräch mit René Blum kommt deutlich zum Ausdruck, dass er an all dem Freude hat. Seine «Nostalgie-moschti», wie er sie liebevoll nennt, habe er vor einiger Zeit für ein Trinkgeld kaufen können. Sie wird in diesem obstreichen Herbst noch ein paarmal laufen.

Eine Stunde später – nur einige Kilometer Luftlinie entfernt, aber ein kompletter Szenenwechsel: Der Hof Wandele bei Werthenstein, an der «Ruswiler Riviera» gelegen, 650 Meter über Meer und südlich exponiert, ist bloss 7,6 Hektaren gross und gar nur 3,2 Hektaren werden selbst bewirtschaftet. Vater Christian hat den Hof vor drei Jahren seinem Sohn Christoph übergeben, doch der ist gerade auf Tour und liefert Obst aus.

Zwar betreiben Habermachers in der Wandele auch Schweine- und Schafhaltung, Haupterwerb aber ist der Obstbau. Im steilen Gelände stehen rund hundert Hochstämme, mehrheitlich Apfelbäume mit zum Teil alten Sorten. Kernstück indessen ist die 1,25 Hektar grosse Niederstammanlage. Hier stehen rund 2500 Apfelbäume, 150 Birn- und 40 Kirschbäume. Die ganze Anlage ist mit Hagel-

netzen überspannt, die Kirschbäume sind zudem mit einer Regenfolie geschützt.

Auf dem Gang durch die Anlage kommt zum Ausdruck, welche immense Erfahrung Vater Christian mitbringt. 1980 hat er den Betrieb der Schwiegereltern übernommen, den Obstbau erweitert, Neues ausprobiert, Bewährtes beibehalten. Heute kultivieren Habermachers in dieser Anlage 35 Apfelsorten. Da gibt es «Renner» wie Gala, aber auch die heikle Rubinette, den bewährten, Geduld fordernden Boskoop, oder den amerikanischen Mc Black Intosh – saftig und ausgeglichen süss-säuerlich, wie ein Probessbiss offenbart.

«Ich habe mir im Verlauf der Jahre sehr vieles selbst beigebracht», sagt Christian Habermacher. Fachliteratur, Besuche auf anderen Betrieben, Ausland-Fachreisen mit dem kantonalen Obstbauverein und so weiter haben ihm vieles gebracht, «aber richtig lernen tut man nur mit der Erfahrung». Doch noch immer gibt es Rätsel beziehungsweise Dinge, die sich nicht verändern lassen. «Ein Niederstamm-Glockenapfel erreicht einfach nicht die Qualität eines Hochstamm-Glockenapfels.» Die Erfahrung ist gekoppelt mit viel Arbeit. Die Ernte zieht sich von Anfang September bis Ende Oktober hin, da sind mehrere Aushilfen mit am Werk. Und übers Jahr hinweg brauchen die Bäume Pflege.

Habermachers produzieren Obst nach der IP-Richtlinie «Suisse Garantie».

Damit Ertrag und Qualität stimmen, sind gewisse Spritzungen unabdingbar. «Schorf und Mehltau müssen wir besonders im Auge behalten», erklärt Christian Habermacher. Bei gutem Wetter könne man aber auch wochenlang auf Spritzungen verzichten.

Im Gegensatz zu vielen anderen Betrieben vermarkten Habermachers ihr Obst in eigener Regie, nicht nur im Herbst, sondern fast das ganze Jahr über. Sie liefern schon kleine Mengen aus, haben aber auch grössere Kunden, zum Beispiel das Wohn- und Pflegeheim Berghof oder die Landi in Wolhusen. Weil sie nicht an einen grossen Abnehmer gebunden sind, können sie auch spezielle Sorten mit kleinen Mengen pflegen. «Produziert man für die Grossen, muss man sich spezialisieren. Die fahren mit dem Lastwagen vor und wollen ihn füllen. Dazu sind wir zu klein.»

Inzwischen ist Sohn Christoph heimgekehrt. Zusammen gehts in den neu gebauten Lagerkeller, wo bei wenig mehr als null Grad viel Obst in Harassen lagert. Habermachers verkaufen aber auch hofeigenen Most. Etwa 12000 Liter werden diesen Herbst in der Mosterei Kuoni in Hergiswil am Napf hergestellt. In der Wandele verpacken sie den pasteurisierten und geklärten Apfelsaft selber in die fünf- oder zehnlittrige «Bag-in-Box». Neu gibt es sogar einen Drei-Liter-Bag. Darauf ist Sohn Christoph stolz, aber noch stolzer auf zwei Auszeichnungen: Sein Apfelwein 2017 wurde am regionalen Qualitätswettbewerb mit Silber, der Süssmost gar mit Gold ausgezeichnet.



Christian Habermacher in der Niederstamm-Obstanlage auf dem Hof Wandele oberhalb Werthenstein. Hier gedeihen rund 35 verschiedene Apfelsorten, aber auch Birnen und Kirschen.



Sohn Christoph und Vater Christian Habermacher im Lagerkeller. [Hinter diesem Bild verbirgt sich eine Bildergalerie, die mit der Extra-App aktiviert werden kann.]