

# **Wie aus Äpfeln ein wunderbarer Saft entsteht. Der Frauechreis Speicher-Trogen-Wald besucht die Mosterei Möhl**

*Text und Fotos: Sabine Wild, Frauechreis Speicher-Trogen-Wald*

Wer kennt ihn nicht, den „Saft vom Fass“ von der Mosterei Möhl? Aber wie kommen die Äpfel in die Flasche? Dieser Frage ging der Frauechreis Speicher-Trogen-Wald bei der Besichtigung auf den Grund.

Nach Abladen und Waschen des Mostobstes, werden die Äpfel in die Obstpresse transportiert. Bereits zwei Stunden später fließt ein herrlich duftender, klarer, frischer Saft aus der Presse. Je nach Bestimmungsart wird der Saft pasteurisiert oder mit Hefe versehen. Danach wird er zum Gären gebracht, sterilisiert oder es wird ihm das Aroma entzogen. Der ganze Prozess ist eine Wissenschaft für sich. Um die gleichbleibende Qualität und den guten Geschmack zu erhalten, prüft ein Lebensmitteltechnologe das Endprodukt. Der „Saft vom Fass“ wird in Eichenholzfässern abgefüllt und für drei Monate eingelagert. Danach wird er in Bügelflaschen abgefüllt. Jetzt ist er zum Geniessen bereit – Prost!

Die Frauen aus dem Appenzeller Mittelland zeigten sich vom Produktionsaufwand beeindruckt. „Der Duft frischer Äpfel wird uns in guter Erinnerung bleiben“, sagte eine der Teilnehmerinnen. Ebenso wird die gesellige Runde während der Degustation noch einige Zeit nachklingen. Besonders überrascht waren die Frauen, dass die Mosterei Möhl auch auch Williams- und Kräuterschnaps sowie den Apfelschaumwein „Jean-Georges“ herstellt. Zum Schluss wurde den Besucherinnen ein mit „Saft vom Fass“ beschrifteter Tonbecher überreicht.

Der Frauechreis Speicher-Trogen-Wald bedankt sich für den bereichernden Nachmittag in Arbon.

