

Mostpressen auf der «Lucky Farm»

Gespannt machten wir uns mit dem Velo vom Treffpunkt in der Mellinger Altstadt auf den Weg. Nach einer kurzen Fahrt bei schönstem Herbstwetter fuhren wir ausgangs der Gemeinde und kurz vor der Holzrüti auf dem Bio-Hof an der Stetterstrasse 101 ein. Marina Boller und Roland Hänni samt der halbjährigen Fiona begrüßten unsere junge Truppe und führten uns zuerst über den Hof: Ein spannender Nachmittag begann. Die vor einer Woche geborenen Zwillinge-Kälbchen Mini und Maus begeisterten Gross und Klein. Es wurden viele Fragen zur Haltung der Geissen, der Kühe und der Hühner gestellt. Nun aber ging es an die Arbeit! Fleissige Hände sammelten die reifen Äpfel vom Boden. Teilweise wurde durch Schütteln der Bäume noch etwas nachgeholfen. So füllten sich die Zuber rasch. Nach einer Zwischenverpflegung begann der Süssmost-Prozess. Zuerst wurden die Äpfel mit Wasser gereinigt, dann in der Apfelquetsche zerstückelt, was doch ziemlich Muskelkraft und Ausdauer erforderte. Das Pressen ging dafür ganz leicht. Sofort floss der feine Apfelsaft in Becken und konnte in die grosse 20-Liter-Glasflasche abgefüllt werden. Alle waren mit grossem Eifer und Interesse dabei. Die Geissen und die Kühe freuten sich über die feinen Apfelreste, welche ihnen von den Kindern verfüttert wurden. Die Katzen interessierte dies wenig, sie genossen dafür umso mehr die vielen Streicheleinheiten durch Kinderhände. Danach wurde der feine, selbst gepressten Most degustiert und anschliessend in mitgebrachte Flaschen abgefüllt, um so ein Muster nach Hause zu bringen. Zusammen mit Eltern, Grosseltern, den Gastgebern und den Organisatoren des Natur- und Vogelschutzvereins Mellingen liessen alle den ereignis- und lehrreichen Nachmittag bei Most und Kuchen ausklingen.

Sandra Aebischer Lang

