



Noch ein Probiereri: Die Jugend spricht dem frisch gepressten Apfelsaft tüchtig zu.



Einige bevorzugen ein Münsterchen des Hochprozentigen.



Früher wurde das Getreide mit Fliegeln von Hand gedroschen.

«Den Most gibt es nirgends frischer»

Schlossrued Am Öpftag gabs Äpfel in unterschiedlichsten Formen zu verkosten, als frische Frucht, Most, Schnaps, Kuchen und Dörrobst

VON PETER WEINGARTNER (TEXT UND FOTOS)

«Es Houedere für d'Froue?», animiert Ruedi Tanner, der Ruedertaler Lohnbrenner. Die Frauen lassen sich gerne verführen zu einem Becherchen Hohlunderschnaps. Schnaps sei etwas Anrühiges, meint Tanner, darum brauche es ihn, um «die Leute an den Stand zu schnorren». Die Frauen jedenfalls rühmen das Münsterli.

Frischer Most

Am Öpftag, dem neunten seiner Art, kann man sich Äpfel in unterschiedlichsten Formen einverleiben. Bei der mobilen Mosterei von Fritz Zimmermann aus Leutwil degustieren Kinder nicht nur Süsmost direkt ab Presse, sie können auch tatkräftig pressen, bis die Äpfel flüssig werden. In den Harassen stehen die Äpfel bereit: Boskoop, Jonagold, Schneideräpfel, Bohnäpfel. Dazu Thurgauer Wasserbirnen. Neben

den Früchten von Seetaler Hochstamm-bäumen vermostet Zimmermann mit seinem Helfer Ruedi Steiner auch eine Mischung seltener Arten. «Die Pro-Specie-Rara-Sorten habe ich von Hermann Graser aus Dürrenäsch», sagt der Moster. Allein die Namen sind Musik: Mörker Renette, Aargauer Herrenapfel, Zetzwiller Klotzapfel. «Den Most gibt's nirgends frischer», sagt ein Opa, dessen Enkel Nicola und Alexis den Becher an den Presseausguss halten.

Braunwein

Gebranntes Wasser, unter anderem vom Apfel, hat auch Ruedi Tanner, der Lohnbrenner. «Heutzutage bringen die Leute die Ware zu mir», sagt er. Die Fahrzeuge machens möglich, dass er nicht auf die Stör fahren muss. Gravensteiner hat er im Sortiment: «Ich muss auf die Jagd nach rechten Obst, um guten Schnaps zu bren-

300

Liter Süsmost schätzungsweise hat Moster Fritz Zimmermann aus Leutwil am Samstag zwischen 9 und 16 Uhr produziert. Wer selber Apfelbäume hat, konnte das Obst zum Pressen bringen.

nen.» Rund 20 Schnapsorten bieten Tanners feil, das meiste selber gebrannt. «Den Häröpfeter kaufe ich ein», sagt er; das Brenn-Verfahren sei ein anderes. Übrigens kommt nicht nur der Hohlundergeist bei den Frauen gut an, auch der «Beeraustram» gefällt.

Apfelküchli

Wer den Apfel lieber frittiert hat, kommt beim Mühleverein auf seine Kosten. Da kann man auch Militär-Chäs-Schnitten haben, aber auch Gebäckenes, mit Mehl der Mühle nebenan, wo Ruedi Schlatter an der Arbeit ist.

Einheimische Produkte verkaufen Sonja und Hansruedi Maurer aus Schmiedrued. Die Imker bieten verschiedenen Horig an, Blüten oder Wald. Flüssig oder fest, je nach Gusto. Aus dem Wachs stellen sie unter anderem Kerzen her. Ob sie nicht schmelzen in der Herbstsonne? «Wir ha-

ben schon etwas dabei, um sie abzudecken», sagt Sonja Maurer.

Frischobst

Apfel kann man auch kaufen. Neesers aus Reitmau haben Sauergraeuch, Diwa, Elkstar, Gala, Mairac, Topaz, Jonagold und Rubinette im Sortiment, dazu Kochobst und Zwetschgen. Auch Kunsthandwerkliches, Sirup, Konfitüre, Dörfrüchte, Wurstwaren, Käse, Wein, Gemüse, Fisch - mehrheitlich aus der Region - bereichern den Markt. Eine Augen- und Ohrenweide ist die Dresch-Demonstration mit Dreschfliegeln und mit einer uralten Maschine. Nächstes Jahr ist Jubiläum, 10 Jahre. «Wir werden uns etwas einfallen lassen», sagt Viktor Würgler vom Verein Schlossmühle Rued.



Video auf
www.aargauerzeitung.ch