

Reportage: Besuch bei der Mosterei Furer vom 08.08.2019



Klein, aber fein! So könnte man den Familienbetrieb der **Familie Furer in Staufen** beschreiben, den eine interessierte Gruppe von **forum-60-plus-Mitgliedern** besucht hat. In der **Mosti Furer** empfing uns der Inhaber, Pascal Furer, und erzählte uns zuerst etwas über die Geschichte seines Betriebes.

Ursprünglich war hier eine reine Mosterei, die für die Bauern der Region das gebrachte Obst zu Süssmost verwertet hat. Nach der Übernahme der Mosterei **experimentierte der initiative Unternehmer** bald mit anderen Früchten und stellt heute viele köstliche Säfte her. **Verschiedenste Beeren, Steinobst, Birnen und Äpfel**, aber auch Rhabarber oder Spargeln (für ein Suppenkonzentrat) werden gepresst. Die Trauben aus den eigenen Rebbergen in Schinznach und am Staufberg ergeben feine Weine. **Stolz wies Herr Furer auf die Urkunden für die mit der Goldmedaille prämierten Weine hin.** Ein Teil-Neubau der Mosterei und die Anschaffung einer modernen **Bandpresse** machten es möglich, dass **jeder Kunde den Saft seiner eigenen Früchte erhält.**



Der Rundgang führte uns dann zu **der Produktionsstätte** verschiedener Essigsorten. Essig kann ganz **unterschiedliche Geschmacksnoten** aufweisen, je nachdem, welche Früchte verwendet werden, wie und wie lange das Produkt gelagert wird, ob noch **Kräuter beigemischt** werden usw. Die aromaschonende Herstellung eines feinen Essigs erfordert viel Sachkenntnis und präzisen **Umgang mit den Bakterien.** Wir durften verschiedene Produkte degustieren und mit Nase und Zunge

herausfinden, was für Früchte die Grundlage des Essigs sind. Wir erfuhren auch einiges über den **gesundheitlichen Wert des Apfelessigs.** Ein kleiner Löffel voll in einem Glas Wasser, je nach Wunsch noch mit etwas Honig gesüsst, am Morgen getrunken, ist ein wahrer **Gesundbrunnen für unser Magen- und Darmsystem.** Experimente zeigen auch **guten Erfolg beim Abbau von Kalkablagerungen** in den Gelenken.

In der modernen Küche werden heute häufig die leicht süsslichen Balsamico-Essige verwendet. Bei manchen Rezepten ist ein **guter Balsamico das i-Tüpfchen eines Gerichtes.** In der Mosti Furer werden solche Balsamico-Essige ebenfalls hergestellt: aus **Äpfeln der aceto meleco**, aus **Birnen der aceto pereco** oder aus **Quitten der sehr feine, aromatische aceto quittico.**

Zum Schluss führte uns **Frau Barbara Furer** noch mit kleinen «Versucherli» und Rezept-Tipps durch eine vielseitige Degustation. Von **Apero-Häppchen, eingelegtem Gemüse** bis zum **süßen Dessert**, verfeinert mit **Himbeeressig**, durften wir kosten und erlebten so manche kulinarische Ueberraschung.



Mosti Furer **verkauft seine Produkte im kleinen Betriebsladen** und ist das Jahr über auch an **regionalen Märkten** wie z.B. **Pfalzmärt Veltheim, Rüebliamt in Aarau** oder auch am **Brugger Weihnachtsmarkt vertreten**. Eine gute Gelegenheit, Neues kennenzulernen und auszuprobieren!

Ein herzlicher Dank geht auch an **Heidi Wasem** für die Organisation dieses sehr interessanten Ausfluges.

Lisbeth Kuhnt