

Auf ein Glas: Beni Oswald (l.) und Markus Ruch geniessen ihren Cidre im Obstgarten von Neunkirch SH.

PROST AUFS OBST

Beni Oswald und Markus Ruch machen in der Ostschweiz Cidre aus Äpfeln und Birnen, die niemand mehr will und auf dem Boden verfaulen würden. Ihre mit viel Handarbeit hergestellten Fruchtschaumweine sind eine prickelnde Entdeckung.

— Text Michael Lütcher Fotos Nik Hunger



Bäumlein schüttle dich:
Markus Ruchs Tochter
Emma begleitet ihn zur
Apfelernte.



Znünipause für die Kinder: Nachbarsbuben Ray Ward und Hannes Ward (1. und 3. v.l.) mit Ruchs
Nachwuchs Noë, Elenea und Emma (1., 2., und 4. v.r.).

Es ist ein nebliger Oktobermorgen im Thurgau. Grosse, alte Obstbäume stehen auf einer Wiese, mit Efeu bewachsen und grossteils schon abgeerntet. Aber an einigen von ihnen hängen noch gelbe, grünliche und rote Äpfel, leuchtend wie Sterne im herbstlichen Grau.

Nussbaumen heisst das Dorf, wo die Obstbäume stehen. Markus Ruch, bärtig und in eine dicke Jacke gepackt, macht sich mit einem langen Haken an den Bäumen zu schaffen. Er schüttelt damit die Äste; mit einem dumpfen «Plopp» fallen die Äpfel zu Boden. Seine und andere Kinder springen durchs Gras, greifen nach den Äpfeln, beissen hinein oder legen sie in einen Korb.

Nussbaumen heisst auch der Cidre, den Ruch mit seinem Kompagnon Beni Oswald aus den, wie er sagt, «klassischen Thurgauer Äpfeln», die hier wachsen, herstellen. Cidre, das ist ein vergorener Obstsaft, schäumend wie Champagner, trüb wie frischer Süssmost und leichter an Alkohol als Bier.

Die Cidreproduktion hat in der Bretagne und in der Normandie in Frankreich, in England und in Nordspanien eine lange Tradition. In der Schweiz ist sie noch recht neu, betrieben von einer Handvoll Leuten (siehe Box Seite 55). Das Faszinierende an ihr ist, dass sie aus einem Rohstoff, den niemand mehr will, ein aromatisches, beschwingendes, vielseitig verwendbares Getränk macht.

Der Cidre ist ein Naturprodukt und eine Blüte der komplexen Landwirtschaftspolitik. Der Bund subventioniert jeden hochstämmigen Obstbaum, um die

Biodiversität zu fördern und Insekten und Vögeln ein Zuhause zu bieten. Die Früchte aber sind zum Abfallprodukt verkommen. 325 Franken erhalte er von einer Mosterei für eine Tonne seines Mostobstes, sagt Christoph Isenring, dem der Obstgarten in Nussbaumen gehört. Ein solch tiefer Preis lohnt das Auflesen kaum, geschweige denn den Zeitaufwand für den Transport mit seinem Traktor und Anhänger in die Mosterei.

Alter Obstgarten

Isenring, 54, ist von Beruf Werkhofleiter. Die Obstbäume und die alten Sorten, die an ihnen wachsen, sind seine Passion: Boskoop, Bohnapfel, Thurgauer Weinapfel, Toblässler und Walldhöfler. «Aufs Spritzen von Pestiziden verzichte ich, da die Früchte nicht schön sein müssen», sagt Isenring. Und sie bereiten mehrheitlich auch wenig Freude, wenn man in sie hinein beisst; sie sind bitter, hart, mehlig oder sauer. Ihre Säfte aber sind aromatisch, erfrischend und schmecken fein, vor allem, →

**«Aufs Spritzen
von Pestiziden
verzichte ich, da die
Früchte nicht schön
sein müssen.»**

Christoph Isenring



Vor dem Wasserbad: Beni Oswald sortiert die angefaulten Äpfel aus.

wenn man sie mischt. Doch die Nachfrage nach süßem wie saurem Most hat in der Schweiz in den letzten Jahrzehnten stark abgenommen, wie Zahlen des Bundesamtes für Landwirtschaft zeigen.

Dass Oswald und Ruch seine Äpfel und Birnen abholen, bedeutet für Isenring eine Erleichterung. Auf seinen alten Obstgarten aufmerksam wurden die beiden per Zufall – als sie die 60 Bäume auf dem Rückweg von der Mosterei erspähten, wo sie eine andere Ladung Äpfel verarbeiten liessen.

Die Kellerei der beiden liegt im schaffhausischen Neunkirch, dort, wo Markus Ruch, 45, als Winzer auch seine erstklassigen Naturweine produziert. Für ihre Cidres sammeln er und Beni Oswald, 37, an insgesamt fünf Standorten in den Kantonen Schaffhausen, St. Gallen und Thurgau Obst ein; stets stammt es von alten Hochstammbäumen. Einst verwendeten die Bauern deren Äpfel auch zur Selbstversorgung. Most, ob süß oder sauer, war eine wichtige Vitaminquelle für den Winter.

Heute würden die Früchte im Gras verrotten, würden Oswald und Ruch sie



Die Nachfrage nach Most hat in der Schweiz in den letzten Jahrzehnten stark abgenommen.

Maschine im Einsatz: Christoph Isenring liest maschinell Äpfel vom Boden auf (o.). **Mit Biss:** Elena Ruch genießt eine Frucht. (l.)

nicht auflösen. Meistens tun sie das von Hand, um die faulen Exemplare gleich aussortieren zu können.

Süßer Duft

Das Sammelgut bringen sie in die kleine Mosterei Bussinger in Hüttwilen TG. Dort werden die Äpfel durch ein Förderband zuerst in ein Wasserbad verfrachtet. Beni Oswald steht daneben, um die wenigen bis hierher gelangten angefaulten Exemplare zu erspähen und wegzuwerfen. Das Gros der Früchte aber wird von der Maschine zerhackt, dann gepresst. Es rattert, saftet und schäumt. In der Luft hängt der süße Duft von zerquetschten Äpfeln. Das ausgepresste Fruchtfleisch ploppt in eine Wanne; es wird als Viehfutter verwendet.

Der Saft aber wird in Tanks aus Chromstahl und Plastik gepumpt. Oswald zapft etwas davon ab und füllt drei Plastikbecher →



Cidre entsteht: Beni Oswald mischt etwas Saft mit einem Enzym (o.l.) und giesst die Mischung in den Tank (u.l.). Aus der Presse fließt Saft und Schaum (o.). Markus Ruch nimmt eine Nasenprobe (r.).



– einen für sich und je einen für das Team der «Schweizer Familie». Der frische Most aus den Nussbaumer Äpfeln schmeckt fantastisch – fruchtig, säuerlich und weniger süss als handelsübliche Produkte.

Dann greift Oswald nach einem Massbecher, schöpft etwas frischen Saft und gibt ein Pulver hinein, verrührt die Mischung und leert sie in den Tank. «Ein Enzym», sagt er, «es sorgt dafür, dass die Trübstoffe innert weniger Tage auf den Boden sinken».

Heikler Prozess

Damit beginnt die eigentliche Produktion des Cidre, wobei die Enzyme bis zur Abfüllung die einzige Zugabe bleiben. Die Gärung werden die natürlichen Hefen besorgen, welche auf den Häuten der Äpfel und Birnen hafteten. Sie werden den Fruchtzucker in Alkohol umwandeln.

«Würde man den frischen Most einfach stehen lassen, wäre er bei Zimmertemperatur in weniger als zehn Tagen komplett vergoren», sagt Oswald. Das Resultat wäre der klassische saure Most. So entstand er früher in jedem Bauernkeller, und das ist auch die Grundlage der handelsüblichen Apfelweine, die allerdings vor der Abfüllung noch mit etwas Süssmost verüsst werden. Im Gegensatz zu diesen ist Cidre nur teilweise vergoren.

«Vergären ist wie mit einem Flugzeug zu landen – ein langer, behutsam ausgeführter Prozess.»

Beni Oswald

«Vergären ist wie mit einem Flugzeug zu landen – ein langer, behutsam ausgeführter Prozess», sagt Oswald. Die Instrumente, mit denen er dabei arbeitet, sind die Temperatur und die Filtrierung. Wärme steigert, Kälte drosselt das Tempo der Vergärung. Mit dem Filtern wird der Gehalt an Trübstoffen und an Zucker gesteuert. Oswald: «Filtriert man den Saft zu stark, verliert er an Geschmack. Lässt man zuviel drin, entsteht eine explosive Mischung.» Das ist wörtlich zu verstehen: Den zweiten Teil der Gärung erfährt der Cidre abgefüllt, wie Schaumwein, in der Flasche. Gärt es darin zu stark, wird der Druck so gross, dass eine Flasche bersten kann. «Das haben wir auch schon erlebt», sagt Markus Ruch grinsend.

Viele Produzenten vermeiden dieses Risiko, indem sie ihren Cidre wie Champagner nach der sogenannten «méthode

traditionelle» verarbeiteten. Bei dieser werden bei der Abfüllung in die Flaschen Zuchthefen und Zucker zugegeben, womit sich die Gärung genau dosieren lässt. Die Vorgehensweise von Oswald und Ruch, die allein auf den im Most enthaltenen Fruchtzucker baut, heisst «méthode ancestrale», althergebracht. «Der Cidre wird auf diese Weise schlanker und schmeckt besser», sagt Oswald.

Abfüllung in Flaschen

Jeden Tag probiert er die verschiedenen Cidres, wenn sie in den kühlen Kellerräumen in Neunkirch lagern. Notfalls ist eine Filtrierung oder Temperaturkorrektur angesagt. Nach gut zwei Monaten werden die Säfte im Dezember in die Flaschen abgefüllt – «dann kann man in Ruhe Weihnachten feiern», sagt Markus Ruch augenzwinkernd. In der Flasche gärt der Cidre weiter, wobei Kohlensäure entsteht. Der Prozess ist abgeschlossen, sobald der Nährstoffgehalt für die Hefen zu klein ist und sie absterben. Nach zwei bis drei weiteren Monaten sind die Cidres von Oswald und Ruch im Frühjahr mit vier bis fünf Prozent Alkoholgehalt trinkreif, versehen mit einer angenehmen Restsüsse.

Sieben Sorten stellt der kleine Betrieb aus zehn Sorten Äpfeln, fünf Birnen- und einer Quittensorte her. In der Machart

Schaumwein von Oswaldruch: Dieser Cidre besteht aus einer Assemblage aus Obst von Nussbaumen wie Tobιάssler, Boskoop, Thurgauer Weinapfel, Bohnapfel und Waldhöfler.



unterscheiden die Produzenten drei Versionen, ähnlich wie im Weinbau: reinsortige Cidres aus Boskoop, Engishofer Äpfeln und der Knollbirne, geschmacklich abgestimmte Assemblagen aus den Säften verschiedener Sorten sowie der Einzellagen-Cidre aus Nussbaumen. Dieser besteht aus dem unveränderten Mix an Äpfeln, wie sie geerntet wurden. «Dieser Ort ist so speziell, dass wir ihn im Cidre wiedergeben wollen, wie er ist», sagt Oswald.

2020 hat der Betrieb 10 000 Flaschen produziert. Dieses Jahr werden es wegen der schlechten Ernte wohl weniger sein. Doch die Cidreproduktion ist auch als Risikoausgleich zum noch heikleren Weinbau gedacht. Begonnen haben sie mit dem Cidre erst 2018. Beni Oswald hatte den Anstoss gegeben. Der gelernte Koch aus dem Emmental half Markus Ruch im Weinbau, nachdem er bei einem Aufenthalt in Australien die Cidreproduktion entdeckt hatte. Danach probierte er dies selbst aus, und stellte fest, dass es komplizierter ist als gedacht. Um mehr zu erfahren, heuerte er bei Jacques Perritaz in dessen Cidrerie du Vulcain in Treyvaux FR an, dem Schweizer Cidre-Pionier. «Ihm habe ich ganz viel Wissen über die Cidreproduktion zu verdanken», sagt Oswald.

Er stellte auch fest, wie sehr die Äpfel die Produktionsweise beeinflussen kön-

nen. In der Westschweiz oder in der Normandie werden Sorten gebraucht, die bitterer sind als jene, die Oswald und Ruch verwenden. Um diese Gerbstoffe abzubauen, ist es dort notwendig, vor dem Pressen die vermusten Früchte ein paar Stunden oder Tage liegen zu lassen – «auf der Maische», wie der Fachbegriff lautet.

Sortenrein und Assemblage

Natürlich unterscheiden sich die Cidres, die Beni Oswald und Markus Ruch produzieren, stark voneinander. Die herbe Knollbirne trinkt man am besten zu luftgetrockneten Würsten oder intensivem Käse. Die Neunkircher Assemblage mit Konstantinopler Apfelquitte schäumt stark und ist überaus süffig; Markus Ruch trinkt sie im Sommer nach einem Tag in den Reben, um seinen Durst zu löschen. Und der Lagen-Cidre aus Nussbaumen? Er riecht nach Hefe, ähnlich einem guten Schaumwein, aber auch nach vergorenen Äpfeln, und ist süsslich – ein Genuss für sich. Kurz: Cidre zu entdecken macht Freude.

KAUFINFORMATION

Die Cidres von Oswald + Ruch können in verschiedenen Spezialgeschäften oder über die Website gekauft werden: www.oswaldruch.ch

CIDRE-PRODUKTION IN DER SCHWEIZ

Die Begriffe Cidre, Cider und Sidra deuten an, wo diese Art von Obstsaft Tradition hat: in Frankreich, England und im Norden Spaniens. Das Prinzip der Flaschengärung ist überall dasselbe, die Resultate unterscheiden sich aufgrund von Details in der Herstellung und natürlich wegen der sehr verschiedenen Apfel- und Birnensorten, die verwendet werden.

In der Schweiz gibt es mittlerweile einige Cidre-Produzenten, die allerdings recht unterschiedlich arbeiten. Dabei gibt es zwei Arten von Cidres: die unfiltrierten und die für einen breiteren Markt bestimmten filtrierten, meist englisch als Cider bezeichneten Säfte. Die bekannte Mosterei Möhl in Arbon TG stellt eine «Cider Clan» genannte Auswahl im Stile moderner Soft-Getränke mit zusätzlichen Furchtaromen her. Und dazu mit der «Cuvée Jean Georges» einen klassischen, aber klaren Cidre. www.moehl.ch

Die Mosteria Bussinger in Hüttwilen TG, wo Oswald und Ruch ihr Obst auspressen lassen, produziert selbst Cider. Dazu verwendet sie Tafelobst, wie es im Obstkanton Thurgau heute in erster Linie angebaut wird. Die daraus gemachten Cidres sind lieblicher als jene aus den alten Sorten. Das Paradebeispiel von Bussinger ist der rosa «Apple Dream» aus der Red Love-Sorte, die sich durch rotes Fruchtfleisch auszeichnet. www.mosteria.ch

Die Cidrerie Heftig aus Bern macht mit ihrem Namen dagegen gleich klar, was in der Flasche steckt: Cidre mit starken Aromen, mit Säure und auch Bitternoten. heftigcidre.ch/

Das Gleiche gilt im Grundsatz auch für andere handwerkliche Produzenten, die ihre Cidres mit den natürlichen Hefen gären lassen. Dazu gehören Helmut Müller in Neukirch TG und Jacques Perritaz in Treyvaux FR.

bio-obst.ch/
www.cidriereduvulcain.com

ANZEIGE

DIE SCHLAUE WEIHNACHTSÜBERRASCHUNG

Nur solange Vorrat!

129.50
statt 169.-

- ✓ SPICK Jahresabo
- ✓ SPICK Eile mit Weile
- ✓ Freundschaftsbuch
- ✓ Stimmungsbarometer
- ✓ Poster
- ✓ In cooler Geschenkbox

www.spick.ch

SPICK