HEIMATMUSEUM OBERWENINGEN

Zürcher Unterländer Museumsverein

SAMSTAG,
20. SEPTEMBER 2025

MOSCHTETE

Erleben Sie die beeindruckende **2,5-Tonnen-Mostpresse in Aktion** – dazu gibt es feinen **Apfelkuchen, Spiel und Spaß** für die ganze Familie.
Frisch gepresster Apfelmost zum Mitnehmen – bitte bringen Sie saubere Gefässe mit.



20.09.2025
14:00-17:00
VOR DEM HEIMATMUSEUM OBERWENINGEN



Ein herbstlicher Nachmittag für die ganze Familie





Moschtete vom 20. Sept. 2025

Wie alles begann...

Das frühere Vorstandsmitglied Jörg Schaub regte vor einigen Jahren diesen Anlass an, indem er schrieb:
„Wie alte Dorffotografien zeigen, waren unsere Bauerndörfer früher von umfangreichen Baumgärten umgeben. Darin standen hauptsächlich Apfel- und Birnbäume. Deren Früchte wurden entweder gelagert und im Winter gegessen oder als Apfel- und Birnenschnitze gedörrt. Was nicht auf diese Weise als Essensvorrat gebraucht wurde, wurde zu Most verarbeitet. Vergorener Most liess sich monatelang halten und war ein willkommener Durstlöscher. Die beim Mosten entstandenen Trester wurden entweder verfüttert (Schweine!) oder aber als Dünger, oft zusammen mit dem Mist, in Feldern und Gärten ausgebracht.“

Bei einer Exkursion des HVF Furttal begegnete der ZUMV-Präsident Hansruedi Rast Herrn Werner Schnellmann aus Sünikon, der ihm vorschlug, bei einem solchen Moschtete-Anlass eine grosse Mostpresse als Attraktion aufzustellen.



Bäume schütteln, Fallobst zusammenlesen, Harasse füllen im Bungert von W. Schnellmann in Sünikon









Volle Harasse.
müde Rücken,
weiche Kniee




Wehntaler Hagapfel



Dieser Baum von Werni Schnellmann war einer der letzten, wenn nicht der letzte der Art, bevor die Sorte durch ProSpecieRara gerettet und wieder vermehrt wurde, durch Veredelung mit Zweigen von diesem Baum.



Die Sorte ist u.a. interessant, weil der Baum nicht von Feuerbrand (einer Blatt-krankheit) befallen wird.

Der Wehntaler Hagapfel war Apfel des Jahres im Jahr 2015



Eine kleine historische Anmerkung zur Moschtete.

Im Wehntal wurde bis zur katastrophalen Vernichtung der Reben wegen Reblaus und falschem Mehltau Traubenwein getrunken. Äpfel wurden gekocht gegessen, statt Salat. Der Schwiegermutter von Hr. Schnellmann (Erna Liechti) ist es zu verdanken, dass die Sorte „Wehntaler Hagapfel“ erhalten blieb, weil sie diese Sorte als Kochapfel verwendete. Die sind nicht verkocht.

Entsprechend waren vorher Apfel- und Birnensorten wichtig, welche als Koch- und Dörräpfel geeignet waren. Obst wurde wohl auch roh gegessen, allerdings hatten die Leute in der Regel Probleme mit den Zähnen. Es war aber durchaus üblich, dass man täglich mindestens einmal gekochtes Obst oder gekochte Dörrfrüchte ass. In den Dörrobsttruhen hatte man auch die wichtigsten Dokumente. Die wurden in der Nähe eines Ausgangs gelagert, damit im Brandfall die wichtigen Dokumente einfach zu retten waren.

Die harten Äpfel waren im Gegensatz zu den Trauben nicht so einfach zu pressen. Dort wo es keine Trauben gab (in Höhenlagen), wurden stattdessen weiche Birnen verarbeitet (Teilersbirne, Gelbmöstler etc.). Die konnten sehr viel einfacher gequetscht werden. Kommt dazu, dass mit dem Verbot des Kartoffelschnapses einfach auf Birnenschnaps ausgewichen wurde.

Das ist der Grund, dass erst Ende des 19. Jahrhunderts bei uns Apfel- und Birnenpressen aufkamen. Diese wurden von der Fa. Bucher in Niederweningen gebaut, die mit Obstpressen und Güllepumpen international Erfolg hatte. Sibylle Hauser hat mir eine Anekdote erzählt: Der weit verbreitete "Mostfritz" hiess Mostfritz, weil man dieses Gerät von einem deutschen Modell namens Mostmax abkupferte. Patentschutz war auch früher schwierig…

Robert Brunner, Steinmaur



Die Mostpresse




BUCHER-GUYER













Trester



Zahnradbruch !








Wehntaler
Apfelsaft
Wehntaler Mosterei
Steinmaur Zch





Kaffeebuffet mit Apfelkuchen





Äpfel schälen:
von Hand für eine möglichst lange Schale;
mechanisch und möglichst schnell



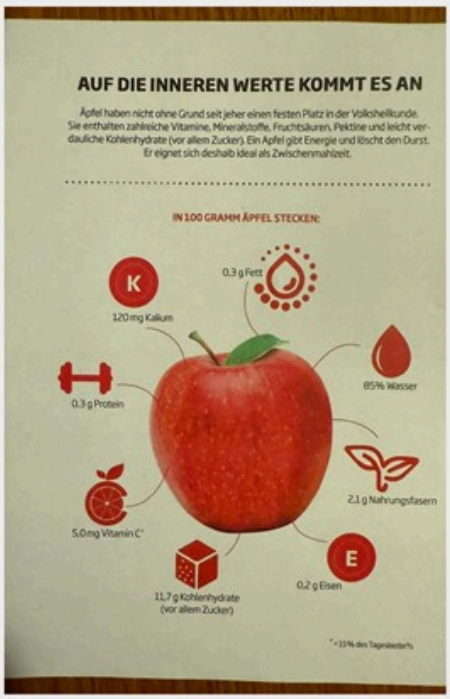






Wägen




AUF DIE INNEREN WERTE KOMMT ES AN
Äpfel haben nicht ohne Grund seit jeher einen festen Platz in der Volksheilkunde. Sie enthalten zahlreiche Vitamine, Mineralstoffe, Fruchtsäuren, Pektine und leicht verdauliche Kohlenhydrate (vor allem Zucker). Ein Apfel gibt Energie und löscht den Durst. Er eignet sich deshalb ideal als Zwischenmahlzeit.
IN 100 GRAMM ÄPFEL STECKEN:
K
120 mg Kalium
0,3 g Fett
0,3 g Protein
85% Wasser
2,1 g Nahrungsfasern
5,0 mg Vitamin C*
E
0,2 g Eisen
11,7 g Kohlenhydrate (vor allem Zucker)

Spiel und Spass



Anbeissen eines schwimmenden Apfels











Wurfspiele - mit Stoffäpfeln

DAS GROSSE APFEL-QUIZ

10 Fragen, 20 Antworten
Richtige Buchstaben umkreisen. Sie ergeben das Lösungswort.

1 WAS IST EIN GALLAPFEL?
R Die bittere Frucht einer Pflanze
A Die Kinderstube eines Insekts

2 WIE WIRD DAS KLEINE DUNKLE BÜSCHELCHEN AN DER UNTERSEITE DES APFELS GENANNT?
P Fliege
G Mücke

3 WIE VIELE KERNE HAT EIN REIFER APFEL IN DER REGEL?
F zehn
G acht

4 WIE WIRD DAS KERNGEHÄUSE DES APFELS IN ZÜRICH GENANNT?
E Bütschgi
W Hüsli

5 WER SORGT DAFÜR, DASS AUS DEN BLÜTEN AM APFELBAUM FRÜCHTE ENTSTEHEN?
L Bienen
T Wind

6 WELCHES TIER BEWIRKT, DASS ÄPFEL VOM BAUM FALLEN UND SCHLECHT WERDEN?
M Tagpfauenauge
C Apfelwickler

7 ZU WELCHER BOTANISCHEN FAMILIE GEHÖREN ÄPFEL?
K Korbblütengewächse
R Rosengewächse

8 WIE WIRD DER THURGAU MIT SEINEN VIELEN APFELBÄUMEN AUCH GENANNT?
E Mostindien
Z Apfelosten

9 WELCHER IST DES SCHWEIZERS LIEBSTER APFEL?
I Glockenapfel
M Gala

10 WIE HEISST APFEL AUF LATEIN?
E Malus domestica
J Bonus domestica

APFELCREME







Apfel-Memory

Kniffliges Steckspiel



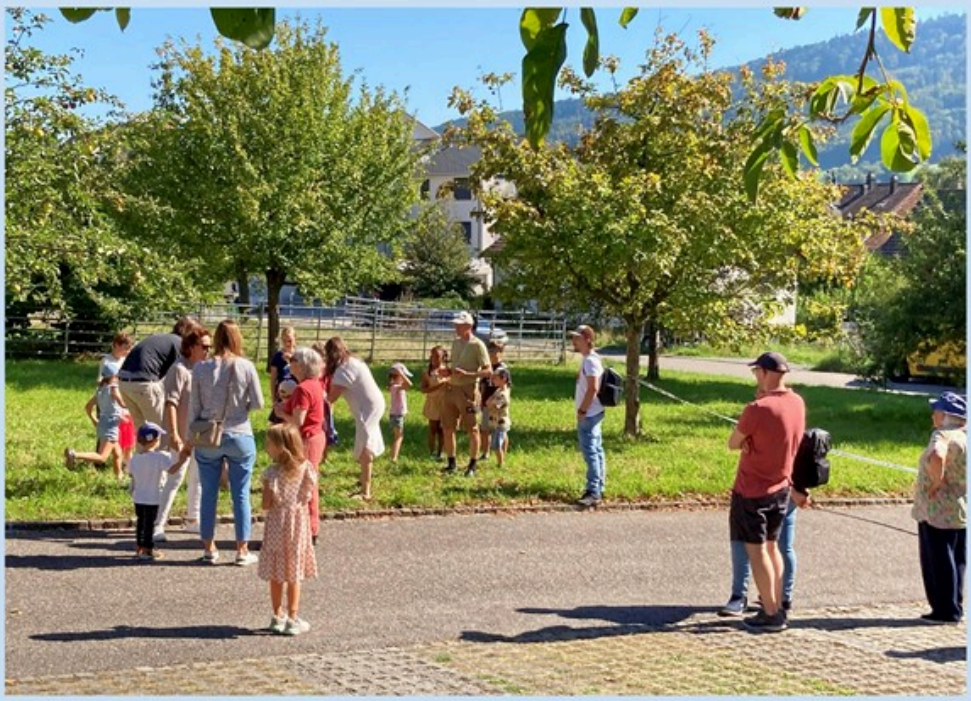




Apfel-Stafette




P








14 Uhr Vorführung Mostpresse
15 Uhr Apfelstafette
16 Uhr Vorführung Mostpresse
16.30 Uhr Apfel-stafette


WEHNTALER
SÜSSMOST


VIELFALT ALTER APFELSORTEN
AUS DEM SCHWEIZER OBSTINVENTAR
Leider bin ich defekt



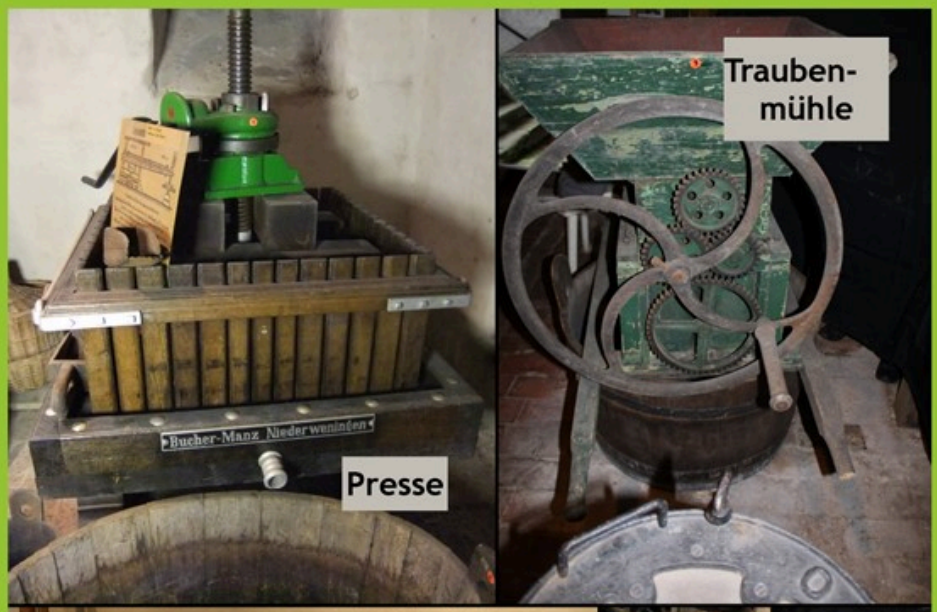




Lehrerlis im Schulzimmer des Museums - nicht nur zum Thema Apfel



Im Museumskeller stehen einige Gerätschaften, die fürs Mosten gebraucht wurden (Obstmühlen, Presse, Fässer, ..)









Heimatmuseum

