

BUTTECHLOPFER

IRMA UND VRENI

Hier findet sich die Lösung zu unserem Buchtitel, zumindest zum Wort Buttenmost, das doch das eine oder andere Fragezeichen provoziert. Buttenmost wird aus Hagebutten gewonnen, aus dem Most werden Desserts, Suppen und vornehmlich Konfitüren hergestellt. Die Verarbeitung des Buttenmosts ist mühselig und verursacht schwarze Hände. Im 19. Jahrhundert produzierten in Hochwald noch rund vierzig Familien Buttenmost, Herstellung und Verkauf waren ein willkommener Zusatzverdienst. Die Hagebutten wurden bis weit in die jurassischen Freiberge und das französische Elsass hinein gesammelt oder eingekauft. Heute kommen sie vom Früchtehändler, und der bezieht sie aus dem Ausland. Die mühselige Arbeit ist geblieben, ein Teil der Handarbeit wurde durch Maschinen ersetzt, wie der Holzhammer durch den Wolf, mit dem die Hagebutten zerkleinert werden. Von der Arbeit mit dem Holzhammer rührt auch der Übername «Buttechlopf» für die Dorfbewohner von Hochwald her. Heute sind es gerade mal noch zwei Familien, die Buttenmost herstellen. Im «Wolf» werden die Früchte zu Mus zerkleinert, danach wird die Masse unter Zugabe von Wasser durch Filter gedrückt, um das Mark von den Kernen und den feinen Härchen zu trennen. Der Vorgang wird unter Zugabe von Wasser so lange wiederholt, bis die Masse die richtige Konsistenz und Reinheit hat. Noch bis vor wenigen Jahren war die Seniorin der Produzenten, Irma Vögtli, mit ihrem Leiterwagen in Basels Quartieren unterwegs, um den Buttenmost direkt an die Frau zu bringen. Heute ist es umgekehrt, die Buttenmost-Freunde pilgern aus der ganzen Schweiz ins solothurnische Hochwald, das von den Einheimischen liebevoll «Hobel» genannt wird. Wenn es im Herbst wieder soweit ist und Irma und Vreni den frischen Buttenmost ausschenken, dann ist alle Mühe, sind die schwarzen Hände vergessen. Irma und Vreni sind so etwas wie die letzte Schweizer Bastion des Buttenmosts, die letzten «Buttechlopf». Die Tradition bleibt erhalten. Noch. Nachwuchs ist leider keiner in Sicht. Schlechte Aussichten.





**Buttenmost**

Irma Vögtli und Vreni Ming
Kirchrain 17
4146 Hochwald
061 751 47 41 oder
061 751 48 21

Gut zu wissen: Buttenmost wird nur im Herbst frisch produziert; er hält sich gekühlt drei Tage. Im November und Dezember ist er teilweise auch in gefrorener Form erhältlich.

Empfehlung: Die ganze Schweiz trifft sich in der Saison in Hochwald (Hobel), um den frischen Buttenmost am Ort des Geschehens kaufen zu können. Es lohnt sich, die Zeit dafür zu investieren. Irma Vögtli und Vreni Ming sind interessante und witzige Gesprächspartnerinnen.

Die Beiz dazu: Bürgerlich, gemütlich und gut.

Hotel Restaurant Rössli
Dorfplatz 1
4123 Allschwil
061 486 96 96
www.roessli-allschwil.ch