



«Buttenmost»

TEXT – MARTINA PEYER / BILD – MARCO ASTE

Einst waren es in Hochwald 40 Familien, die sich der harten Arbeit mit den Hagebutten stellten. Heute ist es nur noch eine: Seit über 150 Jahren wird im Drei-Generationen-Betrieb Vögli Ming-Zaugg mit Eifer und Freude eine einzigartige Tradition weitergeführt.



HOCHWALD – Die Wegweiser ins Buttenmost-Paradies sind nicht zu übersehen. Und vor dem Drei-Generationen-Betrieb Vögli Ming-Zaugg steigt einem unweigerlich ein Duft in die Nase, der an Apfelmost erinnert. «Wird daher der Brei aus Hagebutten als Most bezeichnet?», fragen wir uns. Im Hof, wo einst Schweine und das Vieh hausten, surrt und brummt es. Verena Ming schwingt mit einer Art Riesensabmixer in grossen Töpfen voll orangen Breis, während ihr Schwager, Bruno Hufschmid, an einem überdimensionierten Passevite hantiert. Sie wisse auch nicht, woher der Buttenmost seinen Namen habe, ruft Verena Ming durch den Lärm. Aber die Herstellungsreste, wie Träsch und Kerne, die sie vor der Tür auf die Pflanzen und im Kürbisbeet verteilt habe, weil sie einen äusserst nahrhaften Kompost ergeben, riechen tatsächlich wie Apfelmost. Zudem werde Buttenmost wie Apfelmost zwischen Mitte September und Ende Oktober produziert, meint sie pragmatisch.

Obwohl es der letzte Tag im Oktober ist und sich damit die Buttenmost-Saison ihrem Ende zuneigt, herrscht seit 6,30 Uhr Hochbetrieb: Punkt 7 Uhr verlässt das mit Buttenmost vollgeladene Auto den Hof, um die Geschäfte in der Gegend zu beliefern. Danach machen sich Verena Ming und ihr Schwager wieder an die Verarbeitung der Früchte der «Hagröseli», auch bekannt als «Hunds-Rose» oder «Rosa canina». Gut neun Tonnen Buttenmost haben in dieser Saison bereits den Hof verlassen. Das sind 30 Prozent mehr als im Vorjahr. Heute steht noch die alljährliche Sammelbestellung aus

Steffisburg (BE) von gut 200 Kilogramm bevor, die wie immer am Sonntag um den 1. November herum abgeholt wird. «In der Buttenmost-Saison sind wir täglich am Werk», sagt Verena Ming. Die 65-Jährige ist wie bereits ihre Mutter, die heute 90-jährige Irma Vögli, in die langjährige Familien-Tradition der Buttenmost-Herstellung hineingeboren worden. Auch Verena Ming's Tochter, die 38-jährige Carmen Zaugg, hilft – wie die gesamte Verwandt- und Bekanntschaft – in jeder freien Minute mit.

ALTE TRADITION

Seit über 150 Jahren schon gehört die Arbeit mit dem Buttenmost zur Familie und zum Dorf Hochwald, wo sich einst – als einzigem Ort in der Schweiz – rund 40 Bauernfamilien mit der Herstellung des gesunden Muses aus Buttenmark einen Nebenverdienst erwirtschafteten. Doch die Zahl der Hersteller hat immer weiter abgenommen, und über Jahre waren dort nur noch der Drei-Generationen-Hof und die Familie Müller am Werk. Die Familie Müller hört jetzt altershalber auf. «Buttenmost gehört seit einer Ewigkeit zu unserem Leben. Es war eine schöne, intensive Zeit, doch jetzt bin ich froh, aufhören zu können», erzählt Luzia Müller.

Wie aus Hochwald das Buttenmost-Dorf geworden ist, lässt sich nicht genau nachvollziehen. Einer mündlichen Überlieferung zufolge hat eine Hochwaldnerin, die sich in Zürich zur Haushälterin ausbilden liess, Mitte des 19. Jahrhunderts das Buttenmost-Rezept in ihre Heimat mitgebracht. Damals legten die Frauen die Ha-

Fertig ist der Buttenmost:

← Verena Ming beim Abfüllen der Literbecher.



Die aufgetauten Hagebutten kommen in den Fleischwolf.



Die Flüssigkeit der ausgewaschenen Hagebutten-Kernli kommt wieder hinzu.



Durchmischen und Konsistenz prüfen.



Gesund und fein: ob zu Glacé, als Konfi oder als Guetzli-Zutat.

gebütten auf ein Holzbrett und zerklopfen sie mit einem Hämmerchen, danach drückten sie die zerquetschten Früchte durch ein Sieb. So sind die «Hobler», wie die Hochwaldner Bewohner auch genannt werden, zu ihrem Spitznamen «Buttenklopfer» gekommen. Mit Ross und Wagen fuhren sie in das knapp 20 Kilometer entfernte Basel, wo der Buttenmost jeden Herbst sehnelichst erwartet wurde. Irma Vögtli erinnert sich gerne an die Zeit, in der sie selbst ihr hölzernes Buttenmost-Wägel durch die Basler Quartierstrassen schob und ihren Kundinnen mit einem Halblitermass aus dem grossen Zuber die gewünschte Menge schöpfte. «42 Jahre lang waren die Begegnungen mit den treuen Kundinnen in der Stadt meine grosse Freude. Seit 2005 geniesse ich die Besuche hier auf unserem Hof», erzählt sie und blickt wehmütig in die Stube. Denn dort bleibt es in diesem Jahr ungewohnt ruhig. Das fröhliche Beisammensein mit den vielen Kundinnen und Kunden, die aus der ganzen Schweiz gerne persönlich für den Hochwaldner Buttenmost anreisen, bleibt corona-bedingt aus. Stattdessen werden die Bestellungen, die Tag und Nacht reinkommen, unter einem Plexiglas durchgereicht. Dazu gehören nicht nur zahlreiche Töpfe mit Buttenmost, sondern auch Konfi. 1000 Gläser habe sie in diesem Jahr schon abgefüllt, strahlt Irma Vögtli und rührt energisch in einem grossen Topf, in dem sie ein weiteres Kilogramm Buttenmost mit 800 Gramm Zucker verarbeitet. «Ich liebe diese Konfi. Zusammen mit Zopf ist sie himmlisch. Doch der süss-saure Geschmack ist nicht jedermanns Sache», schmunzelt Tochter Verena.

TIEFKÜHLTRUHE STATT WINTERFROST

«Ich mag Buttenmost gar nicht. Doch die Arbeit hier auf dem Hof ist trotzdem eine Riesenfreude und Ehrensache», betont Schwager Bruno und packt eine Kiste mit leuchtend roten Hagebutten. Während die Früchte im 19. Jahrhundert von Pensionierten und Schulkindern anfänglich in der Umgebung, dann im Jura und Wallis gesammelt wurden, stammen sie seit vielen Jahren von einem Grossisten aus Strassburg, der sich wiederum aus dem Elsass, aus Griechenland und den Ostblock-Staaten beliefern lässt. Denn Weidegebiete haben die hiesigen «Hagröseli»-Stauden verdrängt. Die Familie Vögtli Ming-Zaugg erhält zwei- bis dreimal wöchentlich eine Lieferung von 600 Kilogramm. Und zwar in gefrorenem Zustand. Denn die Kälte und das Auftauen machen die sehr harten Früchte weich und verarbeitbar. «Früher mussten die Frauen auf den ersten Frost warten. Denn vor dem Frost waren die Hagebutten für die Verarbeitung zu hart. Wir hingegen können dank Kühltransport bereits im September beginnen», so Verena Ming. Als erster Arbeitsschritt lässt Bruno Hufschmid die Früchte durch den Fleischwolf. «Dank eines Occasion-Erwerbs aus einer Metzgerei wird uns die Arbeit ganz schön erleichtert», ruft Verena Ming, während die Hagebutten ratternd und tosend zerhackt werden. Die entstandene Masse darf anschliessend ein bis zwei Tage

ruhen, wodurch das Hagebutten-Fleisch noch etwas weicher wird. Dann kommt die Masse zusammen mit etwas Wasser in eine Art grosses Passevite, dessen Sieb die Hagebuttenkerne zurückbehält. Den gesiebten Brei schöpft Bruno Hufschmid in eine zweite Maschine mit einem noch engmaschigeren Sieb am Boden, das die feinen Härchen der Hagebutte herausfiltert. «Erfindersche Dorfbewohner haben einst diese tollen Hilfsmittel erfunden. So können wir ohne Weiteres 200 Kilogramm pro Tag herstellen», sagt Bruno Hufschmid und zeigt uns den nun fertigen Buttenmost. Doch Verena Ming ist noch nicht ganz zufrieden. Sie möchte für ihre Kundinnen und Kunden die perfekte Konsistenz, damit das Mus bei einer allfälligen Weiterverarbeitung im Kochtopf nicht anbrennt. Sie giesst daher noch etwas Wasser in die Behälter und nimmt den Riesen-Mixer zur Hand: «Auch diese Maschine ist zweckentfremdet. Eigentlich ist es das Werkzeug eines Gipsers. Mit einem nicht-oxidierenden Stab versehen, ist es nun das perfekte Gerät, um den Buttenmost noch etwas geschmeidiger zu machen. Früher benutzte ich dazu eine Käser-Rührkehle.»

Da die Familie den Buttenmost ohne Hitze herstellt, ist er voller Vitamine: Nebst verschiedenen Vitaminen der Gruppe B enthalten 100 Gramm rohe Hagebutten bis zu 3000 Milligramm Vitamin C. Das entspricht rund achtmal dem Vitamingehalt einer Zitrone. «Vielleicht habe ich es dem Buttenmost zu verdanken, dass ich nie krank bin», lacht Irma Vögtli und verrät, wie gut das Rohmark zu Glacé oder als Crème schmeckt. «Obwohl beim Erhitzen einige Vitamine verloren gehen, schmecken Konfi oder Gebäck fantastisch. Und wenn man sich etwas Gutes gönnt, ist dies im Grunde genommen ja auch gesund», freut sich Tochter Verena. ●

Das REZEPT «Hagebutten-Guetzli» nachbacken: S.44

MARTINA PEYER ist Inhaberin einer Kommunikations-Boutique, wo sie Ideen und Begegnungen zu Texten verarbeitet. Dank ihrem neuen Vorrat an Buttenmost und -Konfi hat sie dazu eine Extra-Portion an Energie.

MARCO ASTE, selbständiger Fotograf aus Basel, hat für das Buch von Martin Jenni «Buttenmost und Ochsenchwanz» die kulinarischen Geschichten und Geheimnisse in Bilder eingefangen.

Reisetipp

Die Buttenmost-Maschinen ruhen zurzeit im Winterschlaf. Die nächste Buttenmost-Saison startet im September 2021. Buttenmost-Liebhaber, die es kaum erwarten können, dürfen ihre Bestellungen für den Postversand bereits im Sommer tätigen. Es lohnt sich jedoch, den Drei-Generationen-Betrieb im solothurnischen Hochwald persönlich zu besuchen. buttenmost.ch



Hagebutten- Guezli

ZUBEREITUNG CA. 1 STUNDE
GRUNDREZEPT UND WEITERE REZEPTE UNTER buttenmost.ch

200 g MEHL
75 g ZUCKER
1 PÄCKLI VANILLINZUCKER
1 PRISE SALZ
1 EI
100 g BUTTER
20 g GEMAHLENE HASELNÜSSE
2-3 EL HAGEBUTTEN-KONFI*

Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Ei und Butter zu einem Teig mischen. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Entweder Teig zu ca. walnussgrossen Kugeln rollen und auf den gemahlten Haselnüssen etwas flach drücken. Oder Teig auf den Haselnüssen auf ca. 1 cm Dicke ausrollen und Formen ausstechen.

Mulde in die Guetzli drücken. In der Mitte des Backofens ca. 12-15 Minuten backen, dann Hagebutten-Konfi in die Mulden der noch heissen Guetzli verteilen, am besten mit einem Gefrierbeutel, bei dem eine Ecke abgeschnitten wird.

Auf einem Rost auskühlen lassen.

*Während der Buttenmost-Saison kann man die Buttenmost-Konfi auch selber machen: Dafür 1 l Buttenmost mit 800 g Zucker aufkochen und während ca. 15 Min. unter häufigem Rühren köcheln lassen.

En Guetel

