Schweizer Bauer

21.09.2019

«Letztes Jahr pressten wir 63 000 Liter Most»

Die Obstproduktion mit Mosterei ist ein intensiver Betriebszweig, der gut auf den Betrieb von Thomas Feller passt. Rund die Hälfte der Süssmostmenge verarbeitet er im Lohn. 2018 stellte Feller 63 000 Liter Süssmost her.

ADRIAN HALDIMANN

Das Gesprächsthema bei Landwirt und Agronom Thomas Feller auf dem Gerberhof in Attiswil BE blieb nicht bei seiner Obstanlage und Mosterei stehen. Der Unternehmer, Milchvieh- und Obstbauer betreibt auch eine 37-kW-Photovoltaikanlage, schaffte im vergangenen Jahr eine Rundballenpresse für Lohnarbeiten an und nicht zuletzt ist er Mitgründer und Mitinhaber der TJM Feed GmbH, die über Futtermühlen und Partner innovative Produkte für die Tierernährung vertreibt. Dementsprechend vielfältig waren die Diskussionen.

Lohnmosterei ausgebaut

Im folgenden Text dreht sich aber alles um den Obstanbau und die Süssmostherstellung, die gestern Freitag startete. Den Grundpfeiler für ein Standbein neben der Milchproduktion legte Vater Martin Feller im Jahr 1985 mit dem Anbau der ersten Obstanlage. Und dieses Standbein passt dem heutigen jungen Betriebsleiter ebenso wie seinem Vater. Er ist überzeugt: «Die intensive Obstproduktion mit Mosterei passt sehr gut zu unserem Betrieb.» Zudem werde das Betriebsrisiko verteilt: «Im vergangenen Jahr verdienten wir mit der Milchproduktion wegen der Trockenheit weniger, kompensierten den Minderertrag aber mit einem Rekordjahr beim Tafel- und Mostobst.» Im Laufe der Jahre wuchs die Obstanbaufläche auf zwei Hektaren an. Neben der Tafelobstproduktion mit Sorten wie Gala, Golden Delicious, Idared, Glockenapfel, Maigold, Karneval oder Allegro entdeckten Fellers schon früh das Mosten für sich. Bald investierten sie in eine Packpresse, den sogenannten «Mostfritz». Mittlerweile steht im ehemaligen Milchviehstall eine Heumesser-Doppelbandpresse im Einsatz, mit der im vergangenen Jahr 63 000 Liter Süssmost gepresst wurden.

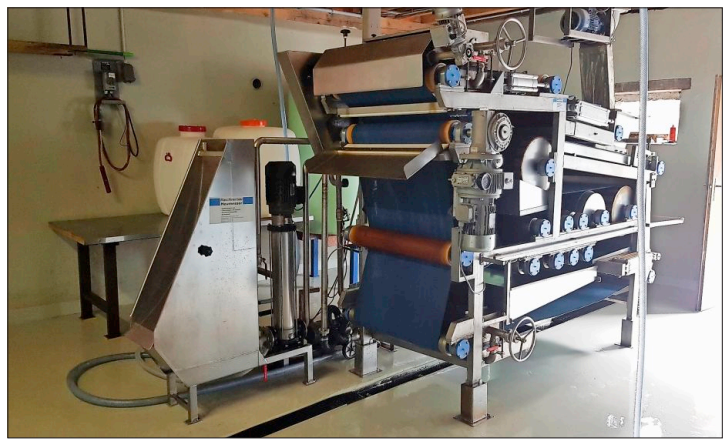
«Das Betriebsrisiko wird dank dem Obstanbau verteilt.»

Seit Jahren sind zudem die Dienstleistungen in der Süssmosterei auch von Landwirten und Privaten gefragt, die auf dem Betrieb Feller ihr Mostobst verarbeiten lassen. Rund die Hälfte der jährlichen Süssmostmenge wird für Kunden gepresst und meist in der beliebten Bag-in-Box (5 oder 10 Liter) abgepackt.

Süssmost im Hofladen

Mit seiner Lohnmosterei spricht Feller die verschiedensten Kunden an. «Die meisten Kunden lassen zwischen 50 und 300 Liter mosten», sagt Feller. Neben dem Eigenverbrauch spiele die Direktvermarktung des Fruchtsaftes auf dem Markt oder im Hofladen eine immer wichtigere Rolle, stellt er bei der Zusammenarbeit mit seinen Kunden fest. Feller hält neben der Obstanlage auch 120 Hochstamm-Feldobstbäume, vorwiegend Kirschbäume die als Tafelkirschen geerntet werden. Sie stehen für die Biodiversität und erfüllen die Ansprüche der Gesellschaft in Bezug auf das Landschaftsbild und die Erhaltung von natürlichen Lebensräumen. «Leider rentiert das Auflesen von Mostobst nicht, wenn es als solches verkauft werden muss», hält Feller fest. In der Obstanlage ist die Situation anders – dort fällt in jedem Fall ein gewisser Anteil Mostobst an. «Wir sortieren direkt beim Ablesen. Rund ein Drittel in der Anlage wird als Mostobst klassiert.»

Bald wird Thomas Feller die Karneval-Äpfel, eine neue Sorte mit ungewöhnlicher Fruchtausfärbung, ernten. Äpfel, die den Ansprüchen der Kunden nicht genügen, werden auf dem Hof zu Süssmost verarbeitet. *(Bild: Adrian Haldimann)*



Die Heumesser-Doppelbandpresse bewährt sich im Einsatz.

Zuerst wird das Mostobst gewaschen. *(Bilder: zvg)*

Der Trester – das ist die Mischung aus Schalen, Fruchtfleisch, Kernen und Stielen – dient den Kühen als Futtermittel.

Süssmost aus hofeigenen Äpfeln in der praktischen Box ist das Kernstück auf dem Gerberhof. Fellers stellen zudem mit dem «Öpfu Schümli» einen Apfelschaumwein und diverse Spirituosen her. *(Bild: Adrian Haldimann)*

Regionale Vermarktung

Mit den vorhandenen Einrichtungen werden derzeit Tagesmengen von rund 3000 Litern verarbeitet. Es ist sogar möglich, Chargentrennung vorzunehmen, falls der Wunsch besteht, den Saft eigener Früchte zu erhalten. Aber: «Süssmost aus einem Gemisch verschiedener Apfelsorten schmeckt besser», sagt Feller. Und er muss den guten Geschmack kennen:

«Ich will Produkte herstellen, die der Kunde nachfragt.»

Im vergangenen Jahr holte er am Süssmost-Qualitätswettbewerb vom «Verband Berner Früchte» die Bronzemedaille.

Sämtlicher Saft wird geschönt und danach auf dem durch die Schnitzel-Heizung mit separatem Kreislauf betriebenen Plattentauscher pasteurisiert. Vom Gewicht der Äpfel wird mit einer Süssmostmenge von rund 68 Prozent gerechnet. Die Verkaufspreise hat Feller ab Hof auf 11 Franken pro 5-Liter-Box und 20 Franken pro 10-Liter-Box festgelegt. Die wichtigsten Abnehmer von Fellers Tafelobst und Süssmost sind Altersheime, Landwirte mit Hofläden und die Landi. «Ich möchte Produkte herstellen, die der Kunde nachfragt.» Welche neuen Wege der Unternehmer mit innovativen Produkten gehen wird, werden die nächsten Jahre zeigen.

www.fellerobst.ch

GERBERHOF

Der 38-jährige Thomas Feller bewirtschaftet am Jurasüdfuss in Attiswil BE den Betrieb Gerberhof mit 25 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche, den er per 2017 von seinen Eltern, Martin und Marianne Feller, übernahm. Die Hauptstandbeine sind die Milchproduktion mit 28 Milchkühen, 16 Rindern und 8 Kälbern sowie die Obstproduktion mit einer Obstanlage auf einer Fläche von 2 ha. Auf dem Familienbetrieb erhält er tatkräftige Unterstützung von seinen Eltern und seiner Freundin Sonja Anderegg. Zudem arbeitet eine Cousine und eine Tante Teilzeit auf dem Hof mit. Während Arbeitsspitzen kann er auf weitere Unterstützung von seiner Schwester und seinem Schwager zählen. *hal*