



Martin Pauli (l.) sammelt mit Betreuten und Betreuungspersonen der Stiftungen FARO und MBF Obst für den Süssmost.

Baumglück zum Trinken

Glück ist, wenn Menschen eine sinnvolle Tätigkeit haben.
Glück ist, wenn alte Bäume und Obstsorten gerettet werden. Und Glück ist,
wenn dadurch ein unvergleichlich guter Süssmost entsteht.

TEXT FRANZ BAMERT FOTO MARKUS HÄSSIG

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 9191; Redaktionsleitung: Ella Richards



Es ist wie ein Bild aus längst vergangenen Zeiten: Hoch über Wil AG, auf dem Hof von Meinrad (81) und Annemarie (80) Vögel liest eine Gruppe Menschen Mostobst auf. «Das würde sonst liegen bleiben. Die Bäume, die zwischen 50 und 100 Jahre alt sind, würden wohl abgeholzt», sagt Jeannette (61). «Aus diesen Gründen mache ich bei dieser Aktion noch so gerne mit.» Ausserdem sei das Obstsammeln eine Abwechslung zu den Arbeiten in der Geschützten Werkstatt und der Aufenthalt in der Natur tue ihr und ihrer Seele gut. Jeannette und ihre Kolleginnen und Kollegen arbeiten bei der Stiftung FARO in Windisch AG oder bei der Stiftung MBF in Stein AG. Die beiden Stiftungen begleiten und unterstützen Menschen mit einer Beeinträchtigung.

«Als darum die Leute vom Jurapark mit der Obst-Idee auf uns zukamen, haben wir noch so gerne Ja gesagt», erzählt Martin Pauli (57), der Leiter der FARO-Werkstätten. «Und mit Coop haben wir seit zwei Jahren einen potenten Abnehmer für unser Produkt.» Denn die Äpfel, welche Jeannette und ihre Gruppe auflesen, werden zu Süssmost gepresst und landen dann unter den Coop-Labels «Miini Region» und «Solidarité» als Produkt aus dem Jurapark in den Coop-Läden der Umgebung. «Und das ist übrigens ein ganz besonderer Süssmost», sagt Jeannette. «Er wird nämlich aus alten, raren Apfelsorten gemacht: Glockenäpfel etwa, Wilerrot, Bohnäpfel oder Boskoop.» Der Süssmost hat auch einen ganz besonderen Namen: Er heisst Baumglück. Nicht zuletzt auch deshalb, weil in den alten Bäumen bedrohte Tierarten wie der Steinkauz eine Heimat finden.

Der «beste Apfelsaft der Welt»

Gegen 10 Uhr tasten sich ein paar scheue Sonnenstrahlen durch den Nebel und auf einmal steht da die Bäuerin mit einem Guggelhopf und einer Kanne Kaffee – Pause. Es wird diskutiert und persönliche Erfahrungen werden ausgetauscht. «Das Obstsammeln ist auch ein sozialer Event, der uns allen guttut», sagt der Werkstattleiter dazu. Der eine oder die andere Obstsammler*in nimmt sich auch die Zeit, um mal den Flug eines Rotmilans zu verfolgen oder zuzuschauen, wie eine Wespe sich an den Äpfeln gütlich tut.

Dann geht die Arbeit weiter, denn noch warten andere Bauernfamilien und auch Menschen, die nur zwei oder drei Obstbäume besitzen, auf Jeannette und ihre Crew. Wegen des trockenen Sommers fällt die Apfelernte dieses Jahr zwar nicht so üppig aus, dafür ist das Obst wunderbar reif. Beim Abschied meint Jeannette: «Du musst in der Coopzeitung schreiben, dass unser Apfelsaft der beste der Welt ist.» Daran zweifelt nun wirklich niemand. ●

Die Halbliter-Flasche Baumglück-Süssmost ist bei Coop in der Region für Fr 2.20 erhältlich.



**FOKUS
REGION**

OFTRINGEN

«Chäs-Hüsli» im Coop
Oftringen Perry Center



FOTO CHRISTOPH KAMINSKI

Das «Chäs-Hüsli» mitten auf der Verkaufsfläche im Coop Perry Center in Oftringen AG macht jeden Einkauf zu einem ganz speziellen Erlebnis: Mit einer Temperatur von rund 15 Grad Celsius sowie einer Luftfeuchtigkeit von über 90 Prozent herrschen im kleinen, begehbaren Holz-Häuschen dieselben klimatischen Bedingungen wie in einem grossen, «echten» Käsekeller. Im «Chäs-Hüsli» werden über 250 Sorten Käse gelagert, gereift und gepflegt. Das Sortiment umfasst bis zu fünf Jahre gereiften Extrahartkäse sowie Kuh-, Ziegen-, Schaf- und Büffelmilchprodukte. Bio-, Berg- und Alpkäse sowie Käse aus Rohmilch ergänzen die vielfältige Auswahl. Ebenfalls werden saisonal bis zu 15 verschiedene Raclette-Sorten angeboten. Für Fragen jeglicher Art rund ums Thema Käse stehen Ihnen die Mitarbeitenden vor Ort gerne zur Verfügung.