

Der Moster und seine Arbeit

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **52 (1959)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-989662>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

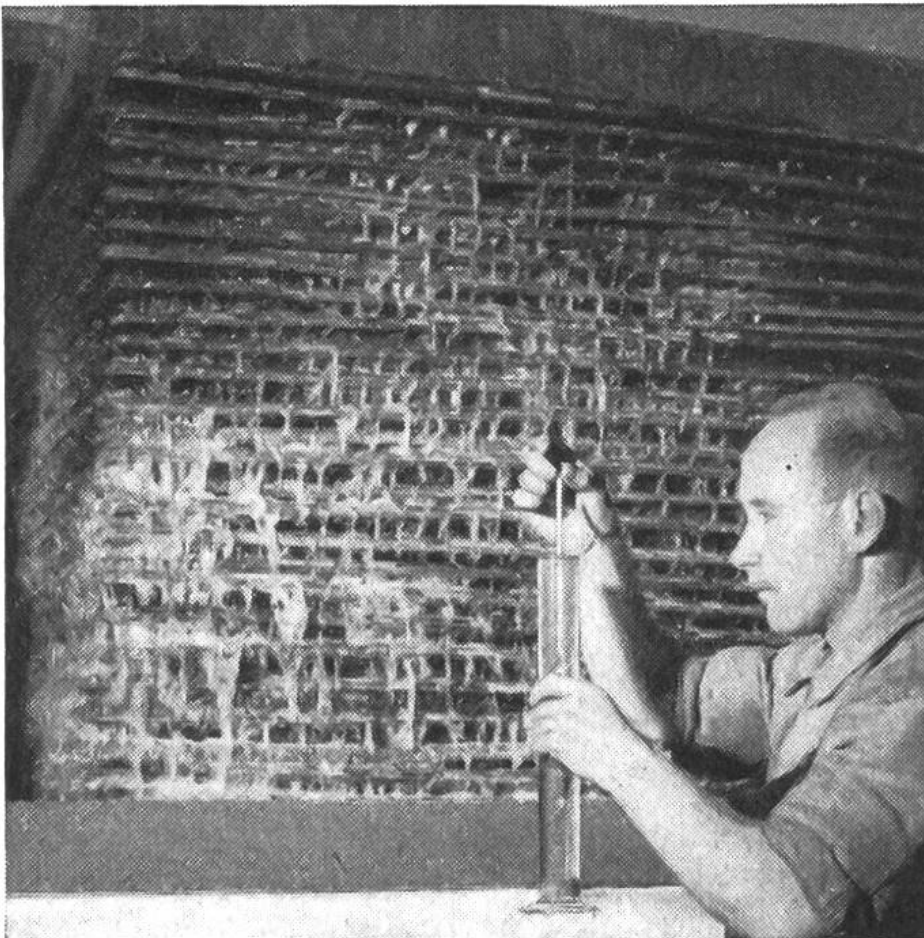
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

euter, mit gesunden Gliedmassen und mit einer kontrollierten Jahresleistung von 4000 kg und mehr Milch bei mindestens 4 Prozent Fett sind heute am begehrtesten. Die Ausdehnung der Leistungsprüfung auf ganze Genossenschaftsbestände soll dem aus der Viehzucht lebenden Berggebiet erneut einen wesentlichen Qualitätsvorsprung einräumen.

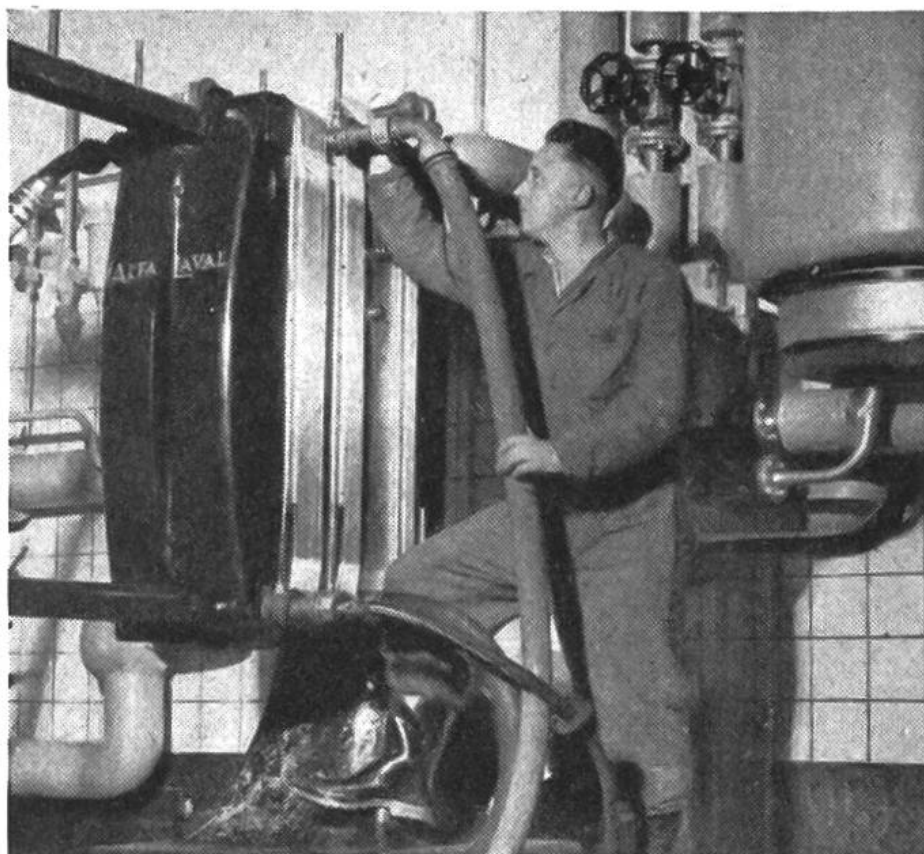
DER MOSTER UND SEINE ARBEIT

Die ständig steigenden Anforderungen beim Verarbeiten von Obst führten im schweizerischen Obstverwertungsgewerbe im Jahre 1942 zur Schaffung eines eigenen Berufes, jenem des Mosters. Der gelernte Moster befasst sich mit allen Arbeiten, welche zwischen die Anlieferung des Obstes zur Mosterei und den Augenblick fallen, in dem sich die mit Fruchtsaft gefüllten Flaschen auf der Speditionsrampe auftürmen.

Greifen wir einige Beispiele aus dem Arbeitsbereich des Mosters



Köstliche Ströme von Obstsaft fließen! Aus den zu Mus vermahlenden und zwischen feste Tücher gepackten Früchten wird mittels der hydraulischen Presse der Saft gewonnen. Der Moster kontrolliert mit Hilfe der Oechslewaage den Zuckergehalt des Saftes. (Photo Ernst Brunner, Luzern).



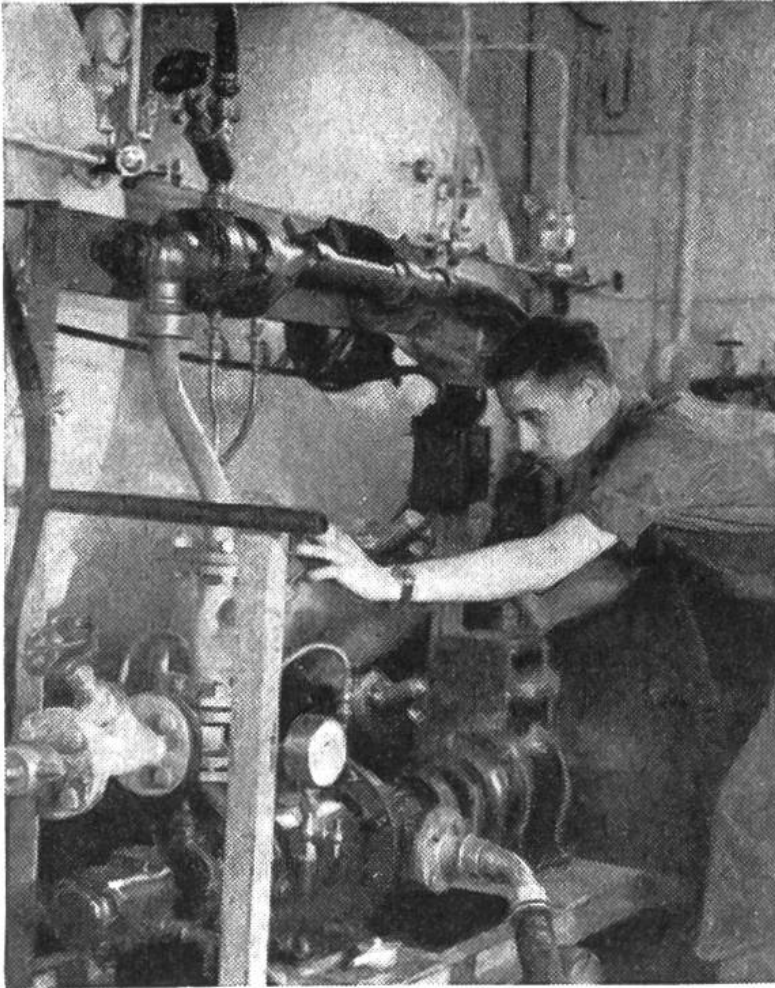
Im Hochkurzzeit-erhitzer werden Kleinlebewesen im Saft innert Sekunden abgetötet und Enzyme ausgeschaltet. Sehr rasches Erhitzen und ebenso schnelles Rückkühlen schont die Qualität der Säfte. (Photo Ernst Brunner, Luzern).

heraus: Soeben ist die Obstanlieferung eines Herbsttages beendet. «Wieder ein ergiebiger Tag heute!», stellt der Moster fest, welcher die Anfuhr organisiert und kontrolliert. 103 t innerhalb von 6 Stunden. Seit Beginn der Anlieferungen waren es 3600 t, und 3000 t sind noch zu erwarten. Wenn wir wissen, dass in der Mosterei aus 100 kg Obst ungefähr 80 l Saft abgepresst werden, so gewinnt der vorliegende Betrieb in dieser Saison 5 300 000 l.

Wie setzt sich Obstsaft zusammen? In 1 l befinden sich im Mittel 840 g Wasser, 100 g Frucht- und Traubenzucker (das sind 25 Zuckerwürfel), 6 g Fruchtsäuren, 4 g Gerbstoffe; der Rest von 50 g lässt sich unterteilen in Pektinstoffe, Mineralstoffe, Aromastoffe, Farbstoffe, Zellulose, Eiweisse und Vitamine.

Mit dem Abpressen beginnt die nicht einfache Aufgabe des Mosters, sämtliche der genannten Stoffe in ihrem natürlichen Zustand zu erhalten oder gewollte Veränderungen in genau vorausbestimmten Grenzen ablaufen zu lassen.

Der von der Presse wegrinnende Saft findet je nach Qualität, Sortenherkunft und Eignung folgende Verwendung: 1. als Saft frisch ab Presse – 2. als Süssmost – 3. als Spezialsaft oder Obst-



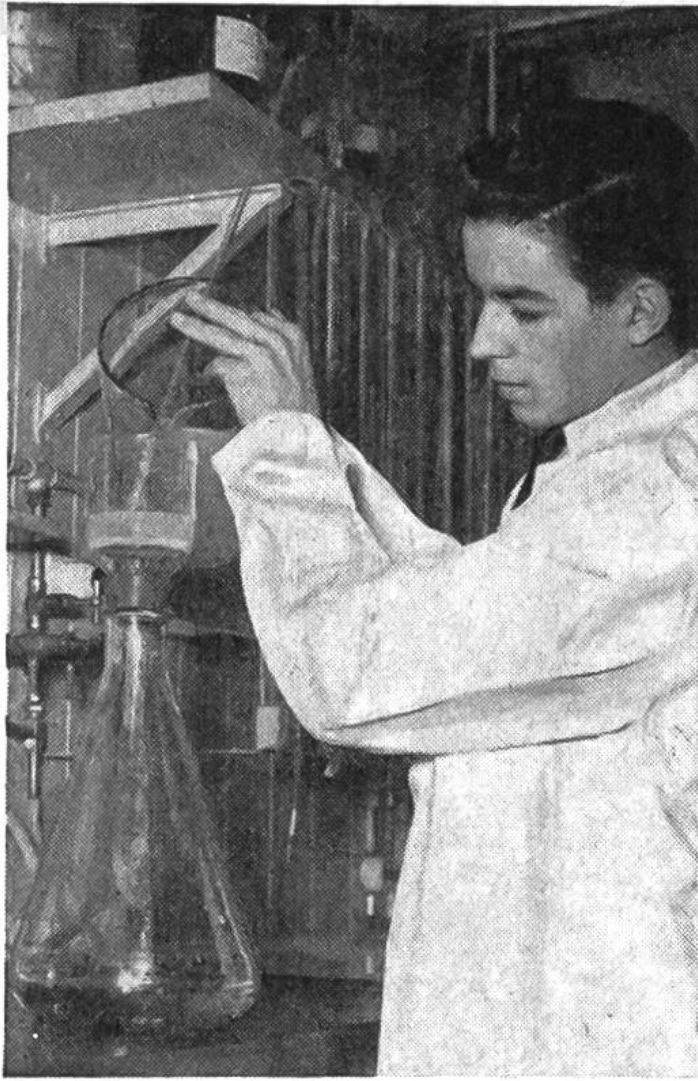
Das Einlagern von Süssmost nach dem Kohlendruckverfahren erfordert vielfältige Einrichtungen und grösste Aufmerksamkeit.

wein – 4. als Ausgangsmaterial zum Herstellen von Konzentrat – 5. in Ausnahmefällen zum Brennen.

Das Herstellen von Süssmost: Jedes Mädchen und jeder Bub weiss, dass frisch abgepresster, 1–2 Tage stehengelassener Obstsaft von sich aus zu gären beginnt. Es sind Hefen, welche dies verursachen. Sie stammen von der Oberfläche der Früchte und wandeln Fruchtzucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Soll ein Fruchtsaft in seinem unvergorenen Zustand erhalten blei-

ben, müssen ganz offenbar die Hefen in ihrer Tätigkeit behindert werden. Dazu stehen dem Moster verschiedene Wege zur Verfügung: Die Hefen werden durch ein Warmverfahren (Pasteurisation) im Plattenapparat direkt abgetötet, oder das Entkeimungsverfahren filtriert sie in feinsten Filtern kurzerhand aus dem Saft weg, oder aber man hemmt und lähmt sie in ihrer Tätigkeit mittels Kohlendioxid (CO_2). Das letztgenannte Verfahren wird in der Schweiz am meisten angewendet.

Den durch verschiedene Behandlungen für den Konsum vorbereiteten, unvergorenen Fruchtsaft pumpt der Moster in die Abfüllerei. Diese bewältigt pro Stunde mehrere tausend Flaschen. Jede verlässt die automatische Flaschenwaschmaschine in blitzsauberm Zustand und gelangt auf Transportbändern zum ebenfalls automatischen Füller. Damit der Süssmost auch in der



Künftiger Moster im Chemielabor der Fachschule.

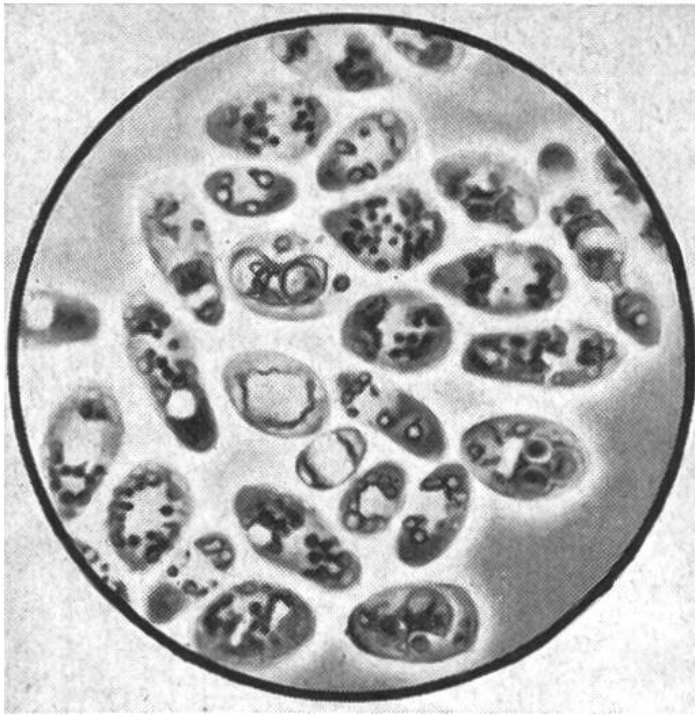
Flasche tadellos haltbar bleibt, wird er abschliessend in langen Tunnelapparaten pasteurisiert.

Herstellen von Spezialsaft oder Obstwein (Gärsaft):

In nicht allzuweit zurückliegenden Zeiten war das Herstellen von Gärssaft scheinbar einfach. Man überliess die Säfte der oben geschilderten natürlich ablaufenden Gärung. Da aber auf den Früchten verschiedenste Hefearten und -rassen vorhanden sind, ergeben sich im Ablauf der Gärung Unterschiede, was die zu vergärenden Säfte beeinflusst. Diese sind qualitativ nie von gleichbleibender Art. Bei der heute angestrebten Qualitätsproduktion darf jedoch

nichts dem Zufall überlassen werden. Ihn zu meistern, erforderte bedeutende Forschungsarbeit. Die daraus folgenden Ergebnisse wendet der fachkundige Moster heute an: Vorerst ist er bestrebt, alle von der Frucht her stammenden und in ihrem Gärverhalten unbekanntes Hefen auszuschalten, wofür er Zentrifugen, Filter, Kurzzeiterhitzer oder andere Mittel einsetzt. Anschliessend folgt ein Zusatz von Reinhefen mit genau bekannten Gäreigenschaften. Ihnen wird die Gärung überlassen. Unter gleichzeitiger Anwendung von Kälte ist eine eigentliche Gärführung möglich und dem unberechenbaren Zufall jeglicher Spielraum genommen. Qualitativ hochstehende Produkte sind das Resultat.

Dieser kurze Überblick über Süssmost- und Gärssaftherstellung schliesst eine Summe von Fachkenntnissen des dafür verantwort-



So sehen Reinhefen unter dem Mikroskop aus. 730fache Vergrößerung. (Aufnahmen der Eidg. Versuchsanstalt, Wädenswil.)

Dieses durchsichtige Gebilde stammt von einem Schimmelpilz, einem Kleinlebewesen, das dauernd durch den Moster bekämpft werden muss.

lichen Berufsmannes in sich. Ein grosser Maschinenpark unterstützt ihn bei seinen Arbeiten.

Ausbildung und Aufstiegsmöglichkeiten: Ein angehender Moster durchläuft in einem anerkannten Lehrbetrieb eine dreijährige Berufslehre. Während dieser Zeit hat er anstelle einer Gewerbeschule zwei dreimonatige Semester des Normallehrganges für Obstverwertung an der Fachschule zu besuchen. Besteht er die 2^{1/2} Tage dauernde Lehrabschlussprüfung, so erhält er das Arbeitsbuch mit dem Lehrbrief. Aufstiegsmöglichkeiten eröffnen sich ihm dadurch, dass er für einen ganzen Betriebszweig verantwortlich gemacht werden kann – z. B. für die Abfüllerei, die Süssmosterei, den Gärsaftkeller, die Spedition – und dass er bei entsprechendem Einsatz zum Kellermeister oder Betriebsleiter aufrückt. Hierfür besucht er nach mehrjähriger praktischer Tätigkeit in verschiedenen Betrieben den Höheren Lehrgang für Verwertung an der Schweiz. Obst- und Weinfachschule Wädenswil.

Diese Fachschule vermittelt gerne weitere Auskünfte über den Mosterberuf.

F. E.