



Wenn der „Steinlächter“ Most in Flasche und Glas perlt, freuen sich die Promotoren. Von links sind das Angela Hammer, Günter Letz und Willy Junger, alle beim Obst- und Gartenbauverein in Gomaringen engagiert. Bild: Franke

Mooscht isch Lifeschtyle

Streuobst Was lange gärt, wird endlich gut: Der „Steinlächter“ ist da. Die Mostkreation in Flaschen präsentieren die Obst- und Gartenbauvereine in Gomaringen. *Von Jürgen Jonas*

Wer gemeint hat, die Zeit des Mostes sei vorüber, hat sich vermutlich geirrt. Schafft er es doch vom Altmännertrunk zum Lifestyle-Getränk? Am Donnerstag wurde in der Gomaringer Gaststätte „Bahnhof“ geradezu eine Most-Revolution ausgerufen: Der „Steinlächler“ kommt auf den Markt. In der Flasche.

Hans-Erich Meßner, für Streuobstkultur mitzuständiger stellvertretender Landrat, gab sich vorsichtig bei seinem Grußwort: Er habe den Most erst probieren müssen, bevor er ans Rednerpult trat. Danach aber zeigte er sich überzeugt: „Wir sind Zeugen einer Revolution!“, rief er. Er stamme aus einer ähnlichen Gemeinde: karg wie Gomaringen, vom Pietismus geprägt, Lebenslust und Genuss galten als verdächtig. Most war dort, neben Wasser, das Hauptgetränk. Das Material dazu war auf den Wiesen vorhanden, es war kostengünstig und das Produkt haltbar.

Dann verschwand er in der Versenkung. „Nur Spinner hatten noch Mostfässer im Keller und experimentierten“, so Meßner. Most sei einfach nicht mehr in gewesen, sagt Meßner. „Bis heute!“ Gemeinsam mit dem Netzwerk Streuobst werde mit der Kreation

Image und Geschmack aufpoliert, die Rede vom Altherrentrunk sei passé. „Moscht isch Lifeschtyle!“ Es sei ein neues tolles Getränk entstanden, das dem Konsumenten die Möglichkeit biete, den Wert der Kulturlandschaft zu erkennen.

Die Gomaringer OGVler Günter Letz und Willy Junger, stellten mit Schriftführerin Angela Hammer das Getränk vor. „Endlich ist es soweit, unser gemeinsames Kind wird zum ersten Mal öffentlich ausgedient“, sagte Junger.

„Nur Spinner hatten noch Mostfässer im Keller und experimentierten.“

Hans-Erich Meßner, Vize-Landrat über die Mostvergangenheit

Im Herzen des Streuobstparadieses sei der „Steinlächler“ entstanden, sagte Bürgermeister Steffen Heß. Was in Gomaringen hergestellt werde, habe von vornherein Hand und Fuß, da müsse man nicht erst probieren, hielt er Meßner entgegen. Der Most sei eine hervorragende Ergänzung zum Apfelsaft in den Gemeinden und zu den Gomaringer Obst-

Fruchtgummis. Das Motto „Schützen durch nützen“ werde erfüllt, der Erhalt der Artenvielfalt möglich: „Mosttrinker sind Naturschützer. Bayern haben ihr Bier, Pfälzer ihren Wein, wir haben den Steinlächler.“

Letz erzählte die „Steinlächler“-Geschichte, bedankte sich bei „Geburtshelferin“ Angela Hammer, die seit Frühjahr 2014 hartnäckig gefragt habe. Was passiert mit dem Obst auf den Wiesen, wenn das Branntweinmonopol fällt? Beim Nehrener Kirschblütenfest 2015 sprachen Vertreter der OGVs über eine gemeinsame Mostproduktion, positiv gestimmt, doch noch ohne Ergebnis.

Im Frühjahr 2016 garte die Mostidee immer noch, dann packte man die Sache an. Trat mit der Firma Häußermann in Neckartailfingen in Kontakt und sammelte Obst. Auf dem Jungerschen Hof in Stockach kamen 24 Tonnen Äpfel und Birnen zusammen. Gutes, ungespritztes Obst, das die Bezeichnung Bio-Obst verdient hätte. Aber die Zertifizierung war den Schwaben zu teuer.

Aus Kostengründen entschieden sie sich für Halbliterflaschen. Das Quantum an Flüssigkeit passt erfahrungsgemäß zu den Konsumgewohnheiten. Den „Steinlächler“ gibt es in zwei Sorten:

„klassisch“ und „fruchtig“. Beide mit Kohlensäure versetzt, es soll prickeln im Glas. Zehn Flaschen sind in einer Kiste. Für den Anfang wurden 5000 Liter hergestellt. „Wie lang das wohl reichen wird, bei der Nachfrage?“, überlegt Hammer, die auch die Etiketten entwarf.

„Ich bin vor allem sehr froh über die Zusammenarbeit unter den Vereinen“, sagte Hans Wener vom OGV Mössingen. Gomaringen als Initiator, Nehren, Dußlingen, Mössingen, Belsen und Oftringen sind dabei und auch das Mössinger Netzwerk Streuobst. Auch Bodelshausen, dessen OGV zunächst nicht berücksichtigt war, bis sich Rolf Speidel zu Wort meldete: „Soviel ich weiß, gehört Bodelshausen zum Steinlächler, wenn auch nur am Rande.“

Wo wird der Most geholt?

In Gomaringen wird der Steinlächler Most im „Bahnhof“ und in der „Krone“ ausgedient. Zu kaufen gibt es ihn bisher im „Real“, bei „Emmy Lindgrün“ und bei „Edeka Möck“. Die Mitteilungsblätter der einzelnen Gemeinden werden in nächster Zeit veröffentlicht, wo es den Most jeweils zu trinken und zu kaufen gibt.
