Präsident
Gugler Robert
Obermatt 28
5102 Rupperswil

«Saft – Essig – Wein, Besuch Mosti Furer“

20 Personen trafen sich am letzten Oktobertag 2025 bei Mosti Furer in Staufen. Einen passenderen Ort für den Herbstanlass hätten wir uns nicht wünschen können.
Pascal Furer hat den Betrieb, ursprünglich von seinen Grosseltern gegründet, 1989 übernommen und führt ihn zusammen mit seiner Frau Barbara. Dank neuen Ideen und viel Kreativität wurde und wird das Angebot sukzessive erweitert.

Pascal führte uns zuerst in den Raum, wo die Früchtepresse steht. Mit dieser Maschine werden, nebst diversen Beerensorten, vor allem Äpfel oder Birnen ab einer Kleinmenge von 100 kg gepresst. Den Süssmost gibt es entweder frisch oder für längere Haltbarkeit pasteurisiert. Die Maische, das gepresste Fruchtfleisch, wird den Kühen verfüttert.

Spannend waren Pascals Erklärungen zur Herstellung von Essig. Die frühere Käserei wird heute für die Essigproduktion genutzt. Ab 100 l Fruchtsaft kann daraus bereits ein spezieller Essig hergestellt werden. Der Fruchtsaft wird zuerst zu Wein vergoren. Der dadurch entstandene Alkohol wird mit Essigbakterien, z.B. die bekannte „Essigmutter“, versetzt. Die Bakterien wandeln den Alkohol in Essigsäure um, was als Essigsäuregärung bezeichnet wird. So entstehen herrlich fruchtige Essige, die Speisen verfeinern. Probieren durften wir vom süssen Apfelessig „Aceto Meleco“ und dem Quittenessig. Den Geschmacksrichtungen sind offensichtlich keine Grenzen gesetzt. Vorteilhaft ist, dass Essig ewig gelagert werden kann. Deshalb wird auch kein Mindesthaltbarkeitsdatum vorgeschrieben.

Die Rebberge für den hauseigenen Wein liegen in Schinznach, Auenstein und Staufen. Die Weinkelterung ist ausgelagert. 2020 wurde in der Kategorie Riesling-Sylvaner der Schinznacher Saphir 2019 zum Aargauer Staatswein gekürt.
Im grosszügigen Ausstellungsraum mit stilvollem Ambiente durften wir Weine und Süssmost verkosten und uns von deren hervorragenden Qualität überzeugen. Zum Schluss nutzten einige von uns die Möglichkeit, verschiedene hochwertige Produkte im Shop einzukaufen. Der draussen platzierte Verkaufsautomat gibt Interessierten die Möglichkeit, sich rund um die Uhr mit Produkten einzudecken.

Nach der spannenden Führung mit viel Wissenswertem wartete im Restaurant Linde in Staufen ein feines Abendessen auf uns. Bei angeregten Gesprächen durften wir einen genussvollen Abend verbringen.

4. November 2025
Elsbeth Hofmänner / Aktuarin FSVAG