

Fledermosti Hellikon

Bereits im achtzehnten Jahrhundert wurde an dieser Stelle eine Mühle mit einem Wasserrad betrieben. Ab 1899 wurde mit einer Handpresse gemostet. Das Obst wurde mit Hilfe von Wasserkraft (Wasserrad) zerkleinert. 1949 wurde die noch heute in Betrieb stehende Packpresse eingebaut. Die Packpresse und das Obstmahlwerk laufen mit Elektromotoren, das Obst wird noch immer durch Wasserkraft (Francis-Turbine aus dem Jahr 1938) und fünf Transmissionsriemen transportiert, wovon der längste fünf Meter misst. Die Presse kann in der Stunde rund 1000 Liter Most pressen. Die historische Mosti ist eine der letzten noch erhaltenen und funktionstüchtigen Anlagen und passt perfekt zum Fledermaustal und dem Flederhaus in Wegenstetten.

Mostiverein

2016 haben die ersten Diskussionen zum Erhalt der alten Mosti stattgefunden. 2017 wurde der Fledermosti-Verein gegründet mit dem Ziel, die mit Wasserkraft betriebene Mosti zu erhalten um für das ganze Tal hochwertigen Most zu produzieren. Der Startschuss wurde mit dem 1. Mostifest im November 2017 gefeiert.

«Der Name Fledermosti nimmt Bezug auf das Fledermaustal zur Förderung der Hochstammobstbäume. Diese sind wichtige Jagdreviere für die Fledermäuse.»

www.fledermosti.ch



**Infos, Preise
und Wissenswertes**

Unsere Dienstleistung

- Wir stellen aus Ihren eigenen Äpfeln hochwertigen Most her, den Sie pressfrisch mit nach Hause nehmen können.
- Wir bieten Ihnen frischen und pasteurisierten Most zum Verkauf an.
- Haben Sie zu viel Obst, wir übernehmen es gerne zu handelsüblichen Preisen.

Ihr Nutzen

Die Ausbeute der Packpresse liegt bei 75 bis 80 Prozent. So erhalten Sie den letzten Tropfen aus Ihren Äpfeln. Sie leisten einen Beitrag zum Erhalt der ehrwürdigen Mostanlage und zum Erhalt und zur Förderung der Hochstamm-Apfelbäume. Die Jagdreviere und Nahrungsquellen für die seltene Fledermaus «Grosse Hufeisennase» können erweitert und gesichert werden.

Mostipreise

Abpressen Ihrer Äpfel für Eigengebrauch

bis 150 Liter	pauschal	Fr. 45.00
151–1000 Liter		Fr. 0.30/l
1001–1500 Liter		Fr. 0.29/l
über 1500 Liter		Fr. 0.28/l
Pasteurisieren	auf Anfrage	

Süssmost frisch ab Presse

1 Liter	eigene Flasche	Fr. 1.50/l
1 ½ Liter	Petflasche	Fr. 3.00
bis 100 Liter	eigenes Fass	Fr. 1.00/l
101–300 Liter	eigenes Fass	Fr. 0.95/l
über 300 Liter	eigenes Fass	Fr. 0.90/l

Süssmost pasteurisiert

3 Liter	Bag in Box	Fr. 7.00
5 Liter	Bag in Box	Fr. 11.00
10 Liter	Bag in Box	Fr. 20.00

Eine regionale Spezialität – Most aus der Fledermosti!

Mosten in der Fledermosti

- Telefonische Anmeldung bei Ernst Schlienger
- Angabe der Apfelmenge, die Sie mosten möchten.
- Terminvereinbarung: Sie bringen das Mostgut zum vereinbarten Termin bei uns in der Fledermosti vorbei und dürfen mithelfen und sehen wie Ihr eigener Süssmost entsteht.

Kontakt & Auskunft

Ernst Schlienger T 079 742 02 70
Kathrin Hasler T 079 546 25 82

Fledermosti | Sagiweg 79 | 4316 Hellikon
mosti@fledermosti.ch | www.fledermosti.ch

