

Eine Zeitreise

Wo heute Häuser stehen, wurzelten früher Bäume. Mit der Verwandlung der Luzerner Gemeinde Meggen von einer Streusiedlung in ein Schladorf vollzog sich gleichzeitig der Untergang der alten Mostkultur.

An südlicher Exposition am Vierwaldstättersee nutzten die Bauern die Einmaligkeit des Terrains und schufen ein Terroir für Birnen- und Apfelbäume. Sie lieferten Tafel Früchte in die nahe Stadt, doch der Grossteil des Ertrags von 21 000 Obstbäumen wurde in den 18 Megger Trotten vermostet.

Viele Mostereien stehen noch, umgenutzt zu Wohnung, Atelier, Werkstatt oder Verkaufsraum. Eine eigenständige Architektur wirkt als Zeugnis einer einst florierenden Geschäftsidee nach. In die Mostereigebäude wurde so viel investiert, wie nötig war. Die Funktionalität bestimmte die Formensprache. Ungenutzt, weil längst nicht mehr gemostet wurde, fristeten die Mostereien jahrzehntelang ein nutzloses Dasein. Bier, Wein und Coca-Cola hatten den Most verdrängt.

Dank alter Aufzeichnungen lässt sich erfahren, wie vielseitig das Mostangebot einmal war – vom «Neuen» bis zum «Alten», vom «Süss-lauteren» über «Trüben» und «Klaren» bis «Mostchampagner» und «Scheidmost».

Zahlreiche Berichte und Auszeichnungen von Obst- und Mostausstellungen zwischen 1870 und 1920 zeugen von einer Erfolgsgeschichte, die weit ins 18. Jahrhundert zurückreicht.

Authentische Rezepte runden das kulinarische Erbe dieser einzigartigen Region ab.

Benno Furrer, Schweizerische Bauernhausforschung, studierte Geografie an der Universität Zürich, erstellte das Inventar und die Publikation *Bauernhäuser des Kantons Uri* (1985) in der Reihe *Bauernhäuser der Schweiz*, anschliessend den Band *Schwyz–Zug* der gleichen Reihe (1994). Seit 1989 wissenschaftlicher Leiter der Schweizerischen Bauernhausforschung mit Archiv in Zug. Daneben Promotion zum Thema *Alpgebäude Uris im Wandel der Zeit* (1989) und 1989–1992 Vorlesungstätigkeit an den Universitäten Basel und Zürich.

Paul Imhof, Kolumnist für Essen und Trinken (Tages-Anzeiger), Redaktor und Reporter (GEO «Schauplatz Schweiz»), Buchautor.

Culinarium – Essen und Trinken in der Schweiz, Werd-Verlag, Zürich 2003 (Herausgeber und Co-Autor).

Kochen mit Schweizer Obst und Beeren, Orell Füssli Verlag AG, Zürich 2011.

Das kulinarische Erbe der Schweiz in 5 Bänden, Echtzeit Verlag, Basel: Band 1 mit den Kantonen Aargau, Luzern, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Zug, Zürich (2012). Band 2 mit den Kantonen Bern, Jura, Solothurn, Basel-Landschaft und Basel-Stadt (2013). Band 3 mit den Kantonen Appenzell Ausserrhoden und Innerrhoden, St. Gallen, Schaffhausen, Thurgau (2014).

Heiri Scherer, freischaffender Buchgestalter und Ausstellungsmacher, aufgewachsen auf dem Hof Eiholz in Meggen, Besuch der Grafikfachklasse an der damaligen Kunstgewerbeschule Luzern. Zehn Jahre Müller-Brockmann + Co., Zürich. Siebzehn Jahre Art Director/Creative Director bei Globus Warenhäuser Zürich. Bis 2011 Mitinhaber der Werbeagentur Scherer-Kleiber CD AG, Zürich.