



Im Reich der Bären

Anni ist lieblich-süss. Marie ist kräftig und goldig. Frieda besticht durch erfrischende Direktheit, während Amalie für würzige Harmonie und Rosa für belebende Frische steht. In Opfershofen bei Familie Bär gibt es mit dem Bärenmost Geschichte zum Schmecken.

Text: Julia Christiane Hanauer
Bilder: Mareycke Frehner

Doch erst einmal zum Anfang der Geschichte, die anno 1910 im Kleinen begann. Damals erwarb Konrad Bär im Thurgauer Hinterland einen Bauernhof mit Umschwung. Aus dem kleinen Hof ist 115 Jahre später ein Mostgut geworden, mit «ein paar tausend Apfel- und auch Kirschbäumen» sowie Getreidefeldern, betrieben von Ururenkel Christoph Bär und seiner Frau Debora. Die Bande zwischen der Familie, deren Geschichte und den selbst hergestellten Produkten sind fest miteinander verwoben. Das wird auch klar, wenn die beiden erzählen, warum sie 2015 den Hof übernahmen. «Wir haben lange darüber nachgedacht, das Für und Wider abgewägt», sagt Christoph Bär. Als LehrerIn und gelernter Landwirt sowie Ingenieur-Agronom hätten die beiden auch andere berufliche Wege

einschlagen können. «Letztendlich haben wir uns für den Hof entschieden, weil wir es als riesiges Privileg ansehen, dieses Familienerbe weiterzuführen.» Zehn Jahre ist das nun her, bereut haben sie diesen Entscheid nicht. Im Gegenteil: «Die Selbstständigkeit gibt uns viele Freiräume und die Möglichkeit, unsere Ideen umzusetzen», berichtet Debora Bär. Natürlich hätten sie Arbeitszeiten von über 40 Stunden pro Woche, vor allem während der Erntesaison, aber dafür seien sie auch sehr flexibel. Diese Flexibilität komme auch ihren vier Söhnen im Alter von 8 bis 14 Jahren zugute. «Auch wenn mein Mann arbeitet, ist er als Vater da, da sie ihn begleiten können.» Und so wachsen die vier «Bärenbrüder» ganz selbstverständlich in den Familienbetrieb hinein und bringen sich ein. Mit Rat und Tat stehen der Familie auch die Eltern von Christoph Bär zur Seite, die ebenfalls auf dem Hof leben.

Bei ihren Erzeugnissen, allen voran dem Bärenmost, ist es ihnen wichtig, nicht nur Bio-Produkte zu verkaufen, sondern auch «die Geschichte hinter den Produkten zu zeigen, denn die gehört zu unserer Familie», erläutert Debora



Bär. Daher ist der Familienname Bär inzwischen zu ihrem Markenzeichen geworden. Und so trägt ihr Hauptprodukt, der Bärenmost, natürlich den Familiennamen im Titel.

Als sie in die eigene Historie eintauchten, stiessen sie auf die fünf Frauen Anni, Marie, Frieda, Amalie und Rosa. Urgrossmutter Anni (1925–2018), Grosstante Frieda (1915–2010) und Gotte Rosa (1914–1997) kannten sie noch persönlich. Von Urgrossmutter Marie (1884–1942) sowie Urgrossmutter Amalie (1887–1974) gibt es Überlieferungen und Erzählungen. Debora Bär hatte die Idee, diesen fünf Frauen ein Andenken zu setzen. «Wir wollen die Geschichte hinter den Produkten erzählen», sagt sie. Und so kam es, dass ihr

Bärenmost, den es in fünf verschiedenen Sorten gibt, die Namen dieser fünf Frauen tragen. Auf den Etiketten ist jeweils ein Bild der Vorfahrinnen zu sehen sowie ein Kurzporträt, das die Frau charakterisiert und den Zusammenhang mit dem Saft erläutert.

Doch was genau ist der Bärenmost eigentlich? Es handelt sich um einen Biosaft, der aus den Äpfeln der Sorten Pinova, Opal, Rewena, Topaz und Weirouge gewonnen wird. Die Äpfel sind handverlesen, denn nur die ausgereiften und saftigen werden für die Produktion des Bärenmosts verwendet. «Wir nehmen quasi das Filetstück», sagt Christoph Bär. Die restlichen Äpfel werden vom Baum geschüttelt und an eine Grossmosterei ge-



«Der Most soll wieder Wertigkeit erhalten.»

liefert. Geerntet werden die Äpfel des späteren Bärenmosts Mitte September bis Ende Oktober und direkt tagesfrisch im Betrieb gepresst. Zunächst kommen die Äpfel in den sogenannten Bunker, wo sie gewaschen und sortiert werden. Anschließend führt der Produktionsweg in den Entsafter, der ein ganz besonderes technisches Konstrukt ist. «Er stammt von einem deutschen Tüftler», erläutert der 42-Jährige. Die Besonderheit liege darin, dass beim Mahlen und Entsaften der Äpfel kaum Sauerstoff hinzukäme und damit keine Oxidation stattfinde. Somit

bleibe der reine Geschmack des Apfels erhalten, erklärt Bär. Anschliessend kommt der Saft in die Zentrifuge, wo die Trübstoffe herausgefiltert werden. Nach der Pasteurisierung, bei der der Saft auf 80 Grad erhitzt wird, wird er in die Flasche abgefüllt. «Den Baum zu pflanzen und dann den aus den Früchten gewonnen Saft in der Flasche zu etikettieren, ist schon toll», sagt Christoph Bär. Die sortenreinen Säfte liegen im oberen Preissegment, sollen aber auch ganz bewusst kein «Alltagsgetränk» sein. Vielmehr sieht die Familie das Produkt als hochwertige alkoholfreie Alternative: «Der Most soll wieder Wertigkeit erhalten.» Als «Alltagsprodukt» haben sie die Hofmischung im Angebot. Dabei handelt es sich nicht um einen



sortenreinen Saft, sondern um eine Mischung, wie man den Süssmost kennt. Die Äpfel für dieses Produkt werden ebenfalls von Hand geerntet und auf dem Hof gemostet. Seit Neuestem gibt es auch Schorle in der PET-Flasche.

Neben den Äpfeln baut die Familie Kirschen und Getreide an, ebenfalls alles in Bioqualität. Erstere werden direkt erntefrisch ab Hof verkauft, den Dinkel lassen sie bei Freunden zu Mehl mahlen und verkaufen dieses sowie daraus hergestellte Nudeln und noch einige andere Produkte im Hofladen. «Uns ist es wichtig, vom Grundprodukt bis zum Endprodukt Qualität zu erzeugen», sagt Debora Bär. «Authentizität und Echtheit sind uns dabei wichtiger als das Perfekte.»

«Wir sind ein klassischer Familienbetrieb», sagen Debora und Christoph Bär. Beide bringen sich mit ihren Fähigkeiten und Leidenschaften ein. Den Grossteil der Arbeit stemmen sie

zu zweit, sie haben aber das ganze Jahr bei Bedarf tatkräftige Unterstützung. Auf die Hilfe der Eltern können sie immer zählen und sie haben einen Personalstamm, den sie anfragen können. Während der Ernte beschäftigen sie Saisonarbeiter und können sich dabei auf vier polnische Mitarbeitende verlassen, die seit Jahren zu ihnen kommen. Auch soziales Engagement ist Familie Bär wichtig. Während der Saison beschäftigen sie daher auch immer wieder Menschen, die auf dem ersten Arbeitsmarkt keine Chance haben, und bieten ihnen damit die Möglichkeit, zumindest temporär an der Arbeitswelt teilzunehmen.

Einen grossen Schritt in die Zukunft geht Familie Bär mit dem im Mai eröffneten Mostgut. Hier befindet sich jetzt alles unter einem Dach:

«Uns ist es wichtig, vom Grundprodukt bis zum Endprodukt Qualität zu erzeugen.»



natürlich das Herzstück, die Produktion, sowie die dazugehörigen Lagerräume, das Hoflädli und ein Veranstaltungsraum für Degustationen und Tagungen. Im Abenteuerraum können Rätselfreunde «Tante Friedas Erbe» finden und auch dabei etwas über die Bären-Familiegeschichte erfahren. Regelmässig veranstaltet die Familie Hofführungen. Sie beginnen zwischen den Bäumen auf der Wiese und enden mit einer Degustation. Als «erster Fruchtsaftsommelier der Schweiz» gibt Christoph Bär sein Wissen an die Teilnehmenden weiter und sensibilisiert für die

Qualität und Wertigkeit insbesondere von Most. «Wir wollen, dass unsere Gäste den Hof erleben können – von der Wiese bis zum Saft», erläutert Debora Bär. «Damit wollen wir die Freude, die wir an der Produktion haben, weitergeben.» Und die Ideen dafür gehen Familie Bär nicht aus: Ein Outdoor-Mostrail befindet sich aktuell in der Erfindungsphase.

baerenmost.ch



Debora und Christoph Bär vor ihrem im Mai eröffneten Mostgut in Opfershofen.