

# E Güete, Schweiz

**Produkte von früher,  
Rezepte von heute**

*Tania Brasseur & Marina Kienast Gobet  
Fotos von Dorian Rollin*



# Buttenmost

*Buttenmost ist ein Mus aus rohen Hagebutten. Das klingt auf Anhieb vielleicht nicht wahnsinnig verlockend, aber dieses leuchtend orange Püree ist aus vielerlei Gründen eine echte Entdeckung! Hagebuttertee dürften die meisten kennen (alle Jugendherbergsgäste sowieso), und Hagebuttenmark oder -konfitüre vielleicht auch.*

*Allesamt werden aus den Scheinfrüchten von Heckenrosen oder Hundsrosen hergestellt, die meist wild zwischen Hecken und am Waldrand wachsen. In manchen Regionen wird die Hagebutte auch als «Arschkratzer» bezeichnet. Das liegt daran, dass die in den Früchten enthaltenen Kerne oder Nüsschen mit Härchen bedeckt sind, die bei Kontakt mit der Haut einen Juckreiz auslösen. Kinder haben das früher ausgenutzt, um einander das Innere einer ausgequetschten Hagebutte in die Hose zu stecken – eine Art selbst gemachtes Juckpulver.*

## Kleine Frucht, grosse Wirkung

Hagebutten sind für ihren hohen Vitamingehalt, vor allem an Vitamin C, bekannt. Eine einzige der kleinen Früchte enthält offenbar 20 Mal so viel Vitamin C wie eine Orange! Vielleicht ist das der Grund, warum Hagebutten seit eh und je beinahe überall auf der Welt verzehrt werden. Praktischerweise werden sie zu Beginn der kalten Jahreszeit reif und können den ganzen Winter hindurch geerntet werden. Man muss nur zugreifen! Na ja, fast. Die Zubereitung ist nämlich ein enormer Arbeitsaufwand.

Wer alles über Buttenmost erfahren möchte, sollte nach Hochwald im Kanton Solothurn fahren. In diesem kleinen Örtchen, das ca. 20 km von Basel entfernt liegt, wird diese kulinarische Tradition seit 70 Jahren gepflegt. Man erzählt sich, dass die Dorfbewohnerin Maria-Josepha Vögtli mit der Produktion begonnen habe, nachdem sie das Rezept im Rahmen ihres Hauswirtschaftsunterrichts in Zürich kennengelernt hatte. Viele taten es ihr nach, sodass Anfang des 20. Jahrhunderts zwischen 30 und 40 Familien in Hochwald Buttenmost herstellten. Der Grossteil der Ware fand in Basel Absatz. Die Frauen fuhren mit dem Zug dorthin und gingen, den Buttenmost in einem hölzernen Gefäss auf dem Kopf tragend, von Haus zu Haus, um ihr Erzeugnis zu verkaufen.

## Per Zug und Handwagen

Heute ist nur noch eine einzige Familie übrig geblieben, die in Hochwald Buttenmost produziert. Verena Vögtli-Ming hält die Familientradition ihrer Vorfahren aufrecht. Ihre Mutter Irma hat früher noch von Tür zu Tür verkauft. Sie fuhr mit dem Zug nach Basel und lud ihre Fracht auf einen Handwagen, den sie am Bahnhof untergestellt hatte. Dann zog sie durch die Strassen der Stadt, und die Hausfrauen kamen zu ihr, um sich ihre mitgebrachten Gefässe mit Buttenmost füllen zu lassen. Heute ist Irma 92 Jahre alt und unterstützt ihre Tochter immer noch, indem sie sich um den Direktverkauf auf dem Hof kümmert. Der Rest der Produktion landet in Baseler Quartierläden oder wird über die Internetseite verkauft. Während der Produktionsphase im Herbst kommt die ganze Familie von überall her zusammen, um Vreni zur Hand zu gehen: Tochter Carmen samt Ehemann, ihr Schwager ...



## Buttenklopperinnen

Der Produktionsprozess besteht aus mehreren Etappen. Im ersten Schritt werden die Hagebutten mit dem Fleischwolf zu einem groben Mus zerhackt. Früher zerklopften die Hochwaldner die Früchte mit einem Holzhammer, was ihnen den Spitznamen «Buttenklopper» einbrachte. Danach lässt man die Masse aus grob zermahlenen Hagebutten, in der die Nüsschen und Härchen noch enthalten sind, ein bis zwei Tage ruhen, damit das Fruchtfleisch weich wird. Dann wird sie durch ein erstes Drehsieb gepresst, das die Kerne herausfiltert, und im Anschluss durch ein zweites Sieb, das die berüchtigten Härchen und andere Verunreinigungen entfernt. Während dieser beiden Produktionsschritte gibt Vreni immer wieder Wasser hinzu, da Hagebutten sehr trockene Früchte sind. Das korallenrote, dickflüssige Mus, das am Ende herauskommt, hat eine cremige Konsistenz. Da das Produkt nicht erhitzt wurde, bleiben alle Vitamine erhalten und der fruchtig-säuerliche Geschmack wird durch nichts verfälscht. Aus den nährstoffreichen Körnchen wird ein hervorragender Kompost.

## Eine bedrohte Tradition

Auf diese Weise stellen Vreni und ihre Familie ca. 7 Tonnen Buttenmost im Jahr her! Bis in die 1950er- und 1960er-Jahre hinein kamen die Hagebutten aus dem Jura und dem Wallis, wo die Früchte noch in grösserem Massstab geerntet wurden. Als dies nicht mehr rentabel war, mussten sie aus dem benachbarten Frankreich importiert werden, zum Beispiel aus dem Elsass, wo das «Buttenmües», wie die Hagebuttenkonfitüre dort heisst, ebenfalls Tradition hat. Heute ist aber selbst in Frankreich die Hagebuttenernte nicht mehr wirtschaftlich lohnend, sodass die Wildfrüchte nun aus Osteuropa kommen. Das mag umso seltsamer erscheinen, als Hagebutten ja nicht kultiviert werden, sondern wild wachsen und einfach in der freien Natur gepflückt werden. Aber man darf nicht vergessen, dass die Ernte mühsam und langwierig ist. Und wild wachsende Heckenrosen sind in unseren Regionen auch seltener geworden ...

Vreni jedoch war es wichtig, diese Tradition in ihrem Dorf zu bewahren, und das ist auch der Hauptgrund, warum sie ihren Buttenmost ausschliesslich zwischen Mitte September und Mitte November produziert – der saisonale Charakter soll gewahrt bleiben. Tatsächlich treffen die Hagebutten tiefgekühlt bei ihr ein, sodass sie theoretisch das ganze Jahr hindurch produzieren könnte. Für sie kommt das jedoch nicht infrage: Buttenmost wird im Herbst hergestellt, das war schon immer so. Basta.

Die Nachfrage steigt allerdings ständig. Kaum ist die Produktion abgeschlossen, ist der Buttenmost schon ausverkauft. Bleibt nur, sich bis zum nächsten Jahr zu gedulden ... oder sich selbst ans Werk zu machen!

## Buttenmost selbst herstellen

Manchmal gibt es auf dem Markt frische Hagebutten zu kaufen. Wenn Sie selbst pflücken möchten, sollten Sie den ersten Frost abwarten: Durch die eisigen Temperaturen werden die Früchte weicher, und die Härchen wirken bei Kontakt mit der Haut weniger aggressiv. Trotzdem sollten Sie bei der Verarbeitung auf jeden Fall Handschuhe tragen!

Die Hagebutten waschen und die Blütenansätze entfernen. Die Früchte halbieren. Die Kerne und Härchen herausschaben, dann die Früchte noch einmal gründlich waschen. Mit der gleichen Menge Wasser in einen Topf geben und ungefähr 20 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen, bis die Früchte schön weich sind. Dann in den Mixer geben und anschliessend durch ein feines Sieb streichen.

Falls die Früchte schon überreif sind, nach dem Halbieren gleich in Wasser kochen und danach zweimal mit der Flotten Lotte passieren; zuerst mit mittlerer, danach mit feiner Lochung. Wenn danach immer noch Härchen im Mus enthalten sind, noch einmal durch ein feines Sieb streichen.

Hagebuttenmus lässt sich sehr gut einfrieren. Man kann daraus köstliche Konfitüren kochen, es pur auf eine Scheibe Hefezopf streichen oder Gebäck damit füllen. Auch als Saucenbasis eignet es sich gut, beispielsweise zu Vanilleeis oder einer Zigerwähe.

---

*Wenn die Saison für Buttenmost vorüber ist, können Sie für die folgenden Rezepte Hagebuttenkonfitüre verwenden – Sie müssen dann nur den Zucker weglassen!*



