



CULINARISCHE RHEINTALER WOCHEN



Tradition in der vierten Generation

Seit 1906 wird die Mosterei Kobelt von Generation zu Generation weitergegeben. Im Marbacher Familienbetrieb dreht sich seit über 100 Jahren alles rund um das Obst, in erster Linie aber um Äpfel. Der Gründer Walter Kobelt führte zu Anfängen die Mosterei neben seinem Bauernbetrieb. Diese entwickelte sich mit der Zeit zu einer Lohnmosterei. Bauern und Private brachten ihr Obst und nahmen den davon gewonnenen Saft wieder mit. Erst später kam dann der Vertrieb von eigenen Produkten dazu. Das Obst, das in der Mosterei Kobelt verarbeitet wird, stammt vorwiegend aus der Region. «Nur wenn es nicht reicht, kaufen wir dazu», sagt Ruedi Kobelt.

Zu den Dauerbrennern der Mosterei Kobelt zählen die Säfte vom Fass mit und ohne Alkohol. Diese sind in verschiedenen Varianten erhältlich: hell, trüb und Ghürotne (halb Saft, halb Süssmost). Beliebt ist auch der Apfelschaumwein von Kobelt.

Seit 1919 werden bei der Mosterei Kobelt auch Edelbrände gebrannt. Rund 30 verschiedene Edelbrände werden heute in der kleinen Brennerei mit viel Sorgfalt von Hand hergestellt.

Damit nicht genug. Ganz neu brachte die Mosterei Kobelt kürzlich fünf verschiedene Craft Cider auf den Markt. Dies sind die limitierten Craft Cider



Ruedi Kobelt ist stolz auf seine fünf neuen Craft Cider
(Foto: mia)

Nummer 1 bis 3: Birne aus dem Sherryfass, Birne aus dem Rumfass und Apfel aus dem Whiskyfass sowie zwei kaltgehopfte mit und ohne Alkohol. (mia)