

Nachrichten Mainz

24.06.2017

Alles aus Sauerkirschen: Im Hof „Chausseehaus“ vonKatja und Fitz Mossel werden Obst-Gourmets fündig



Katja und Fritz Mossel kontrollieren den Reifeprozess der Sauerkirschbäume. Im Direktvermarkter-Shop der Kirschmanufaktur stehen Flaschen mit diversen Etiketten

Von Anja Baumgart-Pietsch

MAINZ - Es ist überraschend, wie viele Produkte man aus dieser kleinen, roten und nach Meinung mancher Menschen eher sauren Frucht machen kann: Die Sauerkirsche ist für vieles gut. Über 20 Variationen haben sich Katja und Fritz Mossel, die sechste Generation

auf dem Hof „Chausseehaus“ in Mainz-Marienborn, ausgedacht: Bei vielen davon spielt Alkohol eine tragende Rolle: So gibt es Kirschwein in der süßen Dessertvariante, aber auch trocken ausgebauten Wein, ungewöhnlich für einen Obstwein. Ebenso Sekt in halbtrocken und brut. Likör und der besonders feine und vielfältig ausgezeichnete Kirschbrand, den die Mossels in der Schweiz von einem Spezialisten herstellen lassen, komplettieren das hochprozentige Angebot.

Die Marienborner Kirschen lassen sich aber auch zu Saft, Essig und Balsam verarbeiten, süß oder sauer einlegen, trocknen, tiefkühlen und machen sich hervorragend in Pralinen oder Stollen. Angefangen hatte alles mit dem Kirschwein von Großvater Hans: „Den gab es bereits 1948“, berichtet Fritz Mossel. Auch die Marke „Amorella“ – wörtlich übersetzt „die Liebe zu den Kirschen“ hat Hans Mossel kreiert.

KONTAKT

Amorella Kirsch-Manufaktur,
Chausseehaus 1, 55127 Mainz-
Marienborn

Telefon: 06131- 52690, Fax: 06131- 6
27 99 23, E-Mail-Kontakt:
info@chausseehaus.de

Öffnungszeiten: Jeden Tag nach
telefonischer Vereinbarung, freitags von
13 bis 18 Uhr

Alle Kirschen kommen aus der Nähe

In dem kleinen Direktvermarkter-Shop sind Flaschen mit Etiketten von Beginn an ausgestellt und zeigen die Grafiktrends der Zeit. Heute ziert eine Ansicht des historischen Chausseehauses das Logo von „Amorella“. Alle Kirschen kommen aus unmittelbarer Nähe, werden in integriert-kontrolliertem Obstbau gepflegt und von Hand gepflückt. Die Mossels, überzeugte Mitglieder bei „Slow Food“, stellen möglichst viel vor

Ort her. Immer wieder überlegt sich Katja Mossel neue Rezepturen, denn die Palette der Spezialitäten ist noch lange nicht ausgereizt. Dabei setzt die Familie auf „Kirsche pur“: In den Marmeladen, Säften und Gelees gibt es keine Zusätze oder Kombinationen mit anderen Zutaten.

Der fein marzipanige Kirschgeschmack sei Erlebnis genug für den Gaumen, finden die Mossels. Sie bauen nicht nur die üblichen zwei, sondern acht Sorten an. Außerdem sind sie Mitglieder in der Initiative Mittelrhein-Kirsche: Dafür experimentiert Fritz Mossel gerne mit historischen Sorten, die er von Gärtnereien anzüchten lässt und in seinem Garten dann beobachtet. Das ist „Slow Food“ in Perfektion: Denn es dauere Jahre, bis man einschätzen könne, ob sich eine Obstsorte lohnt, ob die Früchte auch wirklich schmecken, der Ertrag groß genug wird.

Später Frost vernichtete Fruchtstände und Blüten

Diese Geduld haben die Mossels – und sie können auch mit einem Jahr wie dem laufenden umgehen, als eine späte Frostnacht im April große Teile der Blüten vernichtete. Auch der „neue“ Schädling im Lande, die Kirschessigfliege, bereitet Kopfschmerzen. „Wir bauen da eine sehr empfindliche Frucht an“ – das ist den Landwirten bewusst, doch sie setzen nicht ausschließlich auf Sauerkirschen. Deren Produkte jedoch sind ihr Alleinstellungsmerkmal, mit dem sie bei Gourmets der Region punkten und das sie auch besonders liebevoll pflegen. Schließlich mögen sie auch alles selbst, was sie verkaufen: Den feinen Kirschgeschmack möchten sie auf ihrem eigenen Speiseplan nicht missen.

Und noch etwas hat sich Katja Mossel erst vor kurzem ausgedacht: Die „Marktschwärmerei“ jeden Mittwoch nachmittag im Chausseehaus. Hier bieten diverse ausgesuchte Direktvermarkter ihre Leckereien, die die Kunden vorher im Internet vorbestellt haben, in einem schönen Ambiente an.

[Noch mehr Nachrichten aus der Region lesen? Testen Sie kostenlos 14 Tage das Komplettpaket Print & Web plus!](#)

Anzeige

TechBoost verhilft Startups zum Durchstarten



Nur wenige Wochen alt und schon enorm erfolgreich: Zwei Monate nach seiner Premiere auf der CeBit sind aus dem Telekom Startup-Programm TechBoost bereits mehr als 20 vielversprechende Partnerschaften mit jungen Unternehmen entstanden. Eine davon: die Kooperation mit den Big-Data-Spezialisten von Geospin.

[Mehr erfahren](#)