

Tätigkeitsbericht der Bäuerlichen Obstverarbeitung 2013 Kanton Thurgau



1. Allgemeine Voraussetzungen

Nach Übernahme der Leitung der Beratungsstelle für bäuerliche Obstverarbeitung im Jahr 2010 durch die Fachstelle Obstbau am BBZ Arenenberg (nur administrative Aufgaben), hat 2012 auch der Fachstellenleiter der Obstfachstelle am BBZ Arenenberg gewechselt. Im Jahr 2013 musste deshalb zuerst einmal geschaut werden, was wie organisiert ist und wie die Abläufe funktionieren. Dabei stellten wir fest, dass in der Branche eine eigentliche Spaltung vorliegt. Auf der einen Seite steht der Thurgauer Süssmostverband, in dem nebst den eigentlichen Süssmostern auch die Kundenmoster eingebunden sind. Daneben besteht eine weitere Gruppe von Mostern, welche sich um den ehemaligen Leiter der Bäuerlichen Obstverarbeitung organisiert haben und uns beispielsweise keine Auskünfte mehr über die verarbeiteten Obstmengen resp. gepressten Obstsäfte (diese werden mit einem Korrekturfaktor errechnet) geben. Diese Situation ist störend und kann offenbar wegen grösserer personeller Animositäten nicht gelöst werden. Gleichzeitig ist fest zu halten, dass die Fachstelle Obstbau weder zeitlich noch fachlich in der Lage ist, mehr Aktivitäten als bisher zu leisten.

Da sich die Anzahl der Süssmoster, welche wirklich selber mosten, laufend verringert (siehe Abschnitt Entwicklung bei den Obstverwertern) und die Aktivitäten dadurch eher abnehmen, hat die Fachstelle Obstbau den Vorschlag gemacht, dass eine Zusammenlegung mit den Süssmostern des Kantons St.Gallen zu prüfen sei. Insbesondere auch deshalb, weil der Kursleiter der Thurgauer in Flawil bereits aktiv ist. Die ersten Gespräche haben nun ergeben, dass die Entwicklung zu grösseren Kundenmostern und Abnahme der Kleinmoster genau gleich abläuft (gleiche Tendenz auch im Kanton Schaffhausen, welcher neu auch zu unserem Beratungsgebiet gehört). Im Gegensatz zu den Thurgauer Süssmostern sind die St.Galler noch nicht im St.Galler Obstverband eingebunden. St. Gallen hat ca. 190 organisierte Moster, der Thurgau 35 Kundenmoster und 79 aktive Süssmoster. Jedoch sind viele Moster noch nicht im Verband. Die Gespräche haben ergeben, dass die Strukturen im Kurswesen etwas veraltet sind. Der altgediente Süssmosterkurs wurde früher mit einem Zertifikat abgeschlossen, welches von den Materiallieferanten für Rabattgebung verlangt wurde. Heute liegen normale Marktverhältnisse vor. Wer grössere Mengen benötigt, kauft günstiger ein. Deshalb wurde vereinbart, dass die Kurse weiter ausgeschrieben werden. Zusätzlich soll neu eine Fachtagung als Weiterbildungsangebot durchgeführt werden. Dieser Vorschlag wird nun in die beiden Verbände eingebracht. Um eine solche Tagung interessant zu gestalten, benötigt es Themen und geeignete Referenten, was wiederum Kosten verursacht. Wir sind überzeugt, dass wir komprimiert auf einen Tag oder einen halben wieder mehr Leute für eine Weiterbildungsveranstaltungen gewinnen können.

2. Entwicklung bei den Mostern

Der bäuerliche Familienbetrieb hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Obwohl auch heute viele Angehörige bei Erntearbeiten etc. mithelfen, ist es längst nicht mehr der Familienbetrieb, der bei der Selbstversorgung eine hohe Aktivität entwickelt. Damit verbunden ist ein Rückgang der selbst hergestellten Getränke für den Eigenbedarf. Beim Most hat zudem die technische Entwicklung mit der Einführung der Bag in Box die Gewohnheiten verändert. Da die Haushalte heute kleiner sind und nicht mehr alle Angehörigen Most trinken, sind die Vorteile der Bag in Box gross. Selbst eingefleischte Moster, welche früher ihren Most in Ballonflaschen abfüllten, haben auf Bag in Box umgestellt. Die verlängerte Haltbarkeit eines geöffneten Gebindes und die qualitativ kaum veränderten Getränke sprechen für sich. Dies führt dazu, dass Moster, welche kleinere Mengen herstellten, heute oft das Mostobst bei grösseren Kundenmostern pressen und gleich in Bag in Boxen abfüllen lassen und den Saft nach Hause nehmen. Der Produzent hat seinen eigenen Most und die Haltbarkeit stellt kein Problem dar. Zudem hat er keine Arbeit mit der aufwendigen Reinigung der Gebinde. Diese Entwicklung ist bereits sehr stark und wird sich weiter fortsetzen. Oft sind junge Betriebsleiter gar nicht mehr in der Lage selber zu mosten und die Mostergeneration wird immer älter. Oft wird noch gemostet, solange der Grossvater oder der Vater auf dem Hof ist, nachher werden andere Lösungen gesucht. Die Entwicklung führt zu einer Spezialisierung der Moster, welche grössere Mengen produzieren. Diese richten sich unter grossem finanziellen Einsatz mit modernen Pressen (Bandpressen) und Abfüllanlagen ein.

3. Entwicklung bei den Produkten

In Österreich und Deutschland ist der Mostobstpreis seit Jahren in einem Bereich, der es nicht mehr interessant macht, qualitatives Mostobst überhaupt in den Handel zu bringen. Dadurch und auch im Zusammenhang mit dem Tourismus haben sich viele Produzenten nicht nur im Bereich des Tafelobstes, sondern auch im Bereich der Spezialprodukte insbesondere der Säfte und Brände spezialisiert. Da bei uns in diesen Sparten noch viel zu wenig gemacht wird, sind wir hier in den nächsten Jahren gefordert.



Abb1. Bild Agromarketing Thurgau:
Lebhaftes Diskussions bei der Verkostung der verschiedenen Säfte

Die als Mostindientour im Frühjahr gestartete und präsentierte Verbindung obstbaulicher Tätigkeiten mit verschiedenen Velorouten, ist der erste Schritt der Branche, den Tourismus für den Obstbau, die dadurch geprägte Landschaft und die Obstprodukte zu sensibilisieren. Die Selbstvermarktung von hofeigenen Produkten wird auch in unserem Gebiet und insbesondere in Verbindung mit dem Tourismus zunehmen. Dies wurde erkannt und es wird nötig sein, dass die bisher bekannten Mostsäfte durch eine Verifizierung (Gärsäfte, Obstchampagner, Birnenweine, andere Fruchtsäfte, etc.) erweitert werden. Dies bedingt in der Ausbildung Schwerpunkte in diesem Bereich. Agromarketing Thurgau (Frau S. May) wurde in diesem Zusammenhang aktiv und hat am BBZ Arenenberg ein Treffen zwischen Mostern aus dem deutschen Bodenseegebiet und der Ostschweiz organisiert. Die Betriebe, welche ihre Produkte präsentieren konnten, zeigten reges Interesse. Die Unterschiede, z.B. in der Ausrichtung der Obstsäfte, sind recht gross. Unsere Säfte sind feiner, besonders die Gärsäfte. Hingegen sollte sich bei den Innovationen einiges tun. Gerade beim Absatz von Birnenmost läuft bei uns kaum etwas. Aus deutschen Ländern konnte man hervorragenden Birnenschäumwein und Birnenwein degustieren. Dieses Treffen hat bereits Früchte getragen. Einerseits wurde die Diskussion angeregt, andererseits haben nun auch Thurgauer Moster die Möglichkeit, in Frankfurt ihre Produkte zu präsentieren. Ein erster Schritt in die richtige Richtung ist getan. Ein zweiter wichtiger Schritt ist die Umsetzung der Erkenntnis im Kurswesen. Allerdings ist es gar nicht so einfach, für eine solche Richtung einen geeigneten Kursleiter zu finden. Die Fachstelle Obstbau des BBZ Arenenberg möchte zusammen mit Agromarketing Thurgau in diesem Bereich weiter aktiv bleiben.

4. Aufgaben der Beratungsstelle

Die Zusammenarbeit mit dem Kanton St.Gallen ist gut angelaufen, muss aber noch weiter vertieft und verbessert werden. Die letzten zwei Jahre haben auch gezeigt, dass es Grenzen gibt, einerseits in personeller Hinsicht, andererseits für die Kurstätigkeit. Es fehlen die Kursleiter, welche in den letzten Jahren nicht ausgebildet wurden. In dieser Hinsicht besteht ein grösserer Nachholbedarf.

Art der Tätigkeit	Zuständigkeit
Ausbildung und Weiterbildung der Süssmostster	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg in Zusammenarbeit mit der Fachstelle des Kantons St. Gallen unter der Leitung von Stefan Freund, Flawil
Erarbeiten von Kurs- und Demonstrationmaterial	Fachstelle des Kantons St. Gallen unter der Leitung von Stefan Freund, Flawil
Fachberatung vor Ort	Fachstelle des Kantons St. Gallen unter der Leitung von Stefan Freund, Flawil
Telefon-/Mailberatung für Süssmostster und weitere Interessierte	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg
Demonstrationen und Ausstellungen	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg in Zusammenarbeit mit dem Thurgauer Süssmoststerverband
Qualitätswettbewerb	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg in Zusammenarbeit mit dem Thurgauer Süssmoststerverband
Umfragen, Erhebungen, Rapporte, Medienberichte	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg
Produktelancierung und Absatzförderung	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg in Zusammenarbeit mit dem Thurgauer Süssmoststerverband und Agromarketing Thurgau

5. Finanzierung der Tätigkeiten der Beratungsstelle für bäuerliche Obstverarbeitung

Das kantonale Gesundheitsamt finanziert die Tätigkeiten der Beratungsstelle für bäuerliche Obstverarbeitung aus dem Alkoholzehntel des Bundes. Für das Jahr 2013 betrug das Budget Fr. 8'000.-. Dieses wurde aus den in Punkt 1 erwähnten Gründen nicht vollumfänglich ausgenutzt. Die Fachstelle für Obstbau ist jedoch überzeugt, dass in den nächsten Jahren der Finanzbedarf eher höher sein wird, da vermehrt zugezogene Fachleute z.B. für die geplante Fachtagung finanziert werden müssen.

6. Aufgaben des Süssmoststerverbandes

Der Süssmoststerverband ist ein Verein im Sinne von Art. 60 ff ZGB und führt seine Geschäfte selbstständig. In einigen Bereichen der Tätigkeiten besteht eine Zusammenarbeit mit dem BBZ Arenenberg. Für die Vereinstätigkeiten erhält der Süssmoststerverband keine finanzielle Unterstützung vom Gesundheitsamt des Kantons Thurgau.

Art der Tätigkeit	Zuständigkeit
Preisbildung, Tarife, Beschaffung von Rechnungsblöcken	Thurgauer Süssmosterverband
Qualitätswettbewerb und Absenden	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg und Thurgauer Süssmosterverband
Gebindevermittlung und Gebindeeinkauf	Thurgauer Süssmosterverband
Vorstandstätigkeiten, Jahresrechnung und Budget des Süssmosterverbandes	Thurgauer Süssmosterverband
Beschaffung und Versand von Werbematerial; PR-Aktivitäten und Werbung	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg und Thurgauer Süssmosterverband
Organisation und Durchführung von geselligen Anlässen	Thurgauer Süssmosterverband
Demonstrationen und Ausstellungen	Fachstelle Obstbau, BBZ Arenenberg und Thurgauer Süssmosterverband
Zusammenarbeit mit übrigen nationalen und kantonalen Fachverbänden und Organisationen	Thurgauer Süssmosterverband

7. Vegetation und Mostobstanfall 2013

Das Obstjahr 2013 zeigte sehr verschiedene Gesichter. 7-14 Tage nach der Blüte der Hochstammäpfelbäume schneite es noch einmal ziemlich stark. 14 Tage später hagelte es regional bereits zum ersten Mal (besonders im Raum Hörhausen, unterer Seerücken). Insgesamt war die erste Jahreshälfte viel zu kühl und zu nass. Erst ab Mitte Juni wurde es warm und dann gerade auch trocken. Dadurch stellte sich teilweise ein starker Fruchtfall ein, besonders bei ungepflegten Bäumen. In den nächsten 5-6 Wochen war das Wetter mehrheitlich schön. Die Vegetation konnte sich etwas erholen. Bereits anfangs August setzten jedoch wieder vermehrt Niederschläge ein und insgesamt war es bis spät in den Herbst hinein viel zu nass. Die für den Thurgau geschätzte Menge an Mostäpfeln von 47'000 t wurde, wie auch in der übrigen Schweiz, überschätzt. Effektiv resultierten 33'330 t, was 72 % der Ernteschätzung ausmachte. Bei den Mostbirnen hingegen wurden 3000 t geschätzt und 3080 t erreicht (103% der Ernteschätzung). Beide Ernteergebnisse liegen deutlich unter dem normalen Niveau. Die fehlenden Mengen machten sich auch bei den Klein- und Kundenmostern bemerkbar. Manch einer klagte, er bekomme zu wenig Mostobst. Interessanterweise wurden die Mengen, trotz des späten Jahres, am Schluss der Kampagne nicht verbessert.

8. Mostobstpreise

Die Vorzeichen für die diesjährigen Mostobstpreise standen schlecht. Marktreserven und grosse Überbestände beim Birnensaftkonzentrat drückten auf die Stimmung. Bereits früh wurde vom Produktezentrum Mostobst des Schweiz. Obstverbandes ein auf Erntemengen bezogener Rückbehalt von Fr. 10.- je 100 kg beschlossen. Bei einer höheren Erntemenge als 11'000 t Mostbirnen wäre dieser Rückbehalt noch markant angehoben worden. Die Erntemengen blieben jedoch unter 10'000 t bei den Mostbirnen. Der Mostbirnenrichtpreis von Fr. 21.- für konventionelle und Fr. 23.- für Suisse Garantie Produktion konnte gehalten werden. Bei den Mostäpfeln bestand ebenfalls ein solches Szenario. Da die effektive Mostapfelmenge mit 64'000 t jedoch deutlich unter dem Schwellenwert von 95'000 t lag, gab es bei den Mostäpfeln keine Abzüge. Die Mostapfelpreise von Fr. 33.- für Suisse Garantie Spezialmostäpfel und Fr. 26.- für gewöhnliche Mostäpfel pro 100 kg konnten beibehalten werden.

9. Aktivitäten in der Bäuerlichen Obstverwertung

Am 23. Januar fand die Hauptversammlung mit den Resultaten des Qualitätswettbewerbes statt (vgl. Bericht 2012). Erfreulich war der hohe Anteil an sehr guten Säften. Am 22. August stand in der Mostgalerie in Frasnacht eine Veranstaltung der besonderen Art auf dem Programm, nämlich die des Süssmosterverbandes. Es ging dabei um die Kombination von verschiedenen Geschmacksrichtungen. Dies hinsichtlich der Möglichkeit, bei neuen Produkten auch unkonventionelle Wege zu gehen. Andreas Fischer von der Firma Wenger, ex Bachus und Kochtrainer, stellte zuerst ungewohnte Kombinationsbeispiele vor, welche man normalerweise nicht kombiniert. Jeder Teilnehmer erhielt einen Teller mit Tomaten, einem Fleischgewürz, Zwetschgen, Bohnen und Basilikum. Erstaunlich, wie z.B. das Aroma von Basilikum in den Hintergrund tritt, wenn dieser zusammen mit einer reifen Zwetschge gegessen wird. Auch die Kombination von einem reifen Apfel mit einem Fleischgewürz eröffnete unerwartete Aha-Erlebnisse. Andreas Fischer wollte mit diesem Versuch aufzeigen, dass auch bei den Säften Neues ausprobiert werden soll. Es ist ihm mit diesem Versuch sehr gut gelungen, aufzuzeigen, was kombiniert werden kann, dass aber auch Grenzen bei den Inhaltsstoffen vorliegen.



Abb. 2 Diskussionen nach der speziellen Mischverkostung bei den Süssmostern



Abb. 3 Die von Ramseier neu kreierten Aludosen

Am 2. September fand am Arenenberg das bereits erwähnte Mostertreffen statt. Die Verkostungen und die angeregten Diskussionen zwischen Kleinmostern und Grossbetrieben zeigten, dass in diesem Bereich durchaus noch Potential steckt und der internationale Austausch über die Grenze hinaus etwas bewirken kann. Teilweise faszinierten die speziellen Produkte sogar eingefleischte Moster. Speziell erwähnen möchte ich eine Apfelsaft aus Holzäpfeln der Mostmanufaktur Geiger. Die Früchte konnten im Herbst nicht geerntet werden und blieben so bis in den Winter an den Bäumen hängen. Dann wurde beschlossen, diese noch zu ernten. Mit einem speziellen Verfahren (es sind mir keine Details bekannt, allerdings soll eine Eiskühlung erfolgt sein) wurde den Früchten die Feuchtigkeit entzogen und diese dann abgepresst. Das Resultat in der Flasche ist mit einem Eiswein vergleichbar, in der Fülle der Aromen aber extrem breit und fruchtig. Nebst den verschiedenen Mosten wurden auch Innovationen bei den Verpackungen vorgestellt. Die Firma Ramseier stellte die erstmals produzierten Säfte in trendigen Aludosen vor. Klares Ziel ist es, mit dieser, für ein Hochstammprodukt eher ungewöhnlichen Verpackung, auch die Ju-

gend anzusprechen. Insgesamt war dieser Tag eine sehr interessante Anstossveranstaltung. Bei den Diskussionen wurde auch hier klar, dass besonders bei den Gärsäften im Thurgau ein grosser Nachholbedarf besteht. 2013 konnte leider kein Süssmosterkurs durchgeführt werden, da keine Anmeldungen dafür eingegangen sind. Künftig werden wir nebst der Ausschreibung insbesondere auch die Absolventen des Obstbaummodules Hochstamm zusätzlich anschreiben. Dieses Modul ist seit Jahren gut besucht und sollte eigentlich nebst dem Schnitt und der Pflege der Bäume auch interessant sein, etwas zur Veredlung des Obstes zu erfahren. Kurz vor Weihnachten wurden auch wieder die Muster für den Süssmostwettbewerb eingesammelt. Am 21. Dezember fand unter der Leitung von Stefan Freund die Verkostung der 45 Muster statt. Die Anstrengungen der letzten Jahre zeigen ihre Wirkung. Die meisten Säfte weisen heute keinerlei Fremdgerüche oder Fehler auf, wie es früher oft der Fall war. Die Qualität wird oft auch durch die Sortenwahl und die Sortenzusammensetzung beeinflusst.

Übersicht Qualitätswettbewerb 2013 und 2014

Anzahl Punkte	2012	2013
20	0	0
19	0	2
18	3	3
17	9	3
16	14	27
15	13	7
14	2	2
13	0	0
12	1	0
11	0	0
10	0	0
9	0	1
Total Muster	44	45

Bei dieser Tabelle ist zu berücksichtigen, dass es bei Mosten mit einem klaren Fehler keine Rolle spielt, ob 9 oder 10 Punkte vergeben werden. Wichtig ist dann, herauszufinden, wo der Fehler liegt. In beiden Jahren war je ein Gärsaftmuster dabei, welches jeweils am Schluss begutachtet wird. Es ist ebenso wichtig, dass die Säfte für die Degustation die gleiche Temperatur aufweisen, dazu ist bereits beim Einsammeln und der Lagerung zu achten.

	2012	2013
Oechsle Ø	47.6	50.2
Oechsle höchst	60.0	68.0
Oechse tiefst	37.0	46.0

10. Probleme 2013

Im August wandte sich das Kantonale Labor mit einem Brief an die Kundenmoster. Grund des Schreibens war, dass in den letzten Jahren in unpasteurisiertem Süssmost verschiedentlich geringe Mengen des Bakteriums Escherichia coli gefunden wurden. Das Kantonale Labor erklärt, woher diese Bakterien stammen und erläutert zwei Punkte, welche zwingend zu beachten sind: 1. soll unpasteurisierter Most nur aus Früchten hergestellt werden, welche von Hand aufgelesen wurden. 2. soll die Verarbeitungslinie der Geräte sauber desinfiziert werden. Wie dies zu erfolgen hat, soll in einem Merkblatt des Kantonalen Labors aufgeführt werden. Leider ist dieses Thema auch von der Presse aufgegriffen worden. Es muss hier erwähnt werden, dass diese wenigen Fälle aufzeigen, dass bei der Wahl der Früchte grosse Sorgfalt vorliegen muss. In einem so nassen Herbst wie z.B. 2013 ist es aber ausserordentlich schwierig, alles immer blitzblank zu halten. Dennoch gilt es, diesem Thema genügend Aufmerksamkeit zu schenken.

11. Verarbeitete Mengen (in l)

Dieses Jahr war die Mostobstmenge begrenzt und dies widerspiegelt sich auch in der Obstmenge, welche durch die Bäuerliche Obstverarbeitung verarbeitet wurde. Diese war deutlich tiefer als im Vorjahre.

Jahr	Total gepresst	Korbpresse	Packpresse	Bandpresse	andere Pressen
2010	2'009'430	116'676	886'326	1'000'188	6'240
2011	2'300'064	8'256	855'678	1'385'586	50'544
2012	1'913'274	3'058	953'756	940'728	15'732
2013	1'405'328	12'600	707'527	685'255	0

Jahr	Total Süssmost	Süssmost 'Frisch ab Presse'	Most pasteurisiert und abgefüllt (keine Gebinde mehr erhoben)				Total Gärssaft	Traubensaft
2010	1'482'290	194'088	186'278	941'469	153'469	6'986	125'735	11'518
2011	1'741'462	272'189	131'613	1'198'082	132'024	7'554	144'766	22'764
2012	1'574'514	379'306	126'876	969'146	95'106	4'080	274'462	14'302
2013	1'332'484	291'837	1'040'647				72'898	368

2013 wurde das Erhebungsformular durch die Muster neu erarbeitet. Leider erweist sich auch das neue Formular noch nicht als optimal. Das Abfüllen in Ballonflaschen und Klein- gebinde nimmt stark ab, im Gegensatz zur Abfüllung in Bag in Box, bei der neu auch kleinere Einheiten (5 l, 10 l) abgefüllt werden.

12. Ausblick und Dank

Die Süss- und Kundenmosterei ist infolge neuer Technologien und veränderter Strukturen auf den Höfen und beim Konsumenten im Umbruch. Weniger Muster verarbeiten grössere Mengen. Die Entwicklung zeigt, dass in diesem Bereich die verkauften Mengen tendenziell zunehmen. Es kann also davon ausgegangen werden, dass es einen Kundenkreis gibt, welcher ein einheimisches Produkte gerne direkt beim Produzenten ab Hof erwirbt. Die Süssmoster erfüllen eine wichtige Funktion im Kontakt mit den Konsumenten und tragen damit aktiv zur Erhaltung der hiesigen Hochstammobstgärten bei. Künftig wird die Ausbildung andere Schwerpunkte umfassen müssen. Dabei spielt die Diversifikation bei der Produktpalette im Zusammenhang mit Tourismus eine nicht unbedeutende Rolle. Daneben ist es jedoch auch sehr wichtig, dass die Qualität vom Ausgangsmaterial bis zur Abfüllung höchsten Ansprüchen gerecht wird. Diese Aufgabe wollen wir gemeinsam anpacken.