

# **Tätigkeitsbericht über die bäuerliche Obstverarbeitung 2015 im Kanton Thurgau**

## **Inhalt**

1. Organisatorisches
2. Vegetation
3. Mostobstmenge Schweiz
4. Mengen Bäuerliche Obstverwertung
5. Aktivitäten Bäuerliche Obstverarbeitung
6. Qualitätswettbewerb
7. Ausblick und Dank

## **1. Organisatorisches**

Die im Jahr 2014 eingeleitete Optimierung bei den verschiedenen Interessengruppen (Süssmosterverbände, Kundenmoster) sind soweit gediehen, dass zumindest bei den Thurgauer Süss- und dem Kundenmosterverband die Absicht besteht, diese beiden Vereine zusammenzuschliessen. Dazu sollen die beiden Vereine aufgelöst und ein neuer Verband gegründet werden. An den Generalversammlungen der beiden Vereine muss nun im Frühjahr 2016 darüber abgestimmt werden, ob die Mitglieder mit diesem Vorgehen einverstanden sind. Ziel dieser Massnahme ist es, die gemeinsamen Interessen besser zu vertreten und die Weiterbildung im Verein zu fördern. Ebenso stehen die bessere Nutzung der Homepage auf der Traktandenliste. Ziel ist es aber auch, mit dem St. Galler Süssmosterverband noch enger zusammen zu arbeiten und genügend Personen zu motivieren, Moster zu werden.

## **2. Vegetation**

Wie bereits im Jahr 2014 war das Frühjahr und die Obstblüte bis Ende Mai relativ kühl und es gab eher mehr Niederschläge als sonst. Negativ war dies für die Obstbäume aber gar nicht, im Gegenteil, es gab kaum Feuerbrandinfektionen und die Bäume blühten mittelstark und setzten auch schön Früchte an. Ab Anfang Juni setzte dann eine aussergewöhnlich trockene Periode ein, welche sich bis weit in den Winter hinein zog. Der obere Thurgau kam dabei etwas besser weg als die westlich von Amriswil gelegenen Kantonsteile. Dank den Niederschlägen im Frühjahr blieben die Auswirkungen in einem verkraftbaren Rahmen. Im Feldobstbau blieben die Fruchtgrössen etwas mehr zurück als in den ausgedünnten Obstanlagen, dafür waren die Öchslegrade markant höher als in den Vorjahren. Nach der Blüte wurde teilweise etwas Fruchtfall beobachtet, was sich wohl auf die Mostobstmengen reduzierend auswirkte. Die Pilzkrankheiten Apfelschorf und Mehltau hingegen hatten keinen Einfluss und der seit wenigen Jahren verstärkt auftretende Pilz *Marssonina coronaria* zeigte sich etwas später als im Jahr 2014. Etwas überraschend war trotz des trockenen Sommers deutlicher Befall vorhanden. Dies deutet darauf hin, dass die Krankheitsinfektionen bereits früh im Frühjahr stattfinden. Leider kann diese Krankheit nur wirkungsvoll bekämpft werden, wenn früh mit der Bekämpfung begonnen wird und eher später als bisher üblich noch eine bis zwei Behandlungen erfolgen. Im neuen Projekt „Herakles plus“, welches hauptsächlich zur Klärung der Robustheit der Mostobstsorten gegenüber Feuerbrand beiträgt, wurde das Thema *Marssonina coronaria* nun aber eingebettet. Der Kanton Thurgau ist mit einem namhaften Betrag an diesem Projekt der Agroscope Wädenswil beteiligt.

2/9

Abb.1 Die Obsternte 2015 konnte bei trockenem schönem Herbstwetter eingefahren werden



Abb. 2 (Herkunft Bild ?) Qualitätsmost entsteht mit qualitativ hochstehendem Ausgangsmaterial. Der Sortierung kommt dabei eine grosse Bedeutung zu. Heute wird dies oft bereits im Feld gemacht



Abb. 3 sauberes Qualitätsmostobst

### 3. Mostobstmengen

Rund 70'000 t Mostäpfel und 12400 t Mostbirnen betrug die Mostobstschätzung des Schweizerischen Obstverbandes für die Schweiz. Effektiv lagen dann die Zahlen gemäss Bundesamt für Landwirtschaft tiefer mit 65'600 t Mostäpfel und 11300 t Mostbirnen. Dies entspricht bei den Mostäpfeln 60 % und den Mostbirnen 65 % des 10 Jahresdurchschnittes von 2006 - 2015. Nicht nur die grossen Mostereien waren damit leicht unterversorgt, auch die Süss- und Kundenmoster konnten teilweise nicht genug Rohstoff für die Obstveredlung beschaffen.

### 4. Mengen bäuerliche Obstverarbeitung

Im Jahr 2015 schreckte die Meldung auf, dass die Mostereigenossenschaft Homburg ihren Betrieb einstellt. Dies ist sehr bedauerlich, wurde in dieser Genossenschaft doch die beachtliche Mengen von rund 40'000 l Most jährlich hergestellt. Bekannt ist jedoch, dass auch verschiedene Süssmoster Probleme haben, für ihren Betrieb einen Nachfolger zu finden. Bei der Erfassung der Mengen wurde darauf geachtet, dass möglichst keine Doppelerfassungen erfolgen. Diese entstehen dann, wenn Mengen erfasst werden, die auf einem Betrieb gepresst und im anderen abgefüllt oder pasteurisiert werden. Um Kleinproduzenten zu entlasten, wurden solche aus der Meldepflicht entlassen. Dies hat Auswirkungen auf die erfassten Mengen, welche mit Korbpressen gemostet wurden. Diese sind auf die Gesamtmengen heute bereits sehr unbedeutend. Insgesamt sind wir im Jahr 2016 jedoch mit den Meldungen zufrieden, auch wenn diese teilweise noch etwas spät erfolgen. Für die Berechnungen wurde der gleiche Korrekturfaktor für nicht erfasste Mengen eingesetzt wie in den Vorjahren.

**Tab. 1 Übersicht gesamte Pressmengen (ohne Aronia, Quitten, Trauben)**

Jahr	Total gepresst l
2010	2009430
2011	2300064
2012	1913274
2013	1405328
2014	2087876
2015	<b>1918050</b>

**Tab. 2 Übersicht Verarbeitungsrichtung**

Jahr	Süssmost	Süssmost 'Frisch ab Presse'	Gärsaft	Schaumwein	Traubensaft	Birnen-saft	Aronia	Quitten
2010	1482290	194088	125735		11518			
2011	1741462	272189	144766		22764			
2012	1574514	379306	274462		14302			
2013	1332484	291837	72898		368			
2014	1532216	465426	90234		360			
2015	1766220	331979	150390	1140	11808	5760	5400	1260

4/9

Abb.4 Süssmost in Ballonflaschen



Abb.5 Abfüllung für 3l Bag in Box



### Besondere Trends

Nebst der bereits im letzten Jahr festgestellten grösseren Nachfrage nach 3 l Bag in Box Abfüllungen beim Süssmost kann festgestellt werden, dass bei den Obstgetränken eine Diversifikation der Angebote stattfindet. Was bei den grossem Mostereien mit dem Schorle, Mischsäften und anderen innovativen Produkten bereits erfolgt ist, setzt nun langsam auch bei den Süss- und Kundenmostern ein. Der Trend zu Mischsäften ist noch lange nicht so stark wie dies z.B. in Österreich bereits der Fall ist, Versuche werden jedoch im kleineren Stil bereits gemacht. Der natürliche rote Redlovesaft, also Saft von rotfleischigen Sorten, wird gut verkauft und stark beworben. Er entspricht mit seiner Leichtigkeit und dem doch spürbaren Säureanteil einem leichten Sommergetränk, vergleichbar mit einem Rosewein für Aperitive. Auch Schaumweine sind im Trend, auch hier sind Versuche im kleinen im Gang.



Abb. 6 und 7 Ab Hof Verkauf von Obstsäften, Werbetafeln müssen gut lesbar sein

5/9

## 5. Aktivitäten 2015 Bäuerliche Obstverarbeitung

Erfreulicherweise wurde im Jahr 2015 das Modul B22 (Süssmosterkurs) von 13 Teilnehmern besucht (2013 konnte kein Kurs durchgeführt werden, 2014 waren es 6 Teilnehmer). Nach den doch eher tiefen Zahlen der Vorjahre eine erfreuliche Tatsache. Kunden - und Süssmoster haben beschlossen, dass die Öffnung der Mostereien für das Publikum eine Möglichkeit darstellt, für Most Werbung zu betreiben. Am 6. September wurde deshalb in Zusammenhang mit einem Firmenjubiläum in Hüttwilien ein Tag der offenen Tür in der Mosterei von Bruno Bussinger durchgeführt. Dazu wurde nebst den sehr gut begleiteten Führungen durch die verschiedenen Schritte in der Mosterei eine breite Informationspalette angeboten: Interessierte konnten sich über geeignete Mostobstsorten und den Mostobstanbau informieren, die verschiedensten Säfte degustieren und Produkte aus Obst erwerben. Daneben trug ein tolles Rahmenprogramm u.a. mit dem beliebten Mostkrugschieben zur guten Stimmung bei. Erfreulich war der sehr gute Besuch auch vieler Familien. Insgesamt rundum ein sehr gelungener Anlass mit vielen Besuchern es ist zu hoffen, dass dies andere Mostobstproduzenten anregen, ihre Tore dem Publikum zu öffnen.

Abb. 8 Beliebttes Mostkrugschieben



Abb. 9 Stand Redlove Säfte



Abb. 10 Betriebsrundgang, alle Verarbeitungsschritte konnten direkt verfolgt werden

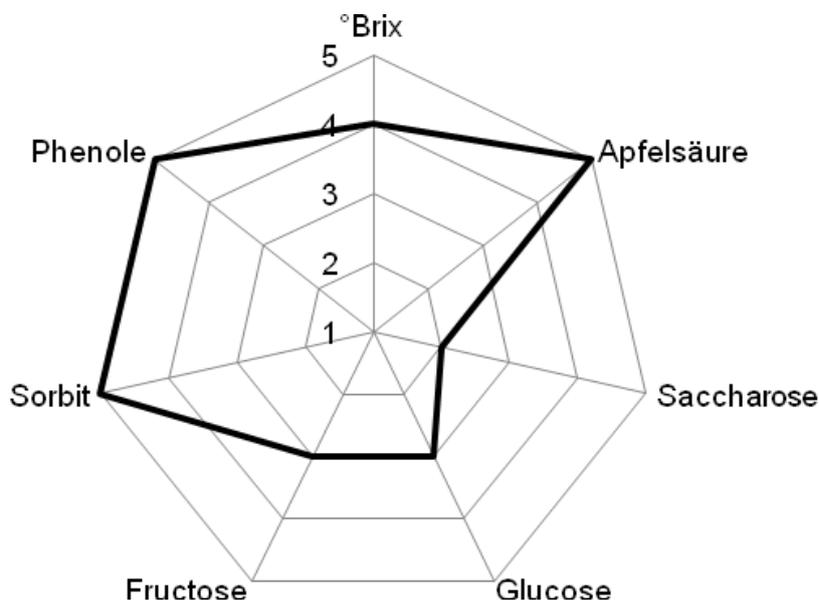


Abb. 11 Beratung Mostobstsorten, BBZ Arenenberg

6/9

Für das Jahr 2016 ist am Tag des Hochstammes in der Mostgalerie in Frasnacht bereits der nächste Anlass in Planung. Anlässlich der Apfelwoche in der Gemeinde Altnau wurde ebenfalls für Obstsaft geworben und verschiedene Gastronomen machten fleissig Werbung für die Thurgauer Mostcrème. Da es im Frühjahr zeitlich nicht mehr reichte, wurde der Termin für die erste Ostschweizer Mostertagung auf das Frühjahr 2016 gelegt. Bei der Planung durch die Beratungsstelle am BBZ Arenenberg wurde auf ein Konzept gesetzt, welches sich beim Steinobst in den letzten 5 Jahren bewährt hat. Zur Tagung werden wir im nächsten Jahr berichten. Die Beratungsstelle hatte im Jahr 2015 zur Herstellung von Süssmost kaum Fragen zu beantworten. In Zusammenarbeit mit Agroscope wurden jedoch im Herakles Projekt diverse Abklärungen betreffend der Eignung von Sorten zur Mostherstellung untersucht. Die bereits bestehende Broschüre dazu wird in den kommenden drei Jahren mit weiteren geeigneten und auf Krankheiten geprüfte Sorten ergänzt und dient der Praxis als wichtige Grundlage für die Wahl geeigneter Mostobstsorten. Wie der Abb. 9 entnommen werden kann, werden wichtige Parameter erhoben, welche zeigen, ob sich eine Sorte für die Mostherstellung eignet. Verschiedene Moster haben bereits Versuche mit sortenreinen Säften gemacht und es zeigt sich z.B. dass der Heimenhofer ohne Zumischung anderer Sorten einen ausgezeichneten, sehr fruchtigen Süssmost ergibt.

Abb.12 Spinnendiagramm mit den saftbezogenen Analysewerten der Sorte „grauer Hordapfel“



## 6. Qualitätswettbewerb

Vom den regionalen Qualitätswettbewerben werden jeweils die besten Säfte für den Schweizerischen Süssmostwettbewerb nominiert. Von den rund 600 eingereichten Saftmustern nehmen rund 10 % am Schweizerischen Wettbewerb teil. Die Prämierung der Säfte des Jahres 2014 fand im Februar 2015 an der Tier- und Technik in St.Gallen statt. Die Prämierung erfolgt in 4 Kategorien: geklärt und naturtrüber Süssmost, Gär- und Mischsaft. Die Kategorie der Gär-säfte ist dabei allerdings etwas fraglich, da zum Zeitpunkt der regionalen Wettbewerbe die Gär-säfte noch gar nicht fertig sind. Die Zahl der Muster ist deshalb eher gering. Erfreulicherweise konnten die Thurgauer Vertreter gleich drei Goldmedaillen und eine Silbermedaille bei den Süssmosten und ein Bronze bei den Gär-säften gewinnen. Besonders erfolgreich war die Familie Vogel aus Hefenhofen, welche mit Süssmosten von Vater und Sohn gleich zwei Gold-medailles erhielten. Der Süssmostwettbewerb 2015 zeigte ein besonders erfreuliches Resultat.

7/9

Einerseits mussten von den 41 Süssmostmustern nur gerade zwei mit geringen Punktzahlen bedacht werden. Da bei war jedoch nur ein Saft mit kleinen Mängeln behaftet, der andere entsprach einem Schorle, wurde aber nicht als solches deklariert und daher als Süssmost bewertet. Die sehr erfreulichen Öchslegrade als Folge der schönen, warmen Sommer - und Herbstwitterung tat den Säften gut. Die Übersicht zeigt, dass im Jahr 2015 insgesamt eine sehr hohe und ausgeglichene Saftqualität vorlag. Nebst den Süssmostmustern wurden dieses Jahr 4 Gärsaftmuster eingereicht.

Abb. 13

Peter Widmer, Präsident der Süssmoster, wacht über den sauberen Ablauf der Verkostung, im Vordergrund Muster von rotfleischigen Sorten



**Tab 3 Übersicht Süssmost - Qualitätswettbewerb 2012 bis 2015**

Anzahl Punkte	2012	2013	2014	2015
20	0	0	0	1
19	0	2	0	4
18	3	3	2	2
17	9	3	8	16
16	14	27	17	13
15	13	7	6	1
14	2	2	2	2
13	0	0	1	0
12	1	0	0	1
11	0	0	0	1
10	0	0	3	0
9	0	1	0	0
Total Muster	44	45	39	41
Ø Punktzahl	15.1	15.9	15.5	16.5

	2012	2013	2014	2015
Oechsle Ø	47.6	50.5	46.4	52.7
Oechsle höchst	60.0	68.0	54.0	59
Oechsle tiefst	37.0	46.0	39.0	42*

\* Schorle, ohne diesen Wert wäre der Durchschnitt nochmals höher

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, damit eine Beratung des Produzenten erfolgen kann.

Im Jahr 2015 wurden allgemein deutlich höhere Oechslewerte verzeichnet. So erreichten auch die gewerblichen Mostereien gem. Schlussbericht des Schweizerischen Obstverbandes im Durchschnitt 51 Oechsle (2014 waren es 47.2) Die Übersicht zeigt aber auch, dass diese bei guter Ausreife des Obstes deutlich höher sein können.

Erfreulich am diesjährigen Süssmostwettbewerb war auch, dass 6 Gäste mitmachten. Dies sind Moster, welche nicht im Verband sind. Die Muster dieser Gruppe schnitt mehr als beachtlich ab.



Abb. 14 Das Degustations-team 2014 unter der Leitung von Stefan Freund (oben Mitte) an der Arbeit. 2015 fand die Degustation in leicht veränderter Zusammensetzung statt.

9/9

### **7. Ausblick und Dank**

Im Jahr 2016 findet am 24. Februar die erste Mostertagung statt. Anerkannte Forscher von Agroscope werden zu den Themen Phenole, geeignete Sorten, Einfluss von Verpackungsmaterialien auf den Most Beiträge liefern. Hinzu kommen Informationen zur rechtskonformen Deklaration. Im Schweizerischen Obstverband sind Reformen im Produktezentrum Direktvermarktung angesagt. Bereits jetzt kann mit demselben Logo wie für Tafelobst auch für Most geworben werden. Eine höhere Aktivität bei der Werbung für Most muss angestrebt werden.

Wir bedanken uns bei allen Ansprechpartnern für ihr aktives Mitmachen, besonders aber auch unserem Kursleiter Stefan Freund für die Kursgebung und die Leitung des Süssmostwettbewerbes. Ebenfalls bedanken wir uns sehr für den finanziellen Zustupf des Gesundheitsamtes, welches es ermöglicht, mehr Aktivitäten rund um das gesunde Produkt Most zu tätigen.

Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg  
Fachstelle Obstbau TG /SH  
Urs Müller

28. Januar 2016