

# **Tätigkeitsbericht über die bäuerliche Obstverarbeitung 2017 im Kanton Thurgau**

## **Inhalt**

1. Organisatorisches
2. Witterung
3. Mostobstqualität
4. Mostobstmenge Schweiz
5. Mengen Bäuerliche Obstverwertung
6. Aktivitäten 2017
7. Aktivitäten der Fachstelle Obstbau
8. Qualitätswettbewerb

## **1. Organisatorisches**

Am 14.8.17 wurde die geplante Fusion der bäuerlichen Süssmoster und der Ostschweizer Kundenmoster an einer gemeinsamen, ausserordentlichen Versammlung einstimmig beschlossen und die neuen Statuten verabschiedet. Der neue Verbandsname lautet „Thurgauer Moster“. Aktuell sind 126 Mitglieder registriert. Die Mitgliederzahl ist damit deutlich kleiner als vor der Fusion. Ziel war es aber, die aktiven Moster unter ein Dach zu bringen.

Neu organisiert wurde im Schweizerischen Obstverband die Mitgliedschaft der bäuerlichen Obstverwerter. Diese mussten sich als Einzelmitglied anmelden und zahlen einen Mitgliederbeitrag von Fr. 220.-. Mit diesem für die kleinen Moster völlig unerwarteten Vorgehen können sich diese nicht abfinden. Gegenwärtig wird geklärt, wie dies über den Verband Thurgauer Landwirtschaft, resp. als Mitgliedschaft des ganzen Verbandes geregelt werden kann. Störend ist auch, dass beim Mostobstpreis einzelne Moster die zur Preisstützung festgelegten Rückbehalte mittragen müssen, andere nicht. Eine Arbeitsgruppe mit Vertretern aus verschiedenen Kantonen und Verbänden hat mit Vertretern des SOV die Problematik besprochen und Lösungsansätze diskutiert. Noch ist aber offen, wie dies künftig gehandhabt wird.

## **2. Witterung**

Der Austrieb der Obstbäume war im Jahr 2017 ähnlich wie in den Vorjahren sehr früh. Bereits im März war es sehr mild und warm und die Vegetation entwickelte sich sehr rasch. Diese Phase hielt bis Mitte April an und am 10. April begann die Blüte der Kernobstbäume. Am 18. April waren viele Birnbäume bereits kurz vor der Vollblüte. Die Temperaturen sanken an diesem Tag massiv und Schneefall setzte ein. Am 20. und 21. April fielen dann die Temperaturen in den Minusbereich und erreichten je nach Standort bis - 7 Grad. Nicht genug, am 25. April fiel auch noch sehr schwerer Schnee. Dieser gravierende Kälteeinbruch hatte sehr grosse Auswirkungen auf die Obstmengen, sind doch örtlich auch auf den Hochstämmen praktisch alle Blüten erfroren. Wie sich später herausstellte, kam es sehr stark auf den Standort der Bäume und das vorhandene Blühstadium an, wie gross die Schäden waren. Einen solch gravierenden Frosteinbruch gab es in den letzten 20 Jahren nicht. Auf vielen Bäumen gab es zwar eine verringerte Erntemenge, die Früchte waren jedoch klein und wiesen keine optimalen inneren Werte auf. Der Frost hatte zur Folge, dass Feuerbrand kein Thema war.

### 3. Mostobstqualität

Die Fruchtentwicklung hat sich in den Monaten Juli und August dank warmem, wüchsigem Wetter markant verbessert, hier fand jedoch durch nicht üblichen Schädlingsbefall durch den kleinen Fruchtwickler und Wind, unerwartet noch ein starker Fruchtfall statt. Die Öchslegrade der Moste blieben etwas unter den Erwartungen, lagen aber durchschnittlich mit rund 50 Öchslegraden bei den Äpfeln und 51 bei den Birnen auf einem guten Niveau. Im Mosterwettbewerb lag die Spanne bei den Mustern zwischen 48 und 60 Öchslegraden mit einem Durchschnitt von guten 53.8 Öchslegraden.

### 4. Mostobstmengen

Die Schätzung der Mostobstmengen war im Jahr 2017 äusserst schwierig. Bei den Birnbäumen hatte man da und dort den Eindruck, dass die Reduktion durch den Frost gar nicht so stark war. Dies könnte mit der Baumhöhe zusammenhängen, da auf 5-15 m andere Temperaturen vorliegen als direkt am Boden. Die örtlichen Unterschiede waren jedoch schon auf kleinstem Raum sehr gross, hier Behang, da keine Frucht am Baum. Im August wurden die Erntemengen gesamtschweizerisch geschätzt. Mit 40'640 t Mostäpfeln und 3'570 t Mostbirnen wurde die Ernte bei den Äpfeln überschätzt und bei den Birnen unterschätzt. Mit 22'160 t Mostäpfeln und 6'030 t Mostbirnen gab es die kleinste Mostobstmenge seit 1974. Bei den Grossmostereien lagen glücklicherweise noch Marktreserven am Lager, so dass der Markt auch 2018 nicht ganz eintrocknet. Die kleinen Mengen führten zu guten Mostobstpreisen ohne Preisabschläge. Teilweise wurde auch deutlich mehr bezahlt, als der offizielle Mostobstpreis. Besonders gesucht wird gegenwärtig Biomostobst. Solches hätte es eigentlich in der Ostschweiz in grossen Mengen, denn viele Betriebe spritzen ihre Hochstämme gar nicht. Da diese aber nicht Biobetriebe sind, kann dieses Obst infolge der Label-Nachweispflicht für die ganzen Betriebe nicht genutzt werden.

### 5. Mengen bäuerlicher Obstverarbeitung

Die Kleinmoster spürten diese Situation extrem, einerseits kamen viele Kunden gar nicht, weil diese kein Obst hatten, andere brachten viel geringere Obstmengen zur Verarbeitung als sonst. Hinzu kam, dass vorhandenes Mostobst sehr gesucht war und unter der Hand verkauft wurde, auch an Moster und insbesondere Direktvermarkter in anderen Regionen, welche ihre Kunden trotzdem beliefern wollten. Ein Mitglied des Verbandes meldete uns folgendes: leider konnte ich dieses Jahr erstmals seit 47 Jahren keinen Most selber herstellen, da es auf meinen Bäumen gar keine Früchte hatte.

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

Jahr	Total gepresst L
2010	2'009'430
2011	2'300'064
2012	1'913'274
2013	1'405'328
2014	2'087'876
2015	1'918'050
2016	2'014'661
2017	<b>1'307'424</b>

**Tab. 2 Übersicht Verarbeitungsrichtung**

Jahr	Süssmost	Süssmost 'Frisch ab Presse'	Gärsaft	Schaum- wein	Trauben- saft	Birnen- saft	Aronia	Quitten
2012	1'574'514	379'306	274'462		14'302			
2013	1'332'484	291'837	72'898		368			
2014	1'532'216	465'426	90'234		360			
2015	1'766'220	331'979	150'390	1'140	11'808	5'760	5'400	1'260
2016	1'899'641	457'370	96'660	0	10'440	0	4'320	0
2017	1'208'280	232'256	99'144	0	9'810	1'536	0	0

\* Die Zahlen bei den Spezialprodukten Schaumwein, Birnensaft und Quitten sind ungenau, da nicht alle Mengen gemeldet werden.

## 6. Aktivitäten 2017

### 6.1 Mosterfachtagung

Die beiden Obstfachstellen der Kantone Thurgau und St.Gallen konnten zusammen mit dem Mosterverband auf den 22. Februar zur 2. Ostschweizer Mostertagung einladen. Über 50 Teilnehmer konnten wir begrüssen. Diese Tagung konnte nur dank der finanziellen Beteiligung des Thurgauer Obstverbandes, des St.Galler Obstverbandes, des BBZ Arenenberg und dank den jeweils aus dem Alkoholzehntel zugesagten Beiträgen des Amtes für Gesundheit des Kantons Thurgau durchgeführt werden. All diesen Beitraggebern gebührt ein grosses Dankeschön.

#### 6.1.1 Reinigung im Mostereibetrieb

Das immer wiederkehrende Thema Sauberkeit im Mostereibetrieb wurde durch den Spezialisten der Halag Chemie AG behandelt. Auch gestandene Moster konnten sich in diesem Bereich weiterbilden. Nicht jede Reinigung ist nachhaltig und nicht jedes Reinigungsmittel eignet sich für jedes Material. Ebenso wichtig ist auch die Nachbearbeitung behandelter Objekte und Flächen um Einflüsse der Reinigung auf den Most zu verhindern. Die spezialisierte Firma Halag Chemie bietet dazu betriebsbezogene Massnahmepläne und Hilfestellungen an. Das Thema Reinigung bildet auch im Mosterfachkurs jeweils einen Schwerpunkt.

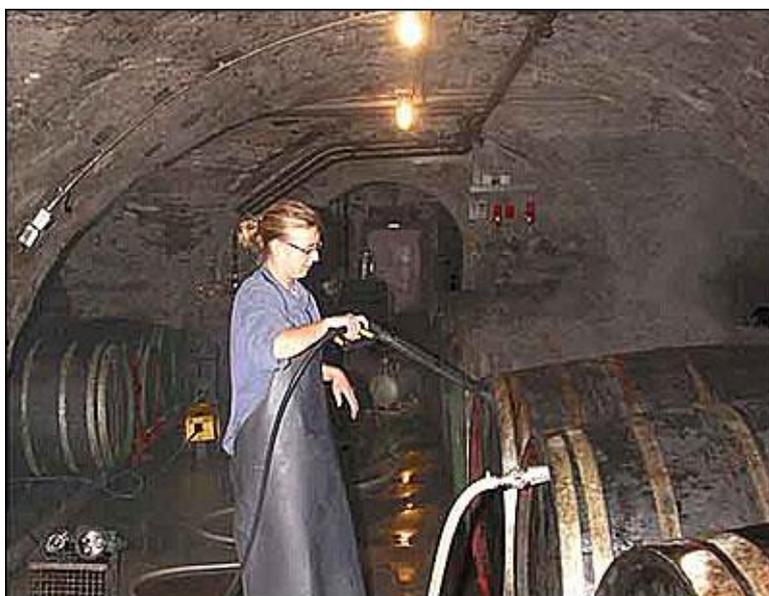


Abb. 1  
Die Reinigung besonders alter Behälter und Geräte erfordert besonders genaues Arbeiten

# Reinigungsplan

LOGO einfügen  
Mosterei Muster

## Mostpresse und Pressraum

Maschine / Objekt	Icon	Intervall			Reinigungsmittel	Anwendung			Bemerkungen
		Nach Gebrauch	1 x täglich	1 x wöchentlich		Konzentration in %	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	
Pressraum: Boden, Wände				X	Aktiv Schaum 675	3.0	kalt	10	
				X	Aktiv Schaum 580				
Bandpresse inklusive Gerätschaften				X	Halapur SPA	3.0	20 - 60	20	
Apfelannahme, Apfelmühle, Transportschnecke				X	Halapur SPA	1.0 - 3.0	20 - 60	20	
Kreislauf über Pumpen, Schläuche, etc.				X	Halapur SPA	1.0 - 3.0	20 - 60	30 - 40	
Filteranlage, Traubensaft, Destillate		X			Halapur SPA	1.0 - 3.0	20 - 60	10 - 30	
Mostflaschen, Paloxen, Klär tanks		X			Halapur SPA	1.0	20 - 60	10	
Mostfässer		X			Halapur SPA	3.0	20 - 60	10	
Fasshahnen, Kanisterhahnen, Fix- Zapfen, Auslaufschläuche		X			Halapur SPA	1.0	20 - 60	60	Einlegen
				X	Halades 194	1.0	kalt		Abtropfen lassen
Wasserschläuche				X	Halapur SPA	1.0	20 - 60	10	3 – 4 x jährlich mit Schlauchbürste durchstossen
Händereinigung und Händedesinfektion		Mehrmals täglich			Haladerm 761	pur			Spender kontrollieren und nachfüllen
					Halasept 792	pur			
<b>Nach der Reinigung immer mit Trinkwasser nachspülen</b>									

Erstellt: 21.02.2017	Visum: © Halag Chemie AG	Zulassungs-Nr.
Geprüft:	Visum:	
Freigegeben:	Visum:	Seite 1 von 2

Alkalische Produkte	Saure Produkte	Desinfektion	Neutrale Produkte
---------------------	----------------	--------------	-------------------

 Detaillierte Informationen zu den erwähnten Halag-Produkten siehe Produktbeschriebe, Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen, etc.

## 6.1.2 Aktivitäten im Mostviertel Österreichs

Ein sehr interessanter Gast war Manfred Purt, Leiter Mostviertel Tourismus. 850 km hin und zurück nahm er unter die Räder, um uns Ideen, Produkte und Vermarktungsaktivitäten vorzustellen. Das österreichische Mostviertel ist in Sachen Most in Verbindung mit Tourismus eine Erfolgsgeschichte und zeigt, was mit geschicktem Marketing alles möglich ist. Allerdings zeigte Herr Purt auch auf, dass das nur funktioniert, wenn auch im Hintergrund grosse Investitionen getätigt werden. Die Zusammenarbeit der Bewirtschafter der Bäume mit spezialisierten Gasthöfen, Verkostungsortlichkeiten und gezieltem Marketing mit diversen Radtourmöglichkeiten wurden nicht zuletzt mit Fördergeldern der EU ermöglicht. Abb.1 zeigt die gut organisierte Struktur, welche es braucht, um eine ganze Region auf ein solches Thema zu fokussieren

Abb.2 Das Mostviertel und seine Aktivitäten im Bereich Most



Mostbarone, Botschafter für den Most



Verkostungsgaststätten

6/11



**Mostviertel**

---

## Moststraße

Karte für Genießer 2015: Die besten Adressen mit Übersichtskarte und Heurigenkalender




 Ministerium für Landwirtschaft, Regionalentwicklung, Wirtschaft und Tourismus  
 N  
 NIEDERÖSTERREICH  
 N  
 NACH WISSEN LEBEN

**Most  
Straße**

# Alles Birne!

[www.moststrasse.at](http://www.moststrasse.at)



**Mostviertel**

7/11

Die Organisationsstruktur zeigt die Vielfältigkeit der Massnahmen, welche nötig sind, damit ein regionales Projekt so zielgerichtet und erfolgsorientiert aufgebaut werden kann.

Abb.3 Organisationsstruktur Mostviertel



weitere Infos auf: [www.moststrasse.at](http://www.moststrasse.at)



Abb.4 Manfred Purt (ganz rechts) vermittelte eine Lektion Marketing

8/11

### 6.1.3 Cidre, eine neue Möglichkeit im Getränkeabsatz?

Cidre erleben eine kleine Renaissance und gelten heute als Hip Getränke, auch für Junge. Das Cidre und Cidre nicht das Gleiche ist, zeigte Philippe Grob von Cocktailsbitters in St.Gallen auf. Für die Produktion von Cidre sind spezielle Obstsorten gesucht, welche sich besonders eignen. Anhand von vier verschiedenen Cidres konnten die vielfältigen Möglichkeiten in der Ausrichtung des Getränkes degustiert werden. Bei den verkosteten Produkten wurde das Obst von einem Westschweizer im Thurgau gekauft, weil er solches in der Westschweiz nicht findet. Die Geschmacksrichtungen waren teilweise gewöhnungsbedürftig und nicht alle Teilnehmer waren begeistert. Auch hier ist die Ostschweiz aber im Schlafmodus, obwohl der Trend klar ist und der Absatz beim vergorenen Obstsaft ständig abnimmt.



Abb.5  
Wie auch beim Wein muss eine Etikette etwas über die Philosophie des Herstellers als auch zum Produkt etwas aussagen. Bei dieser Etikette muss man sich doch einfach in einen schönen Hochstammobstgarten versetzen.

### 6.1.4 Degustieren muss gelernt sein

Die Beurteilung von Mosten und deren Fehlern ist nicht immer einfach und will geübt sein. Jonas Inderbizin von Agroscope Wädenswil zeigte die Grundlagen auf und den Stand der Wissenschaft. Dieses Referat legte dem Verband die Grundlage für einen Degustationskurs. Mostfehler sollen auch von den Mostern selber und nicht nur von der Jury der Mostwettbewerbe erkannt werden können. Inderbizin zeigte aber auch auf, dass die Beurteilung und Zuordnung von Fehlern oder besonderen Geschmacksnuancen eine Übungssache ist und immer wieder geschult werden muss.

## 6.2

Der **Süssmosterkurs** konnte 2017 wiederum mit einer kleinen Gruppe von 7 Personen durchgeführt werden. Im Kurs werden Informationen zur Auswahl des Mostobstes, zur Sauberkeit im Verarbeitungsprozess, der Saftklärung, Saftfehler und Fehlerquellen, der Pasteurisation und Haltbarmachung der Säfte usw. vermittelt. Dies Alles wird jeweils mit Praxisübungen ergänzt und dabei direkt zwischen Schulzimmer und Mosterei abgewechselt. Einen herzlichen Dank gebührt unserem Kursleiter Stefan Freund, welcher den Kurs in hoher Qualität durchführt.

9/11

Abb. 6 / 7

Umgang mit Reinzuchthefen

Saftklärung



### 7. Aktivitäten Fachstelle Obstbau

Die Obstfachstelle des BBZ Arenenberg hat die Endphase des Zusammenschlusses der beiden Verbände begleitet und ist nun sehr erfreut, dass dieses Unterfangen nach 2 Jahren abgeschlossen ist. Die Organisation der Fachtagung oblag der Fachstelle. Nebst der Erfassung der verarbeiteten Mengen sowie der Interessensvertretung im schweizerischen Obstverband wurden besonders in das Herakles Plus Projekt investiert. Die Fragen rund um geeignete, robuste Mostobstsorten ist für uns zentral. Der Kanton unterstützte deshalb dieses Projekt nebst einem namhaften Beitrag auch mit aktiver Teilnahme und Inputs in der Begleitgruppe des Projektes. Dieses endet im Herbst 2018. Die Broschüre „robuste Mostapfelsorten“ wird im Jahr 2018 neu herauskommen. Bis im Herbst wird auch klar sein, ob eine Weiterführung des Projektes erfolgt.

### 8 Qualitätswettbewerb

Der Mostwettbewerb wurde traditionell in der ersten Januarwoche mit den Degustationen durchgeführt. Die etwas geringere Zahl der Mostmuster war zweitrangig. Die mittlerweile hohe Qualität der Säfte ist erfreulich und der Durchschnitt der erreichten Punktzahl war mit 16.6 Punkten besser den je. Ganz grobe Fehler wurden keine festgestellt, hingegen wird in qualitativer Hinsicht heute stark gestraft, wenn es sich um einen Durchschnittsaft mit wenig Charakter handelt. Die Gewinner des Wettbewerbes werden jeweils an der GV des Vereines geehrt. Erfreulich war auch, dass auch 4 Gärsäfte eingereicht wurden. Für die Beurteilung dieser ist es im Januar meistens noch etwas zu früh. Auch hier ist es aber wichtig, dass die Qualität gut ist und Fehler erkannt werden.

10/11



Abb. 8 Ausgelassene Stimmung anlässlich der Preisvergabe des Süsstmusterwettbewerbes. Links Präsident Peter Widmer, Hansruedi Hagen, rechts Max Windler

Tab 3 Übersicht Süsstmilch - Qualitätswettbewerb 2012 bis 2017

Anzahl Punkte	2012	2013	2014	2015	2016	2017 * **
20	0	0	0	1	0	0
19	0	2	0	4	1	2
18	3	3	2	2	2	3
17	9	3	8	16	9	7
16	14	27	17	13	14	11
15	13	7	6	1	7	0
14	2	2	2	2	2	2
13	0	0	1	0	0	0
12	1	0	0	1	0	0
11	0	0	0	1	0	0
10	0	0	3	0	0	0
9	0	1	0	0	1**	0
Total Muster	44	45	39	41	40*	25
Ø Punktzahl	15.1	15.9	15.5	16.5	16.1	16.6
Oechsle Ø	47.6	50.5	46.4	52.7	50	53.8
Oechsle höchst	60.0	68.0	54.0	59	58	60
Oechsle tiefst	37.0	46.0	39.0	42	44	48
Oechsle Ø	47.6	50.5	46.4	52.7	50	53.8

2017 wurden wegen des spärlichen Obstanfalles deutlich weniger Muster als bisher eingereicht

\* 4 Muster Gärtsaft separat

\*\* 1 Mischgetränk

Die etwas höhere Punktzahl muss deshalb etwas relativiert werden.

Ab 2018 wird der Schweizerische Qualitätswettbewerb anders organisiert. Es werden dann nicht mehr nur die regionalen Gewinner, sondern alle eingereichten Muster teilnehmen können.

11/11

Abb.9  
Erfreulicherweise konnte ein junger, guter Degustator für das Degustationsteam motiviert werden.



Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg  
Fachstelle Obst TG/SH

2. Februar 2018

*U. Müller*

Urs Müller  
Gruppenleiter Obst Gemüse Beeren