

TGB

Süssmostwettbewerb der bäuerlichen Moster

Der traditionelle Süssmostwettbewerb 2019 ist immer auch eine Ausscheidung für den Schweizerischen Mostwettbewerb. Dieser erfolgt nach einem neuen Beurteilungsschema mit 100 anstatt 20 Punkten. Für die Verkoster eine Herausforderung, da Nuancen stärker gewichtet werden müssen. Die Moste 2018 wiesen aufgrund der warmen Witterung allesamt hohe Öchslewerte auf, was sich auf den Geruch auswirkte.

Die Bewertungskriterien

Die 39 zusammengekommenen Muster werden zuerst von Auge beurteilt. Trubanteil und die Farbe des Mostes spielt dabei keine Rolle, weil heute auch sortenreine Säfte, gefiltert oder nicht, gemacht werden, welche z.B. sehr hellen Most ergeben. Ein roter Saft ist dabei genau gleich zu bewerten wie andere Farben. Die für dieses Kriterium zugeordneten 15 Punkte werden selten nicht gegeben. Fehler, wie z.B. Kohlerückstände der Kohleelektroden des Pasteurapparates dürfen aber keine zu finden sein. Ebenso werden oxidative Veränderungen (oft von Überreifem Obst) mit Abzügen bewertet.

Geruch, 2019 oft neutral

Der Geruch wird mit der Nase erschnüffelt. Fehltöne wie z.B. eine dumpfe, grautonartige Note welche ev. von einem nicht ganz sauberen Presstuch herrühren können, grasige Noten, welche von zu unreifem Obst her stammt oder das Gegenteil, oder dumpfe, nicht harmonische Noten von überlagertem Obst werden abgestraft. Dieser Punkt muss aber nicht unbedingt nur von einem Fehler stammen. Oft sind es auch sortenreine Säfte, welche störende, ungewohnte Noten enthalten. Verteilt werden hier 25 Punkte. Bei den Mosten 2018 fiel den Degustatoren auf, dass es kaum einen Most dabei hatte, welcher einen wirklich schönen, fruchtigen und angenehmen Geruch verbreitete. Die Säfte waren oft sogar ganz neutral, man roch also eigentlich gar nicht, ob es ein Most oder sonst ein anderes Getränk war. Dieser Umstand wurde dem warmen Wetter und den sehr hohen Öchslewerten zugeschrieben.

Im Gaumen zeigt sich die Qualität

Geschmack, Geruch und Mundgefühl ergeben zusammen die Bewertung für den Gaumen. Verteilt wird hier die höchste Punktzahl von 35 Punkten. Die höchste Punktzahl wird für intensiv, komplexe Moste vergeben. Komplex bedeutet in diesem Fall, dass es eine Fülle von Aromen gibt. Besteht ein angenehmes Zucker-Säureverhältnis, sowie ein lange anhaltender Abgang im Mund und Gaumen, dann ist der Most unter den Besten.

Das Gesamtbild zählt

Das Optische, das Empfinden in der Nase und im Gaumen ergeben ein Gesamtbild, welches mit 25 Punkten separat benotet wird. Das Produkt soll süffig, in Nase und Gaumen angenehm, fruchtig und im Gaumen lange anhalten sein.

Die Degustation braucht Konzentration

Die Degustation fand unter der Leitung von Stefan Freund, Kursleiter für Süssmostkurse, statt.

seine erste Frage war, ob alle gesund sind, vorher keinen Alkohol getrunken haben und nicht geraucht haben. Alle Einflüsse, welche die Sinnesleistung beeinträchtigen können, müssen für eine solche Degustation auf ein Minimum reduziert werden. Degustiert wird mit einem Degustationsleiter und 5 Degustatoren. Die Muster wurden in 5 er Serien eingeteilt und jeder Degustator gibt seine Einschätzung Punkt für Punkt ab und erklärt, warum er dies so einschätzt. die Aufgabe des Degustationsleiters ist es am Schluss, die Koordination für die definitive Bewertung vorzunehmen. Nicht jeder Most schmeckt jedem gleich, insgesamt ist es aber bei Degustationen, ob Obst oder Wein immer wieder interessant, wie wenig die Beurteilung eigentlich voneinander abweichen. Bei einem System mit 20 Punkten war dies jedoch deutlich einfacher als beim jetzigen System mit 100 Punkten. Ein Grundsatz der Degustation ist die Frage, ob ein Produkt, so wie es vorliegt, verkauft werden kann oder nicht. Erfüllt es die meisten Kriterien, kommt es auf mind. 81 Punkte und erhält eine Bronzeklassierung. 86 -89 Punkte ergeben Silber, darüber Gold. Das Fenster zwischen Bronze und Gold ist auch mit dem heute angewandten System sehr eng und beträgt gerade mal 9 Punkte.

Ziel wird heute fast immer erreicht

Ursprünglich war der Süssmostwettbewerb mit dem Ziel gestartet, die Qualität der Moste zu verbessern. Dieses Ziel wurde schon längst erreicht. Insgesamt erreichen die angebotenen Produkte heute einen hohen Qualitätsstandart. Mit durchschnittlich 85,45 von max. 100 Punkten wird dies auch dieses Jahr wieder eindrücklich bestätigt. Bei durchschnittlich 55,67 Öchsle resultierten dieses Jahr folgende Einschätzungen:

8 x Gold
14 x Silber
14 x Bronze
6 x Zertifikat

Ein Most wurde mit Gartenkräutern veredelt. Ein solches Produkt kann nicht mit einem normalen Most verglichen werden, es ist hier eher so, dass man es gerne hat oder eben nicht. Die Diversifikation ist jedoch heute sehr erwünscht. Gute Produkte mit speziellen Aromen oder Geschmacksrichtungen gelten als trendy und hipp, um es im Jargon der heutigen Ausdrucksweise zu sagen. Erfreulicherweise gab es auch drei Einsendungen mit Gärsaft. Diese sind jedoch zum Zeitpunkt der Degustation Anfang Jahr noch nicht fertig vergoren oder aber auch sonst sehr schwierig zu beurteilen. Die Variabilität solcher Produkte ist sehr gross und auch hier gilt, man mag es oder nicht.

Muster für den Schweizerischen Mostwettbewerb

Der Schweizerische Obstverband hat den Mostwettbewerb neue aufgegleist und jedermann kann seine Muster gemäss Vorgaben zum Wettbewerb anmelden. Dazu sind auf der Website www.swissfruit.ch Informationen zu finden. Aus dem Thurgauer Wettbewerb wurden Muster ausgewählt, welche teilnehmen können. Wichtig dabei ist, dass die Muster in einem Verkaufsgerechten Gebinde, d.h. sauber verschlossen, angeliefert werden.

3/3

Gesamtbeurteilung

Most hat heute im Kampf um Marktanteile einen schweren Stand. Wohl bei keinem anderen Lebensmittel ist die Konkurrenz an Alternativen so gross wie bei den Getränken. Der allgemeine Gesundheitstrend treibt aber auch komische Blüten. Sogar die Fruchtzucker werden heute von gewissen Kreisen als schädlich eingestuft. Most ist jedoch immer noch ein natürliches, gesundes Getränk und weist heute ein hohes Qualitätsniveau auf. Dazu trägt auch die Mostertagung bei, welche am 21. Februar im Freihof in Gossau stattfindet. Bei uns gibt es noch Most, und das soll noch lange so bleiben, Prost.

BBZ Arenenberg
Urs Müller