

Tätigkeitsbericht über die bäuerliche Obstverarbeitung 2018 im Kanton Thurgau

Inhalt

1. Organisatorisches
2. Witterung
3. Mostobstqualität
4. Mostobstmenge Schweiz
5. Mengen Bäuerliche Obstverwertung
6. Aktivitäten 2018
7. Ausblick

1. Organisatorisches

Der neue Verband „Thurgauer Moster“ hat gegenwärtig 130 Mitglieder, 4 mehr als bei der Gründung im Jahr 2017. Nebst diesen stellen wir aber fest, dass es halt doch viele ältere Moster gibt, die ihre Tätigkeiten reduzieren oder ganz aufhören. Die Fachstelle Obstbau nimmt Anliegen des Verbandes auf und gestaltet daraus das Kurs-, Beratungs- und Aktivitätenangebot. Themen, welche aus dem Verband hervorgehen, fliessen in die Mosterfachtagung ein. Der Verband hat Einsitz in den Besprechungen des Thurgauer Obstverbandes. Dort angesiedelt ist auch ein Legat, welches für die Aus - und Weiterbildung im Mostobstbereich verwendet werden kann. Bisher konnten nicht gedeckte Kosten auf Antrag beim Gesundheitsamt mit Beiträgen aus dem Alkoholzehntel abgedeckt werden. Dies ist neu nur noch möglich, wenn ein direkter Zusammenhang mit der Gesundheitsförderung besteht. Dazu müssten ganz gezielte Projekte definiert werden, was im Bereich Most jedoch sehr schwierig ist. Most ist zwar ein Naturprodukt, nur zu sagen, es sei gesund, reicht aber nicht. Ein Projekt müsste hinsichtlich der Gesundheit konkret etwas bewirken. Diese Finanzierungsquelle ist wohl versiegt.

2. Witterung

Im Jahr 2018 war es bis März recht feucht, dann setzte eine rasche Erwärmung ein, welche bereits früh zu sehr trockenen und warmen Bedingungen führte. Der Austrieb der Obstbäume war im Jahr 2018 extrem früh und setzte bereits um den 18. April ein. Die Blühdauer war sehr kurz und war schon vor Mitte Mai praktisch ganz abgeschlossen. Diese rasante Entwicklung und die bereits grosse Trockenheit führte wohl dazu, dass bereits Ende Mai klar war, dass Feuerbrandinfektionen mehrheitlich ausblieben. Auch die Fruchtentwicklung war sehr gut, die Obstbäume und insbesondere der Feldobstbau konnten von der Winterfeuchte noch voll profitieren. Durch die anhaltend trockene Witterung blieben auch die sonst üblichen Krankheiten wie Schorf und Marsonina Coronaria weitgehend aus. Die Trockenheit hielt bis lange in den Herbst an, dies erschwerte die Obsternteschätzung sehr. Die Befürchtung, dass es aufgrund des sehr guten Fruchtbehanges zu einer unkontrollierten Situation führte, blieb jedoch aus. Dies nicht zuletzt darum, weil die Marktsituation 2017 völlig ausgeräumt war und so auch die Marktreserve noch für den Bedarf der Mostereien eingerechnet werden konnte.

3. Mostobstqualität

Der warme Sommer hat eines in ausgeprägter Weise verursacht: sehr hohe Öchslewerte. So vermeldeten selbst die Grossmostereien durchschnittliche 54.1 Öchsle bei den Äpfeln und 53.4 bei den Birnen. Im Süssmosterwettbewerb TG lag nur gerade ein Most unter 50 Öchsle, der Höchste hatte 68 und der Durchschnitt lag bei 55,7. Damit und insbesondere auch bei der Wärme der Moste nach dem Abpressen begannen aber auch gleich die Probleme. Die Klärung / Schönung funktionierte aufgrund der hohen Safttemperaturen nicht oder nur mangelhaft. Normalerweise lässt man den abgepressten, enzymierten Saft einfach draussen bei kühlen Temperaturen stehen und die Klärung setzt dann sehr rasch ein. Lösungsansätze gibt es, z.B das Mostobst über Nacht abkühlen lassen und erst dann pressen oder gar kühlen. Oder aber die Zeit für die Klärung deutlich verkürzen. Nur, wer kann bei grösseren Mengen das Mostobst kühlen, besonders dann, wenn Wasser knapp ist wie 2018. Ein weiterer Punkt war das Schäumen bei der Pasteurisation. Bei hohen Temperaturen mag es im ganzen Verarbeitungsprozess keine Unachtsamkeiten betreffend der Reinlichkeit ertragen. Teilweise ging dies so schnell, dass es nötig war, den ganzen Verarbeitungsvorgang zu unterbrechen und mit gesäuberter Anlage weiter zu fahren. Selbst Moste aus Bag in Boxen halten sich jetzt nach dem Ausschank nicht sehr lange.

4. Mostobstmengen

Die Schätzung der Mostobstmengen mit 117304 t Mostäpfel und 11550 t Mostbirnen ergaben zwar eine beachtliche hängende Ernte, eine Katastrophe durch Übermengen schien nach dem leeren Jahr 2017 jedoch nicht vorprogrammiert. Gemäss dem Lagerbericht Nr. 11 wurde dann aber effektiv doch rund 20'000 t mehr Mostäpfel und 9000 t mehr Mostbirnen abgeliefert. Geerntet wurden insgesamt mit 157'000 t eine grosse Obsternte, welche um 17 % bei den Mostäpfeln und 77 % bei den Mostbirnen unterschätzt wurde (bezogen auf die ganze Schweiz, in den einzelnen Regionen wurde deutlich schlechter geschätzt als in der Ostschweiz). Dafür verantwortlich war ebenfalls wieder die Trockenheit. Selbst Fachleute studierten, in welchem Ausmass die Ernteschätzung aufgrund der kleineren Fruchtgrössen verringert werden sollte. Effektiv hat sich die Trockenheit nur wenig auf die Grössen und kaum auf die Qualität des Mostobstes ausgewirkt. Gefordert waren die Mostereien, welche in den Verarbeitungsanlagen einen Engpass hatten. Die gesamte Verarbeitungsperiode dauerte dann auch gut drei Monate. Mit den verarbeiteten Mengen wurden nebst dem Marktbedarf auch die im Jahr 2017 aufgebrauchten Marktreserven wieder gefüllt (bei den Mostäpfeln wurde diese um 20 %, bei den Birnen um 40 % erhöht, um den Markt zu entlasten,

5. Mengen bäuerlicher Obstverarbeitung

Die bäuerlichen Moster wurden teilweise mit Anfragen so zugedeckt, dass nicht alles Obst auch den Weg in die Verarbeitung fand. Der rasche Verlauf der Reife hat die Verarbeitungskapazität teilweise rasch erschöpft. Die verarbeiteten Mengen sind trotzdem nicht mit den Spitzenjahren vergleichbar. Erneut haben einige namhafte Moster altershalber mit der Mosterei aufgehört oder 2018 keinen Most produziert. Dies ist in der Statistik deutlich zu spüren.

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	1'307'424
2018	1'820'497

Tab. 2 Übersicht Verarbeitungsrichtung

Jahr	Süssmost	Süssmost 'Frisch ab Presse'	Gärsaft	Schaumwein	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
2018	1'820'497	238'000	143'964	60	31037	864	1381	0

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

6. Aktivitäten 2018

6.1 Mostwettbewerb (5.1.19)

Mit 43 Mustern wurde der Qualitätswettbewerb gut genutzt. Erfreulicherweise waren auch wieder Muster von Gästen dabei. 3 Gärsmustern und ein Mischgetränk liefen ausser Konkurrenz. Die Gärsmustern sind im Januar noch nicht fertig und daher kaum seriös zu beurteilen. Der Obstverband hat mitgeteilt, dass die Beurteilung nach einem neuen System erfolgt, welches bereits beim Wein verwendet wird. Anstatt einer maximalen Punktzahl von 20 Punkten wird eine Skala mit 100 Punkten verwendet. Diese sieht im Vergleich mit der alten Beurteilung wie folgt aus:

Gold	90 - 100 Punkte	entspricht dem alten System mit 19-20 Punkten
Silber	86 - 89 Punkte	entspricht dem alten System mit 18 Punkten
Bronze	81 - 85 Punkte	entspricht dem alten System mit 17 Punkten
Zertifikat	unter 80 Punkten	entspricht dem alten System mit 16 Punkten

Ab 16 Punkten geht man von einem guten, verkaufsfähigen Produkt ohne Fehler aus.

4/6

Das Degustationsteam hatte am Anfang spürbar Mühe, sich auf das neue System einzustellen, Nach einer Übungsphase funktionierte dies dann aber doch recht gut. Trotzdem liegt man natürlich weiter auseinander, wenn man mehr Punkte vergeben oder eben nicht vergeben kann. Schlussendlich waren wir etwas erstaunt, wie gut die ganze Serie abschnitt. Eigentliche Mostfehler hatte es keine, vielmehr waren die aromatischen Komponenten teilweise etwas flach. Auch hier wohl eine Folge der warmen Witterung.

Abb.1 Degustationsteam (ohne U.Müller)

von links: Daniel Zellweger, Peter Widmer (Koordination) Rosmarie Zahner, Hans Läubli, Urs Hüppin und Degustationsleiter Stefan Freund



Abb.2 und 3

Die Säfte mussten in einem Verkaufsfertigen Gebinde abgeliefert werden.



Abb.4. Die würdigen Muster

von links Robert Neuhaus, Lukas Neuhaus, Matthias Rutishauser, Hansruedi Hagen, Werner Vogel, Cornelia Hänni-Bussinger, Max Windler und Elvira Jakob



Tab 3 Übersicht Süssmost - Qualitätswettbewerb 2012 bis 2018

Anzahl Punkte	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Neues System		2018
20	0	0	0	1	0	0	90 - 100	Gold	8
19	0	2	0	4	1	2	90 - 100	Gold	
18	3	3	2	2	2	3	86 - 90	Silber	14
17	9	3	8	16	9	7	81 - 85	Bronze	14
16	14	27	17	13	14	11	< 80	Zertifikat	6
15	13	7	6	1	7	0	< 80	Zertifikat	
14 / darunter	3	3	6	3	3	2	< 80		
Total Muster	44	45	39	41	40	25			42
Ø Punktzahl	15.1	15.9	15.5	16.5	16.1	16.6			85.45
Oechsle Ø	47.6	50.5	46.4	52.7	50	53.8			55.67
Oechsle höchst	60.0	68.0	54.0	59	58	60			68
Oechsle tiefst	37.0	46.0	39.0	42	44	48			47

6/6

6.2 Keine Mostertagung

Im Jahr 2017 war die Mostertagung auf einem sehr hohen Level, nicht zuletzt was auch die Kosten anbelangte. Gute Referenten sind nicht gratis. Rückmeldungen der Moster ergaben, dass ein zweijähriger Rhythmus ausreichen würde. Dies wurde im Vorstand besprochen und so umgesetzt, so dass im Frühjahr 2019 die 3. Mostertagung folgte.

6.3 Kurse

Erfreulicherweise konnte 2018 am LZSG in Flawil mit einer idealen Raumkombination Schulzimmer / Mostrraum mit 10 Teilnehmern der **Süssmosterkurs** und sogar mit 12 Teilnehmern der **Gärsaftkurs** durchgeführt werden. Ob dies der im Thurgau verbesserten Kursauschreibung zuzusprechen ist oder ob dies Zufall war, wird sich weisen. Es sollte aber gelingen, in diesem Bereich auch für Junge ein attraktives Angebot anzubieten. Die Diversifikation zeigt sich auch im Brennereimodul, wo sehr hohe Beteiligungen vorliegen. Bei Kursleiter Stefan Freund bedanke ich mich für sein Engagement und die tolle Zusammenarbeit.

6.4 Mostfest


Unter der Federführung der Familie Bussinger in Hüttwilen fand am 26. August bereits das 2. Mostfest statt. Damit verbunden war die Einweihung der neuen Ökonomiegebäude, in denen auch die Mosteria untergebracht ist (www.mosteria.ch). Die Besucher konnten an diversen Ständen Regionalprodukte sowie Mostspezialitäten verkosten und kaufen. die Abläufe in der Mosterei wurden erklärt und die Kleinpresse ist für Kinder immer ein tolles Erlebnis. Mit dem Mostkrugschieben beteiligte sich auch der Verband aktiv. Die Fachstelle Obstbau des BBZ Arenenberg betreute einen Stand rund um robuste und geeignete Mostobstsorten und Spezialitäten. Solche Anlässe sind mit viel Aufwand verbunden, schaffen aber Kontakt zur Bevölkerung und Konsumenten und sind damit ein wichtiger Pfeiler der Werbung für regionale Produkte.

6.5. Aktivitäten Fachstelle Obstbau

Die Obstfachstelle des BBZ Arenenberg konnte für 2018 beim Gesundheitsamt nochmals Fr. 4700.- für die Tätigkeit der Moster auslösen. Sie führt eine Statistik der produzierten Mengen, nimmt an den Vorstandsbesprechungen wenn möglich teil und organisiert die Mostertagung zusammen mit dem Kursleiter Stefan Freund vom LZSG. Daneben vertreten wir Anliegen der bäuerlichen Moster beim Schweizerischen Obstverband, falls solche anstehen. Das auslaufende Herakles plus Projekt wurde dank der Initiative der beteiligten Partner (Mostereien, CAVO Stiftung, verschiedene Kantone, Agroscope) mit reduzierten Beiträgen um drei Jahre bis 2021 verlängert. In diesem Projekt gibt es drei Teilbereiche. Der Bereich robuste Mostobstsorten betrifft die Moster direkt, der Bereich Marsonnina coronaria etwas weniger. Der dritte Teil betrifft Feuerbrand. Der Kanton Thurgau ist mit jährlich Fr. 20'000.- immer noch ein wichtiger Geldgeber und kann entsprechend Einfluss auf die Aktivitäten nehmen.

Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg
Fachstelle Obst TG/SH

28. Februar 2019



Urs Müller
Gruppenleiter Obst Gemüse Beeren