

# Tätigkeitsbericht über die Bäuerliche Obstverarbeitung 2019 im Kanton Thurgau



## **Inhalt**

1. Organisatorisches
2. Witterung
3. Mostobstqualität
4. Mostobstmenge Schweiz
5. Mengen Bäuerliche Obstverwertung
6. Aktivitäten 2019

### **1. Organisatorisches**

Der Verband "Thurgauer Moster" hat gegenwärtig 124 Mitglieder, dies sind leider ein paar weniger als letztes Jahr. Neue Mitglieder zu finden ist nicht einfach und der Altersdurchschnitt eher höher als gewünscht. Mögliche Neumitglieder (Absolventen des Moduls "Obstverarbeitung" BF 22) aus dem Thurgau werden aktiv angeschrieben und zum Beitritt in den Verband ermuntert.

### **2. Witterung**

Nach dem sehr trockenen Jahr 2018 war lange nicht klar, wie stark sich diese Trockenheit auf das Folgejahr auswirken würde. Die Hoffnung war gross, dass sich im Winter die Wasserreserven wieder auffüllen können und die Bäume sich erholen können. Ganz gelungen ist dies nicht, die sehr trockene Witterung hat teilweise bei den Hochstammbäumen ihre Spuren hinterlassen, da und dort traf man Bäume an, welche aufgrund der Trockenheit leer waren oder gar miserabel im Laub. 2019 war das fünftwärmste Jahr in der Schweiz seit 1864. Davon ausgenommen war der Januar, so war dieser ausserordentlich kalt und auch schneereich. Ebenso der Mai, dessen Kälte zur Folge hatte, dass es im Kanton Bern erheblich weniger Mostobst gab als geschätzt. Im Kanton Thurgau blieb der Himmel bedeckt und die Blüten erfroren nicht. Nach dem kühlen Mai folgte ein wie bereits in den letzten Jahren sehr warmer Sommer. Es war dies der drittwärmste Sommer seit Messbeginn. Verantwortlich waren hierzu zwei längere Hitzewellen im Juni und Juli mit täglichen Temperaturmaxima von mindestens 30 °C. Trotzdem konnten im Gegensatz zum Vorjahr ausreichende Niederschläge verzeichnet werden. Es folgte ein milder Herbst, wobei besonders der September trocken und warm blieb. Ab Mitte Oktober wurde es dann nass und die Ernte deutlich erschwert. Die Fahrschäden in gewissen Anlagen waren noch lange sichtbar.

### **3. Mostobstqualität**

Die Mostobstqualität war im 2019 sehr gut. Sowohl die inneren wie auch die äusseren Qualitätsmerkmale waren sehr zufriedenstellend. Die hohen Öchslegrade vom Vorjahr konnten jedoch nicht erreicht werden. So betrug der mittlere Öchslegehalt bei den Äpfeln 48.5 und bei den Birnen 50.1. Dies ist vollständig im angestrebten Bereich.

#### 4. Mostobstmengen

Die Schätzung der Mostobstmengen war 2019 sehr schwierig. Allgemein wurde zum Glück nicht die Menge geerntet welche geschätzt wurde. So wurden aufgrund eines Spätfrostes im Bernbiet einige prognostizierte Tonnen nicht erreicht und die Marktlage entspannte sich im Verlauf der Erntesaison immer mehr.

Zusätzliches Problem war, dass noch Konzentrat "gefunden" wurde, in einer nicht unerheblichen Menge, damit war der Markt nicht bereinigt und die Lager waren noch voller als gedacht. Die Mostereien übernahmen dieses Jahr die grossen Kosten und stockten die Lager um 20% auf. Dies war sicher auch in Hinsicht auf künftige wieder Obstreiche Jahre kein schlechter Entscheid und half mit, dass der befürchtete Rückbehalt von 10.- CHF auf 100 kg nicht erreicht wurde.

2019 wurden 80% der gesamten Schweizer Mostobstmengen in der Ostschweiz geerntet.

#### 5. Mengen bäuerlicher Obstverarbeitung

Durch das meist gute Erntewetter verlief die bäuerliche Obstverarbeitung in mehrheitlich geregelten Bahnen.

Tabelle 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
<b>2019</b>	<b>1'374'330</b>

Tabelle 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
2019	1'374'330	186'895	143'322	60	7'986	792	0	0

## 6. Aktivitäten 2019

### 6.1 Qualitätswettbewerb

Die Degustation des Qualitätswettbewerbs fand am 4. Januar 2020 in Güttingen statt. Erneut stellten sich 40 Moster der Herausforderung den besten Most im Thurgau herzustellen. Das sechsköpfige Degustationsteam war bunt durchmischt und deckte somit eine grosse Bandbreite an Geschmäckern ab.

Beurteilt wurde wie bereits letztes Jahr nach dem 100 Punktemodell. Alle eingereichten Saftmuster erfüllten die Teilnahmebedingungen. Auch beim Schweizerischen Qualitätswettbewerb konnten Thurgauer Betriebe punkten, so erhielten in der Kategorie "Apfelsaft" vier Moste die Silberauszeichnung und weitere vier Säfte wurden mit Bronze prämiert. In der Kategorie Kernobstsafte gab es eine Silberauszeichnung. Und der schweizweit beste Cider wird im Thurgau von der Mosterei Bussinger in Hüttwilen produziert, Auszeichnung Gold und Kategoriensieger. Herzliche Gratulation!



*Abbildung 1: Das Degustationsteam ist konzentriert am Probieren.*



*Abbildung 2: Bereits die visuelle Vielfalt von Most ist famos, geschmacklich sind die Unterschiede noch grösser.*

### 6.2 Mosterfachtagung

Am 21.02.2019 fand die 3. Ostschweizer Mostfachtagung in der Brauerei Freihof in Gossau statt. Wiederum organisierten die beiden Obstfachstellen der Kantone Thurgau und St. Gallen diesen Anlass gemeinsam. Es durften auch dieses Jahr etwa 40 Teilnehmer begrüsst werden. Verschiedene Referenten sorgten wieder für einen abwechslungsreichen Morgen. Die Veranstaltung etabliert sich langsam und soll nun im Zweijahresrhythmus weitergeführt werden. 2020 findet demnach keine Mosterfachtagung statt.

### 6.2.1 Steuern im Mostereibetrieb

Alexander Widmer vom Steueramt informierte im ersten Referat über die verschiedenen Abrechnungsmöglichkeiten für Moster und wie das mit der Mehrwertsteuer funktioniert. Auch ein immer aktuelles und wichtiges Thema.

### 6.2.2 Mostsommelière und Betriebsvorstellung "Mosteria"

Cornelia Hänni-Bussinger stellte den Mostereibetrieb der Familie Bussinger gekonnt vor. 2018 wurde der Betrieb vergrößert und das Angebot ausgebaut. Most beschäftigt die Familie Bussinger schon seit 1955. Damals fanden noch Hausbesuche zur Pasteurisierung des Mostes statt. Im Laufe der Jahre wurde der Betriebszweig immer weiter ausgebaut und modernisiert. Seit 2018 ist die Mosterei komplett aus dem Stammbetrieb ausgeschieden und es wurde eine GmbH gegründet. Auch die Mosterei hat seither verschiedene Standbeine, so wird weiterhin Apfelsaft für den Eigenbedarf oder im Auftrag hergestellt, neu können aber auch Events / Geburtstage oder ähnliches bei Bussingers gefeiert werden. Cornelia absolvierte zudem einen Lehrgang zur Mostsommelière. Sie erzählte was Schwerpunkte in der Ausbildung waren und konnte viel Gelerntes direkt in den Aufbau der neuen Angebote einfließen lassen. So achteten sie beim Bau des neuen Verkaufslokals auf ein durchdachtes Konzept mit dem Hauptstar Apfel. Auch da fällt wieder auf, dass heute ohne ein wohl überlegtes Marketingkonzept nichts mehr verkauft werden kann. Und dass auch ein ursprünglich kleiner und zeitlich begrenzter Betriebszweig mit ein paar guten Ideen wachsen kann und heute das ganze Jahr durch etwas zu tun gibt.



### 6.2.3 Projekt NUVOG

Weiterhin vielfältig und abwechslungsreich ging es weiter mit Romano Andreoli der das Projekt NUVOG vorstellte. Das Projekt beschäftigte sich mit der Herstellung von sortenreinen Cidres im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und Nutzung von pflanzengenetischen Ressourcen. In Vorgängerprojekten wurden bereits verschiedene alte Apfelsorten degustiert und beschrieben. NUVOG konzentrierte sich dabei speziell auf die nutzungsrelevanten Eigenschaften

verschiedener Sorten. Bei der Nutzung sind ja diverse Aspekte wichtig und interessant, so ist einerseits die Frucht wichtig für ein gutes Aroma und einen guten Geschmack, der Baum allerdings auch um die Produktion auch gewinnbringend machen zu können. Es gibt in der Schweiz sehr viele verschiedene Apfelsorten und es lohnt sich diese zu erhalten und mit ihnen weiter zu tüfteln. Es entstand zudem aus dem Projekt ein Cider Sorten Guide, welcher die Sortenwahl erleichtern soll. Er ging aber deutlich darauf ein, dass auch eine gute Mischung durchaus interessant sein kann. Zum Abschluss waren noch die Teilnehmer selber gefordert, so konnten noch vier Ciders selber degustiert werden und jeder durfte sich seine eigene Meinung bilden.



#### 6.2.4 Mostklärung

Marcel Wenger von der Firma Wenger Getränketechnologie stellte seine Firma vor und ging im weiteren Referat stark auf die Mostklärung ein. In diesem Bereich arbeiten sie stark mit dem deutschen Partner "Erbslöh Geisenheim GmbH" zusammen. Er ging auf die verschiedenen Bestandteile der Trubstoffe im Most ein und wie diese herausgelöst werden können, um einen geschönten Saft ohne Trübung zu erhalten. Er erklärte den Unterschied und die Vorteile verschiedener Enzyme und empfahl auch einfache Test zur Selbstkontrolle der Schönung.

#### 6.2.5 Schwieriges Mostjahr 2018

Stefan Freund ging noch auf die teilweise schwierigen Bedingungen des Jahres 2018 ein. Die hohen Temperaturen und die grosse Menge an Mostobst brachten viele Kleinmostereien dieses Jahr an ihre Grenzen. So funktionierte

die Klärung / Schönung häufig nicht richtig oder es entstand Schaum beim Pasteurisieren. Dieser ist auf Mikroorganismen zurückzuführen, welche auch bei höheren Temperaturen aktiver sind und sich viel schneller vermehren. Stefan empfahl, wenn möglich die kühleren Abendstunden zu nutzen oder das Obst erst zu kühlen und dann kalt zu verarbeiten. Ebenso wichtig ist wie immer beim Mosten die Sauberkeit. Gegebenenfalls sei der Reinigungsplan nochmals zu überdenken. Bei bereits entstandenem Schaum hilft es oft nur ein Gebinde zwischen Pasteurisation und Abfüllstation einzuschieben.



#### 6.2.6 Eismost

Den Abschluss machte Urs Müller mit einem Selbstversuch zum Thema Kryo-Konzentrierung beim Most. Die Kältekonzentrierung ermöglicht es auch im Haushalt mit einfachen Mitteln (Gefriertruhe/-Schrank) ein Saftkonzentrat herzustellen, welches zum Beispiel für Dessertweine oder zur Aufwertung von Cidres genutzt werden kann.

#### 6.3 Besuch im MoMö

Am 05. September 2019 wurden alle Mitglieder des Verbands eingeladen zu einer Betriebsbesichtigung bei der Familie Möhl. Seit letztem Jahr ist im Familienbetrieb mit dem MoMö ein neues Standbein dazugekommen, welches die bestehende Mosterei hervorragend ergänzt und einen Besuch wert ist. Das MoMö ist ein Mostereimuseum mit angeschlossenen Restaurant und Eventlokal und natürlich dreht sich dabei alles um das Thema Most. Erst führte uns Markus Möhl durch den immer grösser werdenden Mostereibetrieb und betonte dabei auch was den Unterschied von einer Grossmosterei zur bäuerlichen Obstverarbeitung ausmacht, nämlich der Unterschied. So darf, sogar soll der Most aus der bäuerlichen Produktion jedes Jahr etwas anders schmecken und gewisse Unterschiede aufweisen, als Grossmosterei mit diversen Absatzkanälen darf dieser Unterschied jedoch nicht sein, ein Saft von Möhl muss an jedem Ort gleich schmecken. Am Ende der spannenden

Führung fanden wir uns im neu eröffneten MoMö wieder. Besonders der Filmraum dessen Wände mit alten Mostetiketten verziert sind, weckte in manchem Mitglied Erinnerungen. Anschliessend folgten noch Informationen zum Markt und der Abend wurde bei einem kalten Plättli in geselliger Runde abgeschlossen.

#### 6.4 Kurse

2019 konnte wiederum das Modul "BF 22 Obstverarbeitung" mit einer kleinen Gruppe von acht Personen durchgeführt werden. Im Modul wird vor allem die Herstellung von Süssmost anhand der Theorie und am praktischen Beispiel gelernt. Das LZSG Flawil verfügt dafür über hervorragende Schulungsräume, so sind es vom Schulzimmer nur einige Schritte hoch zur Saftpresse. Ebenfalls gestreift wird die Gärstoffproduktion und die Essigherstellung. Gekonnt und mit Herzblut unterrichtet Kursleiter Stefan Freund dieses Modul und die drei Tage sind jeweils fast zu kurz, um genug zu lernen. Vielen Dank dafür Stefan.

BBZ Arenenberg  
Fachstelle Obstbau

Marlis Nölly