Bildungs- und Beratungszentrum
Arenenberg
Beratung Entwicklung Innovation

Thurgau

Tätigkeitsbericht über die bäuerliche Obstverarbeitung 2016 im Kanton Thurgau

Inhalt

1. Organisatorisches
2. Vegetation
3. Mostobstqualität
4. Mostobstmenge Schweiz
5. Mengen Bäuerliche Obstverwertung
6. Aktivitäten Bäuerliche Obstverarbeitung
7. Ein besonderes Projekt: „Bschorle“
8. Qualitätswettbewerb
9. Ausblick und Dank

1. Organisatorisches

Noch ist die Fusion der Thurgauer Süss- und Kundenmoster noch nicht ganz über die Bühne. Unter aktiver Mitwirkung des Verbandes Thurgauer Landwirtschaft wurden jedoch die beiden Vereinsstatuten zuerst so bereinigt, dass eine Fusion möglich ist und gleichzeitig wurden neue Statuten für einen neuen gemeinsamen Verband erarbeitet. Die definitiven Abstimmungen zur Fusion finden bei den jeweiligen GVs der beiden Verein statt.

2. Vegetation

Wie bereits im Jahr 2015 war das Frühjahr 2016 geprägt durch kühle Temperaturen, welche gegen Ende April in zwei Frostnächsten gipfelte, die Minustemperaturen bis 4 Grad unter Null brachten. Zu diesem Zeitpunkt standen noch rund die Hälfte der Hochstammapfelbäume in Blüte, die Birnen waren bereits am Ende der Blütezeit. Infolge Kälte und Nässe während der Obstblüte war die Befruchtung durch Insekten und Bienen nicht optimal. Die anschliessend ausserordentlich nasse Vegetation prägte die ganze Saison. Bis im August gab es nur wenige Tage, an welchen kein Niederschlag fiel. Dies hat sich insbesondere auf den Ertrag der Mostbirnen ausgewirkt. Infolge schwacher Befruchtung und schlechter Witterung sind im Laufe der Monate Mai, Juni und Juli viele Jungfrüchte noch abgefallen. Bei den Äpfeln hat sich dies infolge der höheren Baumzahlen weniger stark ausgewirkt als bei den Birnen. Hier resultierte eine massive Unterversorgung des Marktes. Die kühle Witterung hatte aber auch Vorteile. Die gefürchtete Bakterienkrankheit Feuerbrand trat im Jahr 2016 nur ganz schwach auf. Interessant war, dass die in den letzten Jahren aufgetretene Pilzkrankheit Marsonina Coronaria ebenfalls schwächer auftrat als in den letzten Jahren.

Abb. 1
Der Pilz Marsonina coronaria befällt die Blätter und führt zu vorzeitigem starken Blattfall. Die Früchte generieren weniger Inhaltsstoffe und reifen nicht mehr voll aus.

8268 Salenstein
T +41 71 663 33 33, F +41 71 663 33 49
www.arenenberg.ch, info@arenenberg.ch

Quality. Our Passion.

3. Mostobstqualität

Die Vegetation war im Herbst auch für die Erntearbeiten nicht einfach. Nachdem die Witterungslage ab Mitte Juli deutlich besser war, zeigten die Früchte bis dahin eine deutlich reduzierte Entwicklung. Dies wiederspiegelte sich in den Fruchtgrössen, jedoch auch in den Gehalten an Zucker. Die Fruchtmessungen der Obstbauberatung des BBZ Arenenberg zeigten dann aber, dass die Fruchtgrössen sich bis in den Herbst hinein sehr positiv entwickelten und den erlittenen Rückstand wieder einholten. Nicht ganz so bei den Zuckerwerten. Diese hingen sehr stark davon ab, wann die Früchte geerntet wurden. Gut ausgereiftes Mostobst war dieses Jahr sehr spät erntereif. Dazwischen gab es einen regelrechten Vegetationsstillstand von 2 Wochen anfangs Oktober. Man wusste zu diesem Zeitpunkt nicht so recht, ob diese so stehen blieb oder sich noch entwickelte. Einige Produzenten haben denn auch die Erntearbeiten unterbrochen und später weiter gemacht, andere haben weiter geerntet. Die grossen Mostereien meldeten Öchslewerte leicht unter den Vorjahren und auch bei den Süss - und Kundenmostern waren die Werte deshalb sehr unterschiedlich. Im Schweizerischen Durchschnitt lagen die Öchslegrade bei 49.7 (2015 = 51.0), bei den Birnen 52.3 (2015 = 55).

Wichtige Parameter für eine hohe Saftqualität (Brix x 4 = Oechslegrade)

Saft	°Brix	Säure g/l	Phenole mg/l	Ausbeute %	Degustation
Schweizer Alant	13.2	8.0	306	83	14

Die Sorte Alant wurde im Rahmen der Erhaltung von Genressourcen wiederentdeckt. Sie erwies sich als sehr tolerant dem Feuerbrand gegenüber. Damit eine solche vom Aussterben bedrohte Sorte wieder gepflanzt wird, muss bekannt sein, wozu sie sich eignet. In dieser Hinsicht wurde der Alant auch auf die Eignung als Mostapfelsorte untersucht. Die reinen Qualitätsparameter sind recht gut, der sortenreine Saft überzeugt die Moster jedoch weniger. Andere Sorten aus diesem Projekt wie zum Bsp. der Heimenhofer, eignen sich ausgezeichnet auch als sortenreiner Saft. Auch diese Sorte ist robust in Bezug auf Feuerbrand und Schorf und wird deshalb zur Anpflanzung empfohlen.

Abb.2 Mostobstreinigung, 2. Reinigungsstufe vor dem Pressen

Jeder Moster weiss, dass nur sauberes Mostobst auch einen guten Most gibt. Im Herbst 2016 herrschte eine ideale Erntewitterung, so dass die Ablieferung von sauberem Obst kein Problem war.

4. Mostobstmengen

Mit 80‘000 t verarbeiteten Mostäpfeln war die Menge 10‘000 t höher als im Jahr 2015. Die Ernteschätzung wurde damit sehr genau getroffen. Angebot und Nachfrage waren mit dieser Menge im Gleichgewicht. Die Mostbirnenernte hingegen war miserabel. Nur gerade 4500 t Mostbirnen (2015 waren es 11300 t, Inlandbedarf 9700 t) wurden verarbeitet. Diese Menge erreichte gerade mal 29 % des langjährigen Erntedurchschnittes. Die grossen Mostereien bekamen so wenig Ware, dass erstmals der Ruf laut wurde, Birnbäume zu pflanzen. Dies ist allerdings im Moment noch fraglich, da einerseits nur wenige, in Bezug auf Feuerbrand robuste Sorten bekannt sind und es bei einer guten Ernte immer noch fast das vierfache dieser Menge geben könnte. Es wird auch registriert, dass leider nicht mehr alle Besitzer von Birnbäumen die Früchte auch auflesen, was bei einem Produzentenpreis von Fr. 23 .- / 100 kg und Abzügen von 6 Fr. pro 100 kg kein Wunder ist. Was deutlich fehlt ist eine genügend grosse Menge an Biomostobst. Dies obwohl viele Hochstämme zwar nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden, nicht aber als Biologisch zertifiziert sind. Leider ist immer noch eine sektorielle Bioauszeichnung nicht möglich, da die Gesamtbetrieblichkeit für die Bioproduktion erforderlich ist.

5. Mengen bäuerliche Obstverarbeitung

Im Jahr 2016 wurde bei den Süss - und Kundenmostern die verarbeiteten Vorjahresmengen leicht übertroffen. In der Struktur der Betriebe haben sich nur wenige Veränderungen ergeben, hingegen wurde annähernd soviel Süssmost frisch ab Presse produziert wie 2014. Beim Gärsaft hingegen haben verschiedene Betriebe weniger hergestellt, weil es noch Vorräte vom Vorjahr gab, auf Nachfrage wurde aber auch die rückläufige Nachfrage erwähnt. Ersichtlich ist bei den gemeldeten Zahlen, dass verschiedene Betriebe genau wissen, welche Mengen sie brauchen und daher auch nicht mehr herstellen.

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

Jahr	Total gepresst
2010	2009430
2011	2300064
2012	1913274
2013	1405328
2014	2087876
2015	1918050
2016	**2014661**

Tab. 2 Übersicht Verarbeitungsrichtung

Jahr	Süssmost	Süssmost 'Frisch ab Presse'	Gärsaft	Schaum-wein	Trauben-saft	Birnen-saft	Aronia	Quitten
2012	1574514	379306	274462		14302			
2013	1332484	291837	72898		368			
2014	1532216	465426	90234		360			
2015	1766220	331979	150390	1140	11808	5760	5400	1260
2016	1899641	457370	96660	0	10440	0	4320	0

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

6. Aktivitäten 2016 Bäuerliche Obstverarbeitung

Anlässlich der Fusionsgespräche der Süss - und Kundenmoster war es das Ziel, die Aus- und Weiterbildung auf eine neue Basis zu stellen. Als erstes wurde diskutiert, ob ähnlich wie bei den Obstbauern und den Steinobstproduzenten eine Fachtagung abgehalten werden soll. Dies wurde umgesetzt und die Obstfachstellen der Kantone Thurgau und St.Gallen konnten auf den 24. Februar zur 1. Ostschweizer Mostertagung einladen. Die knapp über 40 Teilnehmer erfuhren etwas über die Aktivitäten im Projekt Herakles Plus zu robusten und geeigneten Mostobstsorten, zum Einfluss des Gebindes auf die Mostqualität, die Kantonale Lebensmittelkontrolle orientierte über die richtige Deklaration von Obstsäften, zudem erfuhren wir von Eva Arrigoni von Agroscope Wädenswil, was Polyphenole für eine Rolle spielen und nicht zuletzt stellte die Firma Swiss Food Concepts die interessante Möglichkeit vor, Most in Kleinverpackungen für den Direktkonsum anzubieten. Insgesamt eine gelungene Tagung. Die Beteiligung dürfte noch etwas besser sein, insbesondere um die Kosten noch besser zu decken. Die diesjährige Tagung findet am Mittwoch, den 22. Februar wiederum mit hochkarätigen Referenten statt.
Nach dem tollen Mostfest bei Bruno Bussinger im Herbst 2015 hatte sich Familie Stähli aus Kratzern, Frasnacht bereit erklärt, einen Publikumsanlass am Tag des Hochstammes zu veranstalten. Die Betreiber der Mostgalerie haben zum Obstblütenfest eingeladen. Leider war das Wetter am letzten Aprilsonntag nicht optimal, trotzdem war die Veranstaltung gut besucht.
Im Heraklesprojekt wurde die Forschung betreffend Marsonina Coronaria weiter vorangetrieben. Die Ergebnisse bei den Bekämpfungsmöglichkeiten sind allerdings ernüchternd. Weder bekannte Fungizide noch biologische Wirkstoffe haben den Pilz gehemmt. Die Früchte weisen bei Befall deutlich weniger Zucker auf und sind zum Mosten ungeeignet.

Abb.3 Die erste Ostschweizer Mostertagung war gut besucht, der Anlass soll sich etablieren

Abb.4
Leider war am Obstblütenfest nicht so süffiges Wetter, trotzdem waren die Veranstalter zufrieden mit dem Besuch

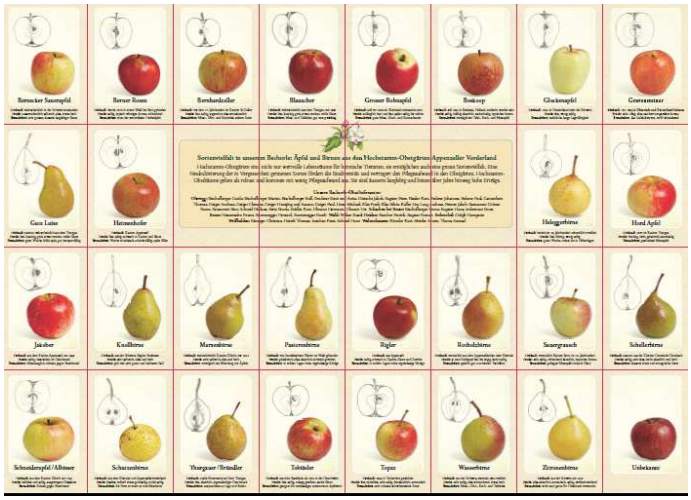
Abb.5 Kursleiter Stefan Freund am Mosterkurs mit interessierten Zuhörern

Der **Süssmosterkurs** konnte 2016 mit einer kleinen Gruppe von 6 Personen durchgeführt werden. Nebst Neueinsteigern hatte es auch Teilnehmer, welche als Neueinsteiger eine grössere Mosterei übernehmen. Dies ist äusserst erfreulich, werden doch oft keine Nachfolger für diese Betriebe gefunden und darum der Betrieb eingestellt.

7. Aktivitäten Fachstelle Obstbau

Die Obstfachstelle des BBZ Arenenberg verfolgte mit Interesse das Projekt „Bschorle“ der Brauerei Locher in Appenzell und konnte bei den Sortenbeschreibungen einen Beitrag leisten. Das Projekt wurde gestartet, weil in der Region Appenzell die Früchte unter den Hochstammbäumen liegen blieben. Produzenten, Kellermeister und ein Moster setzten sich zusammen und schon bald war klar, dass aus dieser Situation etwas Neues entstehen soll. Mit einem Mischbier aus einheimischen Apfel- und Birnensorten wurde ein alkoholfreies süffiges, erfrischendes Getränk kreiert und lanciert. Das Vorgehen und die rasche, zielorientierte Vorgehensweise gab interessante Hinweise, wie solche Nischen für den Obstbau genutzt werden könnten. Da der Obstsaftkonsum kämpfen muss, seinen Anteil im Getränkekonsum nicht zu verlieren, sind solche Initiativen auch für die Thurgauer und St.Galler Moster lehrreich. An unserer Mostertagung 2017 wurde deshalb auch der Leiter von Mostviertel Tourismus für ein Referat eingeladen. In dieser Region hat es weit weniger Obstbäume als bei uns, die Aktivitäten zur Förderung von Obstgetränken sind aber 1. Güte. Die Ostschweizer Moster sollten sich daran ein Beispiel nehmen.

Abb. 6 und 7
Etikette des alkoholfreien „Bschorle“ sowie Sortenplakat mit den einheimischen Sorten, welche dazu verwendet werden



7. Qualitätswettbewerb

An der im Januar 2016 durchgeführten regionalen Degustation der Moste, wurden offenbar die richtigen Muster für den Schweizerischen Wettbewerb entsandt. Dort haben die Thurgauer Moste sehr gut abgeschnitten. Daniel Vogel aus Hefenhofen wurde mit seinem geklärten Süssmost Jahressieger und hat 58 Muster aus der ganzen Schweiz hinter sich gelassen. Auch in der Kategorie naturtrüber Süssmost hat mit Hans Läubli aus Ottoberg ein Thurgauer gewon nen. Gold gab es in dieser Kategorie auch für die Mosterei Bussinger aus Hüttwilen und Robert Neuhaus aus Hugelshofen. Auch der vierte Teilnehmer aus dem Thurgau, Beda Wiesmer aus Stettfurt holte bei den trüben Süssmosten eine Bronzemedaille.

Der Wettbewerb 2017 war dadurch gekennzeichnet, dass weniger Muster eingingen als in den Vorjahren, es waren nur 39. Warum dies so ist, konnte der Vorstand nicht herausfinden, einige Moster haben wohl einfach vergessen, die Muster bereit zu stellen. Wiederum werden 4-5 Muster an den Schweizerischen Wettbewerb gesandt. Markante Fehler wurden bei zwei Mosten festgestellt. Hier wird abgeklärt, worum es sich handelt resp. wo ein Fehler passiert sein könnte.

Tab 3 Übersicht Süssmost - Qualitätswettbewerb 2012 bis 2015

Anzahl Punkte	2012	2013	2014	2015	2016
20	0	0	0	1	0
19	0	2	0	4	1
18	3	3	2	2	2
17	9	3	8	16	9
16	14	27	17	13	14
15	13	7	6	1	7
14	2	2	2	2	2
13	0	0	1	0	0
12	1	0	0	1	0
11	0	0	0	1	0
10	0	0	3	0	0
9	0	1	0	0	1**
Total Muster	44	45	39	41	40*
Ø Punktzahl	15.1	15.9	15.5	16.5	16.1

	2012	**2013**	**2014**	**2015**	**2016**
Oechsle Ø	47.6	50.5	46.4	52.7	50
Oechsle höchst	60.0	68.0	54.0	59	58
Oechsle tiefst	37.0	46.0	39.0	42	44

* davon 4 Gärsaft separat
** Muster aufgrund eines groben Fehlers nicht beurteilt, die Klärung der Ursache steht im Vordergrund

Die Qualität der Säfte ist insgesamt sehr gut. Es zeigt sich aber auch, dass für Spitzensäfte alles stimmen muss und dass es auch immer einzelne Muster gibt, welche aus irgend einem Grund einen Fehler aufweisen. Die Klärung der Ursachen ist nicht immer einfach. Wichtig ist es aber auch, dass die Degustatoren einheitlich beurteilen und ihre Entscheidungen begründen können. Immer wieder ist der in der Ostschweiz etwas höhere Säureanteil und damit die Spritzigkeit der Moste ein Diskussionspunkt.

8. Ausblick und Dank

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. Die diesjährige Weiterbildungsveranstaltung übersteigt die finanziellen Möglichkeiten der Mosterverbände bei weitem und kann nur durch Beiträge Dritter, namentlich dem Thurgauer und St. Galler Obstverband und dem Gesundheitsamt durchgeführt werden. Es ist das Ziel, diese Veranstaltung zu kommerzialisieren, damit sie auch kostendeckend durchgeführt werden kann. Dazu braucht es aber noch eine bessere Verankerung in der Branche und eine deutlich höhere Teilnahme der Moster. Diese sind in Bezug auf die Vermarktung ihrer tollen Produkte gefordert. Die Zusammenarbeit in diesem Bereich muss vernetzter erfolgen, Marketingorganisationen wie Agromarketing, Agrotourismus etc. sollten genutzt werden, um dem Namen Mostindien auch künftig gerecht zu werden.

Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg
Fachstelle Obst TG/SH

25. Januar 2017

U. Müller

Urs Müller
Gruppenleiter Obst Gemüse Beeren