

Tätigkeitsbericht über die bäuerliche Obstverarbeitung 2014 Kanton Thurgau



1. Organisatorisches
2. Vegetation und Mostobstmenge
3. Mengen Bäuerliche Obstverwertung
4. Aktivitäten Bäuerliche Obstverarbeitung
5. Grundkurs Süssmoster
6. Qualitätswettbewerb

1. Organisatorisches

Die technischen Entwicklungen (Bag in Box, neue Bandpressen) hat dazu geführt, dass der Anteil der „traditionellen aktiven Selbstversorger“ sinkt. Die aktiven Moster werden zudem nicht jünger. Die Fachstelle Obst des BBZ Arenenberg stellte sich die Frage, wie diesem Trend begegnet werden kann. Wir führten deshalb mit den Vertretern der Ostschweizer Mostereiverbände Vorgespräche um zu klären, ob die Bildung eines gemeinsamen Mostereiverbandes über die Kantonsgrenzen hinaus sinnvoll und möglich wäre. Die Gespräche wurden an einer gemeinsamen Besprechung am BBZ Arenenberg fortgesetzt und führten zu folgendem Ergebnis:

SH: Schaffhauser Süssmosterverband

- ca. 40 Mitglieder davon aktiv 10-12, Verein überaltert, Nachwuchs fehlt
- 2 grössere Mostereien, beide wollen aufhören, finden aber keine Nachfolger
- 2-3 kleinere Mostereien
- Produktion im Durchschnitt der letzten vier Jahre 104'000 l, 2014 = 120'000 l

2/6

SG: Verband ausserhalb SG Obstverband

- ca. 150 zahlende Mitglieder, davon aktiv 40
- Tendenz: kleinere Betriebe hören auf, grössere machen mehr Most, gemeinsamer Einkauf der Gebinde bei Model
- Produktion ca. 1,5 Mio. l/ Jahr, (davon produzieren 20 Betriebe 1 Mio. l)

ZH: Untersektion des Obstbauvereines, Kundenmoster und Süssmoster nicht getrennt

- 120 zahlende Mitglieder, davon ca. 40 aktiv, davon ca. 8 Lohnmoster, der Rest sind Private
- Produktion zwischen 1 – 1,5 Mio. l/ Jahr

TG: Verband ist Mitglied des TG Obstverbandes / Verband TG- Landwirtschaft

- Fachstelle Obstbau hat Tätigkeiten der Beratungsstelle übernommen, hat keine Fachleute
- ca. 150 -160 zahlende Mitglieder, davon 30 – 50 aktiv, traditioneller Süssmoster ist ein Auslaufmodell
- immer weniger aktive Moster, dafür grössere Mengen bei den Kundenmostern.
- Produktion ca. 1 Mio. l/ Jahr, wenig Direktvermarktung

Die Verbände der Kantone Thurgau, Schaffhausen und St.Gallen können sich einen gemeinsamen Verband vorstellen, der Kanton Zürich arbeitet bereits heute mit dem Kanton Aargau zusammen und hat nach Konsultation der Mitglieder beschlossen, daran nichts zu ändern.

Das BBZ Arenenberg hat von dieser Besprechung ein Protokoll erstellt, in dem das weitere Vorgehen skizziert ist:

1. Für die weiteren Schritte wäre es wichtig, wenn eine kleine Arbeitsgruppe aus Vertretern der drei Kantone gebildet würde, welche zu Beginn des Jahres 2015 erste Schritte in Angriff nehmen kann.
2. Eine gemeinsame Mitgliederdatenbank für Einladungen sollte erstellt werden (BBZ Arenenberg würde dies anbieten, wenn uns die Mitgliederlisten der Verbände zur Verfügung gestellt werden)
3. Aufgrund dieser Zustimmung wird als erstes Ziel ins Auge gefasst, dass im Jahr 2015 eine gemeinsame Mostfachtagung durchgeführt wird. Zeitpunkt und Inhalt sollen gemeinsam an einer ersten Besprechung festgelegt werden. Mögliche Themen sind: Pasteurisation, Deklaration, Kalkulation (Produktionskosten), Direktvermarktung (hier gibt es auch andere Gruppen (SOV, Kantonale, welche Inputs geben könnten), Gärsäfte, Ciders, Birnenwein, Apfelchampagner, technische Fragen, Degustation
4. Wenn möglich sollen auch andere Betriebe, welche mit dem Herstellen, Abfüllen oder Vermarkten von ähnlichen Getränken beschäftigt sind, angesprochen werden (Speziälsäfte), aber auch Gastronomen, Vermarkter etc.
5. Die Zusammenarbeit mit anderen Partnern (Agromarketing, Kulinarium, Kompetenzzentren (Ernährungswirtschaft) oder Einzelfirmen, technische Spezialisten etc. soll gefördert werden
6. Das Produktezentrum Mostobst des SOV sowie die Werbekommission sollen stärker eingebunden werden.

2. Vegetation und Mostobstmenge

Der Schneearme Winter 2013/2014 sowie der zu warme März und April führten zu einem sehr frühen Austrieb der Obstbäume. Die Blühintensität war sehr stark und es konnte eine reichliche Ernte erwartet werden. Während der Blüte kehrte jedoch die Witterung. Es begann eine regenreiche Zeit, welche auch deutlich kühlere Sommermonate bescherte und bis im September andauerte. Diese Witterung führte dazu, dass die Obstbäume und insbesondere auch die Hochstämme laufend Früchte abstiessen. Die Ernteschätzung betrug 106'269 t Äpfel und 13'635 t Birnen für die gesamte Schweiz. Diese Schätzung stimmte für einmal gar nicht. Während die Region Zürich bei den Äpfeln die Menge deutlich überschätzte, wurde die Ernte in den übrigen Regionen deutlich überschätzt. Bei den Birnen war es die Ostschweiz, welche leicht unterschätzte, während die übrigen Regionen teils massiv überschätzten. Im Durchschnitt wurde die Apfelernte 24 % überschätzt, bei den Birnen 11 % überschätzt. Beobachtungen zeigten, dass die Befruchtung zwar gut war, dass jedoch ein laufender Fruchtfall bis zur Ernte einsetzte. Zumindest einen Teil zur Reduktion bei den Äpfeln könnte die erstmals so stark aufgetretene Pilzkrankheit *Marsonina coronaria* haben. Die regenreiche Witterung und die bei den Hochstämmen zunehmende Ökologisierung, d.h. auch verminderter Pflanzenschutz haben diesen Pilz sicher begünstigt. Als Folge der Infektionen setzte in vielen Parzellen bereits sehr früh ein starker Blattfall ein, welcher sogar bis zur völligen Entlaubung der Bäume führte. Die effektiven Erntemengen wurden vom Schweizerischen Obstverband mit 80'930 t Mostäpfel und 12'190 t Mostbirnen angegeben.

Abb.1 Apfelbaum fast ohne Blätter infolge Befalls mit *Marsonina coronaria*



3. Mengen Bäuerliche Obstverarbeitung

Die durch Bäuerliche Obstverwerter hergestellte Menge Süssmost war trotz der doch reduzierten Mostobstmenge erfreulich hoch. Wie bereits im letzten Jahr festgestellt, ist jedoch die Meldedisziplin auch einiger grösserer Moster schlecht. Im direkten Gespräch konnten einige dazu gebracht werden, die Mengen anzugeben. Für die Berechnung wird ein Korrekturfaktor eingesetzt, welcher fehlende Angaben kompensiert.

Jahr	Total gepresst	Korbpresse	Packpresse	Bandpresse	andere Pressen
2010	2009430	116676	886326	1000188	6240
2011	2300064	8256	855678	1385586	50544
2012	1913274	3058	953756	940728	15732
2013	1405328	12600	707527	685255	0
2014	2087876	10650	683000	1372926	21300

Jahr	Total Süssmost	Süssmost 'Frisch ab Presse'	Most pasteurisiert und abgefüllt (keine Gebinde mehr erhoben)				Total Gärsaft	Traubensaft
2010	1482290	194088	186278	941469	153469	6986	125735	11518
2011	1741462	272189	131613	1'198082	132024	7554	144766	22764
2012	1574514	379306	126876	969146	95106	4080	274462	14302
2013	1332484	291837	1040647				72898	368
2014	1532216	465426	1066790				90234	360

Besondere Trends

2014 war gemäss den Mostern auffällig, dass die Nachfrage nach Kleingebinden gegenüber dem Vorjahr noch verstärkt erfolgte. Waren im Vorjahr noch 5 und 10 l in Fokus, so hat sich dieser im Jahr 2014 auch auf Kleinverpackungen von 0.5 - 3 dl erweitert. Die Nachfragewürde wohl durch einen Anbieter aus dem Kanton Bern beflügelt, welcher im Lohn in solche Verpackungen abfüllt. Der Trend zeigt aber auch klar, dass die kleineren Haushalte eher Gebinde für raschen Konsum bevorzugen. Auch wenn dies ökologisch eine Verschlechterung und arbeitsmässig Mehraufwand bedeutet, müssen solche Trends ernst genommen werden, da sonst Marktanteile verloren gehen.

4. Aktivitäten 2014 Bäuerliche Obstverarbeitung

Um der aktuellen Thematik Feuerbrand zu begegnen, haben wir den Betrieb von Alois Schilliger in Flawil besucht. Hier wurde in Zusammenarbeit mit Fructus eine Pflanzung von neuen Apfelsorten angelegt, welche Robust in Bezug auf Feuerbrand sind. Da diese Sorten vorher alle auf ihre Saftqualität und Pressbarkeit untersucht wurden (Pressversuche von Kleinmengen bis 10 t an der Hochschule Wädenswil sowie bei der Mosterei Möhl) interessiert auch das Ertragsverhalten und die Fruchtbarkeit der Bäume. Dies konnte bei den Kopfveredlungen auf dem Betrieb Schilliger sehr gut beurteilt werden. Er hat auch bereits eigene Erfahrungen mit der Pressung von Sortenreinen Säften einzelner Sorten. Für die Süssmoster sind diese Informationen sehr wichtig, da künftig vermehrt solche Sorten angebaut und angeliefert werden.

Eine weitere Exkursion führte uns auf den Holderhof in Henau. Hier hat die Firma Haldenhofprodukte AG eine neue Pet- Abfüllanlage eingerichtet. Die Firma selber stellt hauptsächlich für das Ausland günstige Säfte aller Art her. Die Firmenbesichtigung war sehr interessant, obwohl die produzierten Säfte etwas ganz anderes darstellen als die Süssmoster sich gewohnt sind.

Besonders von Interesse war aber die neue Pet - Abfüllanlage, welche praktisch vollautomatisch läuft und jegliche Flaschenvarianten abfüllen kann. Pet - und Süssmost, keine grosse Gegenliebe, aber im heutigen Markt wohl kaum mehr weg zu denken. Der Betrieb Schenk ist darum vielleicht auch für kleinere Moster interessant, welche Most in Pet liefern könnten, dies jedoch nicht selber abfüllen können. Bei der Firma Schenk können auch kleinere Mengen abgefüllt werden.

5. Grundkurs Süssmoster

Nachdem im Jahr 2013 kein Kurs durchgeführt werden konnte, waren es im Jahr 2014 erfreulicherweise sechs Teilnehmer. Der Kurs wurde wiederum durch unseren Kursleiter Stefan Freund am Kursort Flawil durchgeführt. Gegenwärtig werden die Kursunterlagen für die Ausbildung aktualisiert und diese sollten für den neuen Kurs im Jahr 2015 zur Verfügung stehen.

6. Qualitätswettbewerb

Im Jahr 2014 haben einige langjährige Teilnehmer aus welchen Gründen auch immer keine Muster eingereicht. Insgesamt konnte festgestellt werden, dass markant tiefere Öchslewerte (Zuckerwerte) erreicht wurden und dadurch auch die Aromatik etwas gedämpft war. Eine direkte Folge des verregneten Sommers. Insgesamt kann festgestellt werden, dass das Ziel, nämlich die Verbesserung der Süssmostqualität, recht gut erreicht ist. Mit wenigen Ausnahmen konnten durchwegs saubere gute Säfte degustiert werden. Bei drei Mustern zeigten sich Fehler welche zu einer Abwertung führten:

1. Schlechter Klärerfolg, vermutlich Birnen mitgepresst
2. Vermutlich Presstuch nicht sauber (unangenehme Nebenaromen)
3. Grauton welcher durch Kernhausfäule hervorgerufen wurde, welche rein äusserlich nicht sichtbar war. Dieses Problem tritt bei einzelnen neuen, rotfleischigen Apfelsorten auf. Normalerweise sind einzelne Früchte betroffen, 2014 war dies aber offensichtlich mehr.

Übersicht Süssmost - Qualitätswettbewerb 2012 bis 2014

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

Bei dieser Tabelle ist zu berücksichtigen, dass es bei Mosten mit einem klaren Fehler keine Rolle spielt, ob 9 oder 10 Punkte vergeben werden. Wichtig ist dann, herauszufinden, wo der Fehler liegt.

	2012	2013	2014
Oechsle Ø	47.6	50.5	46.4
Oechsle höchst	60.0	68.0	54.0
Oechsle tiefst	37.0	46.0	39.0

Im Jahr 2014 wurden allgemein deutlich tiefere Öchslewerte verzeichnet

6/6

7. Ausblick und Dank

Im Jahr 2015 soll erstmals eine gemeinsame Mostertagung mit dem Kanton St.Gallen durchgeführt werden, welche Themen auch für die Kundenmoster enthält. Das Lehrmittel für die Ausbildung wird fertig und ist dann wieder aktuell.

Wir bedanken uns bei allen Ansprechpartnern für ihr aktives Mitmachen, besonders aber auch unserem Kursleiter Stefan Freund für die Kursgebung und die Leitung des Süssmosterwettbewerbes.

Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg
Fachstelle Obstbau TG /SH
Urs Müller

27. Januar 2015