

Seetaler machen den besten Süssmost

ZENTRALSCHWEIZ/SEETAL

In einem Qualitätswettbewerb des BBZN Hohenrain wurden verschiedene Säfte getestet. Mit ihren Produkten teilgenommen haben Betriebe aus den Kantonen Luzern und Zug. Der Seetaler Süssmost gehört zu den besten.

Der Qualitätswettbewerb des Berufsbildungszentrums für Natur und Ernährung (BBZN) Hohenrain bietet kleingewerblichen und bäuerlichen Produzenten die Möglichkeit, die Qualität zu beurteilen und mit anderen zu messen. Neu ist der Wettbewerb auch für Produzenten im Kanton Zug ausgeschrieben.

Die süssen und vergorenen Säfte wurden von einem Expertenteam unter der Leitung von Beat Felder blind degustiert, beurteilt und rangiert. Die Beurteilung erfolgte nach den Richtlinien des Schweizerischen Obstverbandes (SOV).

Qualität als Ziel

Die Ratings sollen dem lokalen Obstsaft neue Höhenflüge verleihen. Frischsaft darf von der Art der Herstellung her nicht mit Säften der Industrie aus Konzentrat verglichen werden.

Im späten Erntejahr 2013 war wichtig, die Früchte voll ausreifen zu lassen. Bei den besten Säften wurden Zuckergehalte von deutlich über 50 Grad Oechsle gemessen. Häufig wird zur Perfektionierung von Aroma, Säure und Zucker Obst vom Hoch- und Niederrand gemischt.



Deutlich zugenommen hat der Anteil der Mischsäfte und der reinen Birnensäfte. Die Birnensäfte wirken infolgedessen tiefer Saure sehr harmonisch und bekömmlich. Bei den Mischsäften wird vor allem der harmonische Apfelsaft farblich und aromatisch unterstützt, sei es mit Aronia, Cassis, Quitte oder Holunder.

Gold ins Seetal

Insgesamt konnten zehn goldene Auszeichnungen vergeben werden. Sechsmal Gold ging ins Luzerner Seetal. Als bester klarer Süssmost wurde der Apfelsaft von Erika und Franz Fassbind aus Hitzkirch bewertet. Er bestach durch Klarheit, Frucht und Harmonie. Auch ihr Saft aus reiner Wasserbirne erreichte das Punktemaximum. Im Bereich der sehr beliebten, eher süssen Säfte hatten 2013 offensichtlich milde Seelagen mit durchlässigen Böden einen entscheidenden Vorteil. Daher wurden auch Produkte aus dem Kanton Zug hoch bewertet.

Ausgezeichnete Sweet Cider

In der Kategorie «Vergorene Säfte» gab es Gold für den Sweet Cider der Hochstamm Seetal AG. Der Apfelschamwein «Méthode traditionnelle» der Familie Hotz vom Hofmärcht in Cham erreichte ebenso Gold wie der rote Apfelschamwein mit Pommital von Leo Oehen aus Lieli.

Die besten Säfte aus dem Seetal: Apfelsaft: Franz und Erika Fassbind, Sterihof, Hitzkirch; Fredi und Gerda Elmiger, Altwis. Birnensaft: Franz und Erika Fassbind, Sterihof, Hitzkirch. Apfelschamwein: Leo und Eveline Oehen, Hubelhof, Lieli. Alkoholfreie Mischsäfte: Fredi und Gerda Elmiger, Altwis. Gär-saft/Cidre: Hochstamm Seetal AG (Sweet Cider).

Der Süssmost von Seetaler Produzenten gehört zu den besten. Foto pd