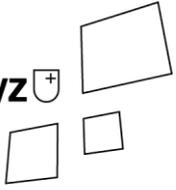


Medienmitteilung

Amt für Landwirtschaft / Telefon 041 819 15 10 / Telefax 041 819 15 19 / E-Mail afl@sz.ch

Pfäffikon, 7. Dezember 2020

kantonschwyz 

Die besten Süssmoste des Kantons wurden gekürt

Der frische Saft erfüllt hohe Erwartungen

(AFL/i). Die diesjährigen Schwyzer Säfte sind dank der vielen Sonnenstunden besonders aromatisch. 2020 ist ein apfelsaftreiches Jahr. Als Glühmost kann der Saft saisongerecht die Gesundheit unterstützen und lässt weihnachtliche Stimmung aufkommen.

Die Gewinner des diesjährigen Schwyzer Süssmostwettbewerbs stehen fest. 1. Rang Josef Bingisser, Pfäffikon, 2. Rang Marlen Gianella, Schwyz und Peter-Alois Deuber, Galgenen, 3. Rang Martin Bisig, Siebnen und Otmar & Luzia Dettling, Lauerz. Das heisst, ausgezeichneten Saft gibt es im ganzen Kanton, jeder und jede findet in seiner Nähe feinen Süssmost beim Produzenten seines Vertrauens.

Ziel des Schwyzer Süssmostwettbewerbs ist es, den Teilnehmenden einen Ansporn zu bieten, ihre Säfte immer noch etwas besser zu machen. Den Saftproduzenten erlaubt er, ihr Engagement und die Qualität ihrer Säfte gegenüber den Kunden auszuweisen. Für jeden eingereichten Saft erhalten sie ein Diplom mit der Punktzahl, dem gemessenen Zucker-Säure-Verhältnis und einem kurzen Steckbrief des Saftes. Für Säfte mit mindestens 15 Punkten (von maximal 18) gibt es Spiegelmarken zur Kennzeichnung.

Dieses Jahr wurden 35 Säfte zur Beurteilung eingereicht. Optisch und bei der Degustation präsentierten sich die Säfte sehr abwechslungsreich. Der Mittelwert aller Säfte lag bei 15.5 Punkten, mehr als einen Punkt besser als letztes Jahr. Wer den Qualitätswettbewerb im Kanton Schwyz gewinnen will, kann die Jury nicht mit einem einmaligen Glücksgriff überzeugen. Für die Rangierung zählt der Durchschnitt von zwei verschiedenen Saftmustern. Insgesamt wurden sechs Säfte mit 17 Punkten bewertet. Erfreulich ist, dass seit einigen Jahren auch neue Teilnehmende in den vorderen Rängen mitmischen.

Ein guter Saft ist meist aus einer Sortenmischung mit säuerlichen und süsslichen Äpfeln entstanden. Die Säure macht den Saft interessant, die Süsse dient als Aromaträgerin. Durch die unterschiedlichen Aromen der verschiedenen Sorten entsteht ein volleres Geschmackserlebnis. Bei der Degustation werden der Geruch, der Geschmack und der Gesamteindruck beurteilt. Für letzteren ist wesentlich, ob das Zucker-Säure-Verhältnis ausgewogen, die Säure gut eingebunden und der Geschmack langanhaltend ist. Bei der diesjährigen Saftbeurteilung ist aufgefallen, dass die Säfte zwar im Durchschnitt höhere Punkte erzielten als letztes Jahr, die Zuckergehalte aber tiefer waren. Dies lässt sich durch zwei Einflüsse erklären. Im Sommer gab es sehr viele Sonnenstunden, was die Entwicklung der Äpfel förderte und für die Aromatik mitverantwortlich ist. Das Jahr 2020 war aber ein sehr ertragreiches Jahr, wodurch sich die Ressourcen der Bäume auf mehr Früchte verteilen mussten. Das erklärt den geringeren Zuckergehalt gegenüber dem Vorjahr.

Typisch für den Schwyzer Apfelsaft ist, dass er von Direktvermarktern hergestellt wird. Alle Säfte sind Direktsaft, d.h. es wird kein Saftkonzentrat gemacht. Anders als bei den grossen Verarbeitern wird jeder Produktionsdurchlauf separat abgefüllt, was jeden Saft zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis macht.

Amt für Landwirtschaft, Abteilung Beratung und Weiterbildung
Kathrin von Arx (055 415 79 26)

Auskunft am Montag, 7. Dezember, zwischen 10 und 11 Uhr

Glühmost-Rezept:

Zutaten: 1 Liter Apfelsaft
 2 Zimtstangen
 5 Gewürznelken
 3 Sternanis
 1 Orange
 ½ Zitrone
 Apfelscheiben

Zubereitung:

Apfelsaft erwärmen, Zimt, Nelken und Anis dazu geben. Orange und Zitrone auspressen und den Saft dazu giessen. Das Ganze etwas ziehen lassen. Gewürze herausnehmen und mit fein geschnittenen Apfelscheiben im Glas servieren.

Quelle: Schweizer Obstverband, SOV

Rangliste:

Anrede	Vorname	Nachname	Ort	Punkte- durchschnitt	Rang	Auszeichnung
Herr	Josef	Bingisser	Pfäffikon	17	1	Silber
Herr	Peter-Alois	Deuber	Galgenen	16.5	2	Silber
Frau	Marlen	Gianella	Schwyz	16.5	2	Silber
Herr	Martin	Bisig	Siebnen	16	3	Bronze
Fam.	Otmar & Luzia	Dettling-Sutter	Lauerz	16	3	Bronze
Frau	Silvia	Arnold	Küssnacht	15.5	4	Zertifikat
Herr	Hugo	Betschart	Ried	15.5	4	Zertifikat
Fam.	Toni & Cili	Düggelin-Wildhaber	Siebnen	15.5	4	Zertifikat
BBZ Pfäffikon	Pius	Husmann	Pfäffikon	15.5	4	Zertifikat
Herr	Werner	Kenel	Arth	15.5	4	Zertifikat
Herr	Paul	Marty	Arth	15.5	4	Zertifikat
BG St. Johann	Pirmin	Weber	Altendorf	15.5	4	Zertifikat
Herr	Manfred	Ziegler	Siebnen	15.5	4	Zertifikat
Herr	Bruno	Betschart	Oberiberg	14.5	5	Zertifikat
Frau	Nadine	Büsser	Tuggen	14.5	5	Zertifikat
Herr	Bruno	Ott	Ried-Muotathal	14	6	Zertifikat
Herr	Peter	Schelbert	Seewen SZ	14	6	Zertifikat

Erklärungen zu den Punkten und Auszeichnungen:

Für die Einzelsäfte werden nur ganze Punkte vergeben. Für die Rangliste zählt der Durchschnitt von zwei Säften.

	Punkte Einzelsaft	Punkte Rangliste
Gold	18	18-17.25
Silber	17	17.24-16.5
Bronze	16-15	16.49-15.75
Zertifikat	14	15.74-14