



BILDUNG

Spannende Einblicke in die Obstverarbeitung

Am Ende von jedem Schuljahr gehen die Klassen der Obstfachleute im 1. und 2. Lehrjahr gemeinsam auf eine Exkursion. Anfang Juli führte die Strickhof-Schlussexkursion in die Ostschweiz, wo uns vier Betriebe empfingen. Die Besuche vermittelten spannende Eindrücke zur Obstverarbeitung und zeigten eindrücklich auf, dass nur mit einwandfreien Rohstoffen qualitativ hervorragende Produkte hergestellt werden können.

David Szalatnay,
Strickhof Fachstelle Obst

Die Schlussexkursionen der angehenden Obstfachmänner- und Obstfachfrauen EFZ bilden jeweils den krönenden Abschluss des Schuljahres. Es ist jedes Jahr erfreulich, dass sich Betriebsleiter Zeit nehmen, um den künftigen Obstproduzenten direkte Einblicke in ihre Betriebe zu geben.

Betriebsführung bei der Mosterei Möhl in Arbon

Am Vormittag stand zuerst der Besuch der Mosterei Möhl auf dem Programm. Der Betriebsleiter Georges Möhl, welcher bereits zur fünften Generation des seit 120 Jahren bestehenden Unternehmens gehört, führte durch alle Bereiche der Produktion.

Wir folgten dem Weg der Früchte vom Silo zum Tank und erfuhren mehr zur Funktion der Obstmühlen, Pressen und der Konzentrat-Anlage. Zum Schluss stand die Besichtigung

der Abfüllanlage auf dem Programm. Eine Besonderheit der Mosterei Möhl ist sicherlich die Vielfalt der Produkte und verwendeten Gebinde.

Die traditionelle, seit Jahrzehnten verbreitete Bügelverschlussflasche für den «Saft vom Fass» gehört sicher zu den Markenzeichen der Mosterei. Trotzdem verschliesst sich das Unternehmen nicht den neuen Trends und Gewohnheiten der Kunden. So bietet die Mosterei Möhl den Saft vom Fass seit kurzem auch in der kleineren 33cl Einwegglasflasche mit Kronkorkverschluss an. Wegen dem Verbot von Glasgebinden an verschiedenen Veranstaltungen wie Open-Air-Festivals wurde kürzlich eine Petflasche mit Kronkorkverschluss für den Cider «Swizly» ins Angebot aufgenommen. Nach einer Degustation der verschiedenen Möhlprodukte machten wir uns auf den weiteren Weg.

Mostobstanlagen der Familie Brühlmann in Neukirch

Für die Produktion von gutem Apfelsaft sind einwandfreie, gesunde und vollreife Früchte notwendig. Früchte aus den Tafelobstanlagen können all diese Eigenschaften vorweisen, bringen aber oft nicht genügend Säure für einen erfrischenden Apfelsaft mit. Deshalb werden für säurereiche Spezialmostapfelsorten von den Abnehmern höhere Preise bezahlt. Zusätzlich zur Produktion von Mostobst auf dem Hochstamm haben in den vergangenen Jahren auch diverse Betriebe mit der Produktion von Mostäpfeln in Mostobstanlagen begonnen.

Dank stärkeren Unterlagen sind im Vergleich zu normalen Niederstammanlagen weniger Bäume pro Hektar notwendig, allerdings verzögert sich dadurch auch der Ertrageintritt. Auf dem Betrieb der Familie Brühlmann erhielten wir vor dem Mittagessen interessante Einblicke in die Herausforderungen bei der Produktion von Mostobst in Mostobstanlagen.

Apfelringli-Pionier Roland Kauderer in Steinebrunn

In den Medien konnte man in den vergangenen Monaten lesen, dass im Schweizer Pavillon an der EXPO in Mailand zum Thema «Den Planeten ernähren, Energie für das Leben» einer der vier Türme mit Apfelringeln gefüllt ist. Mitte Juni zitierte die Website <http://www.padiglionesvizzero.ch> den Botschafter Nicolas Bideau mit den Worten: «Während vier Wochen gab es keine Apfelringe, nun sind wir froh, dass die Hauptattraktion des Schweizer Pavillons wieder da ist: die getrockneten Apfelringe.»

Dieser «Renner» des Schweizer Pavillons, genauer gesagt gut eine Million Apfelringe verpackt in 420000 Tüten, wurde von Roland Kauderer und seinem Team der Öpfelfarm in Steinebrunn hergestellt. Hier erfuhren die Lernenden von Roland Kauderer den Unterschied zwischen dem Trocknen und dem Dörren von Früchten. Bei der Öpfelfarm werden die Früchte nicht gedörnt, sondern in Schränken getrocknet. Dabei zirkuliert Luft um die Apfelringe, welcher vorher die Feuchtigkeit entzogen wurde. Viele spannende Episoden aus der Geschichte der Öpfelfarm und Berichte zu den Hürden, die bis

Hauptausgabe

Zürcher Bauer
8600 Dübendorf
044/ 217 77 33
www.zbv.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'076
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 7
Fläche: 93'326 mm²

zum Erfolg übersprungen werden mussten, rundeten den lehrreichen Betriebsbesuch ab.

Dörrerei Oeler in Lömmenschwil – Dörren wie zu Gotthelfs Zeiten

Der letzte Betrieb auf dem Exkursionsprogramm war die Dörrerei Oeler in Lömmenschwil. Thomas und Jaqueline Oeler haben den Betrieb samt Dörrerei von Hans Alder gepachtet, der die Dörrröfen selber gebaut hat. Beim Dörren werden die Früchte bei Temperaturen zwischen 70 und 80 Grad getrocknet. Besonders die Birnen erhalten durch die Hitze eine teilweise intensive Karamellnote, welche vom karamellisierten Zucker der Früchte stammt. Die Wärme wird noch wie früher mit Holz erzeugt. In diesem Massstab – gedörrt werden jährlich 50 Tonnen Birnen, Äpfel und Zwetschgen – ist die Dörrerei der Familie Oeler in Lömmenschwil der letzte Betrieb der Schweiz, wo noch gedörrt wird wie zu Gotthelfs Zeiten.

Bei der ausgiebigen Degustation hatte man das Vergnügen, neben bekannten Tafelbirnensorten oder der erstaunlich aromatischen «Schweizer Wasserbirne» auch Birnensorten zu degustieren, welche früher gezielt für das Dörren angebaut wurden. Dazu gehören Sorten wie «Blaulängler» oder «Luzeiner Längler», welche nur noch auf wenigen Bäumen wachsen.

Wir danken allen Betrieben, die uns während der Schlussexkursion empfangen haben ganz herzlich für den lehrreichen und interessanten Tag!

BILD DER WOCHE



Am Samstag, 15. August haben sich Thomas und Martina Oswald aus Rüti getraut. Angestellte, Obstbaukollegen, Vereinskollegen, Nachbarn und Freunde standen dem Brautpaar Spalier nach der Zeremonie und genossen anschliessend einen feinen Apéro unter anderem mit Kaiserchampus und frischen Früchten. Wir wünschen den beiden alles Gute für die gemeinsame Zukunft! (Foto: Denise Lattmann)

Datum: 21.08.2015

Zürcher Bauer

Hauptausgabe

Zürcher Bauer
8600 Dübendorf
044/ 217 77 33
www.zbv.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'076
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 7
Fläche: 93'326 mm²



Georges Möhl erklärt die Funktion der Bucherpressen.



Blick in die Mostobstanlage, wo säurereiche Spezialmostapfelsorten angebaut werden.

Datum: 21.08.2015

Zürcher Bauer

Hauptausgabe

Zürcher Bauer
8600 Dübendorf
044/ 217 77 33
www.zbv.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'076
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 7
Fläche: 93'326 mm²



Roland Kauderer erklärt, wie die Apfelringe hergestellt werden.



Thomas Oeler vor einem der beiden Dörröfen, welche noch mit Holz geheizt werden.