



SOV/ZÜRCHER SÜSSMOSTPRODUZENTEN

Ausgezeichnete Obstsäfte dank super Sommer 2015

Er überzeugte die Jury mit seinem Süssmost: Daniel Vogel, Hefenhofen TG, heisst der Jahressieger beim 24. Schweizer Süssmost-Qualitätswettbewerb. Der ausserordentliche Sommer mit viel Sonne führte zu aussergewöhnlich feinen Obstsäften.

59 verschiedene Säfte in den vier Kategorien (geklärter Süssmost, naturtrüber Süssmost, Gärsaft und Mischsaft) qualifizierten sich für den 24. Schweizer Süssmost-Qualitätswettbewerb. Gesamt-schweizerisch wurden rund 600 Muster für die regionalen Ausscheidungen eingereicht, die besten 10 Prozent schafften es ins Finale. Die Verkostung fand am 9. Februar am Landwirtschaftlichen Institut des Kantons Freiburg in Grangeneuve FR statt. Anlässlich der Prämierung vom Freitag, 4. März, durfte Daniel Vogel, Hefenhofen TG, die Auszeichnung als Jahressieger für den «Süssmost des Jahres» entgegennehmen.

Die weiteren Kategoriensieger heissen:

- Naturtrüber Süssmost: Hans Läubli, Ottoberg TG
- Gärsaft: Hanspeter Hediger, Affoltern am Albis ZH
- Mischsaft: Monika und Armin Betschart aus Gommiswald SG

Süsstoste sind Naturprodukte

Jury-Präsident Dominique Ruggli, Verantwortlicher Obstbau am Landwirt-

schaftlichen Institut des Kantons Freiburg in Grangeneuve, war des Lobes voll über die Obstsäfte der Ernte 2015: «Es entspricht dem speziellen Jahr mit sehr viel Sonne im Sommer und Herbst: Mengenmässig war die Früchtereinte niedrig, aber die Qualität sehr hoch. Es waren absolute Spitzenprodukte».

Süsstoste seien Naturprodukte, die je nach Herkunft und von Jahr zu Jahr unterschiedlich schmecken, gab er zu bedenken. Alle naturtrüben Süsstoste wurden als hervorragend bewertet. Auch die Gärsäfte waren ausgezeich-

net, speziell ein süsser Dessertwein (Sweet-Cider). Ein Birnenschäumwein überzeugte in dieser Kategorie die Degustatoren jedoch am meisten. Bei den Mischsäften/Reinsäften ging der Kategoriensieg an einen Mischsaft Erdbeeren-Most.

Die hervorragende Qualität schlug sich denn auch bei der Beurteilung nieder: Insgesamt wurden mehr als die Hälfte aller Säfte mit dem Prädikat «Gold» ausgezeichnet; im Vorjahr waren es 20 Prozent. 11 erhielten die silberne, 13 die bronzene Auszeichnung und 3 (5 Prozent) ein Zertifikat. —



Diese Zürcher Produzenten nahmen beim Absenden in Grangeneuve FR ihre Zertifikate persönlich in Empfang. V.l.n.r.: Christoph Lamprecht, Eglisau; Hans Zurbrügg, Pfäffikon ZH, Adolf Fenner, Bäretswil; Heinrich Bosshard, Rumlikon; Hanspeter Hediger, Affoltern a.A.

Datum: 18.03.2016

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: 43 596 mm²

INFO

Rangliste der Zürcher Süssmost- Produzenten

(alles geklärte Säfte, Ausnahmen in Klammern):

Gold: Fenner Adolf, Bäretswil; Hanspeter Hediger, Affoltern a.A. (Birnen-Schaumwein); Marty Martin, Gutenswil; Meier Christoph, Schalchen (naturrüber Süssmost)

Silber: Bosshard-Feldmann Heinrich, Rumlikon-Russikon; Klöppel Andreas, Strickhof Lindau; Zurbrügg Hans, Pfäffikon ZH (Mischsaft mit Erdbeeren)

Bronze: Lamprecht Christoph, Eglisau.