

Rheinland-Pfalz mit neuer «WeinReich»-Strategie

Um das Potenzial von Rheinland-Pfalz als Deutschlands Weinbau-Bundesland Nummer eins auch touristisch optimal zu nutzen, wurde die Produktmarke «WeinReich» weiterentwickelt und neu ausgerichtet. Das Konzept wurde Mitte Januar 2012 in Mainz vorgestellt. Wichtigster Ansatz dabei ist, dass Wein mit attraktiven Anlässen verbunden werden muss, um touristisch erfolgreich zu sein. Wein an sich sei kein Reiseanlass, doch kombiniert mit den Weinkulturlandschaften am Rhein und seinen Nebenflüssen, mit Ausflügen auf weinbezogenen Wander- und Radwegen oder dem Besuch eines der unzähligen Weinfeste in Rheinland-Pfalz sei der Wein ein touristisches Alleinstellungsmerkmal des Landes.

Das Bedürfnis der Gesellschaft nach authentischen Produkten aus der Region und die immer stärkere Genussorientierung der Menschen biete dem Weintourismus eine hervorragende Entwicklungsgrundlage. Sie wolle man durch Angebote und Produkte rund um die Faszinationsfelder Wein, Genuss und Kultur ansprechen. So präsentieren sich das «WeinReich»-Magazin 2012 und die Website www.wein-reich.info in einem neuen Gewand. **AGRA-EUROPE ■**

wil ACW organisierte Seminar für Moster und Brenner stiess deshalb sowohl bei gewerblichen als auch bei bäuerlichen Produzenten auf grosses Interesse.

Optimierung der Kosten bei der Destillatproduktion

Die Referate des Vormittags befassten sich mit Themen rund um die Herstellung von Spirituosen. Louis Suter von der Kantonalen Zentralstelle für Obstbau (KZO) Zug nahm in seinem Referat die Kostenkalkulation für die Herstellung von Destillaten genauer unter die Lupe. Anhand verschiedener Berechnungsbeispiele zeigte er auf, dass die Verkaufspreise in vielen Betrieben einer Vollkostenrechnung nicht Stand halten. Möglichkeiten zur Kosteneinsparung bei der Verarbeitung sieht er hauptsächlich beim Rohstoff (Ausbeute), bei den Brennkosten und bei der Abfüllung und Etikettierung. Durch Optimierung in diesen Bereichen kann in vielen Betrieben die Marge erheblich gesteigert werden.

Martin Heiri, ACW, setzte sich mit der Herabsetzung von Spirituosen auf Trinkstärke aus-

einander. Er hob die kritischen Punkte bei der Bestimmung des Alkoholgehalts und der Berechnung der erforderlichen Wassermenge hervor und erläuterte, welches Wasser sich am besten zur Herabsetzung eignet. Auf einem Merkblatt ist das Wichtigste in knapper Form zusammengefasst.

Auswirkungen von Gärverfahren und Hefen auf die Aromatik

Michael Junger untersuchte in seiner an ACW und ZHAW durchgeführten Semesterarbeit den Einfluss verschiedener Maischegärverfahren und des zur Gärung verwendeten Hefestamms auf die Qualität von Gala-Apfelbrand. Es zeigte sich, dass Brände aus nicht erhitzter Maische in der Degustation als fruchtiger empfunden wurden als solche aus erhitzter. Brände aus vergorenen Maischen waren aromatischer als Brände aus vergorenem Saft. Aromaanalysen verdeutlichten den Einfluss des verwendeten Hefestamms auf die Aromatik der Brände. An einer Degustation konnten sich die Tagungsteilnehmer von den Unterschieden überzeugen.

Getränke



Seminar des Schweizer Obstverbands für Brenner und Moster

Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich Brennereiwesen und Mosterei gibt es nicht viele. Das vom Schweizer Obstverband SOV in Zusammenarbeit mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW und der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädens-



Gut besuchtes Seminar für Brenner und Moster.

Weinhefen statt Brennereihefen

In verschiedenen Versuchen konnte Sonia Petignat, ACW, zeigen, dass nicht nur bei Äpfeln, sondern auch bei der Vergärung von Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen die verwendete Hefe einen wesentlichen Einfluss auf die Aromatik ausübt. Ausser den üblichen Brennereihefen können auch Weinhefen eingesetzt werden. Oft bringen diese sogar eine bessere Aromatik hervor. Mit Hilfe von Analysen mit der elektronischen Nase (SMartNose®) zeigte sie auf, dass auf einer Pilotanlage hergestellte Brände sich kaum von Bränden aus einer Grossanlage unterscheiden. Hingegen waren Brände aus Maischen, die mit zwei verschiedenen Hefen vergoren wurden, deutlich unterschiedlich. Eine weitere Erkenntnis aus den Versuchen war die, dass frisch destillierte Brände noch als unharmonisch und scharf, die gleichen Brände aber zwei Monate später deutlich besser beurteilt wurden.

Verminderung von Tresternoten im Most

Der Nachmittag war der Herstellung von Süssmost gewidmet. Bei der Herstellung von Direktsaft entsteht oft eine dominante Tresternote. In seiner Bachelorarbeit an der ZHAW hat Andrija Pendic nach Möglichkeiten zur Verminderung dieser unerwünschten Aromatik gesucht. Der Vergleich verschiedener Pressverfahren ergab, dass die mit einer Bandpresse hergestellten Säfte am positivsten beurteilt wurden. Schälen der Äpfel vor dem Pressen verringert zwar den grünlichen Geschmack, die übrige Aromatik ist aber auch deutlich weniger intensiv.

Eine weitere Möglichkeit wäre das Blanchieren der Äpfel, wodurch die Enzyme in den Schalen inaktiviert werden. So hergestellte Säfte enthielten weniger Tresteraroma; das sortentypische Aroma blieb erhalten. Dieses Verfahren ist jedoch nur mit frischen, knackigen Äpfeln durchführbar.

Neue Entsaftungsanlage und Infos zur Pasteurisation

Oliver Gerber, ZHAW, stellte seine Versuche mit einer neuen Wendelfilter-Entsaftungsanlage (Vaculic) vor. Das neue Gerät besticht durch seine einfache Arbeitsweise und Kompaktheit. Je nach verarbeitetem Produkt waren die Ergebnisse befriedigend bis sehr gut. Die Anlage ist noch nicht ganz ausgereift und kann noch verbessert werden.

In seiner zweiten Präsentation fasste Oliver Gerber die wichtigsten Begriffe zum Thema Pasteurisation zusammen. Unterschiedliche Pasteurisationsverfahren können aufgrund der Berechnung der Pasteurisationseinheiten miteinander verglichen werden. Durch die Pasteurisation werden nicht nur Mikroorganismen abgetötet, sondern auch Enzyme inaktiviert.

Problematik thermotoleranter Pilze in Most

Zum Schluss der Veranstaltung berichtete Daniel Pulver, ACW, über die Problematik der thermotoleranten Schimmelpilze bei der Fruchtsaftherstellung. Die Sporen gewisser Pilze können die Pasteurisation überleben und im abgefüllten Getränk grossen Schaden verursachen. An der ZHAW und bei ACW wurden bereits verschiedene Arbeiten zu diesem Thema durchgeführt. Mit neuen Analysemethoden (MALDI-TOF) können die Pilze eindeutig identifiziert werden.

In einer an der ACW durchgeführten Bachelorarbeit konnte gezeigt werden, dass die Pilzsporen durch die Pasteurisation zum Keimen angeregt werden. Die ausgekeimten Sporen können dann durch eine zweite Pasteurisation abgetötet werden. Ob ein solches Verfahren in der Praxis durchführbar ist, muss aber noch durch weitere Versuche abgeklärt werden. Diese Problematik wird auch an der Ausstellung «Tier & Technik» vom 23. bis 26. Februar 2012 in St. Gallen thematisiert.

DANIEL PULVER, ACW ■

Ausgezeichneter Süssmost

Dieses Jahr wurde zum 20. Mal der Schweizerische Süssmost Qualitätswettbewerb durchgeführt. Die Preisverleihung fand am Dienstag, 24. Januar 2012, an der Agrovina in Martigny im Anschluss an den 10. Schweizer Obstkulturtag statt. Für den besten Süssmost der Ernte 2011 durfte Hans Höhener aus Lindau an der Preisverleihung die verdiente Auszeichnung als Jahressieger in Empfang nehmen. Fünf weitere Saftmuster folgender Produzenten zeichnete die Jury mit einer Goldmedaille aus: Freddy Boll, Bergdietikon; Beatrice Gloor Hüniken; Guido Horber, Gossau; Herbert Lässer, Morges und Peter Stark, Oberaach.

Die Besten der Besten aus der ganzen Schweiz

Im Verlauf des Winters haben über 500 Obstbetriebe, bäuerliche Mostereien und kleingewerbliche Obstverarbeiter an regionalen Vorausscheidungen zum 20. Schweizerischen Qualitätswettbewerb für Süssmost teilgenommen. Die besten Säfte qualifizierten sich für die Teilnahme an der Finalrunde. Die Jury beurteilte an der Verkostung am 12. Januar 2012 in Grange-Neuve 41 Muster der Kategorie Süssmoste (klar und naturtrüb). Sie bewerteten die eingereichten Saftmuster nach den Kriterien

visueller Eindruck, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck/Harmonie. 15% der eingereichten Saftmuster (Vorjahr 25%) erhielten von der Jury eine goldene Auszeichnung, 30% (33%) eine Silber- und 40% (42%) eine Bronzemedaille. Jury-Präsident Dominique Ruggli zeigte sich erfreut über den erneut hohen Anteil Saftmuster mit guter bis hervorragender Qualität.

Organisiert wird der Schweizer Süssmostqualitätswettbewerb jeweils vom Fachzentrum Bäuerliche Obstverarbeitung (FZ BOV) des Schweizer Obstverbands (SOV).

Qualität laufend verbessern

Paul Wieland, Salvenach FR, begrüsst als Präsident des FZ BOV die Saftproduzenten und Gäste. Mit dem alljährlichen Süssmost-Qualitätswettbewerb will das FZ BOV die Qualität von Süssmost und anderen Obstprodukten aus der bäuerlichen Verarbeitung weiter verbessern. Ein weiteres Ziel ist, die inländischen Rohstoffressourcen zu erhalten, damit für die verarbeitenden Betriebe genügend qualitativ gute Früchte zur Verfügung stehen. Unterstützt wird das FZ von den elf regionalen Produzentenorganisationen und den kantonalen Beratungsdiensten.

SCHWEIZER OBSTVERBAND, ZUG ■



Die Produzenten der mit «Gold» prämierten Säfte: Freddy Boll, Peter Stark, Herbert Lässer und Jahressieger Hans Höhener. Beatrice Gloor und Guido Horber fehlen auf dem Foto.