

Der DBV und der BOG rechnen deshalb damit, dass die diesjährige Apfelernte in Deutschland nur 885 000 t betragen und demnach um 21% geringer ausfallen wird als im Rekordjahr 2014 mit 1.1. Mio. t. Trotz guter Blühbedingungen im Frühjahr und einem normalen Vegetationsbeginn werde die Menge demnach um 8% unter dem Durchschnitt der vergangenen drei Jahre von 2012 bis 2014 liegen. Preisbefestigend dürften sich nach Einschätzung Rukwieds in diesem Jahr auch die deutlich höheren Lohnkosten auswirken, die aus dem Mindestlohn resultieren. Dadurch stiegen die Erntekosten bei den meisten Obst- und Gemüsekulturen, während die Erzeugerpreise auf dem Niveau des Vorjahres verharrten. Bei den übrigen Obst- und Gemüsekulturen erwartet der Bauernverband trotz durchweg höherer Produktionskosten eher durchwachsene Ernteergebnisse. Besser sieht es ihm zufolge bei der diesjährigen Weinlese aus. AGRA-EUROPE ■

## Most

### Mostfest bei der Mosterei Bussinger, Hüttwilen

Most gibt es erst, wenn Bäume gepflanzt, dann gepflegt, Blüten bestäubt und die Früchte geerntet werden. Der Reihe nach stellte Bruno Bussinger diejenigen Organisationen vor, die im Aussenbereich die Aktivitäten des Mostfests ergänzten, vom Baumschulisten bis zum Imker. Das perfekt organisierte Fest zog viele Besucher an.

Die Kundenmoster übernehmen heute eine wichtige Rolle bei der bäuerlichen Obstveredlung. Da nicht mehr jeder Betrieb seinen Most selbst herstellen kann, werden die Früchte oft zu den Kundenmostern gebracht. Diese verfügen heute über moderne Bandpressen und sind wie auch in der Mosterei von Bruno Bussinger in der Lage, sowohl kleine als auch grössere Obstmengen rasch und effizient zu verarbeiten. Die Dienstleistungen der Mosterei Bussinger gehen vom Abpressen von Obst-, Trauben- und Beerensäften bis zum fertig verpackten Produkt in der Bag-in-Box. Daneben bietet die Mosterei neun eigene Produkte an, darunter auch den rosa gefärbten «Red Love Saft» von Äpfeln mit rotem Fruchtfleisch, ein Apfeldessertwein. Die Produktpalette entspricht dem heutigen Trend nach Produkten aus der Region und einer breiten Diversifikation, quasi für jeden Geschmack etwas.

Die Sauberkeit in der Mosterei zeugt von höchsten Qualitätsansprüchen und zeigt den hohen Standard, den heute auch kleine Produzenten von Lebensmitteln einhalten müssen. Die vielen Besucher konnten sich am frisch gepressten Süssmost genauso erfreuen wie an der lüpfigen Musik der Musikgesellschaft Üesslingen und der Dixieländer. Beliebt war auch das vom Thurgauer Süssmosterverband organisierte Mostkrugschieben, bei dem junge Teilnehmer sehr gut abschnitten. Fachinteressierte konnten sich über neue und alte krankheitsrobuste Mostapfelsorten informieren.

Dem Produkt Most ist eine solche Veranstaltung sehr dienlich und es wäre wünschenswert, wenn auch andere Moster dem Beispiel von Bruno Bussinger folgen würden. URS MÜLLER, BBZ ARENENBERG ■



Junge Besucher beim Mostkrugschieben.

## Brände

### DistiSuisse: Resultate 2015/16

Nicht weniger als 20 Stunden benötigte das 36-köpfige Jurorenteam, um die 477 eingereichten Spirituosen von 92 Schweizer Brennereien zu beurteilen. Die Jury wurde von Sonia Petignat und Martin Heiri, Agroscope, ausgebildet und geleitet. Die eingereichten Produkte wurden nach einem 100-Punktesystem bewertet und betreffend Aussehen (Farbe, Klarheit), Geruch (Dufttypizität und -intensität), Geschmack und Gesamteindruck (Harmonie) beurteilt. 91 Punkte und mehr bedeuteten «Gold», 81 bis 90 Punkte «Silber».

Der prozentuale Anteil prämierter Produkte ist 2015 gleich wie 2013, nämlich 85%. Allerdings haben die mit Gold bewerteten Produkte 2015 um 11% zugenommen – unter denselben Bewertungskriterien wie 2013. Das widerspiegelt unter anderem eine Qualitätsverbesserung gegenüber 2013. Damit ist die Zielsetzung der Prämierung und jene von Agroscope erfüllt: Nur dank nachfrageorientierter Qualitätsverbesserung können sich die Schweizer Brenner gegenüber der Konkurrenz aus dem Ausland behaupten beziehungsweise Marktanteile gewinnen.

Tab. 1: Die Brenner des Jahres.

- Distillerie Studer & Co AG, 6182 Escholzmatt
- Humbel Spezialitätenbrennerei, 5608 Stetten
- Kunz Weingut und Destillerie, 7304 Maienfeld
- Schaubrennerei z'Graggen, 6424 Lauerz
- Spezialitätenbrennerei Zürcher, 2562 Port
- Streuli's Privatbrennerei, 8810 Horgen

### Distillerie Studer: Auch international vorne dabei

Die Distillerie Studer, Escholzmatt (LU), wurde beim Internationalen Spirituosenwettbewerb ISW in Neustadt an der Weinstrasse (D) mit zweimal «Grossem Gold», fünfmal «Gold» und einmal «Silber» zum «Erzeuger des Jahres» gekürt. Mit Gold wurde unter anderem der «Studers Swiss Classic Gin» ausgezeichnet. Studer war bereits 2011 bis 2013 jeweils der «ISW-Destillateur des Jahres».

Der IWS findet seit zwölf Jahren statt und hat sich als wichtigste Plattform für die Fachwelt etabliert. Mit knapp 750 eingereichten Spirituosen aus 47 Ländern erreichte der diesjährige Wettbewerb ein neues Rekordergebnis. Ebenfalls hervorragend abgeschnitten hat die Distillerie Studer am renommierten China Wine & Spirits Awards in Hong Kong. Auch dort erhielt der Swiss Classic Gin «Gold».



DistiSuisse: Siegerprodukte der Kategorien.

Tab. 2: DistiSuisse 2015/16: Kategoriensieger.

| Kategorie                | Produktname                     | Produzent   |
|--------------------------|---------------------------------|---|
| Absinth                  | L'Absinthe des Poètes           | Distillerie du Val-de-Travers C. Racine, 2112 Môtiers |
| Apfelbrand               | Berner Rosen                    | Kohler Weine und Destillate, 5107 Schinznach-Dorf     |
| Beerendestillate         | La Valadière Framboise          | DIWISA, 6130 Willisau                                 |
| Birnenbrand              | Wahlsche Schnapsbirne           | Brennerei von Ow, 8238 Büsingen                       |
| Brand aus Wildfrüchten   | Vogelbeeren                     | Kunz Weingut und Destillerie, 7304 Maienfeld          |
| Kirsch                   | Zuger Kirsch Zopf               | Bauernhofbrennerei Röllin, 6340 Baar                  |
| Kräuter- und Wurzelbrand | Hopfen                          | Stiftung Kartause Ittingen, 8532 Warth                |
| Likör                    | Liquor da jarvas                | Destillaria Daguot GmbH, 7130 Ilanz                   |
| Newcomer Gin             | Gin 82                          | Brauerei Falken AG, 8201 Schaffhausen                 |
| Pflaumen, Mirabellen     | Studer Swiss Classic Gin        | Distillerie Studer & Co AG, 6182 Escholzmatt          |
| Sondersorten             | Weggiser Mirabelle              | Brennerei Stalder, 6353 Weggis                        |
| Traubenbrand             | L'eau de vodka 1888             | Schaubrennerei z'Graggen, 6424 Lauerz                 |
| Traubentrester, Grappa   | Muscat Bleu                     | Humbel Spezialitätenbrennerei, 5608 Stetten           |
| Vieille Produkte         | Grappa di Nebbiolo «Sforzato»   | Casa Vinicola di Misani Pietro, 7743 Brusio           |
| Whisky, Getreidebrand    | La vieille Poire des Trois Rois | Lateltin AG, 8405 Winterthur                          |
| Williamsbrand            | Fleur de Bière d'Interlaken     | Rugenbräu AG, 3800 Matten b. Interlaken               |
|                          | Williams                        | Kunz Weingut und Destillerie, 7304 Maienfeld          |

Tabelle 2 zeigt die 17 Sieger der 16 Spirituosen-Kategorien. In den Kategorien Aprikosen- und Quittenbrand gab es dieses Jahr keine Goldprodukte, dafür wurden in der Newcomer Kategorie Gin zwei Produkte mit gleicher Punktezahl zu Kategoriensiegern erkoren.

Brenner, die in mindestens vier Kategorien (davon zwei Brände) Gold erreichen, erhalten den Titel «Brenner des Jahres (Tab. 1).

Mehr Informationen auf [www.distisuisse.ch](http://www.distisuisse.ch).

DISTISUISSE ■

## Bienen

### EU: Trotz Neonicotinoidverbot mehr Bienen verendet

Trotz des EU-weiten Moratoriums für den Einsatz von neonicotinoiden Saatgutbeizmitteln hat sich im Winter 2014/15 die Bienensterblichkeit in wichtigen EU-Rapsproduzentenländern deutlich erhöht. Das geht aus vorläufigen Zahlen einer mehrjährigen Studie des internationalen Forschungsnetzwerks «Prevention of Colony Losses» (Coloss) hervor.

Wie das Institut für Bienengesundheit der veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Bern mitteilte, erhöhte sich die Bienensterblichkeit in Deutschland im vergangenen Winter im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 12.7 Prozentpunkte auf 20.7%. Gleichzeitig wurde für Polen eine Zu-

nahme um 4.3 Prozentpunkte auf 12.7% und für Tschechien um 10.3 Prozentpunkte auf 16.9% festgestellt. Für Frankreich wurde eine Sterblichkeitsrate von 12.9% ermittelt; für 2013/14 lag kein Vergleichswert vor.

Die Mortalitätsrate für alle beobachteten Länder verdoppelte sich den Forschern zufolge auf 17.4%. Der Koordinator des Netzwerks vom Niederländischen Zentrum für Bienenforschung, Romée van der Zee, erklärte: «Der Verlust von Bienenvölkern ist ein multifaktorielles Problem». Ausserdem gebe es regionale Unterschiede bei den Verlusten, die nicht durch den Befall mit Varroamilben herrührten. Seit Dezember 2013 besteht für die drei Neonicotinoide Clothianidin, Imidacloprid und Thiamethoxam in der Europäischen Union aus Gründen des vorsorgenden Bienenschutzes ein Verbot der meisten landwirtschaftlichen Anwendungen. Das Moratorium ist auf zwei Jahre befristet.

AGRA-EUROPE ■

## Aktuell

### Wespen hohlen Traubenbeeren aus

Die Wespen sorgen dieses Jahr für Probleme, insbesondere an früh bis mittelfrüh reifen Spalier- oder Pergola-Reben. Die bereits sehr zuckerreichen Trauben werden angefressen. Warme und trockene Sommertage begünstigen bekanntlich die Entwicklung der Insekten, sodass sie rasch einmal zur Plage werden. Zuhäuf fallen sie über Zwetschgen, Strauchbeeren und vor allem Trauben her und fressen das süsse Fruchtfleisch. Dabei lassen sie nur die oft etwas zähe Beerenhaut und die Samen zurück. Je nach Witterung trocknen die Überreste rasch ein, womit sie für die übrigen Beeren kaum noch ein Problem darstellen.

Was für Spalier- und Pergolatrauben-Besitzer zwar verständlicherweise ärgerlich ist,