

Für besten Mischsaft ausgezeichnet

An der nationalen Fruchtsaft und Cider Prämierung erhielt der Siebner Kilian Diethelm in der Kategorie Mischsaft die Goldmedaille.

Eine hochkarätige Fachjury hat die 94 verschiedenen Säfte und Cider degustiert und bewertet. Insgesamt haben 57 Produzenten teilgenommen. An der Prämierungsfeier am Freitag in Morges wurden 17 Produkte mit Gold, 34 mit Silber und 32 mit Bronze ausgezeichnet.

Die grösste Kategorie bildete der traditionelle Apfelsaft, mit 35 eingereichten Proben. Den Sieg in dieser Kategorie holte sich Heinrich Marthaler aus Oberhasli, acht weitere Produzenten erhielten die Goldmedaille. Beim Cider wurden 14 Proben eingereicht, dabei ging Hermann Kuppelwieser aus Bad Ragaz als Kategoriensieger hervor. Gold erreichte kein weiterer Produzent. Bei den Kategorien Kernobstschaft und Mischsaft gingen je elf Proben ein. Als Kategoriensieger beim Mischsaft durfte Kilian Diethelm aus Siebnen die Medaille in Empfang nehmen, beim Kernobstschaft gab es keine Goldauszeichnung.

Die eingereichten Produkte wurden in folgende Kategorien eingeteilt: Apfelsaft, Kernobstschaft, Mischsaft, verdünnte Säfte, Cider (Apfelwein) mit Alkohol, Poirée (Birnenwein), Obstschäumwein und Sonderfruchtgetränke. Zugelassen waren nur Proben, die in der Schweiz aus Schweizer Rohstoffen (mindestens 90 %) produziert worden sind. Die 13 Degustatoren beurteilten und bewerteten sie umfassend nach objektiven und sensorischen Kriterien: Aussehen (Farbton und Farbdichte), Geruch (Dufttypizität, Duftstärke), Geschmack (Intensität, Mundgefühl) und Gesamteindruck (Harmonie). Jedes Jurymitglied unterzog die Proben zuerst einer Einzelbeurteilung, danach wurden die Resultate in den Dreier-Gruppen besprochen und eine Gesamtbenotung mit einer aussagekräftigen Beschreibung gemacht. Nur die besten Produkte erhielten eine Auszeichnung.

Bei Fruchtgetränken, insbesondere



Kilian Diethelm

Bild zvg

beim Cider, ist Innovationsfreude spürbar. Die Vielfalt der eingereichten Produkte verdeutlicht dies auf eindruckliche Art und Weise.

Mit dieser Prämierung sollen die Qualität, der Absatz und der Stellenwert von vergorenen und unvergorenen Getränken gefördert werden. Es geht darum, bekannte traditionelle Getränke auf Basis Apfel und Birne dem Konsumenten in Erinnerung zu rufen sowie innovative Getränke, insbesondere Cider, zu präsentieren. Mit der hohen Beteiligung bekräftigen die Moster ihr Interesse und signalisieren, dass sie den heutigen hohen Qualitätsstandard ihrer Fruchtsäfte weiter verbessern wollen.

Bewertung soll als Standortbestimmung dienen

Agroscope war für die Schulung und die Analyse zuständig. Die 13 Jurymitglieder setzen sich zusammen aus Produzenten, Sensorikern

und Mitarbeitern von Kantonalen Obstbauorganisationen. Vor der Degustation wurden sie während eines halben Tages geschult. Für Juryleiter Jonas Inderbitzin von Agroscope ist klar: «Die Juroren sind das Herzstück einer jeden Prämierung, denn jeder davon bringt ein grosses Wissen über die zu verkostenden Produkte mit.»

Nichts desto trotz ist eine Schulung der Verkoster wichtig, damit das Panel durch die gemeinsame Diskussion von ausgewählten Proben bestmöglich auf das Punkteschema kalibriert werden kann. Zudem werden bei der Schulung sensorische Grundlagen vermittelt, um eine gemeinsame Fachsprache zu etablieren.

Diese ist essentiell, damit den Produzenten eine präzise und verständliche Rückmeldung betreffend ihren Produkten gegeben werden kann. Nirgends sonst erhalten sie die Möglichkeit, die Säfte durch eine geschulte Jury beurteilen zu lassen. (eing)