

8808 Pfäffikon, Postfach 76

An alle interessierten  
Süssmosterinnen und Süssmoster  
des Kantons Schwyz

Ihr Zeichen

Direktwahl

E-Mail

Datum

055 415 79 26

kathrin.vonarx@sz.ch

29. Oktober 2018

Süssmostqualitätswettbewerb 2018 (Ernte 2018)

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir laden Sie ein, am diesjährigen Süssmostqualitätswettbewerb des Kantons Schwyz teilzunehmen. Die Einreichungsbestimmungen finden Sie auf der Rückseite. Die Säfte sollen in den einheitlichen Flaschen vom Kanton eingereicht werden. Diese können Sie bei der landwirtschaftlichen Beratung beziehen. Um Flaschenbruch möglichst zu vermeiden und Kosten zu sparen, können die Saftmuster bei den bewährten Sammelstellen abgegeben werden:

Schwyz: Peter Schelbert, Engibergweg 8, Seewen SZ

Siebnen: Toni Düggelin, Kreuzstrasse 23, Siebnen

Pfäffikon: Landwirtschaftliche Beratung, Römerrain 9, Pfäffikon SZ


Abgabetermin: Mittwoch, 14. November 2018 zwischen 8.00-12.00 Uhr
---

Beim Einsenden mit der Post verwenden Sie bitte die Adresse aus dem Briefkopf. Postsendungen müssen bis spätestens 18.00 Uhr des 14. Novembers 2018 bei unserem Amt sein. Später eintreffende Muster können bei der Degustation nicht mehr berücksichtigt werden.

Zusammen mit Ihren Säften geben Sie uns bitte die Chargengrösse der Säfte (Anzahl Gebinde) bekannt.

Wir wünschen Ihnen beim Wettbewerb viel Erfolg und grüssen Sie freundlich

Amt für Landwirtschaft des Kantons Schwyz  
Abt. Beratung und Weiterbildung

  
Kathrin von Arx

Kantonale Süssmostvereinigung  
Schwyz

  
Bruno Betschart

## WEGLEITUNG FÜR DEN SÜSSMOSTQUALITÄTSWETTBEWERB DES KANTONS SCHWYZ

### Teilnahme an der Saftbeurteilung

Im Rahmen des Qualitätswettbewerbes können Saftmuster zur Beurteilung eingereicht werden. Für alle eingereichten Muster erhalten Sie eine Urkunde mit der erreichten Punktzahl und einer kurzen Beschreibung des Musters. Ebenfalls wird der Zucker- und Säuregehalt der Säfte gemessen und angegeben (ausgenommen Gärsäfte). Für die Beurteilung wird das 18-Punkte-Schema verwendet. Für alle Süssmoste welche mindestens Bronze erreichen, erhalten Sie für die angegebene Gebindezahl Etiketten des Qualitätswettbewerbs. Die Anzahl der Saftmuster für die Saftbeurteilung ist nicht begrenzt.

Halten Sie sich bitte zudem an folgende Bedingungen:

- Die Säfte müssen aus dem eigenen Keller stammen und selbst hergestellt sein. Als selbst hergestellt gilt ein Saft, wenn mindestens einer der drei Schritte selbst vorgenommen wurde: Obstproduktion, Saftgewinnung oder Pasteurisation.
- Stellen Sie die Saftmuster bitte nicht früher als am Vorabend des Abgabetermins bereit. Die Saftmuster müssen in den nächsten zwei Tagen noch einwandfrei degustiert werden können.
- Probieren Sie Ihre Muster vor dem Abfüllen. Es hat keinen Sinn, fehlerhafte, gärende oder gar verdorbene Säfte einzusenden. Nur gesunde Säfte kommen zur Beurteilung in Frage.
- Verwenden Sie nur ganz saubere Flaschen! Wir geben für die abgegebenen Flaschen keine Garantie. Sie sind ein Jahr herumgestanden. Machen Sie die Flaschen und Verschlüsse zuerst mit heissem Wasser steril (langsam erhitzen!). Spülen Sie die Flaschen gut, sie dürfen keine Waschmittel-Gerüche aufweisen.
- Flaschenbezeichnung: Es sind nur Anhängeetiketten mit Schnürchen oder „Gümmeli“ zu verwenden (keine Aufklebetiketten). Die Beschriftung muss enthalten:
  - Name, Vorname, Adresse, Ort
  - Ihre eigene Saftkennzeichnung/Probenummer
  - Kategorie: Süssmost, Gärsaft
  - Ev. Inhaltsangabe: z.B. „reiner Apfelsaft“, „sortenrein Södler“ etc.
- Legen Sie Ihrem Muster den Anmeldetalon bei, in welchem Sie die die Chargenmenge pro Muster notieren, welche Sie noch vorrätig haben.

### Teilnahme am Wettbewerb

- Für die Rangierung ist die Teilnahme mit zwei verschiedenen Saftmustern Bedingung. Reichen Sie zur Saftbeurteilung mehr als zwei Säfte ein, müssen Sie diejenigen mit welchen Sie am Wettbewerb teilnehmen möchten klar kennzeichnen.
- Für die Rangierung zählt der Punktedurchschnitt beider Muster.
- Sie müssen für den Schweizerischen Wettbewerb ein zweites Saftmuster beider eingereichter Säfte zurückstellen (im Originalgebinde). Beachten Sie dazu die benötigte Menge gemäss Schweizerischem Wettbewerb: 0.33 l à 4 Gebinde; 0.5 l à 3 Gebinde, >1.5 l à 1 Gebinde
- Die Rangliste und Resultate werden veröffentlicht.

### Information zum Schweizerischen Wettbewerb (Einsende- und Anmeldeschluss am 15.2.2019)

- Jede und jeder kann seine Säfte beim Schweizerischen Wettbewerb einreichen.
- Dazu muss ein Muster im Originalgebinde abgegeben werden.
- Die Teilnahme der drei besten Säfte aus dem Schwyzer Qualitätswettbewerb übernimmt für Mitglieder des Vereins die kantonale Süssmostervereinigung.

# ANMELDUNG FÜR DEN SÜSSMOSTQUALITÄTSWETTBEWERB DES KANTONS SCHWYZ

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ Ort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Angaben zu den eingereichten Mustern (Angaben stimmen mit der Flaschenbeschriftung überein):

Saft Nr.	Bemerkungen z.B. Chargen-Nummer, Zusammensetzung	Anzahl Gebinde am Lager*

\*Lagerbestand (Anzahl) der eingereichten Produkte (à Menge Spiegelmarken die Sie erhalten)

Muster einreichen bis Mittwoch, 14. November 2018;

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_