

Medienmitteilung

Amt für Landwirtschaft / Telefon 041 819 15 10 / Telefax 041 819 15 19 / E-Mail afl@sz.ch

Pfäffikon, 29. November 2021



Schwyzer Süssmost: fein aber rar

Es gab genug Herbstsonne für die kleine Kernobsternte

(AFL/i). Trotz dem nassen Sommer müssen sich die Schwyzer Süssmoste nicht hinter den letztjährigen verstecken. Die Zuckergehalte und Punkte im Qualitätswettbewerb sind vergleichbar mit den letztjährigen Resultaten.

Wegen dem Frost nach Ostern und Hagel im Sommer gab es im 2021 eine kleinere Obsternte. Trotzdem wurden beim kantonalen Süssmostwettbewerb gleich viele Säfte zur Beurteilung eingereicht wie im Vorjahr. Darunter sind auch einige neue Teilnehmer. Die Erwartung, dass wegen dem Mangel an schönem Wetter im Sommer die Säfte weniger süss sind, bestätigte sich nicht. Der Durchschnitt der Oechslegrade liegt mit 46 °Oe nur 1 °Oe unter demjenigen des Vorjahres. Es scheint, dass die Herbstsonne mit den kühlen Nächten bei der Reife einiges wettmachen konnte. Ausserdem war der Fruchtbehang geringer, was den einzelnen Früchten zugutekam. Die verschiedenen Geschmacksnoten sind interessant und der Anteil an Säften, welche 17 von insgesamt 18 Punkten erreichten, ist gleich hoch wie letztes Jahr, der Mittelwert von 15.6 Punkten sogar leicht höher.

Der Gewinner des diesjährigen Wettbewerbs ist Paul Marty aus Arth. Für die Rangliste des Wettbewerbs wird jeweils der Punktedurchschnitt von zwei Säften des Teilnehmers bewertet. Martys zwei Säfte erhielten beide 17 Punkte. Die Teilnehmer des Wettbewerbs erhalten für alle Säfte ein schriftliches Feedback. Zusätzlich gibt es ein kleines Diplom pro Saft. Es beinhaltet die Punktzahl des Saftes, das Zucker-Säure-Verhältnis und eine Kurzbeschreibung der Jury und kann z.B. im Verkaufsladen aufgehängt werden. Ausserdem gibt es für alle Säfte, welche mindestens 15 Punkte erreichen, für die gesamte Charge eine Spiegelmarke, welche als Qualitätssiegel auf allen vorhandenen Gebinden angebracht werden kann.

Legende zu den mitgeschickten Fotos: Faszinierende Vielfalt beim Schwyzer Süssmostwettbewerb. Die Säfte unterscheiden sich sowohl im Aussehen als auch im Geschmack sehr stark.

Amt für Landwirtschaft, Abteilung Beratung und Weiterbildung
Kathrin von Arx (055 415 79 26)

Auskunft am Montag, 29. November, zwischen 11.30 und 12 Uhr

Rangliste:

Anrede	Vorname	Nachname	Ort	Punktedurchschnitt	Rang	Auszeichnung
Herr	Paul	Marty	Arth	17	1	Silber
Herr	Peter-Alois	Deuber	Galgenen	16.5	2	Silber
Herr	Werner	Kenel	Arth	16.5	2	Silber
Herr	Lars	Ruoss	Siebnen	16.5	2	Silber
BG St. Johann	Pirmin	Weber	Altendorf	16.5	2	Silber
Herr	Martin	Bisig	Siebnen	16	3	Bronze
Frau	Marlen	Gianella	Schwyz	16	3	Bronze
Herr	Sepp	Bingisser	Pfäffikon	15.5	4	Zertifikat
Herr	Toni	Düggelin-Wildhaber	Siebnen	15.5	4	Zertifikat
BBZ Pfäffikon	Pius	Husmann	Pfäffikon	15.5	4	Zertifikat
Herr	Kari	Laimbacher	Rickenbach SZ	15.5	4	Zertifikat
Fam.	Bruno + Vreni	Schelbert-Meister	Pfäffikon	15.5	4	Zertifikat
Herr	Theo	Mächler	Wollerau	15	5	Zertifikat
Herr	Markus	Blaser	Ibach	14.5	6	Zertifikat
Frau	Nadine	Büsser	Tuggen	14.5	6	Zertifikat
Herr	Martin	Bruhin	Siebnen	14	7	Zertifikat
Herr	Peter	Schelbert	Seewen SZ	14	7	Zertifikat

Erklärungen zu den Punkten und Auszeichnungen:

Für die Einzelsäfte werden nur ganze Punkte vergeben. Für die Rangliste zählt der Durchschnitt von zwei Säften.

	Punkte Einzelsaft	Punkte Rangliste
Gold	18	18-17.25
Silber	17	17.24-16.5
Bronze	16-15	16.49-15.75
Zertifikat	14	15.74-14