



Medienmitteilung

Zug, 12. April 2019

Das sind die besten Schweizer Fruchtsäfte und Cider

Der Schweizer Obstverband und Agroscope haben die besten Schweizer Fruchtsäfte und Cider erkoren. Der in der Süssmost-Szene bekannte Zürcher Fredy Boll aus Bergdietikon (ZH) holte sich den Kategoriensieg. Ebenfalls Gold in der Kategorie Apfelsaft erhielten Lukas Neuhaus, Hugelshofen (TG), Strickhof, Lindau (ZH), Golfpark Zürichsee, Siebnen (SZ), Felix Leutert, Maschwanden (ZH), Annelies und Guido Horber, Gossau (SG) und Kari Laimbacher, Rickenbach (LU).

Nektar – alle Goldmedaillen gehen in die Westschweiz

Als zweitgrösste Kategorie ging der neu eingeführte Nektar hervor. 19 Proben wurden eingereicht, wovon 8 mit Gold prämiert wurden. Kategoriensieger wurde Cave Colline de Daval aus Sierre (VS). Bei den Kategorien Cider und Kernobstsaft/Süssmost gingen je 13 Proben ins Rennen. In beiden Kategorien gab es drei Goldprodukte. Beim Cider ist dies «Îris par Les Fruits de Martigny SA», Riddes (VS) und beim Kernobstsaft/Süssmost, «Domaine Philippe et Laurence Jobin» aus Echichens (VD).

Cider ist im Trend

Schweizer Mostereien setzen auf das Modegetränk Cider. Dies hat auch bei der Prämierung Wirkung gezeigt. Von den 28 eingereichten Cider-Proben, inkl. Obstschaumwein wurden acht mit Gold ausgezeichnet. Die Kategoriensieger sind:

Cider mit Alkohol: Îris par Les Fruits de Martigny SA, Riddes (VS)

Spezial Cider: Mosterei Kobelt AG, Marbach (SG)

Obstschaumwein: Domaine Philippe et Laurence Jobin, Echichens (VD)

Cider ist auch bei den Konsumenten sehr beliebt. Wen wunderts, dass die Wahl des Konsumentenpreises auf einen Cider fiel. Als Sieger ging der Hopp Nr. 4 von der Mosterei Kobelt aus Marbach (SG) hervor.

Die detaillierten Resultate finden Sie im angefügten Dokument.

Geschulte Jury hat bewertet

Beim Nationalen Wettbewerb waren 126 verschiedene Fruchtsäfte und Cider am Start, eingereicht von 55 verschiedenen Herstellern. 33 Säfte wurden mit Gold, 62 mit Silber und 25 mit Bronze ausgezeichnet. Die grösste Kategorie bildete der traditionelle Apfelsaft, mit 40 eingereichten Proben. Agroscope war für die Schulung und die Prämierung zuständig. Die 14 Jurymitglieder setzen sich zusammen aus Produzenten, Sensorikern und Mitarbeitern von Kantonalen Obstbauorganisationen.

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



Vorab wurden sie während eines halben Tages geschult.

Neu wurde die Verpackung bewertet

Die eingereichten Produkte wurden in folgenden Kategorien eingeteilt: Apfelsaft, Kernobstsaft/Süssmost, Mischsaft, verdünnte Säfte, Nektar, Cider (Apfelwein) mit Alkohol, Spezial Cider, Obstschaumwein und Sonderfruchtgetränke. Zugelassen waren nur Proben, die in der Schweiz aus Schweizer Rohstoffen (mindestens 90 %) produziert worden sind. Die 14 Degustatoren beurteilten und bewerteten sie umfassend nach dem visuellen Eindruck (Farbton, Farbdichte, Trubstoffe) der Empfindung in der Nase (Intensität, Qualität, Komplexität), im Gaumen (Intensität, Qualität, Komplexität, Ausgewogenheit, Nachhaltigkeit) und dem Gesamteindruck bewertet. Als Neuerung wurde in diesem Jahr ein Verpackungs- und Konsumentenpreis vergeben.

Weitere Informationen und Fotos:

www.fruchtsaft-cider.ch

[Fotos von der Prämierungsfeier](#)

Resultate Excel

Weitere Informationen:

Josiane Enggasser, Vize-Direktorin

Telefon +41 41 728 68 40, E-Mail josiane.enggasser@swissfruit.ch

Jonas Inderbitzin, Juryleitung, Agroscope

Telefon +41 58 460 63 57, E-Mail jonas.inderbitzin@agroscope.admin.ch

www.swissfruit.ch

www.facebook.com/swissfruit

Der Schweizer Obstverband (SOV) setzt sich für die Interessen der Obstbranche ein. Ziel des nationalen Branchenverband sind gute Rahmenbedingungen für die Produktion und die Verarbeitung. Der SOV vertritt die Interessen der rund 13 000 Ak-teure der Obstbranche gegenüber Behörden, weiteren Berufsverbänden und der Öffentlichkeit. Wichtige Dienstleistungen sind: Brancheninformation, Absatzförderung einheimischer Früchte und Obstprodukte, Aus- und Weiterbildung.