

Qualitätswettbewerb für Fruchtsäfte, Cider und Fruchtmischgetränke 2026

Sehr geehrte Produzentinnen und Produzenten

Qualitativ hochstehende Obstsäfte bereiten Freude und bringen entsprechende Wertschöpfung. Innovative Produkte sind am Markt gefragt. Immer wieder zeigt sich, dass das Potential in der Vermarktung feiner lokaler Produkte nicht ausgeschöpft ist. Mit der Durchführung des Qualitätswettbewerbes möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben, die Qualität Ihrer Produkte zu prüfen und mit anderen zu vergleichen. Die Teilnahme ist allen bauerlichen Produzentinnen und Produzenten in den Kantonen Luzern und Zug offen. Der diesjährige Qualitätswettbewerb findet statt am:

Mittwoch, 4. Februar 2026 am BBZN in Hohenrain

Die Kategorien werden neu dem nationalen Qualitätswettbewerb für Fruchtsäfte, Cider und Fruchtmischgetränke angepasst. Details zu den drei Kategorien und weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beigefügten Reglement. Bitte beachten Sie, dass neu nur noch verkaufsfertige Gebinde eingereicht werden dürfen. Die drei höchstpunktierten Produkte der jeweiligen Kategorie qualifizieren sich für den nationalen Qualitätswettbewerb. Das Mitmachen lohnt sich somit doppelt!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Freundliche Grüsse



Nicole Theiler
Fachperson Weinbau Zentralschweiz
041 228 30 51
079 226 06 49
nicole.theiler@sluz.ch

**Berufsbildungszentrum
Natur und Ernährung
bbzn.lu.ch**

Anmeldeformular Qualitätswettbewerb für Fruchtsäfte, Cider und Fruchtmischgetränke 2026

Name Produzent/In:_____

Adresse:_____

PLZ/Ort:_____

Tel.:_____ Mobile:_____

Mail:_____

Name Produkt:_____

Abgepacktes, verkaufsfertiges Gebinde in cl:_____

Ungefähre Produktion (Einheiten):_____

Kategorie:

- ☐ Apfelsaft, Birnensaft, Süssmost
- ☐ Gärsaft, Cider, Schaumweine
- ☐ Mischgetränke mit anderen Früchten, Beeren oder Kräutern (z.B. Kirschen, Holunderbeeren, Cassis, Himbeeren, Minze, etc.)

Zusammensetzung (Obstart/Sorte):_____

Alkohol %vol:_____

Ort/Datum:_____ Unterschrift:_____

EINREICHUNG

Die zu bewertenden Produkte sind am **Donnerstag oder Freitag, 29. bzw. 30. Januar 2026** zusammen mit dem Anmeldeformular und dem Unkostenbeitrag von CHF 25 pro Probe bei einem der drei folgenden Standorte abzuliefern:

- BBZN Hohenrain, Sekretariat, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain / Tel. 041 228 30 70
- Landwirtschaft und Wald (Iawa), Empfang, Centralstrasse 33, 6210 Sursee / Tel. 041 349 74 00
- Luzia u. Urban Baumgartner, Hünenbergerstrasse 73, 6333 Hünenberg See / Tel. 041 780 13 30

Bildungs- und Kulturdepartement
**Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung
Landwirtschaft**
Sennweidstrasse 35
6276 Hohenrain
Telefon 041 228 30 70
landwirtschaft-hohenrain.bbzn@sluz.ch
www.bbzn.lu.ch

Hohenrain, 9. Dezember 2025

Reglement Qualitätswettbewerb für Fruchtsäfte, Cider und Fruchtmischgetränke

1. Ziel

Der bäuerlichen Obstverarbeitung und den Kleinmostereien wird die Möglichkeit geboten, die Qualität ihrer selbst hergestellten Fruchtsäfte, Cider und Fruchtmischgetränke von erfahrenen Prüfern neutral beurteilen zu lassen. Die Motivation zum Herstellen von Qualitätsprodukten soll gefördert werden.

2. Organisation

Der Anlass wird vom Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Hohenrain organisiert.

3. Prüfergruppe und Bewertung

Die Prüfer stammen aus dem Gewerbe der Mostereien, Lohnmoster, Direktvermarkter und Konsumentenkreisen. Sie sind im Verkosten von Fruchtsäften erfahren und verfügen über die notwendigen Produktkenntnisse.

Die Bewertung richtet sich nach den Vorgaben des Schweizerischen Obstverbandes (SOV) zur Schweizer Prämierung von Fruchtsäften, Cider und Fruchtmischgetränke. Das Bewertungsschema umfasst insgesamt 100 Punkte, welche auf vier folgende Hauptkategorien verteilt sind:

- Aussehen (max. 15 Punkte)
- Geruch (max. 25 Punkte)
- Geschmack (max. 35 Punkte)
- Gesamteindruck (max. 25 Punkte)

4. Prämierung

Die Prämierung erfolgt auf der Grundlage der erreichten Punktzahl:

- <70 Punkte: nicht prämiert
- 70- 80 Punkte: Bronze
- 80- 90 Punkte: Silber
- 90- 100 Punkte: Gold

Pro Produktgruppe wird ein Gruppensieger erkoren. Bei Punktgleichheit wird mittels eines Stichentscheides, bei dem alle Prüfer beteiligt sind, der Gruppensieger bestimmt.

5. Bekanntgabe der Resultate

Alle Teilnehmenden erhalten das Resultat ihrer eingereichten Produkte schriftlich mitgeteilt. Die drei höchstpunktierten Produkte der jeweiligen Kategorie werden in der Presse veröffentlicht und qualifizieren sich für die nationale Fruchtsaftprämierung.

6. Einreichbare Produkte

Der Wettbewerb wird innerhalb des BBZN, des Luzerner und des Zuger Obstbauvereins sowie in der landwirtschaftlichen Fachpresse ausgeschrieben. Die Teilnahme ist allen bäuerlichen Produzenten in den Kantonen Luzern und Zug offen.

Pro Teilnehmer und Kategorie können 2 Proben eingereicht werden. Folgende Kategorien stehen zur Auswahl:

- Apfelsaft, Birnensaft, Süssmost
- Gärsaft, Cider, Schaumweine
- Mischgetränke mit anderen Früchten, Beeren oder Kräutern (z.B. Kirschen, Holunderbeeren, Cassis, Himbeeren, Minze, etc.)

Die Produkte sind in verkaufsfertiger Aufmachung, mindestens 500 cl, korrekt bezeichnet, einzureichen. Für die Prüfer sind die auf der Flasche gemachten Angaben massgebend. Die Produkte müssen aus Früchten der Kantone Luzern und Zug hergestellt worden sein und der aktuellen Getränkeordnung entsprechen.

7. Einreichung

Die zu bewertenden Produkte sind am **Donnerstag oder Freitag, 29. bzw. 30. Januar 2026** zusammen mit dem Anmeldeformular und dem Unkostenbeitrag von CHF 25 pro Probe bei einem der drei folgenden Standorte abzuliefern:

- BBZN Hohenrain, Sekretariat, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain / Tel. 041 228 30 70
- Landwirtschaft und Wald (lawa), Empfang, Centralstrasse 33, 6210 Sursee / Tel. 041 349 74 00
- Luzia u. Urban Baumgartner, Hünenbergerstrasse 73, 6333 Hünenberg See / Tel. 041 780 13 30

8. Kosten

Unkostenbeitrag (bitte in bar mit Abgabe Muster bezahlen):

- 25.00 Fr./Probe