

**Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung  
Landwirtschaft**

Sennweidstrasse 35  
6276 Hohenrain  
Telefon 041 914 30 70  
Telefax 041 914 30 71  
www.bbzn.lu.ch

Hohenrain, 01. Februar 2017 feb

**Prämierung von Fruchtsäften und Cidre in Hohenrain:  
Qualität der eigenen Säfte testen lassen**

Eine Prämierung zeigt das Potential der Produkte einer Region auf und macht diese bekannt. Die heimischen Obstsäfte werden immer besser und brauchen den Vergleich mit anderen Regionen nicht zu scheuen. Im Vorjahr gingen beim nationalen Wettbewerb am meisten goldene Auszeichnungen in die Zentralschweiz, fünf alleine in das Luzerner Seetal. Das waren mehr als in die obstbaulichen Hauptproduktionsgebiete der Schweiz. Das Terroir und der Boden lassen nicht nur Weine sondern auch Obstsäfte unterscheiden. Unterschiede gibt es auch in den Jahrgängen. Durch die frostbedingten tiefe Obsternte sind besonders gehaltvolle Säfte zu erwarten.

Geschmackvolle und qualitativ hochstehende Obstsäfte sind Voraussetzung für den Erfolg am Markt. Sie bereiten Freude beim Trinken oder beim Ausschank an Gäste. Die wichtigste Grundlage zum Erfolg ist die Gesundheit und die Reife des Rohproduktes. Säfte aus handgelesenen und gut sortierten Früchten schneiden in der Regel besser ab. Zu frühes Schütteln oder zu hoher Behang führt zu unangenehmen Grüntönen. Zu reife Früchte lassen den Saft lahm oder langweilig erscheinen. Beim Empfinden am Gaumen sind Zucker, Säure, Gehalt und Nachhaltigkeit wichtig. Die Süsse und die Säure sollten sich auf hohem Niveau befinden und in Harmonie zueinander wirken. Süsse Säfte stehen bei Kindern, beim Quervergleich und allgemein im Winter eher besser da als säuerlich wirkende Produkte. Aufgesüsst werden kann mit Birnen, jedoch verändert sich dann das Aroma dann markant. Mischsäfte von Apfel und Birnen sind als Mischsaft zu deklarieren. Reine Birnensäfte wirken mild und sind sehr aromatisch. Mit der zu deklarierenden Zugabe von Holunderblüten-, Quitten-, Aronia-, Gemüse- oder Beerensaft kann diversifiziert und ein Fruchtsaft aromatisch aufgewertet werden.

Mit der Durchführung des Saftwettbewerbes will das Berufsbildungszentrum für Natur- und Ernährung (BBZN) allen Produzenten in den Kantonen Luzern und Zug die Möglichkeit geben, ihre Qualität zu messen und mit anderen zu vergleichen. Der Wettbewerb findet am Mittwoch 28. Februar 2018 am BBZN Hohenrain statt. Pro Teilnehmer und Kategorie können 2 Proben abgegeben werden. Bewertet wird in den Kategorien Apfelsaft, Kernobstsaft (Birnen, Quitte), Mischsaft, verdünnte Säfte (Schorlen), Apfelwein/Cidre (mit Alkohol), Apfelwein/Cidre (ohne Alkohol), Poirée (Birnenwein), Obstschaumwein/Apfelschaumwein und Sonderfruchtgetränk/Wildfruchtgetränk. Zur Beurteilung wird pro Saft 7 dl oder 1 Liter benötigt. Eine genaue Beschriftung der Flasche (Klebeetikette) mit Inhalt und vollständiger Adresse sind zwingend. Idealerweise werden die Proben in Verkaufsgebinden abgeliefert. Der Obstsaft/-wein ist am Montag oder Dienstag, 26./27. Februar 2018 inklusive Unkostenbeitrag abzuliefern beim Sekretariat des BBZN an der Sennweidstrasse 35 in Hohenrain, bei der Dienststelle Landwirtschaft und Wald (Iawa) an der Centralstrasse 33 in Sursee oder bei Urban und Luzia Baumgartner an der Hünenbergerstrasse 73 in Hünenberg See.

Die Teilnahme beträgt Fr. 20.00 pro Probe. Die Bewertung richtet sich nach den Richtlinien des Schweizerischen Obstverbandes (SOV) für die Prämierung von Schweizer Fruchtsäften und Cidre. Die besten Säfte werden rangiert, ausgezeichnet und publiziert. Alle Teilnehmenden erhalten das Resultat der Degustation und einen Beschrieb ihres Saftes. Es gibt Diplome in Gold und Silber sowie Zertifikate zu gewinnen. Die besten Produkte qualifizieren sich für den nationalen Final. Dieser findet Mitte März statt. Die Gewinner werden am 13. April in Morges ausgezeichnet. Das BBZN freut sich über die Teilnahme.

Freundliche Grüsse

**Beat Felder**

Spezialkulturen  
Tel. direkt 041 914 30 09  
beat.felder3@edulu.ch