



## Verband Aargauer Obstveredler VAOV

Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, Liebegg 1, 5722 Gränichen

Tel. 062 855 86 39 / Fax 062 855 86 88 Mobil 079 657 35 11

E-Mail: [Othmar.Eicher@ag.ch](mailto:Othmar.Eicher@ag.ch) [www.aargauer-most.ch](http://www.aargauer-most.ch) [www.suessmost.ch](http://www.suessmost.ch)

Gränichen, 26. Januar 2022

### **Aargauer Süssmost ist fabelhaft - 5 mal das Punktemaximum erreicht 17 x Gold, 19 x Silber, 9 x Bronze**

59 Obstsäfte aargauischer Provenienz, darunter 11 Obstweine aus dem Jahrgang 2021 wurden am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg in Gränichen von der Fachjury beurteilt.

Unter dem Patronat des Verband Aargauer Obstveredler VAOV, organisierte das Landwirtschaftliche Zentrum Liebegg den *Süssmostqualitätswettbewerb* in den vergangenen Tagen.

Die neutrale Beurteilung der selbst gemachten, naturreinen Fruchtsäfte gibt Auskunft über deren Vorzüge oder allfällige Mängel. Für jedes Saftmuster wurde eine Beurteilungskarte ausgefüllt. Wobei Ausprägung der Fruchtaromatik, Harmonie und Gesamteindruck des verkosteten Getränkes ebenso notiert werden wie Wünsche oder Ansprüche an den Süssmost, seine Mängel und seine Oechslegrade.

Wenn ein Süssmost besonders gut ist, also einen guten Gesamteindruck aufweist, wird er beispielsweise beschrieben als: „fruchtig“, „sehr aromatisch“, „vielfältig“, „edel“ in der Nase (Geruch) und „ausdrucksvoll“, „harmonisch“, „gehaltvoll“, „frisch“, „edel“ im Gaumen (Geschmack), bekommt er 19 bis 20 Punkte und damit eine Gold Medaille. Die Teilnehmer erhalten so das Degustationsresultat und die Beurteilung durch die Fachjury.

Das Degustatorenteam attestiert den teilnehmenden Süssmoster/-innen mit einer durchschnittlichen Punktezahl von 18.02 Punkten (Silber-Medaille) der verkosteten Saftmuster (Das Maximum beträgt 20 Punkte) eine sehr gute Qualität. Folgende Teilnehmer befinden sich unter den Erstrangierten:

#### **Rangliste des 26. Aargauer Süssmostqualitätswettbewerbes 2022, 17 Gold-Medailen**

<b>Neeser Rudolf, Reitnau</b> (Jahressieger)	<b>20 Punkte</b>	<b>Gold</b> (von 20 möglichen Punkten)
<b>Graf Irene, Full</b>	<b>20 Punkte</b>	<b>Gold</b>
<b>Rehmann Gregor, Kaisten</b>	<b>20 Punkte</b>	<b>Gold</b>
<b>Suter Andreas, Lupfig</b>	<b>20 Punkte</b>	<b>Gold</b>

#### **Aargauer Grand Prix Süssmost 2022**

Als fruchtig, aromatisch, gehaltvoll und harmonisch klassifiziert, **schafften Neeser Rudolf, Reitnau, Graf Irene, Full, Rehmann Gregor, Kaisten, sowie zweimal Suter Andreas, Lupfig, mit dem Punktemaximum eine Goldmedaille.**

**Jahressieger 2022 mit dem Punktemaximum wurde Neeser Rudolf, Reitnau.**

Im Schnitt hatten die 48 eingereichten Obstsäfte hervorragende 49.9 ° Oechsle. Die zu Süssmost verarbeiteten Früchte speicherten den eher nassen Sommer, doch schönen, warmen Herbst in Form von Fruchtzucker, Vitaminen und fruchtiger Aromatik.

**Die besten von 11 Obstweine mit 19 Punkten und Goldmedaille kamen von Budliger Walter, Sulz LU, zweimal, Halter Mosterei, Beinwil am See und Staudacher Erich, Mandach.**

Die Süssmoste der bestrangierten Teilnehmern qualifiziert sich nun für den im Februar 2022 stattfindenden Schweizerischen Süssmostqualitätswettbewerb «Die Goldene Presse».

## **Aargauer Süssmoster stellten 2 Millionen Liter Süssmost her**

Im Kanton Aargau wurden im vergangenen Herbst 2021 von den bäuerlichen Obstverarbeitern knapp 2 Mio. Liter Süssmost hergestellt.

Der im bäuerlichen Bereich hergestellte Süssmost stammt zu rund 45 % von Feldobstbäumen. Gerade die Hochstammapfelbäume gaben im vergangenen Jahr witterungsbeding, nach dem nassen Vorsommer und Sommer eine unterdurchschnittliche Mengen Früchte her.

## **Qualitäts-Label für Aargauer Süssmost**

Süssmoste, welche bei der Degustation eine Mindestpunktezahl erreichen, werden mit einem Qualitäts-Label ausgezeichnet. Das goldene Qualitäts-Label auf dem Süssmostgebinde zeigt dem Konsumenten, dass es sich um einen hervorragenden, durch eine Fachjury degustierten und für ausgezeichnet bewerteten Süssmost handelt. Unter [www.aargauer-most.ch](http://www.aargauer-most.ch) (wo bekomme ich Süssmost?) findet der/die Konsument/-in den Süssmoster in seiner Region.

*Verband Aargauer Obstveredler und Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, 5722 Gränichen Othmar Eicher*