

**Probieren geht über Studieren!**

Kellermeister Stefan Filippi führte uns kurz durch die alten Keller, die zum Teil unter Denkmalschutz stehen. 20'500 L Wein werden hier in grossen Holzfässern und Barriques ausgebaut. Vor der Lagrein-Degustation zeigte Filippi zwei Weissweine: ein süffiger Weissburgunder und ein fruchtiger Sauvignon blanc mit prägnanter Säure. Dann ging es zur Sache: 13 Lagrein Weine vom leichten Lagrein Kretzer (Rosé) bis zur Fassprobe des «Taber 2015», der erst nächstes Jahr abgefüllt wird.

Lagrein Weine sind meist tanninreich und kommen deshalb bis zu 18 Monate ins Holz. Leichtere Qualitäten gelangen schon ein Jahr nach der Ernte auf den Markt. Von den kurz gereiften Weinen hat der Lagrein Perl 2015 gut gefallen: dunkles Rubinrot, in der Nase etwas Holz, schwarze Beeren; im Gaumen prägnante Säure und robuste Tannine mit langem Abgang. Sehr schön war der länger ausgebaute Lagrein Riserva Prestige Line 2013: im Stahltank vergoren, Säureabbau im grossen Holzfass und schliesslich zwölf Monate im Barrique; granatrote Farbe, fruchtig in der Nase, Kirschen, Honignoten, im Gaumen rund mit weichen Tanninen, lang.

**Ein «Renner» in der Vertikalen**

Abschliessend präsentierte Filippi eine Vertikalverkostung des Lagrein Riserva Taber der Jahre 2009 bis 2015. Der Jahrgang 2013 kam erst kürzlich auf den Markt und ist bereits ausverkauft – wie alle seine Vorgänger. Die Reben für diesen Wein sind über 80 Jahre alt, der Ertrag entsprechend klein. Nach der Gärung im Holzfass kommt er für 12 bis 14 Monate in französische Barriques. Alle Weine zeigten ein dichtes Granatrot, die Nase war eher dezent-fruchtig, dunkle Beeren, im Gaumen vielschichtig, mit deutlicher Säure und kräftigen Tanninen. Trinkreif war eigentlich nur der 2009-er, aber auch dieser Wein befindet sich noch einige Jahre vor seinem Höhepunkt. Im Internet ist der Lagrein Riserva Taber 2009 zu einem erstaunlich günstigem Preis von Fr. 42.50 und der Taber 2013 für Fr. 30.65 ausgeschrieben. Die Weinprobe wurde mit einem ausgezeichneten, süssen Goldmuskateller Pasito «Vinalia» 2012 abgeschlossen.

HANSJÜRG ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

**D: «Sommerweinprämierung»**

Der Weinbauverband Württemberg hat im Rahmen der Landesweinprämierung erstmals eine Sonderverkostung für Sommerweine durchgeführt. Im Mittelpunkt standen dabei leichtere, fruchtige Rot-,

Rosé-, Weissherbst- sowie Blanc de Noir-Weine mit einem Alkoholgehalt bis maximal 12.5 Volumenprozent. Auf Anhieb wurden 150 Weine des Jahrgangs 2015 zur neuen «Sommerweinprämierung» eingereicht. Sie wurden von einer Sonderkommission bewertet. Nach Verbandsangaben wurden 27 Weine von der Jury mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, dies entspricht einer «Goldquote» von 18%.

AGRA-EUROPE ■

**Champagner, Prosecco und Co. boomen**

Die Schweizer Bevölkerung trinkt immer mehr Champagner, Prosecco und Co. Der Konsum von Schaumwein nahm seit 2004 um knapp 50% zu. Die Importe stammen grösstenteils aus Italien, gefolgt von Frankreich und Spanien.



Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft (Grafik: Bruno Wanner, LID) LID ■

**Concours Mondial de Bruxelles 2016**

Mit 8750 Proben aus 51 Ländern neue Rekordbeteiligung am Concours Mondial de Bruxelles (CMB) 2016 im bulgarischen Plovdiv und ein spektakulärer Auftritt der Gastgeber! Die einheimischen Produzenten räumten bei den Medaillen prozentual ab wie keine zweite Nation und gewannen viermal Grosses Gold, 47 Gold- und 58 Silbermedaillen. Bei 256 eingereichten Weinen entspricht dies einer Quote von 42.6%! Damit setzte sich eine Entwicklung fort, die schon auf der ProWein für Aufsehen unter den Fachleuten gesorgt hatte. Bulgarische Weine sind auf dem Vormarsch, die Qualitätskampagne der vergangenen Jahre trägt Früchte.

Die Schweizer Produzenten erreichten 30 Auszeichnungen, darunter einmal Grosses Gold durch den Petite Arvine «Domaine du Mont d'Or Sous l'Escalier

2012» aus dem Wallis, zehnmal Gold (8 VS, 1 VD, 1 TI) sowie 19 Silbermedaillen (8 VS, 6 VD, 2 TI, je eine aus GE, NE, BL). Die deutschen Erzeuger, die meist nicht sehr zahlreich vertreten sind bei diesem Wettbewerb, der jedes Jahr in einem anderen Land stattfindet, holten in Plovdiv insgesamt sieben Medaillen, nämlich dreimal Gold und viermal Silber.

Der nächste CMB findet Anfang Mai 2017 in Valladolid (Spanien) statt, in unmittelbarer Nachbarschaft der weltberühmten Weinregionen von Ribera del Duero, Toro und Rueda.

STEPHANIE REISS, XENOS-COMM ■

**Kern- und Steinobst**

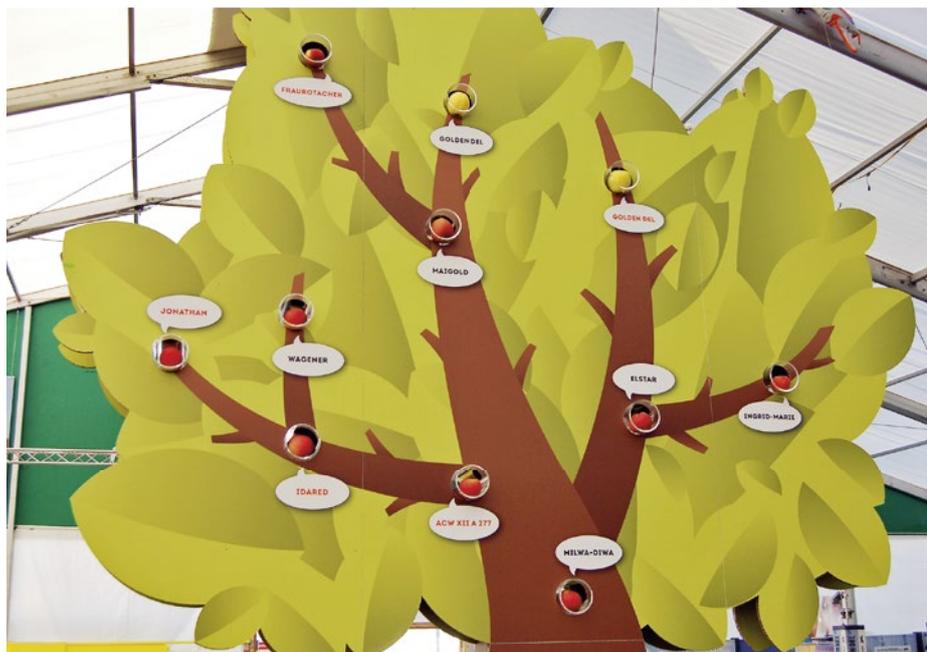
**Obst an der BEA**

Die Sonderschau «Das Grüne Zentrum trägt Früchte» an der BEA war ein Erfolg. Die Standbetreuer bekamen viele positive Rückmeldungen von den Besuchern. Die BEA wurde während der zehn Tage von rund 290'000 Personen besucht. Agroscope und BESOFrisCH betrieben einen Stand mit Apfel-Degustation.

Für die grosse Mehrheit war der Besuch des Grünen Zentrums eine Selbstverständlichkeit. Aktiv mitbeteiligt an dieser Sonderschau waren der Schweizer Obstverband (SOV), der Obstverband BESOFrisCH, das Inforama Oeschberg, Agroscope in Wädenswil, Fructus und die Ramseier AG. Zusätzlich haben die Sponsoren Früchte, Pflanzen und Materialien beigetragen: Geiser agro.com ag, Baumschule Von Dach, Firmen Hengartner, Kurt Waldis und Andermatt Biocontrol. Bereits ein Jahr im Voraus hat die Obstbranche das Konzept der Sonderschau gemeinsam mit der BEA erarbeitet. Dabei stand die nationale Dachkommunikation mit Barry und Hans im Vordergrund. Diese Protagonisten waren an der Ausstellung omnipräsent. Ein Highlight war natürlich ein Foto mit dem echten Barry und der Gans!

**Publikumsbefragung und Apfeldegustation**

Während der BEA wurden im Schnitt täglich rund 200 Personen zu neuen Sorten und zum Apfelkonsum befragt. Insgesamt nahmen 2649 Personen an der Befragung teil, wovon knapp zwei Drittel (62%) Frauen waren. Die Befragung wurde von Agroscope in Wädenswil entwickelt.



Agroscope präsentierte den Stammbaum der Schweizer Sorte Milwa-Diwa®.

Folgende Apfelsorten wurden degustiert: Scifresh-Jazz®, Milwa-Diwa®, Gradiyel-Goldkiss®, Braeburn, Gala, Cripps Pink-Pink Lady®, Mariella und Rustica. Die BEA-Besucher benoteten die Beliebtheit der Apfelschnitze der jeweils drei Sorten, die täglich in verschiedener Zusammensetzung angeboten wurden, mit einer Skala von 9 = sehr gut bis 1 = sehr schlecht (Abb. 1). Die Probenreihenfolge wechselte alle eineinhalb Stunden, da normalerweise die erste Probe relativ besser bewertet wird als die folgenden.

**Optik spielt ebenfalls eine Rolle**

Alle Sorten kamen gut an; dennoch lassen sich gesicherte Unterschiede ausmachen. Am besten bewertet wurde Scifresh-Jazz®, gefolgt von Braeburn, Mariella, Milwa-Diwa® und Cripps Pink-Pink Lady®. Etwas weniger gut schnitten Rustica, Gala und

Gradiyel-Goldkiss® ab. Bei Goldkiss dürfte die Optik mitgespielt haben, die Assoziationen zu der nicht mehr sehr beliebten Sorte Golden Delicious weckte. Mit geschälten Schnitzen wäre das Ergebnis wohl etwas anders herausgekommen. Die statistischen Analysen ergaben, dass weder Konsumhäufigkeit noch bevorzugte Konsumgelegenheit (zu Mahlzeiten oder als Zwischenverpflegung) oder Geschlecht der Testpersonen einen bedeutenden Einfluss auf die Bewertung der Sorten hatte. Auch wenn die Sorten Gala und Rustica von Teilnehmerinnen tendenziell schlechter und die Sorten Jazz® und Mariella eher besser als von Männern bewertet wurden, so war das Ranking der Sorten bei Männern und Frauen identisch. Interessanterweise spielte das Alter der Testpersonen eine Rolle; während die Sorte Jazz® von allen Altersklassen als die

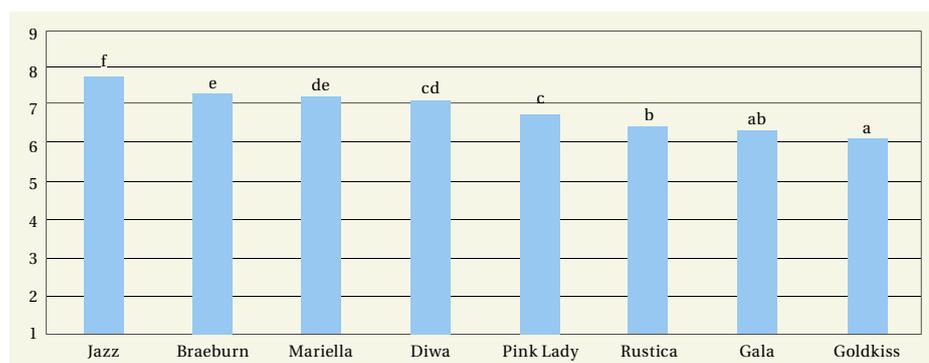


Abb. 1: Ergebnisse der Sorten-Degustation an der BEA. Skala von 9 = sehr gut bis 1 = sehr schlecht. Säulen mit unterschiedlichen Buchstaben unterscheiden sich statistisch gesichert.

deutlich Beste befunden wurde, waren die Sorten Gala und Rustica tendenziell bei älteren Personen über 60 Jahren beliebter als bei jüngeren.

Die Teilnehmenden konnten an jedem Testtag anhand ihrer Bewertungen in drei Gruppen unterteilt werden, die vermutlich die individuellen Präferenzen und negativ dazu korrelierte Aspekte widerspiegeln. So konnten an Tagen, an denen Braeburn, Jazz® und Diwa® getestet wurden, eine Gruppe bestimmt werden, die Braeburn und Jazz® gegenüber Diwa® klar bevorzugte, eine andere, die Diwa® und Jazz® gegenüber Braeburn bevorzugte, und eine Gruppe, die alle drei Sorten gut beurteilte.

**Jazz®, der Lieblingsapfel der BEA 2016**

Zum Schluss der Degustation und Befragung durften die Besucherinnen und Besucher von den jeweils drei Sorten ihren Lieblingsapfel bestimmen. Dabei ging hervor, dass Jazz® eindeutig der Lieblingsapfel der BEA 2016 war (Abb. 2)! Es folgten Braeburn und Pink Lady®. Die neue Sorte Mariella von Agroscope (Maigold × Arlet) schnitt auch gut ab, Gala und Goldkiss® waren weniger beliebt. Die Agroscope-Sorte Rustica, die die Schorfresistenz Vf besitzt, wurde besser beurteilt als Gala. Milwa-Diwa® ist im Mittelfeld. Die Früchte von Jazz®, Pink Lady®, Goldkiss®, Gala und Braeburn wurden von der Firma Geiser agro.com ag gelagert und geliefert. Sie waren mit 1-MCP (SmartFresh) behandelt worden. Die Früchte von Mariella und Rustica wurden von Agroscope gelagert und waren nicht mit SmartFresh behandelt worden.

**Weitere Highlights**

Agroscope stellte den Stammbaum der Schweizer Sorte Milwa-Diwa® an der Son-

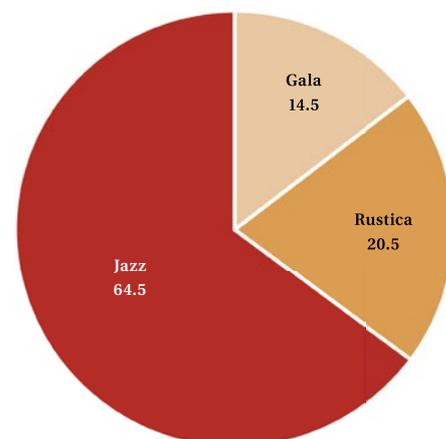


Abb. 2: Tagesbeispiel zur bevorzugten Apfelsorte.

derschau sehr anschaulich dar. Auch der Fructus-Stand mit den alten Sorten kam beim Publikum gut an. Weitere Publikumsmagnete waren das Schaumosten und der Apfelschälwettbewerb. Der Schälwettbewerb wurde mit 5.44 Meter von Rinaldo Zbinden, Burgdorf, gewonnen. Er gewann eine Reise für zwei Personen zum Öpfelchüechliweg inklusive einer Übernachtung auf dem Männlichen.

JÜRIG MAURER, INFORAMA OESCHBERG UND  
GESCHÄFTSFÜHRER OBSTVERBAND BESOFRISCH  
MARKUS KELLERHALS, JONAS INDERBITZIN UND  
MELANIE ABT, AGROSCOPE ■

## Fenaco lanciert Äpfel für Allergiker

Gegen zehn Prozent der Schweizer Bevölkerung leiden an einer Apfelallergie, berichtet die Online-Ausgabe der UFA-Revue. Für diese Personen gibt es nun Abhilfe: Die Fenaco ist mit dem Bayerischen Obstzentrum eine Partnerschaft eingegangen, die den Anbau und die Vermarktung von neuen Apfelsorten für Allergiker umfasst. Zu einem späteren Zeitpunkt ist auch die Vermehrung der Bäume im Inland vorgesehen.

Derzeit werden die Allergiker-freundlichen Apfelsorten von Schweizer Produzenten getestet, berichtet die UFA-Revue weiter. In den kommenden zwölf Monaten werden weitere 10'000 Bäume hinzukommen. Die Äpfel werden im Schweizer Detailhandel verkauft. Laut UFA-Revue entsprechen die neuen Sorten den Erwartungen der Konsumenten hinsichtlich Geschmack, Aussehen und Lagerfähigkeit. LID ■

## Andere Früchte

### Zürcher Beerenproduzenten bei Jucker Farmart in Rafz

Die diesjährige sehr gut besuchte Vorerrnte-Beerenversammlung der Zürcher Beerenproduzenten auf dem Juckerhof in Rafz erlaubte einen Einblick in eine vielseitige Produktionsstrategie. Aktuell werden Bleich- und Grünspargeln auf dem Juckerhof geerntet und vermarktet. Der Betriebsrundgang zeigte aber, dass der Hof sehr vielseitig ausgerichtet ist. Entsprechend gross war das Interesse der rund 80 Zürcher Beerenproduzenten, alles zu sehen. «Wir hatten bei den Freilandkulturen etwas Frostschäden zu verzeichnen, aktuell bei den Erdbeeren. Doch diese werden nicht so gravierend sein wie ursprünglich



Walter Pfister erklärt den Unterschied zwischen dem Anbau von Himbeeren im Boden und im Substratkübel.

angenommen», erklärte Betriebsleiter Walter Pfister auf dem Rundgang. «Bei den Erdbeeren steht bei uns das Aroma und nicht der Ertrag im Vordergrund», hielt Pfister fest. Dasselbe gilt auch für die Sommer- und Herbsthimbeeren. Diese aromatischen Früchte werden auch in der Küche in Seegräben sehr geschätzt. Schön präsentieren sich auch die Blaubeeren, die mitten in der Blüte stehen.

### Neue Sorten und die KEF

Im zweiten Teil des Abends standen die Sortenprüfungen für Erdbeeren sowie die Kirschessigfliege (KEF) im Fokus. Aktuell werden von Agroscope am Standort Conthey zahlreiche neue Erdbeersorten im Anbau geprüft. «Wir konnten aber bis jetzt noch keine grössere Mengen ernten, sodass wir auf eine Degustation vorerst verzichten müssen», hielt André Ançay von Agroscope fest. «Andererseits ist es auch die KEF, der im Beerenbau grosse Beachtung geschenkt werden muss. Wohl war sie im vergangenen Jahr immer präsent, doch die Schäden waren deutlich geringer als im Vorjahr.»

Es gilt nun, die gemachten Erfahrungen in die Bekämpfung einfließen zu lassen. Speziell sind es die Himbeeren, die beliebte Früchte zur Eiablage sind. Grundsätzlich raten die Fachstelle und Agroscope, sämtliche präventiven Massnahmen auszuschöpfen. «Es ist sehr wichtig, dass die in den verschiedenen Schriften festgehaltenen Massnahmen wie Feldhygiene, Ernterhythmus und Überwachung konsequent umgesetzt werden», rief Hagen Thoss vom Strickhof in Erinnerung. ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

## Bienen

### Bienenzukunft.ch will Bienen schützen und fördern

Auf der neuen Online-Plattform Bienenzukunft.ch wird umfassend gezeigt, wie Honig- und Wildbienen geschützt und gefördert werden können.

Bienenzukunft.ch bietet konkrete, einfach umsetzbare Empfehlungen sowie Hintergrundinformationen, teilen die Betreiber mit. Erstmals werde das aktuelle, relevante Wissen zu Honig- und Wildbienen auf einer Plattform gesammelt und zugänglich gemacht. Neben Imkern spricht Bienenzukunft.ch Fachleute aus der Land- und Forstwirtschaft, Gärtner, Verantwortliche für Haus und Umgebung sowie für öffentliche Grünflächen an.

Zusammenfassend können Honig- und Wildbienen mit Massnahmen aus vier Bereichen geschützt und gefördert werden:

- Erhöhung des Nahrungsangebots
- Schaffen von Niststrukturen für Wildbienen
- Vermindern des Sterberisikos
- Pflegen guter Imkerpraxis

Laut Medienmitteilung haben sich für die Plattform erstmals verschiedene Interessengruppen zusammen für die Bienenförderung eingesetzt. Dies sind unter anderem der Schweizer Bauernverband, WWF Schweiz, der Verband der deutschschweizerischen und rätoromanischen Bienenfreunde und der Verein Wildbee.ch. Den Aufbau der Plattform initiiert und finanziert hat Engagement Migros. LID ■