

zwar sowohl die sehr ansprechende Architektur und das Design des Schweizer Stands als auch seine Aussagen. 350 alte oder seltene Sorten hat die Schweiz mit ihrer Herkunft präsentiert, meist Sorten, die nur in einzelnen Gegenden oder Alleinlagen der Schweiz alt geworden sind. In der Präsentation dieser Sorten wurden auch die topographische, klimatische und ökologische Vielfalt im Obstbau der Schweiz wahrnehmbar.

Besondere Aufmerksamkeit erhielt die gestreifte Birnensorte «Schweizerhose», zunächst vor allem wegen des kuriosen Namens, der die Ähnlichkeit mit den Uniformen der Schweizer Garde des Vatikans ausdrückt. Diese Birnensorte ist über 400 Jahre alt. Das Interesse an ihr konnte auf die markante Bedeutung der Birne im Schweizer Obstbau aufmerksam machen. Dass die Schweiz mit mindestens einem Baum noch einen Nachfahren der wohl ältesten Apfelsorte Europas, des «Sternapi» (fünfeckiger Sternapfel) erhält, die aus der römischen Antike stammt, hat ebenso viel Aufmerksamkeit bekommen.

DIETER STUTZER, NEUSTIFT ■

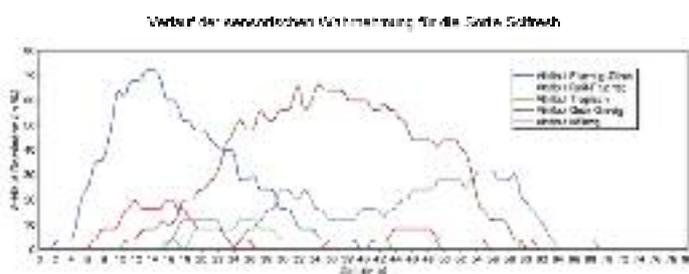
Das Aroma-Profil eines Apfels entdecken

Ist es immer Liebe auf den ersten Biss? Oder entfaltet ein Apfel seine Verführungskunst erst, wenn man ihm Zeit lässt? Sensorik-Fachleute von Agroscope haben die Aroma-Entfaltung von Äpfeln untersucht. Dabei kam Erstaunliches heraus: Ein Apfel bietet ein Aroma-Feuerwerk, wenn man sich Zeit nimmt, es bis zum letzten Bissen zu erleben.

Christine Brugger, Sensorik-Expertin bei Agroscope, wollte es genau wissen: Wann kommen welche Aromen eines Apfels zum Vorschein? Deshalb hat sie etliche Apfelsorten einer ge-



Sensorische Apfelanalyse in einer standardisierten Testkabine.



Sensorisches Aroma-Kauprofil der Sorte Scifresh, über die Zeit (Kausekunden). Aromacharakteristiken sind farbig markiert und in der Legende oben rechts ersichtlich. Die Attribut Dominanz drückt die prozentuale Dominanzrate der Aromacharakteristik über alle Panelisten pro Produkt in einem bestimmten Zeitraum aus.

Sensorikpanel versus Konsumententest

Der Begriff Sensorikpanel beschreibt eine Gruppe von Versuchspersonen, die bei lebensmittelsensorischen Prüfungen eingesetzt werden. Die Personen werden zuvor – anders als Laien beim Konsumententest – in einem so genannten Screening auf ihre Sensibilität getestet. Das Ziel: die Sinneswahrnehmungen der Personen wie Messgeräte einsetzen. Hier geht es um Beschreibung und Vergleichbarkeit der Produkte – anders im Konsumententest, wo Vorlieben getestet werden.

schulter Personengruppe (Sensorikpanel, siehe Kasten) unterbreitet. Erster Durchgang: ganz individuelles, freies Kauen. Die Testpersonen gaben bezüglich Aroma-Profil Unterschiede zwischen den Äpfeln je nach Kaudauer an.

Zweiter Durchgang: kontrolliertes Kauen mithilfe eines Metronoms, das sonst in der Musik den Takt vorgibt. Hier half es, die

Testpersonen aufeinander abzustimmen. Und siehe da: Die Bewertungen der Testpersonen wurden vergleichbar und die Wahrnehmung von ein und demselben Apfel veränderte sich, je länger gekaut wurde (siehe Graphik). Die verschiedenen Aromen kamen nacheinander zur Geltung.

Die Sorte Scifresh etwa beginnt mit fruchtig-zitrusartigen

Noten, erst später kommen grün-grasige Noten zur Geltung. Bei Galiwa beginnt die Aromawahrnehmung mit dem tropischen Eindruck, der von reif-fruchtig gefolgt wird. Gala hingegen wird dominiert vom reif-fruchtigen Charakter. Der Eindruck «würzig» kommt meist erst nach rund 50 Sekunden zur Geltung – also nach dem Schlucken. Es lohnt sich also, einen Apfel langsam zu genießen.

CHRISTINE BRUGGER, ACW ■

Coop setzt auf Obst von Hochstamm-bäumen

Neu bietet Coop alle Qualität & Prix Apfelsäfte ausschliesslich in Hochstamm-Qualität an. Die Produzenten erhalten für ihr Mostobst von Hochstamm-bäumen einen höheren Preis. Die Produkte würden aber nicht teurer werden, teilt Coop mit. Coop ist laut eigenen Angaben die einzige Detailhändlerin, die im Saftsektor konsequent auf den Hochstamm-anbau setzt.

Seit 2008 arbeitet Coop mit der Organisation Hochstamm Suisse zusammen, die sich für die Erhaltung der Hochstamm-bäume einsetzt. Bereits seit einem Jahr setzt Coop Schweizer Hochstammkirschen für verschiedene Produkte ein. Im Herbst 2012 wurde zudem ein Joghurt mit Zwetschgen aus Hochstamm-anbau lanciert.

LID ■

Nidwalden: Starker Feuerbrandbefall an Birnbäumen

Im Kanton Nidwalden waren im laufenden Jahr 360 Kernobst-Hochstamm-bäume von Feuerbrand befallen. Das ist die höchste Befallszahl seit dem erstmaligen Auftreten der Bakterienkrankheit im Jahr 2001.

Über 70% der Fälle seien bei Birnbäumen aufgetreten, teilt