

kaum sichtbare Dornen aufweist. Das Fruchtfleisch ist saftig und erscheint in orange-gelben bis roten Farben. Im Fruchtfleisch sind auch die kleinen flachen Kerne zu finden, die ebenfalls essbar sind. In Südamerika gelten diese süssen Früchte wegen ihres hohen Wasser- und Fruchtzuckergehalts als Nahrungsergänzungsmittel. In Marokko werden sie in sehr trockenen Gebieten als Erfrischung geschätzt. Reife Kaktusfeigen haben einen süss-säuerlichen Geschmack nach reifen Melonen oder Birnen.

ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

Brände

Distisuisse-Prämierung 2017

Der Verein Distisuisse führt alle zwei Jahre die grösste Schweizer Prämierung von Spirituosen durch. Organisiert wird der Anlass von Agroscope in Zusammenarbeit mit Metas, dem Schweizer Obstverband und der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Dieses Jahr fand der Anlass zum vierten Mal statt und zwar mit Rekord-Teilnehmerzahl: 97 Brennereien reichten 504 Destillate ein.

Alle Proben werden auch analytisch untersucht, was die Distisuisse von allen

anderen Prämierungen unterscheidet. Dieses Jahr wurden 4.5% weniger Proben beanstandet als 2015.

Die «Brenner des Jahres»

Im Hotel Olten in Olten fand die offizielle Prämierung statt: Acht Brenner wurden «Brenner des Jahres», 113 Produzenten wurden mit Gold-, 270 mit Silberdiplomen ausgezeichnet. Es gab 26 Kategoriensieger. Der Damassine AOP 2014 von Damassine Fleury-Perret sàrl war mit 95 Punkten die höchst bewertete Spirituose des Wettbewerbs und gewann damit den Spezialpreis von Univerre, neben Chocolat Villars einer der beiden Hauptsponsoren der Distisuisse.

Ein «Brenner des Jahres» muss für Produkte aus mindestens vier verschiedenen Kategorien ein Golddiplom erhalten. Dieter Meier, bekannter Schweizer Konzeptkünstler, Musiker («Yellow») und Gin-Produzent, übergab den «Brennern des Jahres» ihre Auszeichnungen:

- Ernst Zuber AG, Arisdorf
- S. Fassbind AG, Oberarth
- Schaubrennerei Z'Grägen, Lauerz
- Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten
- Destillaria Dagout GmbH, Ilanz
- Diwisa Destillerie Willisau SA, Willisau
- Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil
- Etter Söhne AG, Zug.

Alle Resultate unter www.distisuisse.ch



Willy Kessler (Agroscope, r.) überreichte die Goldauszeichnungen in der Kategorie Pflaumen- und Zwetschgenbrand an: Didier Fleury (Vignoble Clos des Cantons), Toni Zraggen (Schaubrennerei Z'GRÄGEN), Andreas Gerber (Ernst Zuber AG), Charlotte Häseli (Brennerei Häseli), Urs Hecht (Gunzwiler Destillate AG), Alain Perret (Damassine Fleury-Perret sàrl), Louis Humbel (Humbel Spezialitätenbrennerei) und Jonas David Ettlin (Stiftung Kartause Ittingen).

🚰

Obsttechnik

Bereit für die Obsternte?

Schneller Ernten. Weniger Kosten. Gerne beraten wir Sie!

Neues Modell
OB 100

Obstauflesemaschinen
Arbeitsbreiten von 70 cm bis 140 cm

Obstsortierwagen
Mit der richtigen Reinigung erhalten Sie ein qualitativ hochwertiges Produkt

Rollblitz
Die Günstigste!
Kompakt und handlich

Maschinencenter
Wittenbach AG
Romanshonerstrasse 51
CH-9300 Wittenbach

Telefon: 071 292 30 54
Fax: 071 292 30 58
E-Mail: landtechnik@mcwit.ch
Internet: www.mcwit.ch

MaschinenCenter
Wittenbach

Schweizer Brenner: innovativ und traditionell

Schweizer Brennerinnen und Brenner erweisen sich immer mehr als Profis auch in der Herstellung von Alkoholika ausländischen Ursprungs. Auffallend ist, dass die vor zwei Jahren anrollende «Gin-Welle» immer noch anhält. 2015 wurden 13 Gins eingereicht, 2017 waren es bereits 23, davon gewannen 30% Gold.

In einer globalisierten Welt ist es offensichtlich attraktiv, sich auf Traditionelles zu besinnen. So konnten dieses Jahr, bedingt durch die hohe Anzahl eingereichter Proben, zwei neue Kategorien geschaffen werden: Kartoffel- und Gemüsebrände sowie Trauben- und Weinbrände – beides typische Schweizer Produkte.

Wie geht's weiter?

Gabi Perret, abtretende Präsidentin von DistiSuisse, betonte die positive Entwicklung des Vereins in den letzten sieben Jahren. Die professionelle Schulung der Jury-Mitglieder und die ausgezeichnete Organisation der Verkostung durch Sonia Petignat und Martin Heiri von Agroscope seien die Garanten eines fairen Wettbewerbs.

Die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) wird ihre operativen Aufgaben per Ende 2017 einstellen. Dadurch könnten nicht mehr dieselben Leistungen erbracht werden wie bisher, erklärte Stefan Schmidt, Leiter EAV *ad interim*. In seinen Grussworten versicherte Bruno Jud (Schweizer Obstverband), dass in zwei Jahren wieder eine DistiSuisse stattfinden werde. Gregor Dudle (Eidgenössisches Institut für Metrologie, Metas), versicherte, dass seine Organisation die eingereichten Brände weiterhin analysieren werde. Willy Kessler, Leiter Kompetenzbereich Pflanzen und pflanzliche Produkte Agroscope, zeigte sich in seinem Grusswort zuversichtlich, dass die Partnerschaften Bestand haben werden.

SONIA PETIGNAT, AGROSCOPE ■

Bienen

Efeu: Freude oder Verdruss für Imker

Würde man Bienen und Schmetterlinge fragen, welche die beliebteste Trachtpflanze ist, würde der Efeu sicher einen der vordersten Plätze belegen. Die begehrte Kletterpflanze blüht jedoch erst,



Biene an Efeu beim Nektarsammeln.
(FOTO: RUEDI RITTER, INFORAMA ZOLLIKOFEN)



Kristallisierter Efeuhonig (weiss).
Für Bienen nicht verwertbar, da er sehr hart ist.

wenn nur noch wenige andere Nektarquellen zur Verfügung stehen. Aber ist das reiche Angebot von Pollen und Nektar ein Vorteil für die Insekten?

Efeu, die immergrüne Orakel- und Heilpflanze

Efeu gehört zur Familie der Korbblütler. Er erklimmt als Kletterkünstler bis zu 20 bis 30 m hohe Bäume, indem er sich mit seinen büstenartigen Haftwurzeln an die Baumrinde klammert. Als robuster und immergrüner Alleskönner wird der Efeu bis zu 450 Jahre alt. Für medizinische Zwecke werden im Frühjahr die 3- bis 5-eckigen Blätter nicht blühender Sprosse aus dem unteren Bereich der Pflanze gesammelt. Sie wirken vor allem bei Erkrankungen der oberen Luftwege, weil ihre Saponine den hartnäckigen Bronchialschleim verflüssigen und dadurch das Abhusten erleichtern. Neben vielen weiteren guten Eigenschaften gilt der Efeu auch als Orakelpflanze für die Weinernte: Blüht der Efeu schön, gibt es viel Wein.

Sehr beliebte Trachtpflanze

Efeu blüht in den Monaten September bis November und ist darum die fast letzte natürlich blühende Pflanze in unseren Breitengraden. Aufgrund dieser späten Blüte ist der Efeu eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen, Schmetterlinge und andere Insekten. Die unscheinbar kleinen gelbgrünen Blüten stehen in halbkugeligen Dolden und erscheinen nur an älteren Pflanzen. Die gesammelten Pollenhöschen sind goldgelb und duften stark, mit feinen Aromen. So riecht auch der Nektar, der an Heidehonig erinnert. Die Nektartracht ist jedoch selten ergiebig und erfolgt erst, wenn die Bienen meistens schon aufgefüttert sind. Der Honig kann darum nicht geerntet werden.

Folgen im Bienenvolk

Einerseits sorgt der Blütenpollen vom Efeu für eine kontinuierliche Ernte von September bis November. Solange die Bienen Pollen finden, wird die Brutfähigkeit nicht eingestellt. Die Imker würden es jedoch vorziehen, wenn die Völker im Spätherbst brutfrei wären, damit die Abschlussbehandlung gegen die Varroa-Milben durchgeführt werden kann. Sie kann nur bei absoluter Brutfreiheit erfolgen. Da heisst, je länger die Bienen Nektar und Pollen von Efeu sammeln, desto später kann diese Arbeit erledigt werden. So kann sich die Varroa-Milbe stark vermehren und grossen Schaden anrichten. Ein weiterer negativer Aspekt ist der gesammelte Honig; er kristallisiert nach wenigen Tagen in den Waben (Abb.). Er wird so hart, dass er von den Bienen nicht mehr genutzt werden kann. So haben die Bienen zwar Winterfutter eingetragen, können dieses dann aber nicht verwerten. Im letztjährigen milden November haben die Bienen viel Efeuhonig gesammelt. Es ist nicht auszuschliessen, dass darum etliche Bienenvölker den Winter nicht überlebt haben. Als Imker ist man verunsichert, ob Efeu nun Freude oder Verdruss auslöst.

Herbst- und Winterarbeiten für den Imker:

- Fachzeitschriften und Bücher lesen
- Regelmässige Standkontrollen
- Futterkontrollen
- Honig verkaufen
- Neue Waben bereitstellen
- Werkstattarbeiten
- Materialbeschaffung
- Saisonplanung
- Weiterbildung

MARCEL STRUB, LEITER FACHSTELLE BIENEN,
BILDUNGSZENTRUM WALLIERHOF, RIEDHOLZ ■