



FRUCHTSÄFTE UND CIDER – ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

Die Lager leeren sich und die Vorbereitungen für die nächste Saison laufen. Zeit, das Jahr Revue passieren zu lassen und auf die Ergebnisse der «Schweizer Fruchtsaft- und Cider-Prämierung» zu blicken. Neben einigen Highlights unter den Einsendungen lassen die Bewertungen der Expertenjury, in Kombination mit instrumentell analytischen Messungen, Potenzial für noch bessere Produkte erkennen.

Qualitätswettbewerbe bei Süssmost haben in der Schweiz eine lange Tradition. Seit 1951 werden in einigen Kantonen entsprechende Anlässe durchgeführt. 1993 einigte man sich erstmals auf eine gesamtschweizerische Organisation, allerdings waren nur Produzenten oder Selbstversorger zugelassen, die Süssmost aus einheimischen Äpfeln und/oder Birnen herstellten und im eigenen Keller lagerten. Der heutige Wettbewerb weist eine andere Struktur auf (Infos unter www.fruchtsaft-cider.ch). Eine Qualifikation über die Regionen ist nicht mehr nötig und als Qualifikationskriterium gilt lediglich, dass Rohstoffe aus der Schweiz verarbeitet werden. Alle Marktvertreter sollen die Möglichkeit haben, eine faire und objektive Rückmeldung zu ihren Produkten zu erhalten. Einiges hat sich also seit der Durchführung 1993 geändert. Geblieben sind die Ziele: Die Prämierung soll den Produzenten als Standortbestimmung dienen und mithelfen, eine Steigerung der Qualität, des Absatzes und der Wertschätzung bei den Konsumenten zu erreichen.

Elf Goldmedaillen

Bei der diesjährigen Schweizer Fruchtsaft- und Cider-Prämierung (organisiert durch den Schweizer Obstverband in Zusammenarbeit mit Agroscope) wurden 91 Produkte aus 15 Kantonen eingereicht. Der Grossteil stammte wie im vergangenen Jahr aus der Ost- und

Westschweiz, mit dem Kanton Waadt als Spitzenreiter bei den Einsendungen. Elf Produkte wurden mit einer Goldmedaille und drei mit dem Konsumentenpreis geehrt, darunter befanden sich fünf herausragende Apfelsäfte (Tab.).

Daneben waren auch einige Highlights zu beobachten. Wiederrum gab es interessante Cider aus der Craft-Szene sowie sehr hochwertig aufgemachte Schaum- und Dessertweine. Besonders aufgefallen ist die Vielfalt an Mischsäften und Sonderfruchtgetränken, bei denen diverse Fruchtarten und Kräuter als Mischungspartner verwendet wurden. Das kann durchaus zu interessanten Getränken führen, mit denen auch zuvor nicht erreichte Konsumentensegmente angesprochen werden.

Stärkung der Nischen

Blickt man auf die Absatzzahlen auf dem Schweizer Markt (Abb. 1), so ist bei Apfelsaft über die letzten vier Jahre ein Abwärtstrend sichtbar. Besonders bei klarem Saft und der Kategorie «Frisch ab Presse» (ein Euphemismus für naturtrübe Apfelsäfte mit bis zu 30% Anteil Birne und begrenztem Verkaufsfenster). Eine leichte Zunahme des Ausstosses ist bei trüben und gemischten Säften zu beobachten. Besonders bei Mischsäften gibt es Raum für kreative Produktneuheiten. Bei Apfelwein stieg der Ausstoss insgesamt auf-



Kategorie	Auszeichnung	Produktname	Produzent	Ort	Webseite
Apfelsaft	Gold/Kategoriensieg	Süssmost	Strickhof	Lindau	–
	Gold	Apfelsaft	Ursula und Albert Forster	Gossau	–
	Gold/Konsumentenpreis	Apfelsaft	Luc Bidaux	Grens	–
	Gold/Konsumentenpreis	Reiner Apfelsaft	Heinrich Marthaler	Oberhasli	–
	Gold	Geklärtter Süssmost	Andreas Seeholzer	Künten	–
Kernobstsft	Gold/Kategoriensieg	Birnensaft mit 10% Apfel	Lohnmosterei Müller	Bonstetten	–
	Gold	Quitten mit Apfelsaft	Enikerhof	Cham	www.enikerhof.ch
Cider	Gold/Kategoriensieg	Hüttwiler Apple Dream Cider	Mosterei Bussinger GmbH	Hüttwilen	www.mosteria.ch
Sonderfruchtgetränke	Gold/Kategoriensieg	HOPP	Mosterei Kobelt AG	Marbach	www.mostereikobelt.ch
	Gold	Apfel-Schaumwein mit Holunder	Stutzer Spezialmoscht	Küsnacht	www.spezialmoscht.ch
	Gold/Konsumentenpreis	Apfeldessertwein	Mosterei Kobelt AG	Marbach	www.mostereikobelt.ch

Goldmedaillen- und Spezialpreisgewinner 2020.

grund der alkoholfreien Variante. 2019 umfasste diese mehr als die Hälfte der Gesamtmenge. Der oft angesprochene «Cider-Boom» lässt sich in diesen Zahlen nur schwer erkennen. Der Markt insgesamt ist ziemlich stabil, dynamisch ist er in den Nischen bei Craft-Cider, Spezialitäten wie Dessertweinen, Poiré oder Zwetschgen- und Kirschenweinen.

Beim Cider stellt sich jedoch eine Grundfrage: Wie positioniert man die modernen Varianten und wie stark bezieht man sich dabei – wenn überhaupt – auf die Tradition? Allenfalls braucht es dazu eine klare rechtliche Abgrenzung, wie das z.B. in Österreich der Fall ist (s. Beitrag M. Gössinger, S. 10). Der Begriff «Cider» wird in der Schweizer Getränkeverordnung bisher nicht definiert und wird als Synonym für Apfelwein betrachtet.

Stärkung der Sinne

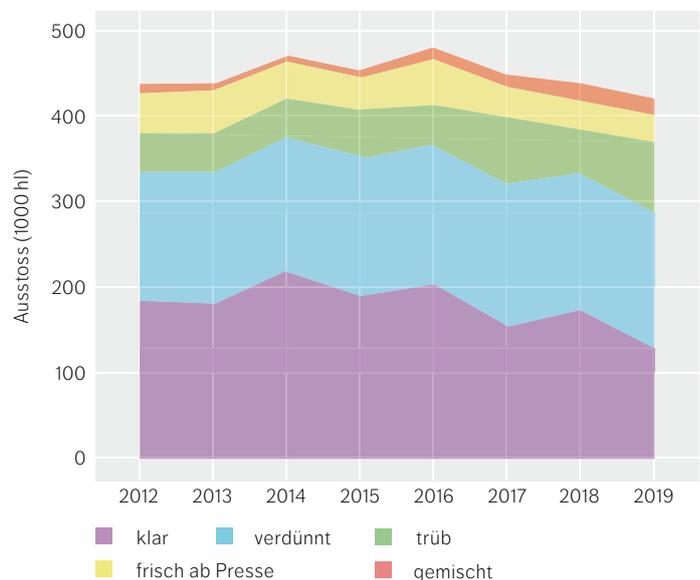
Die sensorische Qualität eines Grossteils der Fruchtsäfte, die zur Prämierung angemeldet wurden, war hoch. Potenzial zur Verbesserung gibt es bei den Sortenmischungen. Die Vermutung liegt nahe, dass diese nicht immer bewusst zusammengestellt werden – es wird verarbeitet, was vorhanden ist. Das mag aus Sicht des Arbeitsaufwands sinnvoll erscheinen, nicht jedoch aus dem Blickwinkel der Sensorik und des Genusses. Zu bevorzugen sind hier entweder ausgesuchte Mischungen, die zu harmonischen und aromatisch komplexen Produkten führen oder aber sortenreine Säfte mit klar erkennbarem Charakter.

Dasselbe gilt für Gärsäfte, auch hier ist die Sortenwahl mitentscheidend für die Qualität. Zudem lässt es sich nicht leugnen, dass vereinzelt auch bei der nationalen Prämierung Weinefehler auftreten. Diesbezüglich müsste das Angebot für technologische und sensorische Schulungen, spezifisch für Frucht- und Gärsäfte im Kurswesen ausgebaut werden.

Zucker-Säure-Verhältnis unter neuen Blickwinkeln

Anhand der Analysedaten der vergangenen drei Durchführungen der «Schweizer Fruchtsaft- und Cider-Prämierung» wurde versucht, Faktoren zu ermitteln, die zu positiven Bewertungen führen. Besonderes Augenmerk wurde dabei auf das Zucker-Säure-Ver-

Apfelsaft



Apfelwein

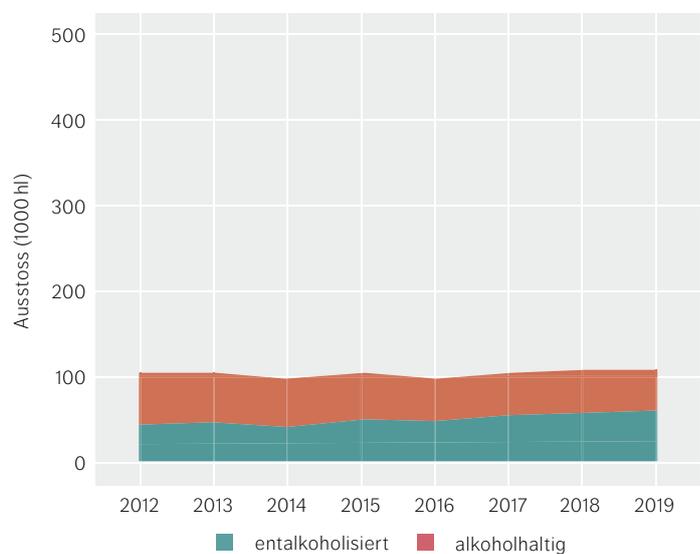


Abb. 1: Ausstoss von Apfelsaft (oben) und Apfelwein (unten) der letzten acht Jahre (BLW 2020).

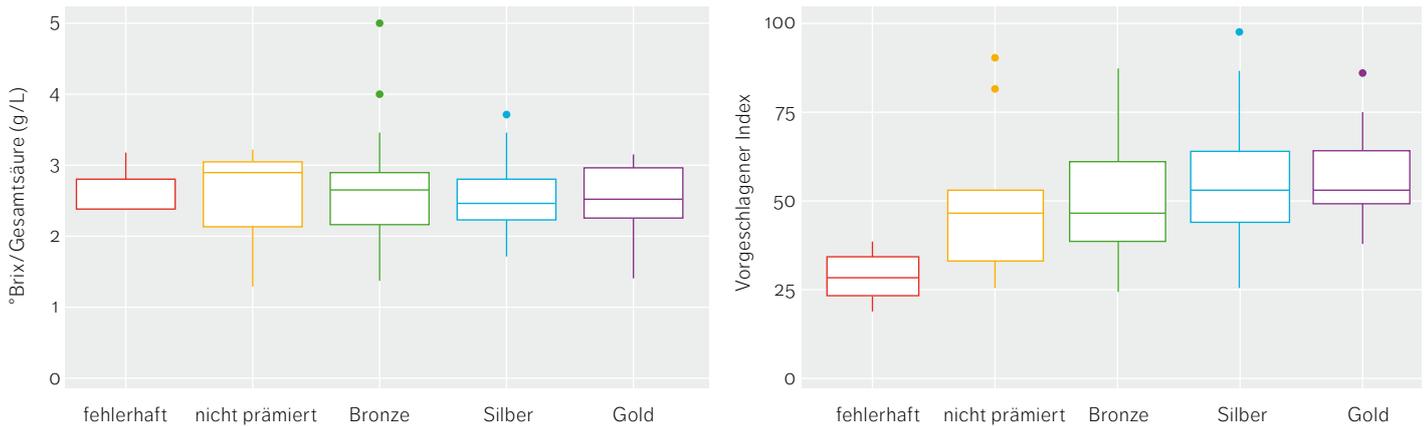


Abb. 2: Bewertungen und ZSV mittels gängigem und neu vorgeschlagenem Index bei Apfelsaft (N = 112).

hältnis (ZSV) gelegt. Es ist bekannt, dass Produkte mit einer entsprechenden Balance zwischen Süsse und Säure positiv wahrgenommen werden. Gängige Praxis ist, dieses Verhältnis zu berechnen, indem man °Brix (oder °Oe) durch die im Produkt enthaltene Gesamtsäure in g/L teilt. In Abb. 2 (links) ist deutlich erkennbar, dass dieser Wert nicht mit der Bewertung der Produkte korreliert.

Das Ergebnis erstaunt nicht, denn einem so berechneten ZSV kann eine nur geringe sensorische Bedeutung zugesprochen werden. Das menschliche Säureempfinden wird nicht über die Masse der Säure im Produkt, sondern über die Konzentration der H⁺-Ionen, also den pH-Wert, gesteuert. Das Süssempfinden wird zudem direkt über die enthaltenen Zuckerarten und deren unterschiedliche Süßkraft beeinflusst. Eine Lösung mit 10 g/L Saccharose ist nicht gleich süß wie eine Lösung mit 10 g/L Fructose. Zu erwähnen ist auch, dass die Brix- oder Oechsle-Werte nicht den effektiven Zuckergehalt angeben, sondern lediglich über die Dichte des Produkts darauf schliessen lassen.

Neue Formel

Anhand dieser Hintergründe wird eine neue Formel zur Berechnung des ZSV vorgeschlagen, die folgende Faktoren miteinbezieht: die Süßkraft aller im Produkt vorhandenen Zuckerarten (Carocho et al. 2017), den pH-Wert (entlogarithmiert und mit positivem Vorzeichen) und eine den pH-Werten entsprechenden Konstante (bei Apfelsaft = 0.001).

$$\text{ZSV} = \frac{\text{Saccharose (g/L)} + \text{Glucose (g/L)} \times 0.75 + \text{Fructose (g/L)} \times 1.3 + \text{Sorbitol (g/L)} \times 0.6}{10^{\text{pH}} \times 0.001}$$

Mit dieser auf das sensorische Empfinden ausgerichteten Formel ist ein Zusammenhang der Produktbewertung und des ZSV gut erkennbar (Abb. 2, rechts). Ein hoher Wert entspricht einer betonten Säure, ein tiefer Wert hingegen entspricht einem süßeren Produkt. Obwohl die vorgeschlagene Formel das sensorische Empfinden besser widerspiegelt als die bisherige, müssen Abstriche bei der Praxistauglichkeit gemacht werden. Eine Bestimmung der einzelnen Zuckerarten ist nicht trivial und setzt eine gewisse Laborinfrastruktur voraus oder muss als Dienstleistung eingekauft werden. Unabhängig der Schwierigkeit wird dennoch deutlich, dass die bis-

her gebräuchliche Formel keine brauchbaren Werte zur sensorischen Ausgewogenheit des Produkts liefert.

Marketing und Kommunikation

Neben den sensorischen und technologischen Betrachtungen darf der Aspekt der Vermarktung nicht vergessen werden (s. «Nachgefragt», S 9). Wie können die Qualität eines Produkts und die Philosophie des Betriebs effizient kommuniziert werden? Wenn man weiss, wie stark die Konsumenten ihre Kaufentscheide aufgrund der Produktaufmachung tätigen und wie stark diese das sensorische Empfinden und die Beliebtheit beeinflussen können, so ist auch hier ein beachtliches Potenzial vorhanden. Der Erfolg im Verkauf von Fruchtsäften und Cider führt über sensorische Qualität, Tradition, Innovation und geschickte Vermarktung – idealerweise alles in Kombination. ■

VOLLSTÄNDIGE VERSION DIESES ARTIKELS AUF WWW.OBSTUNDWEINBAU.CH



JONAS INDERBITZIN

Agroscope, Wädenswil
jonas.inderbitzin@agroscope.admin.ch



STEFAN DURRER

Agroscope, Wädenswil
stefan.durrer@agroscope.admin.ch

LITERATUR

- Bundesamt für Landwirtschaft BLW, Fachbereich Pflanzliche Produkte: Ausstoss Apfelsaft und Birnensaft 2012–2019, 2020.
- Bundesamt für Landwirtschaft BLW, Fachbereich Pflanzliche Produkte: Ausstoss Apfelwein 2012–2019, 2020.
- Carocho M., Morales P. and Ferreira I.C.F.R.: Sweeteners as food additives in the XXI century: A review of what is known, and what is to come, Food and Chemical Toxicology, 302–317, 2017.