



Verband Aargauer Obstveredler, VAOV

Geschäftsstelle: 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 www.vaop.ch www.suessmost.ch

Gränichen, 21. Januar 2015

Aargauer Süssmost ist fabelhaft - 1 mal das Punktemaximum erreicht 9 x Gold, 24 x Silber, 30 x Bronze

83 Obstsäfte aargauischer Provenienz, darunter **16 Obstweine** aus dem Jahrgang 2014 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 und Süssmoster mit einer durchschnittlichen Punktezahl von **17.37 Punkten (Bronze-Medaille)** der verkosteten Saftmuster (Das Maximum beträgt 20 Punkte) eine gute Qualität. Folgende Teilnehmer befinden sich unter den Erstrangierten :

Rangliste des 20. Aargauer Süssmostqualitätswettbewerbes 2015, 9 Gold-Medaillen

Boll Fredy, Bergdietikon	20 Punkte	Gold (von 20 möglichen Punkten)
Budliger Walter, Sulz	19 Punkte	Gold
Meyer Gisela & Roland, Zuzgen	19 Punkte	Gold
Schilling Lukas, Leibstadt	19 Punkte	Gold
Seeholzer Andreas, Illhart	19 Punkte	Gold
Staudacher Erich, Mandach	19 Punkte	Gold
Suter Christoph & Andreas, Lupfig	19 Punkte	Gold

Aargauer Grand Prix Süssmost 2015

Als fruchtig, sauber, typisch, gehaltvoll und harmonisch klassifiziert, **schaffte Boll Fredy, Bergdietikon die Goldmedaille mit dem Punktemaximum. Boll Fredy, Bergdietikon erlangte bei 2 Säften das Punktemaximum.**

Im Schnitt hatten die 67 eingereichten Obstsäfte **47.07 °Oechsle**.

Die besten von **16 Obstweine** kamen von **Staudacher Erich, Mandach und Staudacher Dieter, Mandach mit dem goldenen Punktemaximum** sowie **Budliger Walter, Sulz, Rehmann Gregor, Kaisten, Schär Monika und Daniel, Staffelbach mit je 19 Punkten und ebenfalls Goldmedaille.**

Die 7 Süssmoste der bestrangierten Teilnehmer qualifizieren sich nun für den im Februar stattfindenden Schweizerischen Süssmost-Qualitätswettbewerb. Letztes Jahr erreichten die Aargauer am Schweizerischen Qualitätsvergleich 6 Medaillen.

Aargauer Süssmoster stellten rund 2 Millionen Liter Süssmost her

Im Kanton Aargau wurden im vergangenen Herbst 2014 von den bäuerlichen Obstverarbeiter rund 2 Mio. Liter Süssmost hergestellt.

Der im bäuerlichen Bereich hergestellte Süssmost stammt zu über 60 % von Feldobstbäumen. Gerade die Hochstammapfelbäume gaben im vergangenen Jahr witterungsbedingt gute 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.vaop.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