



www.vaop.ch

Verband Aargauer Obstveredler, VAOV

Präsident: Sämi Schmid, Wildeggerstrasse 43, 5106 Veltheim
Tel. 062 893 37 91 / Mobil 079 455 47 79 schmidisami@gmail.com

Geschäftsstelle: Othmar Eicher, Luzernerstrasse 25, 5712 Beinwil am See
othmar.eicher@bluewin.ch Mobil: 079 657 35 11

Gränichen, 18. Januar 2024

Aargauer Süssmost ist fabelhaft - 4 mal das Punktemaximum erreicht 17 x Gold, 8 x Silber, 8 x Bronze

47 Obstsäfte aargauischer Provenienz, darunter 9 Cider (Obstweine) sowie 2 Spezialitäten aus dem Jahrgang 2023 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 hergestellten, 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 mit einer durchschnittlichen Punktezahl von 18.0 Punkten (Silber-Medaille) der verkosteten Saftmuster (Das Maximum beträgt 20 Punkte) eine sehr gute Qualität. Folgende Teilnehmer befinden sich unter den Erstrangierten:

Rangliste des 28. Aargauer Süssmostqualitätswettbewerbes 2024, 17 Gold-Medailen

Nesser Barbara, Reitnau (Jahressiegerin)	20	Punkte	Gold (von 20 möglichen Punkten)
Nesser Rudolf, Reitnau	20	Punkte	Gold
Schilling Lukas, Leibstadt	20	Punkte	Gold
Suter Andreas & Doris, Lupfig	20	Punkte	Gold

Aargauer Grand Prix Süssmost 2024

Als fruchtig, aromatisch, gehaltvoll und harmonisch klassifiziert, **schafften Nesser Barbara, Reitnau, Nesser Rudolf, Reitnau, Schilling Lukas, Leibstadt, sowie Suter Andreas & Doris, Lupfig, mit dem Punktemaximum eine Goldmedaille.**

Jahressiegerin 2024 mit dem Punktemaximum wurde Nesser Barbara, Reitnau.

Im Schnitt hatten die 36 eingereichten Obstsäfte hervorragende 54.4 ° Oechsle. Die zu Süssmost verarbeiteten Früchte speicherten den trockenen, warmen Sommer und schönen, warmen Herbst in Form von Fruchtzucker, Vitaminen und fruchtiger Aromatik.

Der beste von 9 Obstweinen (Cider) mit 20 Punkten, dem Punktemaximum, und Goldmedaille kam von Ritter Andreas, Schupfart.

In der Kategorie Spezialitäten erreichten Suter Andreas & Doris im ihrem Quittenmost mit 17 Punkten eine Bronze Medaille.



www.vaop.ch

Verband Aargauer Obstveredler, VAOV

Präsident: Sämi Schmid, Wildeggerstrasse 43, 5106 Veltheim

Tel. 062 893 37 91 / Mobil 079 455 47 79 schmidisami@gmail.com

Geschäftsstelle: Othmar Eicher, Luzernerstrasse 25, 5712 Beinwil am See

othmar.eicher@bluewin.ch Mobil: 079 657 35 11

Aargauer Süssmoster stellten 1.5 Millionen Liter Süssmost her

Im Kanton Aargau wurden im vergangenen Herbst 2023 von den bäuerlichen Obstverarbeitern rund 1.5 Mio. Liter Süssmost hergestellt.

Der im bäuerlichen Bereich hergestellte Süssmost stammt zu rund 55 % von Feldobstbäumen. Gerade die Hochstammäpfelbäume gaben im vergangenen Jahr witterungsbedingt, nach dem nassen Vorsommer und trockenem, heissen Sommer, eine geringere Mengen Früchte her, als in den Vorjahren.

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/verband-aargauer-obstveredler/dienstleister-suessmost/ (wo bekomme ich Süssmost?) findet der/die Konsument/-in den Süssmoster in seiner Region.

Verband Aargauer Obstveredler, Othmar Eicher