

suessmost.ch
 jus-de-pomme.ch
 succ-di-mela.ch

Gesucht: der beste Schweizer Süssmost!

GEORG BREGY, SOV

Welcher bäuerliche oder kleingewerbliche Obstverarbeiter stellt den besten Süssmost der Ernte 2010 her? Passionierte Süssmoster können sich untereinander am Schweizerischen Süssmost-Qualitätswettbewerb 2011 messen, welcher bereits zum 19. Mal stattfindet. Das Fachzentrum Bäuerliche Obstverarbeitung des SOV will damit die Qualität der Obstprodukte fördern und zum Absatz der Säfte beitragen.

Über regionale Wettkämpfe qualifizieren

Für die Teilnahme ist es nötig, sich an einem der regionalen Wettbewerbe zu qualifizieren, welche von regionalen Organisationen durchgeführt werden (siehe Kasten). Die besten zehn Prozent der Proben kommen in die nationale Finalrunde. Möglich ist auch die Qualifikation über die überregionale Ausscheidungsrunde, welche allen offensteht.

Die Regionalrunden werden in der nächsten Zeit ausgeschrieben. Melden Sie sich direkt dort an! Der Anschluss an eine regionale Vereinigung bringt Ihnen auch noch weitere Vorteile.

Naturtrüb, geklärt oder vergoren

Der Wettbewerb findet in folgenden Kategorien statt: geklärter Süssmost, naturtrüber Süssmost, Gärssaft, Schaumwein, Mischsaft.



Showdegustation am Süssmost-Qualitätswettbewerb 2010.

Dégustation-démo au stand du Concours de qualité des jus de fruits 2010.

Photo: SOV / FUS

Die Degustation erfolgt durch ausgewiesene Experten blind und nach einheitlichen Kriterien. Ein wichtiger Tipp: Alle Degustationsmuster müssen in Originalgebinden und mit Originalverschluss eingereicht werden.

Weitere Infos unter www.suessmost.ch

Alle für den Wettbewerb wichtigen Informationen finden Sie unter www.suessmost.ch, Rubrik Süssmost, Qualitätswettbewerb.

Medienecho garantiert

Die Prämierung findet Anfang Mai 2011 statt. Verteilt werden Gold-, Silber- und Bronzemedailles sowie Zertifikate. Jeder Teilnehmende

HIER FINDEN REGIONALE AUSSCHIEDUNGEN STATT

- AG: 17.02.2011. Infos: www.moscht.org
- BE: 16.11.2010 Degustation, 27.11.2010 Prämierung. Infos: www.besofrisch.ch
- CRP (Westschweiz): 22.11.2010 Degustation, 9.12.2010 Prämierung.
- SG: Anfang Februar 2011 Degustation und Prämierung. Weitere Infos folgen im Januar.
- SO: 27.1.2011
- SZ: Ende März / Anfang April 2011
- TG: 7.1.2011 Degustation
- ZH: 19.11.2010 Abgabe der Proben an der Obstbautagung, 20.–21.1.2011 Degustation. Einladung an die Mitglieder per Post.
- Überregionale Ausscheidung: Anfang April 2011 in Grangeneuve

der Finalrunde erhält einen persönlichen Degustationsbericht. Eine Auswahl der prämierten Säfte kann vor Ort verkostet werden. Der beste Schweizer Süssmost erhält die Auszeichnung «Süssmost des Jahres».

Mit den im letzten Jahr neu gestalteten Diplomen ist der Wettbewerb gerade auch für Direktvermarkter attraktiv, die mit den Auszeichnungen den Absatz ankurbeln können. In einer Medienmappe werden fundierte Informationen zusammengestellt, womit die Berichterstattung in den regionalen Medien unterstützt wird. ■

Tarife in der bäuerlichen Obstverarbeitung

GEORG BREGY, SOV

Nur eine wirtschaftlich lohnende bäuerliche Obstverarbeitung ist auf Dauer nachhaltig. In diesem Sinn gibt das Fachzentrum Bäuerliche Obstverarbeitung des SOV Kostenkalkulationen sowie die nebenstehenden Tarife für die bäuerliche Obstverarbeitung heraus. ■

Empfohlene Tarife für Lohnarbeiten

TARIFE FÜR EINZELNE ARBEITSSCHRITTE

Pressen	Fr. 0.40 / Liter
Saftbehandlung, div. Methoden	Fr. 0.10 / Liter
Pasteurisieren und Abfüllen	Fr. 0.40 / Liter

TARIFE FÜR BAG-IN-BOX PAUSCHAL (INKL. GEBINDE)

Bag-in-Box 5 Liter	Fr. 7.–
Bag-in-Box 10 Liter	Fr. 12.–

Unverbindliche Tarifempfehlung. Inklusive Energiekosten, exklusive Gebinde (ausser Tarife Bag-in-Box), Verschlüsse und Transport. Nebenprodukte (z. B. Trester) und Abfälle gehen ins Eigentum des Leistungserbringers über.

Herausgeber: Fachzentrum Bäuerliche Obstverarbeitung, SOV

Recherché: le meilleur jus de pomme de Suisse!

GEORG BREGY, FUS

trad. Quel transformateur artisanal des fruits ou quelle petite cidrerie campagnarde arrive à produire le meilleur jus de pomme de la récolte 2010? Les passionnés de la transformation des fruits en jus ont l'occasion de se mesurer entre eux en participant au grand concours suisse de qualité du jus de pomme 2011, qui aura lieu déjà pour la 19^{ème} fois. Le Centre spécialisé «Transformation artisanale des fruits» de la FUS (CS TAF) tient ainsi à promouvoir la qualité des produits à base de fruits et à apporter par là une contribution à la promotion de vente des jus.

Présélection lors des concours régionaux

Pour participer au grand concours national, il faut d'abord prendre part à la sélection régionale lors de concours organisés dans les diverses régions du pays. Les meilleurs 10 % des échantillons auront droit de participer à la finale nationale. Il est possible d'obtenir aussi la qualification par le biais d'éliminatoires interrégionales, auxquelles peuvent participer tous ceux et celles qui désirent concourir. Les dates de ces éliminatoires ainsi que les associations régionales seront publiées prochainement dans la presse. En adhérant à une association régionale, vous pourrez bénéficier également encore d'autres avantages.

Jus trouble, clair ou fermenté

Le concours a lieu dans les catégories suivantes: jus clair (décanté), jus trouble (naturel), jus fermenté, vin de pomme mousseux, jus mélangé. La dégustation est effectuée par des experts chevronnés, qui procèdent à l'appréciation selon des critères bien établis et uniformes. Condition impérative: Tous les échantillons soumis à la dégustation doivent être fournis en flacons / récipients originaux avec bouchon ou fermeture d'origine. Informations relatives au concours sur www.jus-de-pommes.ch; Rubrique Production artisanale.

Echo garanti dans les médias

La qualification suprême aura lieu au début mai 2011. Lors de la proclamation des résultats, il y aura des attributions de médailles d'or, d'argent et de bronze ainsi que des certificats. Chaque participant à la finale recevra un rapport de dégustation personnalisé. Le

VOICI OÙ AURONT LIEU LES ÉLIMINATOIRES RÉGIONALES

- AG: 17.02.2011. Infos: www.moscht.org
- BE: 16.11.2010 Dégustation, 27.11. 2010 Distinction. Infos: www.besofrisch.ch
- CRP (Romandie): 22.11.2010 Dégustation, 9.12.2010 Distinction.
- SG: Février 2011 Dégustation et distinction.
- SO: 27.1.2011
- SZ: Fin mars / début avril 2011
- TG: 7.1.2011 Dégustation
- ZH: 21.1.2011 Dégustation.
- Éliminatoires interrégionales: début avril 2011 à Grangeneuve

meilleur jus de pomme suisse sera honoré de la distinction de «Jus de pomme de l'année». Cette distinction de haut niveau peut être un atout non négligeable pour promouvoir l'écoulement. Un dossier de presse sera envoyé aux rédactions des médias locaux. ■

Tarifs dans la transformation artisanale des fruits

GEORG BREGY, FUS

trad. Seule une transformation artisanale des fruits, qui laisse un bénéfice, est viable et du-

nable à long terme. Dans ce sens, le CS TAF de la FUS a procédé aux calculs des coûts et établi en conséquence les tarifs ci-contre pour la transformation artisanale des fruits en jus. ■

ANZEIGE

MAROLF  **PALOXENKIPPERGERÄTE**
Ihr Schüttgut bringen wir in die richtige Lage



- ◆ Auch rostfrei erhältlich
- ◆ Kipplast: 1000 kg
- ◆ Geeignet für verschiedene Boxengrößen
- ◆ Auch höhenverstellbare Variante möglich
- ◆ Sonderanfertigungen nach Ihren Wünschen

Walter Marolf AG 2577 Finsterhennen
Tel 032 396 05 44 Fax 032 396 05 46
marolf@swissonline.ch www.marolf.ch

Tarifs recommandés pour travaux à façon

TARIFS POUR DIFFÉRENTS PROCÉDÉS

Pressoir	Fr. 0.40 / litre
Traitement du jus, div. méthodes	Fr. 0.10 / litre
Pasteurisation et remplissage	Fr. 0.40 / litre

TARIFS POUR BAG-IN-BOX FORFAITAIRES (Y C. EMBALLAGE)

Bag-in-box 5 litres	Fr. 7.-
Bag-in-box 10 litres	Fr. 12.-

Recommandation pour tarifs indicatifs. Comprenant frais d'énergie, sans emballage (sauf tarifs Bag-in-box), bouchonnage / fermeture et transport. Sous-produits (par ex. marc) et déchets sont la propriété de celui ou celle qui livre les fruits pour être pressés, traités et conditionnés.

Editeur: Centre spécialisé «Transformation artisanale des fruits», FUS