

PRESSEMITTEILUNG**September 2004****1. Nationale Mostwoche**

Herbstzeit ist Mostzeit

Vom 20. bis 26. September findet zum ersten Mal die nationale Mostwoche mit Aktivitäten auf über 40 bäuerlichen Obstverarbeitungsbetrieben in allen Teilen der Deutschschweiz statt. Der 20. September ist zugleich Starttermin des „Obstsafte frisch ab Presse“-Verkaufs im Detailhandel.

Bereits beginnen sich die ersten Blätter zu verfärben, die Nächte werden kühler und an den Obstbäumen reifen aromatisch-knackige Äpfel und Birnen heran. Es ist Mostzeit! Ehre wem Ehre gebührt, das haben sich auch die bäuerlichen Obstverarbeiter gesagt. Sie führen deshalb vom 20. bis 26. September erstmals eine nationale Mostwoche durch. Interessierte Personen, Familien, Schulen oder Vereine sind eingeladen, auf einem landwirtschaftlichen Betrieb bei der Mostobstverarbeitung zuzuschauen, verschiedene Obstsäfte und andere Mostspezialitäten zu degustieren oder sich beim Mostkrugschieben für die Schweizer Meisterschaft zu qualifizieren. Über 40 Betriebe in der ganzen Deutschschweiz (siehe Beiblatt) sind mit unterschiedlichen Angeboten während der Mostwoche aktiv.

Start der „Obstsafte frisch ab Presse“-Saison

Am 20. September fällt gleichzeitig auch der offizielle Startschuss der „Saft ab Presse“-Saison. Dieser Termin wird festgelegt, um sicherzustellen, dass genügend Rohstoffe von optimaler Qualität für die Herstellung zur Verfügung stehen. „Obstsafte frisch ab Presse“ ist eine Mischung von trübem Apfel- und Birnensaft. Da die Apfel- und Birnensaftanteile für den "Obstsafte frisch ab Presse" nicht festgeschrieben sind, ist praktisch jede Abfüllung wieder etwas anders. Ein Glas frischer Obstsafte bietet deshalb stets eine Überraschung.

Gute Mostobsternte steht bevor

Obwohl das Wetter in diesem Sommer den Sonnenhungrigen nicht berauschend schien, war es für die Entwicklung der Äpfel und Birnen ideal. So wird die diesjährige Mostobsternte, trotz mehreren Hagelgewittern, gut ausfallen. Erwartet werden 133'000 Tonnen Mostäpfel und 24'000 Tonnen Mostbirnen. Damit ist die Versorgung der Inlandnachfrage für das

nächste Jahr auf alle Fälle sichergestellt!

Most: Trendgetränk und gesunder Energielieferant

Es wird so viel Most getrunken wie seit zwei Jahrzehnten nicht mehr. In den letzten drei Jahren stieg der Apfelsaftkonsum kräftig an. Sowohl die bäuerlichen wie gewerblichen Verarbeiter konnten ihren Absatz deutlich steigern. Obwohl der Rekordsommer einen Beitrag an das sensationelle Ergebnis geleistet hat, lässt sich die Konsumzunahme nicht allein mit dem schönen und warmen Wetter erklären. Neue Gebinde wie die 1.5 Liter-PET-Flasche oder die Bag-in-Box-Verpackung haben das Interesse am Apfelsaft ebenfalls erhöht. Produktinnovationen wie die Apfelsaft-Schorle und ein neues Interesse am gesunden Schluck Natur trugen ihrerseits dazu bei. Der frisch gepresste Saft enthält nämlich fast unverändert alle wertvollen Inhaltsstoffe baumfrischer Früchte wie die Vitamine C, B1, B2 und B6 sowie Mineralstoffe. Weil Apfelsaft viel Fructose und wenig „normalen“ Zucker enthält, drosselt er trotz Energiezufuhr den Anstieg des Blutzuckerspiegels. Dank einem hohen Gehalt an Kalium, Calcium und Magnesium wirkt Most der Übersäuerung des Magens entgegen. Zudem enthält er sekundäre Pflanzenstoffe, denen positive Auswirkungen auf Herzkreislauf-, Krebs- und andere Erkrankungen nachgesagt werden.

Regionale Meisterschaft im Mostkrugschieben

Während der Mostwoche finden auf allen offiziellen Mostwoche-Betrieben (siehe Beiblatt) Vorausscheidungen für die Schweizer Meisterschaft im Mostkrugschieben vom 21. bis 23. Oktober 2005 statt. Die drei besten Teilnehmer jedes Betriebes sind automatisch qualifiziert.

Für weitere Informationen:

Fritz Schumacher, Schweizerische Vereinigung für eine neuzeitliche Obst- und Traubenverwertung (SVOT), Tel. 079 415 25 27, E-Mail: info@suessmost.ch, www.suessmost.ch

Sandra Helfenstein, Schweizerischer Obstverband

Tel. 041 728 68 60, E-Mail: sandra.helfenstein@swissfruit.ch