



Medienmitteilung
Zug, 4. Oktober 2022

Natürlich nachhaltig – Saft frisch ab Presse

Die Saftpressen laufen auf Hochtouren. Der Schweizer Obstverband schätzt die Mostobsternte auf 74 000 Tonnen Mostäpfel und 5360 Tonnen Mostbirnen. Grund für die durchschnittliche Ernte ist die lange Trockenperiode. Sie führte zu einem teilweisen vorzeitigen Fruchtfall. Positiven Einfluss hatte die Sonne indes auf die Produktequalität: Das Mostobst ist aromatischer und süsser als in anderen Jahren.

Dass der diesjährige Saft ab Presse süsser und aromatischer ist, zeigt der Öchslegehalt. Der aktuell gemessene Wert bei den gemosteten Äpfeln und Birnen liegt bei 51 Oechslegrad und damit um 2.5 Grad über den Werten der letzten drei Jahren (Ø 48.5 Grad). Woran das liegt, ist nach diesem Sommer natürlich klar: Die Sonne hat für die hohe Qualität gesorgt.

Live beim Mosten dabei sein

Ein Grossteil des Mostobstes wächst auf ökologisch und landschaftlich wertvollen Hochstammbäumen. Seit Jahrhunderten gehören Hochstammobstbäume zur Schweizer Kulturlandschaft und sie prägen das Landschaftsbild. Ernte und Pflege von Hochstammbäumen ist zeitaufwändig und mit viel Handarbeit verbunden. Da braucht es viel Herzblut und Freude an den Hochstammbäumen, um diesen Aufwand auf sich zu nehmen. Mit dem Konsum von Saft frisch ab Presse unterstützen Konsumierende die regionalen Mostereien und Mostobstproduzentinnen und -Produzenten. Folgende Mostereien bieten Ihnen die Möglichkeit, live beim Mosten dabei zu sein und mehr über die regionale Produktion von Saft ab Presse zu erfahren. Bei Interesse nehmen Sie bitte direkt mit den nachfolgend aufgeführten Personen Kontakt auf.

| Betrieb | Ort | Kontaktperson | Telefon | E-Mail |
|---------------------|----------------------|---------------------|---------------|--|
| Huwiler AG | Ifwil bei Balterswil | Werner Huwiler | 071 971 17 42 | werner.huwiler@huwilerag.ch |
| Mosteria Bussinger | Hüttwilen | Cornelia Hänni | 052 747 16 35 | info@mosteria.ch |
| Mosterei Möhl AG | Arbon | Christoph Möhl | 071 447 40 74 | christoph.moehl@moehl.ch |
| Ramseier Suisse AG | Sursee | Marco Clavadetscher | 058 434 44 70 | marco.clavadetscher@ramseier.ch |
| Schürch Getränke AG | Rothenburg | Stefan Schürch | 041 280 25 10 | stefan.schurch@schurch.ch |

Hauptsache regional

Das ist heutzutage der erste Gedanke vieler Konsumierenden, wenn es ums Einkaufen geht und auch der Grund dafür, dass regionale Produkte zum Trend geworden sind. Produkte aus der Region verursachen bedeutend weniger CO₂-Emissionen als eingeflogene Lebensmittel. Wer regional einkauft, erhöht automatisch das Bruttoinlandsprodukt und hilft mit, Arbeitsplätze in der Region zu sichern. Regionales Obst wird reif geerntet und enthält darum mehr Vitamine und Nährstoffe. Es gibt nichts Besseres als zu wissen, dass feinsten Apfelsaft um die Ecke produziert wird.



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Weitere Informationen:

Beatrice Rüttimann • Mediensprecherin
+41 41 728 68 30 • +41 79 622 00 37 • beatrice.ruettimann@swissfruit.ch

Der Schweizer Obstverband (SOV) setzt sich für die Interessen der Obstbranche ein. Ziel des nationalen Branchenverbandes sind gute Rahmenbedingungen für die Produktion und die Verarbeitung. Der SOV vertritt die Interessen der rund 10 500 Akteure der Obstbranche gegenüber Behörden, weiteren Berufsverbänden und der Öffentlichkeit. Wichtige Dienstleistungen sind: Brancheninformation, Absatzförderung einheimischer Früchte und Obstprodukte, Aus- und Weiterbildung.