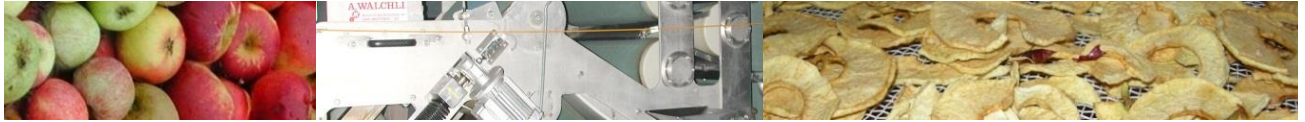


INFORAMA Oeschberg

Amt für Landwirtschaft
und Natur des Kantons Bern

Fachstelle für Obst und Beeren



OBSTVERARBEITUNG NEWS NR. 2/2025

22. AUGUST 2025

AUFTAKT ZUR VERARBEITUNGS- KAMPAGNE 2025

Die Region Berner Früchte rechnet mit einer Mostobsternte, die rund drei Viertel einer Normal-Ernte entspricht. Geschätzt werden 2'160t Mostobst bei den Kleinmostereien, was einer Verarbeitungsmenge von rund 1.4mio Litern entspricht.

MOSTOBSTANNAHME

Aufgrund der nach wie vor sommerlichen Temperaturen ist mit hoher mikrobieller Aktivität auf dem Mostobst zu rechnen. Fäulnis, Erdbesatz, einsetzende Gärung sorgen für schwerwiegende Einschränkung der Haltbarkeit von Säften aus Früh- und Herbstsorten. Es sind alle Massnahmen zu treffen, um die Haltbarkeit sicherzustellen:

- Mostobst kühlen. Je kühler der Verarbeitungsrohstoff, desto geringer die mikrobielle Aktivität und desto besser die Schönungs-Ergebnisse
- Mostobst sehr gut sortieren
- Mostobst mehrfach sehr gut reinigen ==> alle mikrobiellen Erreger, die vor der Mühle eliminiert werden, schaffen weniger Probleme bei der weiteren Verarbeitung.
- [Flyer für Mostobst-Lieferanten](#)



ZÜGIGE VERARBEITUNG

- Kühle Rohstoffe zügig verarbeiten
- Säfte klären und/oder schönen, d.h. unmittelbar nach dem Pressvorgang Enzymierung und Zusatz von Gelatine oder pflanzlichen Proteinen.
==> auf diese Weise kann bereits nach wenigen Stunden pasteurisiert und abgefüllt werden.
- Problematische Säfte aus frühreifen Äpfeln und sehr reifen Birnen allenfalls zweimal pasteurisieren, einmal vor der Schönung, das zweite Mal nach der Schönung vor dem Abfüllen.
- Beim Abfüllen möglichst wenig Sauerstoff im Gebinde, bzw. nach Möglichkeit Abfüllen mit Vakuum-Bildung. Wo möglich, mit CO₂ imprägnieren.

KURZE LAGERDAUER

- Säfte aus den ersten Chargen mit einem kurzen Mindest-Haltbarkeits-Datum (3 bis 6 Monate) ausliefern.
- Konsequente Lagerbewirtschaftung: «first in – first out»! ==> Säfte aus Frühsorten zuerst vermarkten.
- Lagerung in kühlen, dunklen Räumen, unverpackte Beutel sind vor Mäusebefall zu schützen.
- Vor Auslieferung, mindestens visuelle Kontrolle der Gebinde auf mikrobielle Veränderungen.
- Selbstkontroll-Konzept zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit aktiv umsetzen (vgl. Verordnung über Lebensmittel)

- und Gebrauchsgegenstände – [[4. Kapitel: Selbstkontrolle](#)])
- Problematische Saft-Muster ev. selbstständig auf Patulin beproben lassen. (==> [Adress-Liste möglicher Analyse-Labors](#) bei der Fachstelle erhältlich)
- Bei mikrobiellen Veränderungen kann die Fachstelle für Beratung beigezogen werden.
- Link [Beispiel Selbstkontroll-Konzept](#)

JETZT FÜR KURSE ANMELDEN

2 Kursangebote Brennerei

- Kurs Brennerei für Selbstversorger
(16.10. / 13.11.2025, 2 Tage)
[Infos und Anmeldung INFORAMA](#)
Anmeldeschluss: 21. Sept. 2025
Verarbeitung von Früchten zu Edelbrand
- Modulkurs Brennerei für Profis
(ab 15.10.25, 5 Tage)
[Infos und Anmeldung INFORAMA](#)
Anmeldeschluss: 19. Sept. 2025
Rohstoffbesitzer mit professionellem Hintergrund erlernen professionelles Destillieren.

⇒ [Jetzt anmelden und in die Zukunft investieren](#)



BERNER FRÜCHTE - PZ VERARBEITUNG

Erfahrungsaustausch 2, 13. November 2025, 20-22h

Krenger Obstbau
Wilstrasse 50, Wichtrach



==> Saftmuster für Qualitätswettbewerb nicht vergessen



36. Qualitäts-Wettbewerb Süssmost «Berner Früchte»



Muster einreichen bis: **13. November 2025**
(vgl. Einladung zum Erfa 2), bei den üblichen Annahmestellen

4 Kategorien (Süssmost naturtrüb, Süssmost geschönt, Gärsaft, Mischsäfte)
Gold- und Silber-Auszeichnungen, Kategorien- und Jahressieger

Prämierungsfeier: Freitag, 5. Dezember 2025, Biohof Rigi, Mühledorfstrasse 17, Hessigkofen

Link [Infos und Anmeldeformular](#)