

# Most und Saft – Top-Produkte aus Äpfeln

Der Apfelkonsum sinkt. Die Produktion von Tafeläpfeln in Österreich wird aus ökonomischer Sicht unrentabel. Die Suche nach Wegen zur Verlängerung der Wertschöpfungskette ist bereits intensiv am Laufen. Es entstehen hochwertigste Produkte sortenreiner Apfelmoste oder Apfelsäfte. Nicht selten wird ein Verkostungssieger hergestellt aus alten Apfelsorten. Ilzer Rosenapfel, Jonathan oder Kronprinz Rudolf steht immer öfter auf den Etiketten solcher Verarbeitungsprodukte.

## Alte Apfelsorten in Haidegg

Bereits seit den 1970er Jahren bewirtschaftet die Versuchsstation Haidegg einen Sortenerhaltungsgarten mit mehr als 250 Apfel- und etwa 80 Birnensorten. Diese werden auf Hochstämmen erhalten und dienen der Sicherung obstgenetischer Ressourcen. Um einige davon wieder gezielter zu nutzen, wurde im Herbst 2014 ein Quartier mit 15 dieser Apfelsorten auf der schwachwüchsigen Unterlage M 9, besonders starkwüchsige Sorten auf M 27 und schwachwüchsige Sorten auf M 26 gepflanzt. Dadurch ist es möglich, schönes Sortenmaterial für Präsentationen zur Verfügung stellen und in Kleinmengen Versuche zur Verarbeitung zu Most und Saft durchführen zu können. Pro Sorte wurden 15 Bäume im Abstand 3,5 x 1,0 m gepflanzt.

### Folgende Sorten stehen im Versuchsquartier:

- Gravensteiner (M 27)
- Lavanttaler Bananenapfel (M 9)
- Goldparmäne (M 9)
- Ananasrenette (M 26)
- Cox Orange (M 9)
- Ilzer Rosenapfel (M 9)
- McIntosh (M 9)



- Kanadarenette (M 9)
- Schafnase (M 9)
- Bohnapfel (M 9)
- Jonathan (M 9)
- Sommermaschanker (M 9)
- Roter Boskoop (M 27)
- Steirischer Maschanker (M 9)
- Kronprinz Rudolf (M 9)
- Lavanttaler Bananenapfel (M 9)
- Ananasrenette (M 26)

- Ilzer Rosenapfel (M 9)
- Kanadarenette (M 9)
- Bohnapfel (M 9)
- Sommermaschanker (M 9)
- Steirischer Maschanker (M 9)

Im Oktober 2017 wurden erstmals im Keller von Haidegg aus diesen Sorten Moste für eine Verkostung hergestellt. Zusätzlich wurde ein Most aus rotfleischigen Apfelsorten (Redlove) produziert und verkostet. Die Moste wurden in der Mikrovinifikation vergoren, danach geschönt und filtriert. Alle Moste wurden trocken ausgebaut.

Die Ausgangszuckerwerte der einzelnen Sorten lagen zwischen 13,8 und 15,6° Brix und sind in der umseitigen Grafik dargestellt. Die höchsten Zuckergehalte wiesen Kanadarenette und Bohnapfel auf, die geringsten Redlove und Cox Orange.



www.rauch.co.at

**RAUCH**

A 8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 138  
(+43) 0316 816821-0

Waagen & Systeme A-Z Eichservice



Mikro Sprühnebeltechnik



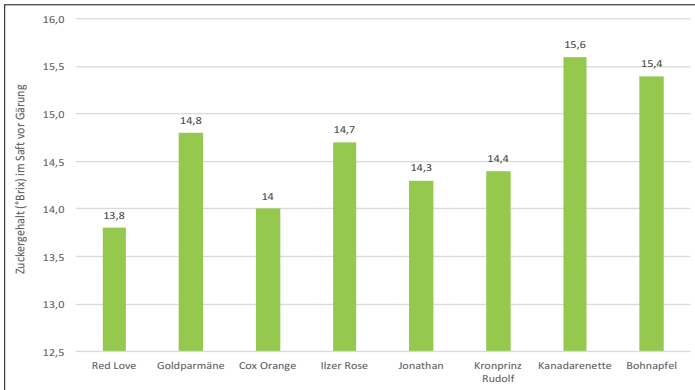
Lebensmittelmaschinen A-Z



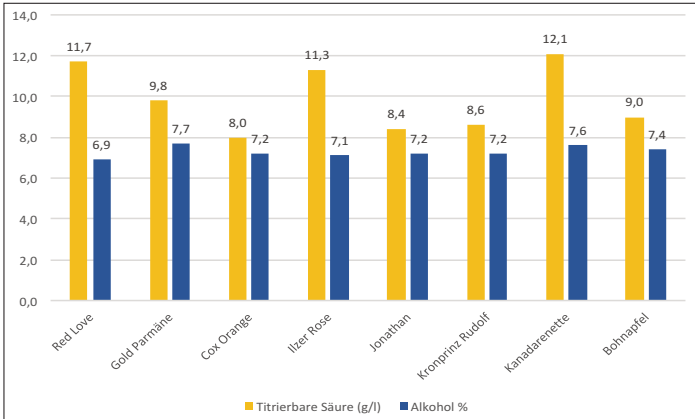
Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumeräte



Im Versuch mit der HBLA Klosterneuburg werden Verarbeitungäpfel auf stärkerwüchsigen Unterlagen in Form einer Zweiachshecke erzogen, um ein maschinelle Bearbeitung zu erleichtern



Grafik Ausgangszuckerwerte im Saft der verschiedenen Apfelsorten



Säure- und Alkoholgehalte der Moste aus verschiedenen Apfelsorten

Die Säuregehalte (gemessen in titrierbarer Säure) lagen zwischen 8,0 g/l (Cox Orange) und 12,1 g/l (Kanadarenette). Der Alkoholgehalt war beim Redlove-Most mit 6,9 vol.% am geringsten, bei der Goldparmäne mit 7,7 vol.% am höchsten.

Die Verkostung wurde am 8. August 2018 mit 13 Verkostern im Sensorikraum der Versuchsstation Haidegg durchgeführt. Dabei wurden 8 verschiedene Moste mit zwei Wiederholungen in sechs Dreier-Serien dargeboten. Folgende Kriterien wurden dabei abgefragt:

Kriterium	Minimum (0)	Maximum (10)
Aussehen	reduktiv/hell	kräftig/oxidativ
Reintönigkeit	fehlerhaft	reintönig
Geruch-Intensität	verhalten	intensiv
Duft einseitig (grün, einfach)	wenig	stark ausgeprägt
Duft vielseitig (komplex, reif)	wenig	stark ausgeprägt
Gerbstoff/bitter	gering	intensiv
Säureeindruck	mild	aggressiv
Körper/Dichte	schlank	kräftig/dicht
Gesamteindruck	schlecht	ausgezeichnet

### Die Ergebnisse der Verkostung

Im Aussehen wurden die Moste generell als hell/reduktiv beurteilt. Die Werte schwanken

Der Gerbstoff/Bitter-Eindruck lag bei allen Sorten im unteren Drittel zwischen 3,23 (Redlove) und 3,71 (Kanadarenette). Interessant ist, dass der Säure-

eindruck in der Sensorik beim Redlove-Most am geringsten (3,59) war, bei Cox Orange (4,21) hingegen am höchsten.

Der Gesamteindruck wurde bei den beiden Sorten Kanadarenette und Bohnapfel bewertet (7,50 bzw. 7,46). Am niedrigsten war die Beurteilung bei der Sorte Cox Orange (6,61).

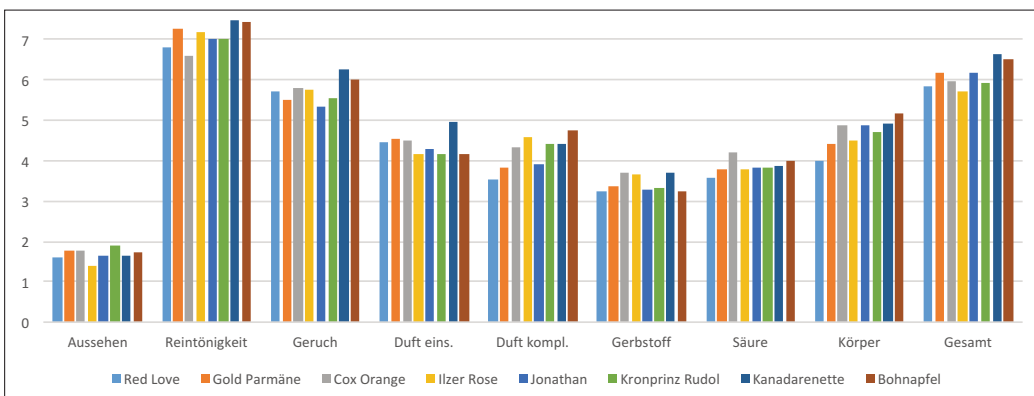
Der Eindruck der grünen, einfachen Duftnoten war bei der Kanadarenette am stärksten ausgeprägt. Die komplexen, reifen Duftnoten dominieren bei Bohnapfel, Ilzer Rose und Kronprinz Rudolf, aber auch bei Kanadarenette. Am geringsten waren die reifen Duftnoten im Redlove-Most ausgeprägt.

### Weiterführende Versuche zu diesem Thema

Die hier dargestellten Ergebnisse der Verkostung sind ein erster Schritt in der Aufarbeitung dieser Thematik in unserer Versuchsarbeit. Im Herbst 2016 wurde in Zusammenarbeit mit der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg ein Versuch mit weiteren Sorten in zwei unterschiedlichen Anbausystemen angepflanzt. Das eine System ist eine herkömmliche, intensive Spindelanlage auf den beiden schwachwüchsigen Unterlagen B9 und CG 11. Das zweite System ist eine Zweiachshecke auf stärkeren Unterlagen (M7 und MM111). Diese beiden Anbausysteme mit den vier verschiedenen Unterlagen werden in den nächsten Jahren hinsichtlich ihrer Eignung zur Produktion von Verarbeitungsware mit maschineller Bearbeitung geprüft. Die ersten Früchte wurden in den Jahren 2018 und 2019 bereits zu Mosten und Säften verarbeitet, die in den nächsten Wochen verkostet werden sollen. Ergebnisse dieser Versuche werden in einer der nächsten Ausgaben präsentiert.

### Dank

Besonderer Dank ergeht an die Verkoster und meinen Kollegen Jörg Voit für die Mostbereitung, Durchführung und Planung der Verkostung.



Verkostungsergebnis zusammengefasst über alle Kriterien