

# Beschreibung von Obstgenressourcen BEVOG



Ein Projekt im Rahmen des Nationalen Aktionsplans für die Erhaltung und nachhaltige Nutzung der phylogenetischen Ressourcen in Ernährung und Landwirtschaft

Eingereicht durch die Vereinigung FRUCTUS, Wädenswil;  
Ausgeführt durch die Agroscope ACW Changins-Wädenswil.

Finanziert durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW).



Ein Amt des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements EVD.

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD  
**Forschungsanstalt**  
**Agroscope Changins-Wädenswil ACW**

**Impressum:**

Beschreibung von Obstgenressourcen BEVOG (NAP 03-21)  
Jahresbericht 2008

**Herausgeberin:**

FRUCTUS – die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, Wädenswil

**Redaktion:**

Agroscope ACW Changins-Wädenswil, 8820 Wädenswil

**Druck:**

Agroscope ACW Changins-Wädenswil, 8820 Wädenswil

**Auflage:**

50 Exemplare

**Autoren:**

David Szalatnay, david.szalatnay@acw.admin.ch  
Kaspar Hunziker, kaspar.hunziker@acw.admin.ch  
Agroscope Changins-Wädenswil, Postfach 185, 8820 Wädenswil

**Titelbild:**

Die Apfelsorte Heimenhofer ist ziemlich robust gegenüber Feuerbrand und ergibt gepresst einen guten Apfelsaft (oben links) / Fruchtmuster für die Pimprenelle-Messungen werden direkt im Feld in Säcke verpackt (oben rechts) / Verkostung der sortenreinen Pflaumenbrände durch Experten (unten links) / Die Versuchspflanzung für die Prüfung der Schorf- und Mehltauanfälligkeit hat sich bestens entwickelt (unten rechts)

## Inhaltsverzeichnis

Ziele und Organisation des Projektes .....	4
Ziele des Projektes .....	4
Projektorganisation .....	4
Projektaktivitäten und Ergebnisse 2008.....	5
Modul 1: Morphologische Beschreibung und Sortenidentifikation .....	5
Erhebung der obligatorischen Deskriptoren / Fotografische Dokumentation..	5
Durchführung von Sortenbestimmungstreffen.....	6
Übermittlung der Daten an die Nationalen Datenbank (NDB) .....	6
Molekulare Sortencharakterisierung .....	7
Modul 2: Beschreibung Krankheiten .....	9
Prüfung der Schorf- und Mehltauanfälligkeit .....	9
Prüfung der Triebanfälligkeit gegenüber Feuerbrand .....	10
Modul 3: Beschreibung für zukünftige Nutzung .....	11
Grobscreening Fruchtmuster mit Analysenroboter Pimprenelle .....	11
Charakterisierung von sortenreinen Apfelsaftmustern .....	12
Charakterisierung von sortenreinen Pflaumenbränden.....	13
Modul 4: Öffentlichkeitsarbeit .....	14
Öffentlicher Anlass mit Projektpartner .....	14
Publikation in Fachzeitschrift .....	15
Berichte in Presse.....	16
Führungen / Vorträge / Posterbeiträge (P) .....	17
Radio / Fernsehen .....	17
Dank.....	18
Anhang A.....	A
Anhang B.....	B
Anhang C.....	C
Anhang D.....	E

# Ziele und Organisation des Projektes

## Ziele des Projektes

Das Projekt „Beschreibung von Obstgenressourcen“ (BEVOG) treibt die Beschreibung von Obstgenressourcen in NAP-Sammlungen umfassend voran.

Für die Erreichung der Projektziele wird eng mit verschiedenen Partnern zusammengearbeitet. Zu den Projektpartnern gehören die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, regionale NAP-Sammlungen (Riedern, ZHAW Wädenswil, FRUCTUS Breitenhof, FRUCTUS Wädenswil, Oeschberg, Lüscherz), die Kantonalen Fachstellen für Obstbau BE/SG/TG/ZH und die Schweizerische Vereinigung für Obst- und Traubenverarbeitung SVOT. Das Projekt arbeitet zudem in der Arbeitsgruppe Obst der SKEK (inkl. Pomologische Kommission) mit.

## Projektorganisation

Das Projekt BEVOG ist klar strukturiert und die verschiedene Arbeitsbereiche werden in vier Modulen bearbeitet.

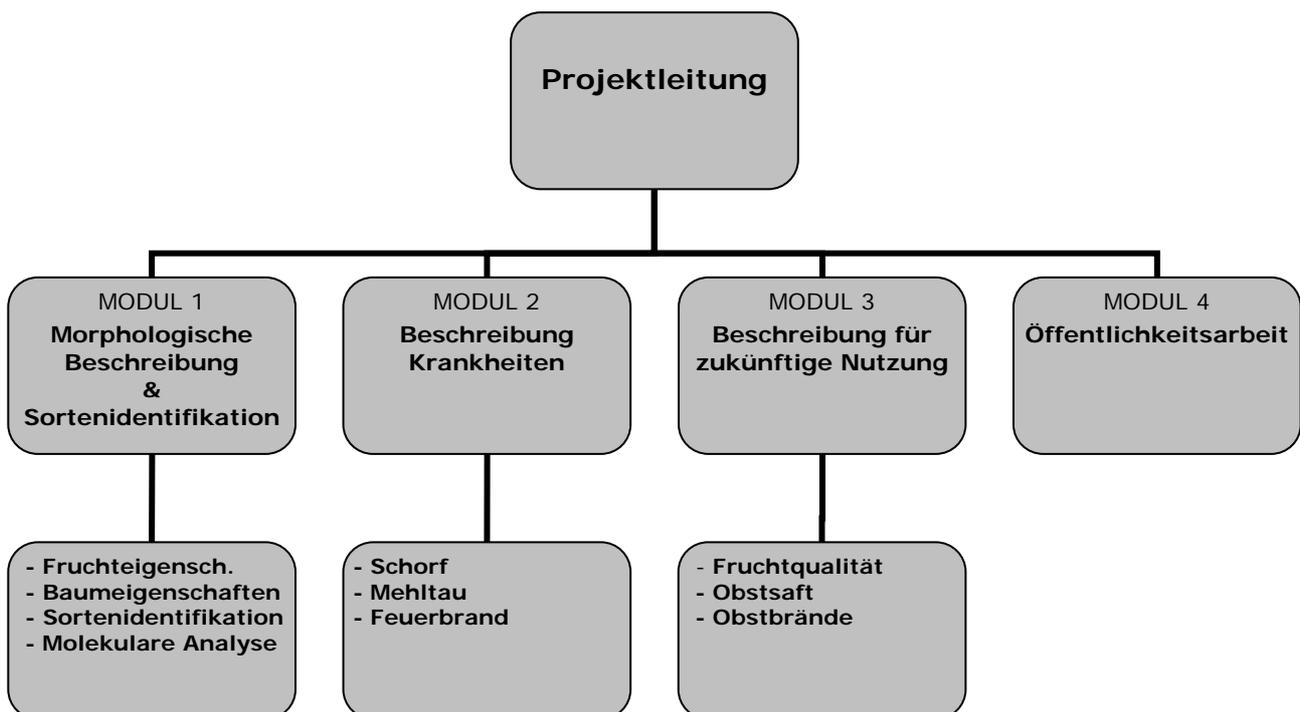


Abb. 1.: Die 4 Module des BEVOG-Projektes

# Projektaktivitäten und Ergebnisse 2008

## Modul 1: Morphologische Beschreibung und Sortenidentifikation

Ziele von Modul 1 (2007-2010):

- morphologische Beschreibung von 500 Akzessionen (Apfel, Birne, Pflaume, Kirsche) mit obligatorischen Deskriptoren pro Jahr
- fotografische Dokumentation von 250 Akzessionen pro Jahr
- pomologische Sortenbestimmung mit Experten
- ergänzend Einsatz von SSR-Markern bei der Sortenidentifikation

### *Erhebung der obligatorischen Deskriptoren / Fotografische Dokumentation*

Erhebung der obligatorischen Deskriptoren bei mindestens 500 Akzessionen (Apfel, Birne, Pflaume, Kirsche)	(✓)
Fotografische Dokumentation von mindestens 250 Akzessionen (Apfel, Birne, Pflaume, Kirsche)	✓

Alle Erhebungen im BEVOG-Projekt werden mit dem Handbuch „Obstdeskriptoren NAP“ durchgeführt. Die Beschreibungen der Blüten (morphologisch) werden mit Papierformularen erhoben und anschliessend elektronisch erfasst. Die Beschreibungen der Früchte werden direkt in eine Access-Projektdatenbank eingegeben.

Phänologische Stadien werden meist direkt von den Sammlungsbetreuern oder ihren Mitarbeitern erhoben. Dieses Vorgehen hat sich bewährt und wird in den kommenden Jahren weiter geführt.

Zur Eindämmung der Verbreitung von Feuerbrand in der NAP-Sammlung des Vereins Obstsortensammlung Roggwil in Riedern und zur Reduktion des Infektionsrisikos durch Blüteninfektionen wurden bei vielen Bäumen alle Blütenbüschel entfernt. Dadurch fielen die Erträge im Jahr 2008 bei zahlreichen Apfelbäumen aus. Zusätzlich wurden bei allen jungen Birnbäumen die Blütenbüschel entfernt. Dies hatte zur Folge, dass 2008 im BEVOG-Projekt keine Birnenbeschreibungen durchgeführt werden konnten.

Die Beschreibungen von insgesamt 500 Akzessionen konnte bis zum Jahresende nicht abgeschlossen werden. Viele Früchte wurden eingelagert, was eine Beschreibung bis ins Frühjahr 2009 ermöglicht. Insgesamt wird die angestrebte Zahl an Fruchtbeschreibungen erreicht werden.

Bisher wurden beschrieben: 165 Apfel-Akzessionen, 179 Pflaumen-Akzessionen und 74 Kirschen-Akzessionen. In den ersten beiden Projektjahren wurden 537 Fruchtmuster im Labor fotografiert und am Computer zu wissenschaftlichen Bildern zusammengefügt.

### **Durchführung von Sortenbestimmungstreffen**

Durchführung von Sortenbestimmungstreffen	
---	---

Am 26. und 27. November 2008 wurden durch T. Torri Pflaumensorten an Hand von Fruchtsteinen, Fruchtphotos und Sortenbeschreibungen bestimmt. Apfelsortenbestimmungen wurden nicht durchgeführt, da keine neuen Fruchtmuster Vorlagen, die nicht bereits von Sortenexperten geprüft wurden. Besonders bei Lokalsorten ist die Bestimmung oft nicht möglich, da Literaturangaben fehlen.

### **Übermittlung der Daten an die Nationalen Datenbank (NDB)**

Übermittlung der Daten an die Nationalen Datenbank (NDB)	
--	---

Am Weiterbildungs-Treffen der nationalen Datenbank NDB vom 21. November 2007 in Bern wurde informiert, dass die NDB nicht als Arbeitsdatenbank gebraucht werden kann und lediglich Sortenbeschreibungen eingelesen werden können. Die jährlichen, mehrmals durchzuführenden Beschreibungen der Sorten müssen bis zur Synthese, also der Sortenbeschreibung, beim Projektnehmer gespeichert werden. Im BEVOG-Projekt werden sämtliche Erhebungen in einer Projektdatenbank eingegeben und gespeichert. Aus diesen Daten kann frühestens nach drei erfolgten Beschreibungsjahren eine Synthese (Sortenbeschreibung) gemacht werden, die in die NDB einfließen kann.

Die Integration der zahlreichen Bilder aus dem BEVOG-Projekt sollte früher möglich sein. Die Integration der Bilder wird im 2009 zusammen mit der NDB geprüft.

## Molekulare Sortencharakterisierung

Molekulare Analysen an ACW bei 250 Akzessionen

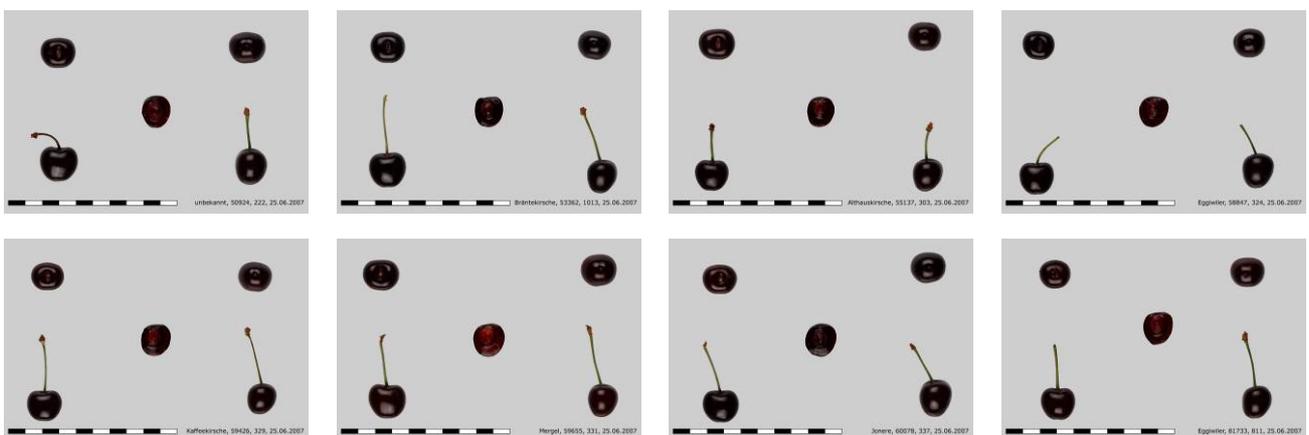


Im März 2008 wurde an der Agroscope Changins-Wädenswil ACW mit der Charakterisierung von alten Kirschen- und Apfelsorten mit Hilfe von genetischen Markern begonnen. Es handelt sich dabei um ein Teilmodul des BEVOG-Projekts und dient als Ergänzung zur morphologischen Sortenbestimmung. Die Arbeiten werden in und mit der Unterstützung der Arbeitsgruppe Molekulare Diagnostik unter der Leitung von Dr. Jürg Frey durchgeführt.

Ein wichtiger Vorteil der molekularen Sortencharakterisierung ist, dass sie unabhängig von äusseren Einflüssen angewandt werden kann (wie Standort, klimatische Bedingungen, Pflanzenkrankheiten etc.), welche die morphologischen Eigenheiten einer Obstsorte beeinflussen können. Die Bestimmung kann auch schon sehr früh erfolgen, da ein kleines Blatt als Ausgangsmaterial genügt.

Bedingt durch das problemlose Funktionieren der Labormethode und guter personeller Möglichkeiten sind die Analysen zügig vorangekommen. Bei den Kirschen konnten sämtliche zur Verfügung stehenden Sorten analysiert werden, total 452 von 551 schweiz-weit gesammelten Akzessionen von alten Kirschensorten. Die 452 Blattproben stammten von 441 Süsskirschen- (*Prunus avium*) und 11 Sauerkirschenakzessionen (*Prunus cerasus*). Bei den molekularen Analysen wurden aber „nur“ 208 verschiedene Profile bei den Süsskirschen und 7 verschiedene Profile bei den Sauerkirschen gefunden. Die Untersuchungen haben gezeigt, dass gut die Hälfte der im Rahmen des NAP erhaltenen Kirschensorten Duplikate sind, was recht erstaunlich war. Viele Sorten, die genetisch identisch sind, wurden unter verschiedenen Lokalnamen in die Sammlung aufgenommen.

Der nächste Schritt besteht darin, die zahlreichen genetisch identischen Akzessionen pomologisch zu bestimmen, sofern dies noch nicht geschehen ist, damit diese Akzessionen unter dem korrekten Sortennamen gruppiert werden können. Durch die Reduktion der Anzahl verschiedener Sorten kann in Zukunft Platz und somit Kosten in den Sortensammlungen und in den Projekten zur Beschreibung und Prüfung der Sorten eingespart werden.



Wie die molekularen Untersuchungen gezeigt haben, wurde die Sorte Märgelikirsche im Obstinventar unter verschiedenen Namen gemeldet.

Die 8 abgebildeten Akzessionen zeigen das identische molekulare Profil. Interessant ist, dass in dieser Gruppe Akzessionen unter den Namen „Märgelikirsche“ (Hauptname) und „Mergel“ (abgewandelter Hauptname) gemeldet wurden und auch zwei Mal das in der Literatur erwähnte Synonym „Eggiwiler“ auftaucht.

Die Analyse der alten Apfelsorten ist ebenfalls gut angelaufen. Bei etwa einem Drittel der gesammelten Sorten konnte bis anhin das molekulare Profil bestimmt werden. Bei den Äpfeln gab es wie vermutet nicht so viele Sortenrepetitionen wie bei den Kirschen. Trotzdem wurden bis jetzt mehrere Akzessionen mit verschiedenen Namen als gleiche Sorte identifiziert. Viele Sorten konnten auch dank Vergleichen mit dem Nuklearstock (Sammlung virusfreier Reiserbäume) der ACW und Proben aus einer Sortensammlung der Laimburg/Südtirol verglichen und verifiziert werden. Ebenfalls wurden die genetischen Daten mit den pomologischen Bestimmungen verglichen, mit einer praktisch 100%igen Übereinstimmung der Ergebnisse. Die molekulare Sortenbestimmung und die „klassische“ Sortenbestimmung ergänzen und bestätigen sich also auch bei den Äpfeln gegenseitig. Es konnten auch gewisse Sorten als Lokalsorten bestätigt werden. Beispiele dafür sind unter anderem die nie in einem Buch beschriebenen Lokalsorten „Burgdorfer“, „Heimenschwand“, oder „Lölis“, die alle mehrfach von verschiedenen Herkunftsorten unter dem gleichen Lokalnamen gemeldet wurden.

## Modul 2: Beschreibung Krankheiten

Ziele von Modul 2 (2007-2010):

- Prüfung von 600 Apfel-Akzessionen auf ihre natürliche Anfälligkeit gegenüber Schorf und Mehltau im Feld
- Jährliche Prüfung von 40 Apfel- oder Birnen-Akzessionen auf Triebanfälligkeit gegenüber Feuerbrand

### *Prüfung der Schorf- und Mehltauanfälligkeit*

Auswahl von 600 Apfel-Akzessionen für die Vermehrung von je zwei Bäumen (Handveredelungen)	
--	---



Die Versuchspflanzung zur Testung der natürlichen Schorf- und Mehltauanfälligkeit nach der Pflanzung im Februar (oben) und im Oktober 2008 (unten)

Die 600 Akzessionen à 2 Bäume wurden Ende Februar randomisiert in frisch gefrästen Boden ausgepflanzt. Als Kontrollen wurden zusätzlich jeweils 36 Bäume der Sorten Golden Delicious und Gravensteiner in einem regelmässigen Raster dazwischengepflanzt.

Die Bäume entwickelten sich insgesamt sehr erfreulich, einzig einige Ausfälle wegen Mäusefrass mussten verzeichnet werden. Um die gute Etablierung der Bäume zu fördern, wurde ein reduziertes Fungizidprogramm gefahren. Ab dem Jahr 2009 soll gänzlich auf Fungizidbehandlungen verzichtet werden.

Die Planung für einen künstlichen Aufbau des Schorfdrucks läuft, die erste Bonitur ist für Juni 2009 geplant.

## Prüfung der Triebanfälligkeit gegenüber Feuerbrand

Prüfung von ca. 40 Akzessionen auf Triebanfälligkeit gegen Feuerbrand.  
Auswertung und Schlussfolgerungen.



Austrieb der Topfbäume für die Triebanfälligkeits-Testung gegenüber Feuerbrand im Februar 2008

Auch im Jahr 2008 wurden 40 Akzessionen auf ihre Anfälligkeit gegenüber Feuerbrand überprüft. Sorten welche im Vorjahr besonders gut abgeschnitten haben kamen ein zweites Mal in die Testung. Dazu wurden neue Sorten aufgrund diverser Eigenschaften (Bedeutung im Feld, Saftqualität u.a.) ausgewählt.

Veredelung und Anzucht der Bäume entsprach der Methodik des Vorjahres.

Die Inokulation erfolgte mit einer Schweizer Stamm des Feuerbrandbakteriums *Erwinia amylovora*. Im Abstand von jeweils einer Woche wurden drei Bonituren durchgeführt.

Bei der Auswertung wird die durchschnittliche Läsionslänge in Prozent der durchschnittlichen Gesamtrieblänge angegeben. Nicht berücksichtigt bei der Berechnung dieser Mittelwerte wurden Triebe mit einer Gesamtlänge von <10cm.

Als hochanfällig wurden alle Akzessionen eingestuft, welche eine Läsionslänge von grösser/gleich Gala zeigten. Als robust gelten Sorten, welche im Bereich von Schneiderapfel liegen.

Mit einer Läsionslänge von weniger als 20% schnitten die folgenden Sorten besonders gut ab:

- Ohio Reinette
- Schneiderapfel
- Heimenhofer
- Waldhöfler
- Danziger Kantapfel

Mit einer Läsionslänge von knapp 60% und mehr, zeigten sich folgende Akzessionen als besonders anfällig:

- Bernecker Wildling
- Bänziger
- Bramleys Sämling
- London Pepping
- Baumann's Reinette
- Aargauer Jägerapfel
- Sonntagsapfel
- Jakober
- Champagner Reinette

Die Details sind dem Anhang A zu entnehmen.

## Modul 3: Beschreibung für zukünftige Nutzung

Ziele von Modul 3 (2007-2010):

- Grobscreening der Fruchtqualität von Akzessionen mit Analysenroboter Pimprenelle
- Herstellung, Degustation und Analyse von ca. 480 sortenreinen Saftmustern
- Herstellung und Degustation von 180 sortenreinen Obstbränden

### *Grobscreening Fruchtmuster mit Analysenroboter Pimprenelle*

Grobscreening von ca. 500 Akzessionen, (Analysenroboter Pimprenelle, Messungen Zucker und Säure)	(✓)
--	-----

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 488 Apfelmuster aus NAP-Sammlungen mit Hilfe des Analyseroboters Pimprenelle analysiert. Diese Arbeiten wurden wie im Vorjahr durch den Migros-Genossenschaftsbund in Gossau ausgeführt. Ein Apfelmuster für die Analyse besteht wenn möglich aus 10 bis 20 Früchten. Durchschnittlich wurden 2008 12 Früchte pro Muster untersucht. Potentiell interessante Apfelsorten für die Verarbeitungsversuche können dank der Pimprenelle-Untersuchungen schneller ermittelt werden.

Bei der Auswertung der Pimprenelle-Analysedaten von 2008 fielen teilweise deutliche Unterschiede im Säuregehalt gleicher Sorten zwischen 2007 und 2008 auf. Um der Sache auf den Grund zu gehen, wurde die Entwicklung der Säurewerte sämtlicher Messungen der Jahre 2007 und 2008 miteinander verglichen. Während die Säurewerte 2007 abgesehen von einzelnen Ausreissern plausibel erscheinen, gilt dies für einige im Jahr 2008 untersuchte Proben nur bedingt. Die Messungen von 2007 zeigten, dass früh reifende Sorten tendenziell höhere Säurewerte zeigen (Anhang B) als im Oktober geerntete Früchte.

Bei den 2008 untersuchten Fruchtmustern wurden ab etwa Mitte September auffallend viele Sorten mit extrem hohen Säurewerten gemessen (Anhang B), was nicht plausibel erscheint. Die Ursache, die zu diesen hohen Messwerten geführt hat konnte noch nicht restlos geklärt werden.

Zur weiteren Überprüfung der Messresultate von 2007 und 2008 werden auch 2009 einzelne Pimprenelle-Analysen durchgeführt, insbesondere bei Sorten, die 2008 fragliche Säurewerte zeigten.

## Charakterisierung von sortenreinen Apfelsaftmustern

Herstellung von 160 Saftmustern, inkl. Degustation und Beschreibung durch 5 Experten	✓
--	---

2008 konnten 161 Saftmuster durch die Projektpartner (Fachstelle für Obst und Beeren BE, Fachstelle Obstbau SG) gepresst und in 0.5 Liter Glasflaschen abgefüllt werden.

Wie sich bei der Analyse und der Degustation zeigte, gab es am Standort Oeschberg ein Problem bei der Pasteurisation der Saftmuster im Wasserbad. Dies führte dazu, dass knapp die Hälfte der am Oeschberg verarbeiteten Saftmuster nicht sauber waren (Gärung oder Pilzbefall), was eine degustative Beurteilung und Analyse im Labor verunmöglichte. Die umfangreiche Suche durch Mitarbeiter des Inforama Oeschberg förderte den Grund des Verarbeitungsfehlers schliesslich zu Tage. Es stellte sich heraus, dass gleich 2 Fühler zur Messung der Pasteurisationstemperatur defekt waren und zu hohe Werte anzeigten.

Die sauberen 126 Saftmuster wurden durch Experten an vier Tagen im Dezember an Hand des international gebräuchlichen 20-Punkte-Schema beurteilt. Dabei werden je maximal 5 Punkte vergeben für Aussehen (Farbe, Intensität, Klärung und Trubstoffe), Geruch (Reinheit, Aromatik, Ausprägung der Frucht und Intensität), Geschmack (Reinheit und Fülle, Aromen, Frucht und Intensität) und Gesamteindruck (Harmonie). Die Degustation wurde wie bereits im Vorjahr Zusammen mit der Schweizerischen Vereinigung für Obst- und Traubenverarbeitung (SVOT) organisiert und durchgeführt.



Top: Cramoisie de Gascoyne  
fruchtig, reif, komplex, gehaltvoll, lang anhaltend,  
ausgewogen, frisch



Top: Jonathan  
aromatisch, würzig, vollmundig, etwas herb,  
ausgewogen

Die Analytik der hergestellten Saftmuster erfolgt durch die Arbeitsgruppe Lebensmittel an der Forschungsanstalt Agroscope ACW. Die grafische Auswertung der Messdaten bestätigt die grossen Unterschiede der Saftmuster aus dem Vorjahr. Auch 2008 überraschten verschiedene sortenreine Säfte durch sehr gute Qualität. Alle Resultate befinden sich im Anhang C.

## Charakterisierung von sortenreinen Pflaumenbränden

Herstellung von 60 Obstbränden, inkl. Degustation und Beschreibung	
--	---

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 85 sortenreine Brände aus mehrheitlich unbekanntem, alten Pflaumensorten hergestellt. Durchschnittlich wurden pro Sorte 11,9 kg Früchte verarbeitet. Wiederum zeigte sich das grosse Potential alter Pflaumensorten für die Verarbeitung. 40 der Sorten wurden als gut bis sehr gut bewertet. Alle Beurteilungen der Brände sind im Anhang D aufgelistet. Von jedem Brand wurde eine Karteikarte erstellt, die besonders bei Degustationen wertvolle zusätzliche Informationen liefert. Als Beispiel für vier Pflaumenbrände mit sehr guten Bewertungen dienen die abgebildeten Karteikarten.

BEVOG-Projekt: Versuchsjahr 2008				
	Probe-Nr.	Inventar-ID	Akzessionsname / Name Besitzer	
	131/08	1043883	Prune d'Eclagnens	
	Datum Ernte	26.08.2008	Herkunft der Akzession	
	Sorte		Oulens-sous-Echallens (1041) VD	
	Gewicht Maische	Zucker (°Brix)	Säure (pH)	Ausbeute (%)
	9.3	16.5	3.6	5.3
Charakterisierung				
Sauberkeit: sauber. Geruch: sehr fruchtig, schöne Marzipan- und Zimt-Note, gute Frische. Geschmack: süsslich, würzig, fruchtig, leichte Herbe. Gesamteindruck: schönes Produkt.				
	Sauberkeit (Geruch)			5
	Charakter (Geruch)			5
	Charakter (Geschmack)			4
	Harmonie			5
	Gesamtpunkte			19

BEVOG-Projekt: Versuchsjahr 2008				
	Probe-Nr.	Inventar-ID	Akzessionsname / Name Besitzer	
	143/08	85420	Rote Pflümli	
	Datum Ernte	12.08.2008	Herkunft der Akzession	
	Sorte		Rickenbach SO (4613), SO	
	Gewicht Maische	Zucker (°Brix)	Säure (pH)	Ausbeute (%)
	11.6	12.3	3.3	4.3
Charakterisierung				
Sauberkeit: sauber. Geruch: fruchtig, viel Stein. Geschmack: würzig, schöne Bittermandel, Vanille, Frucht fehlt etwas. Gesamteindruck: Stein dominiert.				
	Sauberkeit (Geruch)			5
	Charakter (Geruch)			5
	Charakter (Geschmack)			4
	Harmonie			4
	Gesamtpunkte			18

BEVOG-Projekt: Versuchsjahr 2008				
	Probe-Nr.	Inventar-ID	Akzessionsname / Name Besitzer	
	147/08	60618	unbekannt	
	Datum Ernte	07.08.2008	Herkunft der Akzession	
	Sorte		Müléren (3711), BE	
	Gewicht Maische	Zucker (°Brix)	Säure (pH)	Ausbeute (%)
	7.2	13.0	3.5	4.4
Charakterisierung				
Sauberkeit: sauber. Geruch: Marzipan, Bittermandel, Hefeton, Steinnote. Geschmack: Steinaroma, fruchtig, süsslich-herb. Gesamteindruck: Abgang dürfte länger sein.				
	Sauberkeit (Geruch)			5
	Charakter (Geruch)			5
	Charakter (Geschmack)			4
	Harmonie			4
	Gesamtpunkte			18

BEVOG-Projekt: Versuchsjahr 2008				
	Probe-Nr.	Inventar-ID	Akzessionsname / Name Besitzer	
	135/08	105447	unbekannt	
	Datum Ernte	26.08.2008	Herkunft der Akzession	
	Sorte		Emmen (6032), LU	
	Gewicht Maische	Zucker (°Brix)	Säure (pH)	Ausbeute (%)
	8.7	16.1	3.3	5.1
Charakterisierung				
Sauberkeit: sauber. Geruch: feine Frucht, zart, Vanille, gute grüne Frische. Geschmack: Zimt, leichte Süsse, fruchtig, würzig. Gesamteindruck: Alkohol, harmonisch, rund.				
	Sauberkeit (Geruch)			5
	Charakter (Geruch)			5
	Charakter (Geschmack)			4
	Harmonie			4
	Gesamtpunkte			18

## Modul 4: Öffentlichkeitsarbeit

Ziele von Modul 4 (2007-2010):

- Durchführung öffentlicher Anlässe mit beteiligten Partnern
- Aktive Information über aktuelle Projektergebnisse
- Sensibilisierung der Öffentlichkeit für die Vielfalt der Obstgenressourcen und deren Verwendung

### Öffentlicher Anlass mit Projektpartner

Organisation Anlass (z.B. Tag der offenen Tür, Führung durch Sammlungen, Degustation,...). Information über Projektergebnisse	✓
---	---



Vortrag anlässlich der Fachtagung Obstbrandspezialitäten in Wädenswil

Am 18. März fand im Rahmen des BEVOG-Projektes an der Forschungsanstalt Changins-Wädenswil ACW eine Fachtagung zum Thema Obstbrandspezialitäten statt. Rund vierzig interessierte Personen aus Produktion, Handel, Forschung, Beratung oder schlicht Edelbrandliebhaber nahmen am Anlass teil. Darunter waren auch Vertreter aus Süddeutschland und dem Elsass sowie einige Medienvertreter.

Der Vormittag stand im Zeichen verschiedener Referate. Zunächst wurde das BEVOG-Projekt vorgestellt, anschliessend gab Christian Eigenmann als NAP-Kordinator des BLW einen Einblick in den Nationalen Aktionsplan. Weiter referierte Beat Humbel von der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten über die Chancen von Obstbrandspezialitäten aus der Sicht einer Brennerei, bevor Peter Dürr (ACW) seine Ausführungen zu den Pflaumenbränden des BEVOG-Projektes sowie über Wildobstbrände präsentierte. Zu guter Letzt berichtete Richard Hollenstein als Vertreter der Kt. Fachstelle für Obstbau SG über die Förderung qualitativ hochstehender Brände.

Die Vorträge brachten spannende Einblicke und gaben Anlass zu angeregten Diskussionen. Als Quintessenz ging daraus hervor, dass die Qualität von Edelbränden in den letzten Jahren insgesamt gesteigert werden konnte. Dies ist nicht zuletzt auf das wachsende Bewusstsein zurückzuführen, dass nur einwandfreies Rohmaterial auch einen hervorragenden Brand ergeben kann. Die Mentalität, dass „alles was noch übrigbleibt“ im Fass landet scheint immer mehr zu verschwinden und dank hoher Qualität können in einem Nischenmarkt auch gute Preise erzielt werden.

Am Nachmittag ging's dann ans Eingemachte, resp. ans Gebrannte, er stand nämlich ganz im Zeichen der Degustation von Edelbränden. In erster Linie wurden Brände aus dem BEVOG-Projekt verkostet, wobei insbesondere die Vielfalt der unterschiedlichen Zwetschgen- resp. Pflaumenbrände beeindruckte. Derweil bereitete Peter Dürr in der ACW-eigenen Brennerei einen ganz besonderen Imbiss vor: Schweinshaxen aus der Pflaumenschlämpe. Diese kochten im Brennhafen vor sich hin bis die Tagungsteilnehmer sich zum geselligen Teil in der Brennerei einfanden. Einer Trophäe gleich präsentierte der Brennspezialist von ACW den Besuchern dann die spezielle Leckerei, welche natürlich zusammen mit Brot und einem passenden Edelbrand genossen

wurde. Mit diesem „Brennhafenimbiss“ ging eine rundum gelungene Veranstaltung zu Ende, welche sowohl bei den verantwortlichen, als auch bei den teilnehmenden Personen ein positives Echo auslöste. Auch die Presse berichtete über den Anlass. Zusätzlich strahlte Tele Züri am 25. März in den News einen dreiminütigen Beitrag aus.

### **Publikation in Fachzeitschrift**

Publikation von Projektseite verfasst	
---------------------------------------	---

Im Jahr 2008 wurden folgende Fachartikel über das BEVOG-Projekt. Zusätzlich flossen Erfahrungen und Ergebnisse aus dem BEVOG-Projekt in zwei ACW-Merkblätter zum Thema Feuerbrand mit ein.

<b>Ausgabe</b>	<b>Medium</b>	<b>Titel</b>	<b>Art</b>	<b>Autor/en</b>
814	Acta horticulturae	Characterization of fruit genetic resources in Switzerland	Wissensch. Artikel	D. Szalatnay, R. Eder-Bauermeister, B. Duffy, M. Kellerhals
06/08	SZOW	Feuerbrandanfälligkeit alter Kernobstsorten im Kanton Thurgau	Artikel	K. Hunziker, D. Szalatnay
09/08	SZOW	Triebanfälligkeit alter Kernobstsorten gegenüber Feuerbrand	Artikel	D. Szalatnay, K. Hunziker, M. Kellerhals, B. Duffy
10/08	SZOW	Neues von alten Sorten: Saftanalysen	Kurzinfo	D. Szalatnay
22/08	SZOW	Alte Obstsorten für die Zukunft	Artikel	D. Szalatnay, K. Hunziker, A. Frei
738	ACW-Merkblatt	Feuerbrand - Massnahmen in den vom Kanton ausgeschiedenen Befallszonen: Keine Sanierung, Rückschnitt/-riss oder Vernichtung der Pflanzen?	Merkblatt	M. Bünter, E. Holliger, D. Szalatnay, et al.
732	ACW-Merkblatt	Feuerbrandanfälligkeit von Kernobstsorten	Merkblatt	M. Bünter, E. Holliger, D. Szalatnay, et al.
87	Fructus-Bulletin	Alte Obstsorten kennen und schätzen lernen.	Artikel	D. Szalatnay
89	Fructus-Bulletin	Aktuelles vom Projekt NAP 03-21 (BEVOG)	Kurzinfo	K. Hunziker
90	Fructus-Bulletin	Alte Obstsorten für die Zukunft	Artikel	D. Szalatnay, K. Hunziker, A. Frei
26	Grünzeit	Grosse Vielfalt an Pflaumensorten	Artikel	D. Szalatnay

## Berichte in Presse

Presseinformation	
-------------------	---

Ausgabe	Medium	Titel	Art
26.01.08	TA Zürichsee (linkes Ufer & Sihltal)	„An Erntetagen beisse ich in etwa 50 Äpfel“	Interview (Die Letzte)
18.03.08	Associated Press	Neue Schnäpse aus alten Obstsorten produziert	Kurzinfo
19.03.08	Appenzeller Volksfreund	Neue Schnäpse als Obstsortenschutz	Kurzinfo
19.03.08	ZSZ, linkes Ufer/Siltaler	Edelbrände, nicht nur Schnaps	Artikel (Region)
22.03.08	TA	Die letzte „Culotte de Suisse“ steht in Sargans	Artikel (Hintergrund)
29.03.08	Schweizer Bauer	Edelbrände aus alten Obstsorten	Artikel (Feld und Stall)
13.05.08	Associated Press	Alte Obstsorten sollen Menschen mit Sorbit-Unverträglichkeit helfen	Kurzinfo
13.05.08	Associated Press	Promouvoir les pommes à faible teneur en sorbitol	Kurzinfo
13.05.08	Basler Zeitung	Alte Obstsorten sollen Menschen mit Sorbit-Unverträglichkeit helfen	Kurzinfo (Online-Ausgabe)
13.05.08	NZZ Online	Alte Obstsorten als Grundlage für neue Züchtungen	Artikel (Online-Ausgabe)
13.05.08	20 Minuten	Alte Apfelsorten für Allergiker	Kurzinfo (Online-Ausgabe)
14.05.08	TA	Sorbit-Unverträglichkeit bei Äpfeln	Kurzinfo (Wissen)
14.05.08	TA Zürichsee (linkes Ufer & Sihltal)	Hochschule züchtet sorbitarme Äpfel	Artikel (aktuell)
14.05.08	News	Gravensteiner tun am besten	Kurzinfo
14.05.08	Schweizer Bauer	Obst: Alte Sorten neue Chancen	Kurzinfo (Nachrichten)
14.05.08	Walliser Bote	Alte Obstsorten sollen helfen	Kurzinfo (Schweiz)
16.05.08	Bauern Zeitung	Alte Obstsorten mit sehr wenig Sorbit	Kurzinfo
16.05.08	Wiggertaler Bote/ Willisauer Bote	Obstsorten für beschwerdefreien Genuss	Artikel
16.05.08	Wiggertaler Bote/ Willisauer Bote	Rettung alter Obstsorten	Artikel
05.06.08	UFA-Revue	Alte Sorten für beschwerdefreien Genuss	Kurzinfo
20.06.08	St.Galler Bauer	Für beschwerdefreien Genuss	Artikel
20.06.08	Active Live	Obstsorten für beschwerdefreien Genuss	Artikel
02.08.08	Le Quotidien Jurassien	Pour croquer la pomme sans complications	Artikel
18.09.08	Bernerbär	Obst-Genuss	Artikel (A Point)

## **Führungen / Vorträge / Posterbeiträge**

In der folgenden Tabelle sind Führungen (F), Vorträge (V) und Posterbeiträge (P) chronologisch aufgelistet.

<b>Datum</b>	<b>Veranstaltung „Titel“</b>	<b>Art</b>	<b>Autor/en</b>
24.01.2008	Interreg-Projekttreffen, Ravensburg/Deutschland „Beschreibung von Obstgenressourcen BEVOG (NAP 03-21)„	V	Hunziker
12.04.2008	Generalversammlung der Vereinigung FRUCTUS, Landquart „Feuerbrandbefall und Triebanfälligkeitstests 2007, Resultate und Erfahrungen aus NAP- Projekt“	V	Szalatnay
27.06.2008	Laimburg-Seminar, Landwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg, Südtirol/Italien „Beschreibung von Obstgenressourcen BEVOG ein Projekt im Rahmen des Nationalen Aktionsplans NAP“	V	Szalatnay
16.08.2008	Güttingertagung ACW, Güttingen „Triebanfälligkeit gegenüber Feuerbrand“ und „Feuerbrand: Feldumfrage im Kanton TG“	P	Szalatnay, Hunziker
08.09.2008	Besuch Primarschulklasse aus Fehraltdorf, ACW Wädenswil	F	Szalatnay
27.- 30.10.2008	IOBC, Avignon/Frankreich „Evaluation of fruit genetic resources for disease resistance“	P	Szalatnay, Hunziker, Duffy, Kellerhals
21.09.2008	FRUCTUS-Exkursion nach Roggwil mit Führungen durch die Obstsortensammlungen	F	Szalatnay
23.09.2008	Besuch Maturanden der Kantonsschule Ausserschwyz, ACW Wädenswil	F	Szalatnay
16.10.2008	Internationales Pomologentreffen, Beratzhausen/Deutschland „Apfelsäfte und Obstbrände“	V	Szalatnay

## **Radio / Fernsehen**

2008 wurden folgende Beiträge über das BEVOG-Projekt am Radio und im Fernsehen ausgestrahlt.

<b>Datum</b>	<b>Titel</b>	<b>Dauer</b>	<b>Medium</b>
14.05.2008	Espresso-Bertrag zum Thema Sorbitgehalt alter Obstsorten	1:00	Radio DRS1
25.03.2008	News-Bertrag zur Fachtagung Obstbrände	2:50	Tele Züri

# Dank

## **... an das Bundesamt für Landwirtschaft**

Die Hauptgesuchstellerin FRUCTUS und die Partnerin Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW danken dem Bundesamt für Landwirtschaft herzlich für die Unterstützung dieses Projektes.

## **... an alle Mitwirkenden**

Die Vereinigung FRUCTUS und Agroscope Changins-Wädenswil ACW danken folgenden Projektpartnern für die wertvolle Zusammenarbeit:

- Fachstelle für Obst und Beeren BE
- Fachstelle Obstbau SG
- Fachstelle Obst- und Rebbau TG
- Schweizerische Vereinigung für Obst- und Traubenverarbeitung SVOT
- Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW, Wädenswil
- Verein Obstsortensammlung Roggwil

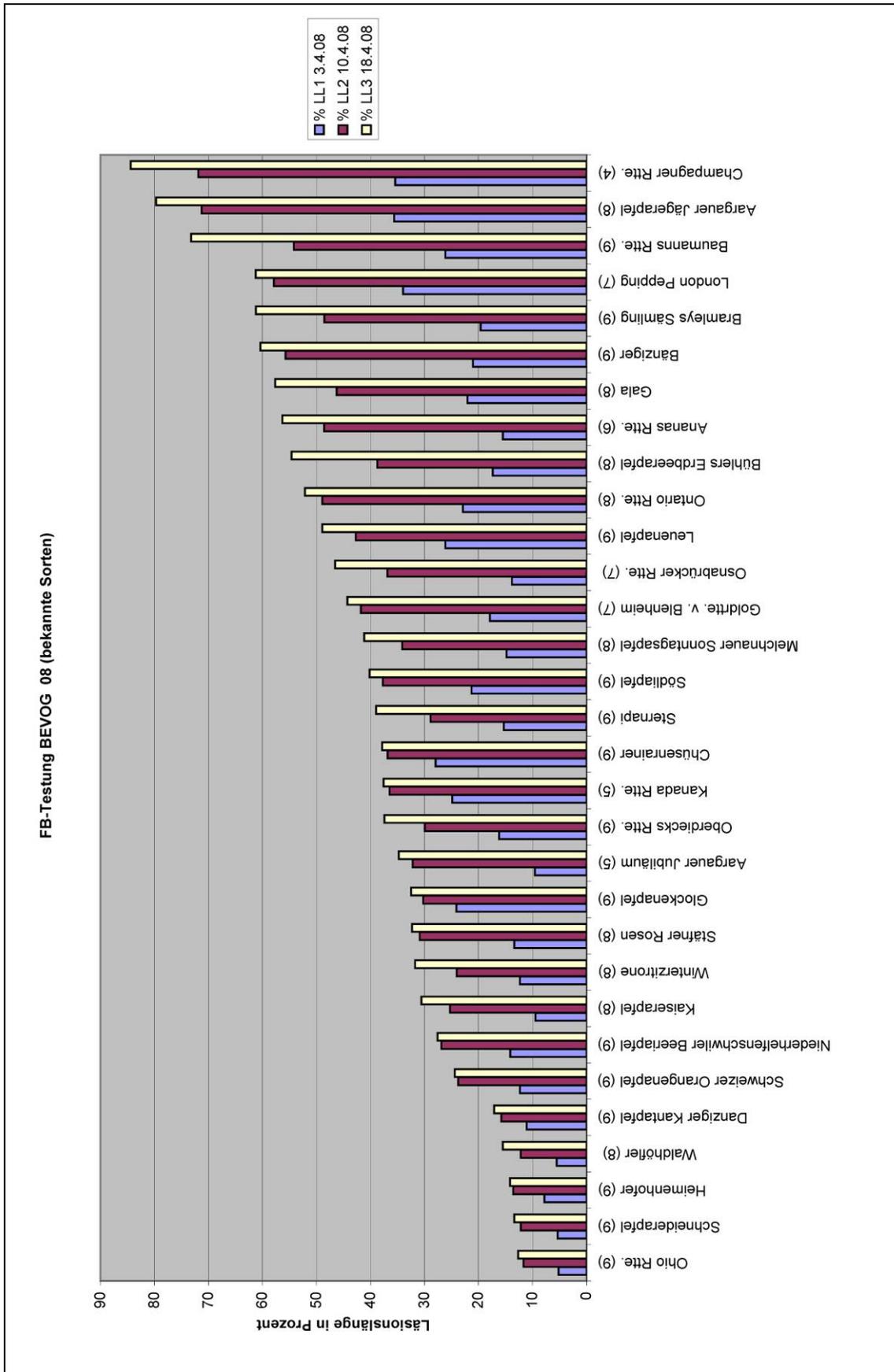
Ein besonderer Dank für die angenehme Zusammenarbeit gilt

Jürg Boos, Hans Brunner, Robert Brunner, Gertrud Burger, Heinz Daepf, Hansjörg Dubler, Hans Dubler, Stefan Freund, Walter Gloor, Johannes Hanhart, Urs Heinzelmann, Margrit Heinzelmann, Karin Heinzelmann, Hans Höhener, Richard Hollenstein, Max Kopp, Hanspeter Kreis, Jürg Maurer, Florian Michel, Urs Müller, Gabriela Perret, Sepp Popp, Hansueli Rohner, Cornelia Schweizer, Thomas Schwizer, Elisabeth Stähli, Ueli Steffen, Urs Streuli, Meinrad Suter, Tobias Torri, Heinrich Werner, Gaudenz Zanetti, René Zimmermann, Kurt Zurbrügg

und allen weiteren Personen, die das BEVOG-Projekt unterstützt haben!

# Anhang A

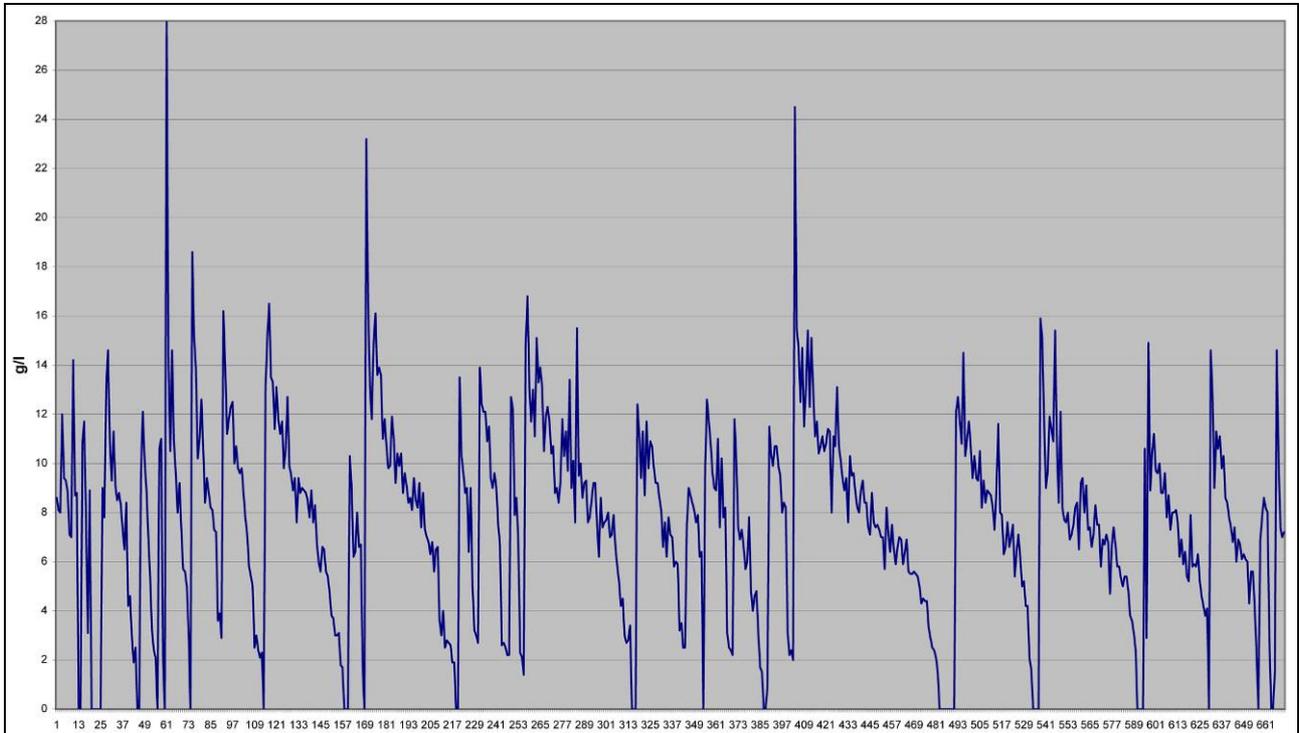
Die dargestellten Ergebnisse geben Auskunft über die Triebanfälligkeit einer Sorte, nicht über deren Blütenanfälligkeit.



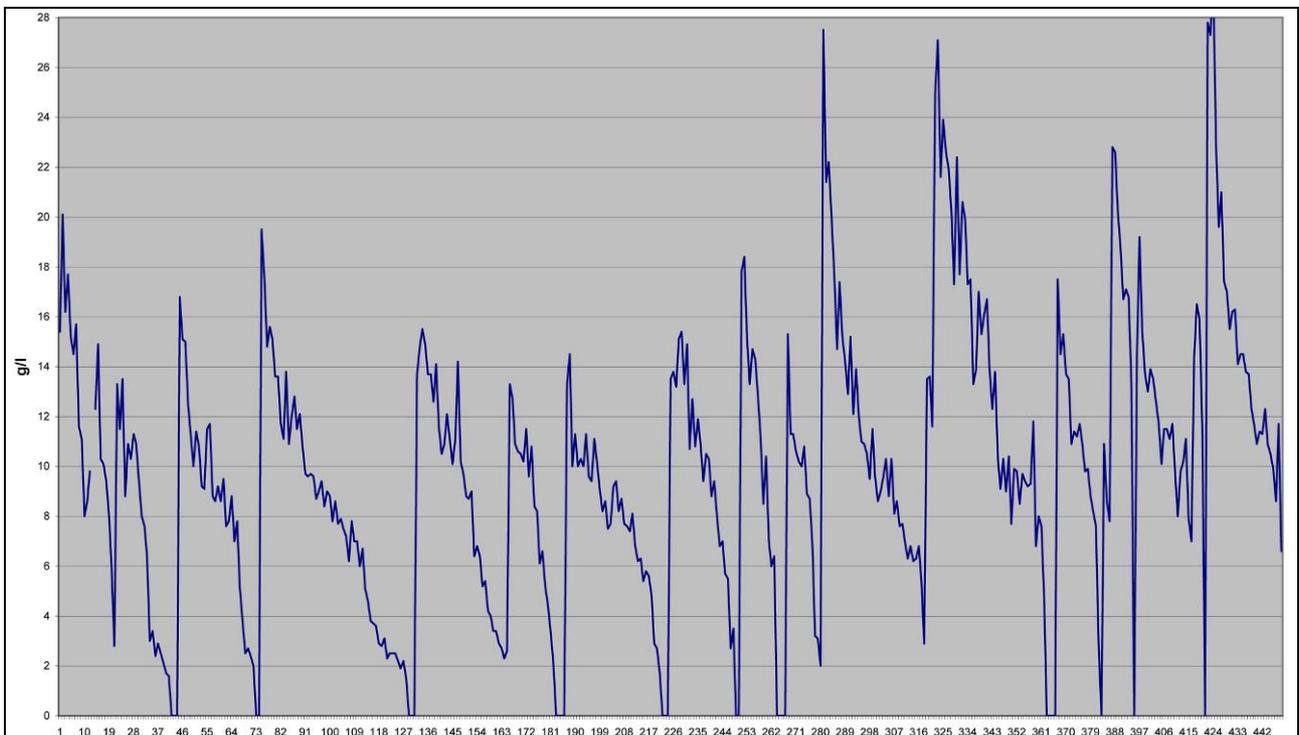
Läsionslänge in Prozent der Gesamttrieblänge als Mass für die Triebanfälligkeit. Sortiert nach der Anfälligkeit in aufsteigender Reihenfolge der letzten Messung vom 18.04.08

## Anhang B

Gegen Saisonende sind tendenziell eher tiefere Säurewerte zu erwarten als zu Saisonbeginn. Dies ist, wie aus den beiden Graphiken ersichtlich wird, im Jahr 2007 einigermassen erfüllt, nicht jedoch im 2008. Zudem sind im 2008 deutlich mehr Extremwerte vorhanden.



Pimpernelle-Messungen 2007, Säurewerte in g/L



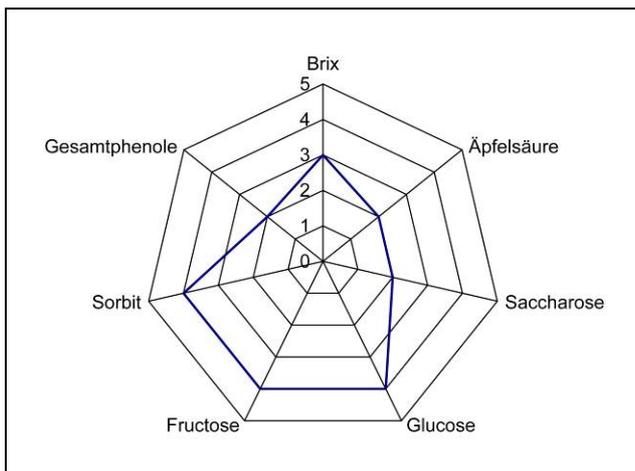
Pimpernelle-Messungen 2008, Säurewerte in g/L

## Anhang C

Die Zuordnung der Messwerte (sehr niedrig bis sehr hoch) der untersuchten Saftmuster erfolgte gemäss folgender Tabelle.

Wert	Beschreibung	° Brix	Saccharose (g/L)	Glucose (g/L)	Fructose (g/L)	Sorbit (g/L)	Äpfelsäure (g/L)	Gesamtphenol (Folin)
1	sehr niedrig	<8	<20	<10	<45	<2.5	<4	<400
2	niedrig	8-9.9	20-29	10-14	45-54	2.5-3.4	4-5.9	400-799
3	mittel	10-11.9	30-39	15-19	55-64	3.5-4.4	6-7.9	800-1199
4	hoch	12-13.9	40-49	20-24	65-74	4.5-5.4	8-9.9	1200-1599
5	sehr hoch	>=14	>=50	>=25	>=75	>=5.5	>=10	>=1600

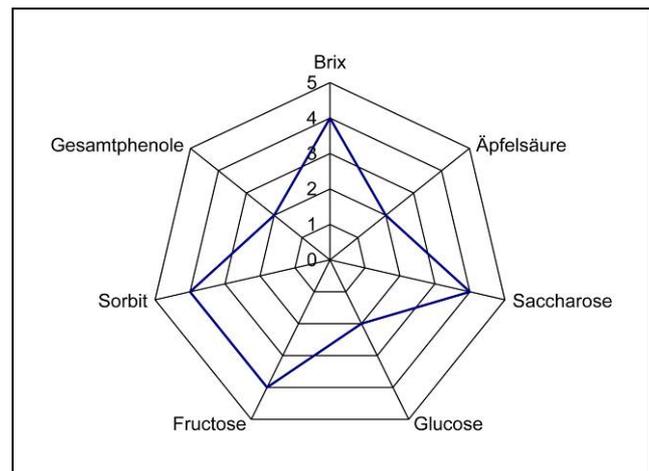
*Die folgenden Resultate sind keine abschliessenden Ergebnisse. Für eine definitive Beurteilung sind mehrere Versuchsjahre notwendig!*



Probe-Nr.  
2008-96

Akzessionsname / Name Besitzer  
Jonathan

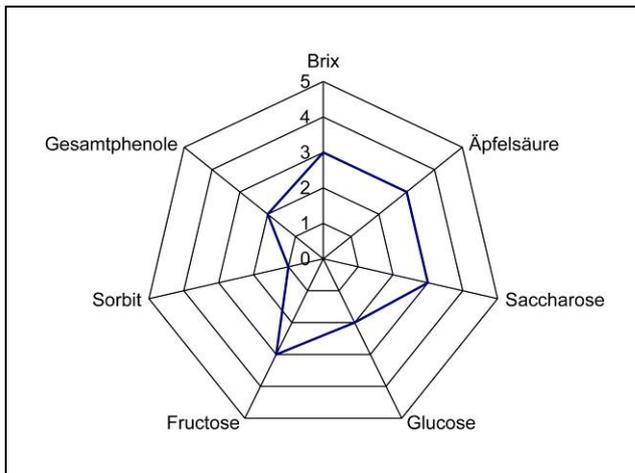
Charakterisierung  
goldgelb / aromatisch, frisch, reifer Apfel /  
aromatisch, würzig, vollmundig, etwas herb,  
ausgewogen / ausgewogen, harmonisch



Probe-Nr.  
2008-124

Akzessionsname / Name Besitzer  
Cramoisie de Gascoyne

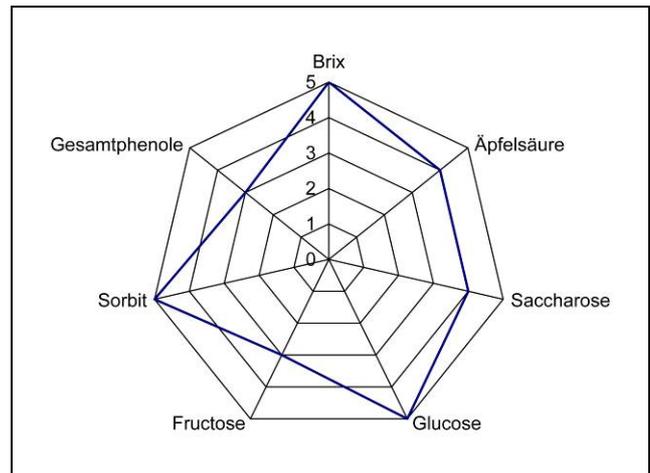
Charakterisierung  
goldfarben mit rötlichem Ton / fruchtig,  
aromatisch, intensiv, edel / fruchtig, reif,  
komplex, gehaltvoll, lang anhaltend,  
ausgewogen, frisch / harmonisch, lieblich



Probe-Nr.  
2008-22

Akzessionsname / Name Besitzer  
**Baumanns Reinette**

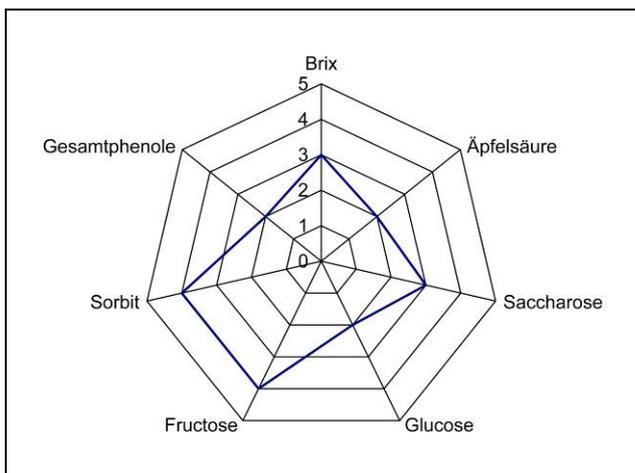
Charakterisierung  
goldgelb, brilliant / fruchtig, voll, Birne / fruchtig, würzig, kräftig, etwas kurz / gutes ZSV, angenehm



Probe-Nr.  
2008-57

Akzessionsname / Name Besitzer  
**Damason Reinette**

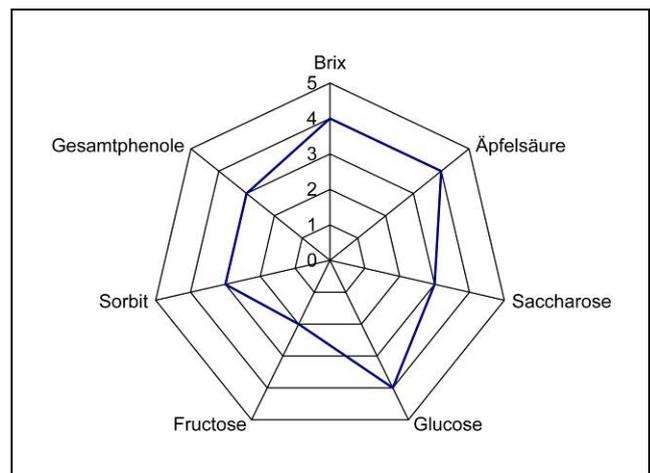
Charakterisierung  
goldfarben, brillant / fruchtig, apfelig, etwas verhalten aber sauber/ fruchtig aromatisch, apfelig, voll, kräftig, süß mit frischer Säure / harmonisch, ausdrucksstark



Probe-Nr.  
2008-123

Akzessionsname / Name Besitzer  
**Brünerling**

Charakterisierung  
goldfarben, brillant / fruchtig, apfelig, etwas verhalten aber sauber/ fruchtig aromatisch, apfelig, voll, kräftig, süß mit frischer Säure / harmonisch, ausdrucksstark



Probe-Nr.  
2008-58

Akzessionsname / Name Besitzer  
**Götighofer**

Charakterisierung  
intensiv goldgelb / frisch, fruchtig, sauber, Honigtöne / aromatisch, voll, fruchtig, intensiv, aromatisch, reif, frische Säure, etwas herb / nicht ganz ausgewogen, etwas dominante Gerbstoffe, leicht bitter

Charakterisierung (degustativ) der Saftmuster in tabellarischer Form, sortiert nach Bewertungspunkten in absteigender Reihenfolge.

Probe	Arbeitsname	Beschreibung	Punkte
2008-096	Jonathan	goldgelb / aromatisch, frisch, reifer Apfel / aromatisch, würzig, vollmundig, etwas herb, ausgewogen / ausgewogen, harmonisch	19.5
2008-124	Cramoisie de Gascoyne	goldfarben mit rötlichem Ton / fruchtig, aromatisch, intensiv, edel / fruchtig, reif, komplex, gehaltvoll, lang anhaltend, ausgewogen, frisch / harmonisch, lieblich	19.5
2008-022	Baumanns Reinette	goldgelb, brilliant / fruchtig, voll, Birne / fruchtig, würzig, kräftig, etwas kurz / gutes ZSV, angenehm	18.5
2008-057	Damason Reinette	goldfarben, brillant / fruchtig, apfelig, etwas verhalten aber sauber/ fruchtig aromatisch, apfelig, voll, kräftig, süß mit frischer Säure / harmonisch, ausdrucksstark	18.5
2008-123	Brünerling	weissgold / fruchtig, fein, frisch, gehaltvoll, sauber, leichte Banane / fruchtig, apfelig, ausgewogen, angenehm, etwas wenig Körper / nicht ganz harmonisch, herber Abgang	18.5
2008-058	Götighofer	intensiv goldgelb / frisch, fruchtig, sauber, Honigtöne / aromatisch, voll, fruchtig, intensiv, aromatisch, reif, frische Säure, etwas herb / nicht ganz ausgewogen, etwas dominante Gerbstoffe, leicht bitter	18
2008-021	Adersleber Calville	hellgelb / reifer Apfel, dezent / apfelig, leicht herb, gutes ZSV / nicht ganz harmonisch, etwas kurz	17.5
2008-094	Brünerling	goldgelb / fruchtig, apfelig, frisch, schön / apfelig, frische Säure, leicht herb, schwach bitter / nicht ganz harmonisch	17.5
2008-117	Grosser Renettech (75630)	goldgelb / fruchtig, apfelig, reif, frisch / apfelig, würzig, ausdrucksvoll, aromatisch, etwas herb / nicht ganz harmonisch	17.5
2008-128	Nägeliapfel	/ recht fruchtig, frisch, apfelig, rau / fruchtig, aromatisch, voll, frisch, grünlich / lang anhaltende Säure, bleibt hängen, angenehme Gerbstoffe	17.5
2008-136	Wilerrot	goldfarben, brilliant / fruchtig, apfelig, frisch, leicht verhalten / fruchtig, apfelig, kräftig, Bananenaroma / nicht ganz harmonisch	17.5
2008-017	Junkerapfel	hellgelb, etwas blass / fruchtig, sauber, leicht grünlich, etwas eindimensional / fruchtig, apfelig, etwas verhalten, sauber, wenig frische Säure / recht ausgewogen, etwas kurz	17
2008-018	Malzicher	goldgelb, sauber / fruchtig, aromatisch, etwas verhalten / leicht fruchtig, frisch, viel Säure, etwas herb / nicht ganz harmonisch, etwas säurebetont	17
2008-028	Eierlederapfel	goldfarben / leicht verhaltenes Aroma, leichter Kochton / fruchtig, gehaltvoll, sauber / nicht ganz harmonisch, präsenre Säure sorgt für Frische	17

2008-029	Französische Reinette	goldfarben / frisch, fruchtig, stechende Säure / fruchtig, apfelig, etwas herb / nicht ganz harmonisch, frische Säure dominant	17
2008-036	Oetwiler Reinette	goldfarben, brilliant / reifer Apfel, intensiv, etwas wenig frisch, leicht künstlich (Vanille) / fruchtig, kräftig, viele Aromen (Birnen), leicht herbe Note / nicht ganz ausgewogen, etwas harte Säure	17
2008-065	Dübendorfer Milchapfel	hellgelb / fruchtig, apfelig, grasig, leicht dumpf / apfelig, gehaltvoll, etwas grasig, Mandarinen-Note, leicht herb / nicht ganz harmonisch	17
2008-067	Sauergrauech	goldfarben / ausgeprägt fruchtig, voll, aromatisch, frisch / fruchtig, sauber, leicht herb / nicht ganz harmonisch	17
2008-068	Schinkenapfel	goldfarben / apfelig, fruchtig, frisch, leicht verhaltene Aromatik / fruchtig, gehaltvoll, leicht herber Abgang, sauber / nicht ganz harmonisch	17
2008-089	Appenzeller Zaienapfel	hellgelb / fruchtig, verhalten apfelig, sauber / apfelig, würzig, leicht oxidativ, etwas wenig Körper, etwas herb / nicht ganz harmonisch	17
2008-100	Heimenhofer	goldfarben, etwas orange / fruchtig, nicht typisch Apfel, Birne / gehaltvoll, reiffruchtig, birniges Aroma / nicht ganz harmonisch, leichter Säureüberhang, etwas belegende Gerbstoffe	17
2008-107	Berner Rosen	goldfarben, brillant / ausgeprägte Aromatik, frisch, etwas Birne, Banane / fruchtig, etwas wenig Frische, leicht herb, wenig Körper / nicht ganz harmonisch, süssebetont	17
2008-129	Oberrieder Glanzreinette	sehr hell / fruchtig, apfelig, gehaltvoll, leicht dumpf / apfelig, aromatisch, gehaltvoll, leicht herb, etwas kurz / nicht ganz harmonisch	17
2008-155	Blauacher (Hessenreuter)	hellgelb, brilliant / fruchtig, apfelig, dezent, Ester / fruchtig, kräftig, spezielles Gewürz, süss, leicht herb / nicht ganz ausgewogen	17
2008-012	Kanada Reinette	goldfarben, brilliant / fruchtig, apfelig, leicht verhalten, dezent / apfelig, Honignote, würzig, recht ausgewogen, etwas herb / nicht ganz harmonisch, leicht herb	16.5
2008-015	Gravensteiner	goldfarben, hell, brilliant / reine Frucht, sauber, frisch / fruchtig, angenehm, frisch, leicht herb, etwas bitter / nicht ganz harmonisch, leicht zuckerbetont, Herbe zieht durch	16.5
2008-016	Göggeliapfel	weissgold, etwas trüb, leicht bräunlich / frische Frucht, grüner Apfel, intensiv, etwas herb / einseitige Aromatik, flach, dünn, frisch, angenehm herb / sehr kurz, wenig Körper, im Abgang wässrig	16.5
2008-054	Adersleber Calville	goldgelb, klar / apfelig, frisch, reife Früchte, leicht dumpf / fruchtig, süss, wenig Körper, etwas wenig frisch, leicht herb / nicht ganz harmonisch, etwas wenig Säure	16.5
2008-059	Rigler	goldfarben / fruchtig, apfelig, reif, leichter Kochton / frische Frucht, etwas wenig Körper, leicht herb, etwas bitter / ziemlich harmonisch, Bitterkeit bleibt hängen	16.5
2008-076	Schafnase (105473)	gelbgold, brilliant / leicht dumpf, leicht tresterig / fruchtig, gehaltvoll, etwas grasig, etwas herb / nicht ganz harmonisch	16.5

2008-090	Boskoop rot	goldgelb / verhalten fruchtig, caramel / apfelig, kräftig, schöne Säure, etwas herb / nicht ganz harmonisch, etwas herb	16.5
2008-113	Tischmacher (79515)	goldfarben, sauber / reine Frucht, fruchtig, frisch / angenehme Frucht, etwas säurebetont, leicht herb / nicht ganz ausgewogen	16.5
2008-114	Lungweiler (80114)	goldgelb / fruchtig, apfelig, Apfelmusnote / fruchtig, apfelig, grasig, leicht herb, leicht bitter / nicht ganz harmonisch, süß	16.5
2008-116	Gelber Bellefleur	goldfarben, brilliant / reife Frucht, verhaltenes Aroma, etwas dumpf / fruchtig, apfelig, aromatisch, leicht herb / nicht ganz harmonisch	16.5
2008-125	Damason Reinette	leichter Rotstich / verhaltene Aromatik, etwas dumpf / süß mit schöner Säure, lang anhaltend, etwas herb, leicht bitter / nicht ganz ausgewogen, Gerbstoff vorhanden aber gut eingebunden	16.5
2008-127	Hansueli	weissgold, brilliant / fruchtig, apfelig, etwas verhalten / apfelig, fruchtig, kräftig, angenehm süß, leicht grasig, etwas herb / nicht ganz harmonisch, leicht bitter	16.5
2008-130	Oetwiler Reinette	gelb / frischer Apfel, leicht Honig, leicht oxidativ / apfelig, würzig, leicht herb, leicht klebrig / nicht ganz harmonisch, herber Abgang	16.5
2008-137	Grauer Hordapfel	goldfarben / aromatisch, fruchtig, holzig, ausgeprägte Zimt-Aromen / fruchtig, aromatisch, etwas wenig frisch, komplex, Zimtaroma, leicht adstringierend / nicht ganz ausgewogen, recht lang anhaltend	16.5
2008-142	Champagner Rtte.	goldgelb, etwas matt / unreifer Apfel, verhalten, krautig / fruchtig, leicht verhalten, sauer, etwas herb, sauber / nicht ganz harmonisch	16.5
2008-146	Glockenapfel	goldgelb, etwas matt / apfelig, fruchtig, sauber / fruchtig, angenehm, leicht oxidativ, etwas herb / nicht ganz harmonisch	16.5
2008-148	Leuenapfel	gelb / apfelig, etwas verhalten, Honignote / apfelig, würzig, aromatisch, gehaltvoll / nicht ganz harmonisch, süß	16.5
2008-009	Birnförmiger Apfel	goldfarben / verhaltene Aromen, etwas dumpf, wenig fruchtig, leicht stichig / intensiv, voll, ausdrucksvoll, aromatisch, fruchtig herb, leicht bitter im Abgang / nicht ganz harmonisch, Gerbstoff hängt nach	16
2008-020	Weisser Rosenapfel (Baschiapfel)	goldgelb / dezente Frucht, etwas verhalten / apfelig, gerbstoffhaltig / nicht ganz harmonisch, herber Abgang	16
2008-026	Bölleapfel	homogen, sauber, etwas matt / leicht verhalten apfelig, fruchtig, frisch / fruchtig, nicht sehr gehaltvoll, überreif, etwas oxidiert, leicht herb / nicht ganz harmonisch, sehr leicht	16
2008-031	Goldparmäne	goldgelb, brillant / etwas verhalten, schwaches Mandelaroma, sauber / eher wenig Frucht, kräftige Säure, schwach bitter, Mandel / nicht ganz harmonisch, leicht belegender Gerbstoff, leicht bitter	16
2008-040	Weisser Rosenapfel (Baschiapfel)	goldfarben, sauber / fruchtig, apfelig, frisch, sauber / etwas wenig Frucht, frisch, nicht sehr lang anhaltend, leicht adstringierend, etwas herb / nicht ganz harmonisch, etwas harte Säure, eher leicht	16

2008-052	Rosenapfel (57969)	goldgelb, etwas matt / dezenter Apfel, sauber / etwas verhaltene Frucht, angenehme Säure, etwas herb / nicht ganz harmonisch, herber Abgang	16
2008-061	Weisser Wintertaffet	goldgelb / fruchtig-frisch, apfelig, leicht oxidativ / apfelig, frische Säure, leicht Stücklition, Gerbstoff / fehlende Harmonie, säurebetont, leicht herb	16
2008-064	Blauacher Wädenswil	bronzefarben / frisch, verhaltene Frucht, sauber / angenehme Frucht, etwas herb, eher kurz, sauber, etwas bitterer Abgang / nicht ganz harmonisch	16
2008-074	Engländer	goldfarben / frisch, fruchtig, dezent / apfelig, aromatisch, säuerlich, grüner Apfel / fehlende Harmonie, säurebetont	16
2008-092	Boskoop grün	goldgelb / leicht verhaltene Aromatik, Ananas-Note, bananig / fruchtig, frische Säure, leicht herb, Ananas, exotische Aromen, etwas kurz, herb / recht ausgewogen, etwas wenig Charakter	16
2008-098	GoldreINETTE von Blenheim	hellgelb / dezent apfelig, etwas verhalten / apfelig, gehaltvoll, kurz anhaltend / wenig Säure, etwas kurz, aromatisch / nicht ganz harmonisch, fad	16
2008-101	Berlepsch	weissgelb, eher bleich / apfelig, leicht verhalten, parfümiert, etwas dumpf / reife Frucht mit reichlich Säure, frisch, leicht verhaltene Aromatik / nicht ganz harmonisch, belegender Gerbstoff, leicht bitter	16
2008-103	Tobiässler	kupferfarben / apfelig, intensiv, etwas oxidativ / apfelig, aromatisch, Rhabarberaroma, etwas bitter, gerbstoffbetont, etwas kurz / fehlende Harmonie, säurebetont	16
2008-115	unbekannt (70723)	goldgelb, brilliant / fehlende Frische, etwas verhalten, etwas oxidativ, ledrig / reife Frucht, etwas Banane, süss, leicht herb / nicht ganz harmonisch	16
2008-133	Södlapfel	gelb, etwas matt, homogen / frisch, fruchtig, leicht verhalten / fruchtig, leicht herber, bitterer Abgang / nicht ganz harmonisch	16
2008-134	Waldhöfler	braungelb, etwas matt / reife Äpfel, sauber, wenig frisch, etwas oxidativ / apfelig, würzig, herb, leicht bitter, Charakter vorhanden / nicht ganz harmonisch	16
2008-159	Spätlauber	goldgelb / verhalten apfelig, leicht muffig, caramel / apfelig, würzig, säure- und gerbstoffbetont, leicht oxidativ / nicht ganz harmonisch, deutliche Säure	16
2008-161	Burgunder (35797)	golden, leicht matt / apfelig, fruchtig, etwas verhalten, sauber / angenehme Frucht, etwas grasig, herb-sauer / nicht ganz harmonisch, harte Säure	16
2008-162	Stadler Hagapfel	goldgelb / kaum Frucht, verhalten / leicht apfelig, grasig, herb, leicht oxidativ / nicht ganz harmonisch	16
2008-024	Berner Rosen	goldgelb / apfelig, etwas verhalten, etwas dumpf, leicht oxidativ / apfelig, grasig, etwas flach, dünn, schwach bitter, Tee / nicht ganz harmonisch, herb, leicht bitter	15.5
2008-033	Jonathan	goldbräunlich / wenig frisch, reife Frucht, voll / fruchtig, etwas Honig, gehaltvoll, leicht bitter / eher nicht ausgewogen, kurz, herb	15.5

2008-041	Bühlers Erdbeerapfel	goldfarben / fruchtig, frisch, etwas verhaltene Aromatik / fruchtig, nicht ganz apfelig, wenig komplex, eher kurz, leicht herb / nicht ganz harmonisch, etwas scharfe Säure	15.5
2008-048	Lungwiler (80114)	goldfarben / apfelig, frisch, grüner Apfel, etwas verhalten, leichter Kochton / wenig Frucht, säurebetont, frisch, leicht fad / fehlende Harmonie, dünn	15.5
2008-055	Eisenapfel	goldfarben, brilliant / fruchtig, apfelig, rein, leicht verhaltene Aromatik / sehr leichte Frucht, etwas wenig Körper, leicht herb, bitterlich / fehlende Harmonie, Säure fehlt, etwas herb, wässrig	15.5
2008-056	Fällander Milchapfel	goldfarben, brillant / reife bis überreife Frucht, etwas verhalten / recht schöne Aromatik, Caramel, jedoch etwas flach, wenig Körper, sauber fruchtig / Eher nicht ausgewogen, einseitig süß, wenig frisch	15.5
2008-120	Schweizer Orangen	hell, bleich / fruchtig, sehr verhalten, sauber / dezent apfelig, spitze Säure, angenehm, etwas herb / nicht ganz harmonisch	15.5
2008-121	Wildmuser	goldfarben / verhaltene Aromatik, sehr dezent, sauber / fruchtig, breit, süsslich, angenehm, Säure fehlt, kurz anhaltend / fehlende Harmonie wegen fehlender Säure	15.5
2008-139	Bühlhölzler (14997)	goldfarben, brillant / leicht verhaltene Aromatik, wenig frisch, leichter Mandelton, sauber / fruchtig, kurz, wenig Körper, mild, leicht herber Abgang / fehlende Harmonie, leicht bitter	15.5
2008-141	Bohnapfel	gelbbraun / apfelig, saubere Frucht, leicht grasig / apfelig, reif, etwas kurz, leicht oxidativ / fehlende Harmonie, leicht bitter	15.5
2008-149	Minister von Hammerstein	hellgelb / apfelig, leicht verhalten, sauber / apfelig, grasig, wenig Körper / fehlende Harmonie, säurearm, etwas fad	15.5
2008-150	Ontario	weissgold, etwas matt / fruchtig, leicht apfelig, Kochton / apfelig, leicht grasig, schöne Säure, Gerbstoffe dominant / unharmonisch, säurebetont, leicht belegend	15.5
2008-152	Wilerrot	goldgelb / apfelig, grasig, beerig, Kochton / fruchtig, würzig, beerig, exotisch, Litchie, etwas herb / nicht ganz harmonisch, schöne Säure	15.5
2008-011	Jakob Lebel	weissgold, eher blass / dezente Frucht, leicht verhaltene Aromatik, rein, leicht apfelig / wenig Frucht, etwas herb, leicht bitter / nicht ganz ausgewogen, kurz, Bitterkeit hängt nach, Gerbstoffe etwas störend	15
2008-013	Kupfer Reinette	hellgelb, etwas bleich, leichte Trübung / verhaltene Aromatik, wenig Frucht, etwas Honig, tresterig / fruchtig, etwas dezent, grünlich, Säure überlagert / recht ausgewogen, etwas flach, kurzer Abgang, wenig bitter	15
2008-025	Bismark	goldgelb / apfelig, sauber, reif, etwas dezent / wenig Frucht, viel Säure, viel Gerbstoff / fehlende Harmonie, extrem sauer	15
2008-037	Ontario	hellgelb, brillant / verhaltene Aromatik, wenig Frucht, grün, krautig / wenig Frucht, leicht herb, flach / eher nicht ausgewogen, kräftig-belegende Säure	15
2008-049	Reinette	goldfarben, brilliant / fruchtig, apfelig, etwas verhalten, etwas oxidativ / fruchtig, apfelig, etwas flach, etwas dumpf, leicht herb / nicht ganz harmonisch, etwas herb, dünn	15

2008-060	Rothenhauser	leicht blass, klar, rötliche Tönung / fruchtig, frisch, rosig, blumig / wenig Frucht, leicht unreif, spitze Säure, adstringierend / gestörtes ZSV, unausgewogen, sauer	15
2008-062	Wellington	golden, brilliant / wenig Frucht, etwas dumpf, leicht oxidativ / fruchtig, frisch, sauer, leicht oxidativ, etwas bitter / fehlende Harmonie, herb-sauer, leicht bitter	15
2008-066	Roter Kardinal	goldgelb, brilliant / fruchtig, apfelig, etwas verhalten, leicht oxidativ / dezent apfelig, etwas flach, kurz, schwach bitter / nicht ganz harmonisch, belegend herb, leicht bitter	15
2008-073	unbekannt (51560)	hellgelb, Trubdepot / wenig Apfel, wenig Aromatik, leicht oxidiert / Presstuch, oxidativ, sauer-herb, leicht bitter / nicht ganz harmonisch, herb-bitter	15
2008-077	Heimenschwand (57120)	bronzefarben, nicht ganz homogen / reif fruchtig, apfelig, frisch / reif fruchtig, frischer Apfel, viel Säure, Lindenblütenaromen, etwas herb, etwas wenig Frucht / fehlende Harmonie, säuerlich, leicht bitter	15
2008-087	Gelber Bernerrosen (74357)	gelb / apfelig, beerig, etwas dezent, Honignote / fruchtig, etwas krautig, kurz anhaltend, dünn, belegend, leicht bitter / fehlende Harmonie	15
2008-091	Boskoop rot	goldgelb, etwas matt / dezent, Pfefferminz, Bienewachs, Honig / voll, fruchtig, herb, angenehme Säure, Honigaromen / fehlende Harmonie, Nasen und Gaumen nicht ganz ausgewogen	15
2008-097	Jakob Lebel	goldfarben, brillant / verhaltene Aromatik, sauber / etwas herb, flach, angenehm / eher nicht ausgewogen	15
2008-138	Grauer Hordapfel	rotgold, etwas matt / apfelig, grasig, leicht dumpf, Karton, Leder / dezente Frucht, kurz, etwas herb, sauber / fehlende Harmonie, etwas harte, anhaltende Säure	15
2008-147	Glockenapfel	hellgelb / fruchtig, reif, etwas verhalten, dumpf / wenig fruchtig, wenig frisch, flach, etwas oxidiert, recht lang anhaltend / etwas unausgewogen	15
2008-153	Wilerrrot	leicht oxidiert, brilliant / reife Frucht, Apfelig, sehr verhalten, exotisch, beerig / fruchtig, frischer Apfel, flach, kurz / fehlende Harmonie, säurebetont	15
2008-163	Edelgraeuch	/ dezent, grasig / voll aromatisch, herber Abgang / nicht ganz harmonisch, leicht bitter	15
2008-014	Gravensteiner	rotgold / verhaltene Aromen, holzige Noten, leicht oxidativ / überreife Frucht, etwas herb, etwas verhalten / wenig komplex, kurz, flach, leicht bitter	14.5
2008-023	Berlepsch	hellgelb / sehr verhalten, frisch, grün / wenig Frucht, grasig, fad, dünn, herb / wenig Frucht, herber Abgang, ohne Charakter	14.5
2008-039	Signe Tillisch	goldfarben, leicht matt / apfelig, wenig frisch, etwas "Stückliten", etwas dumpf / säurebetont, kurz, leicht bitter, herb / unausgewogen, herb-sauer	14.5
2008-042	Chläusler	goldfarben / verhaltene Aromatik, apfelig, fruchtig, etwas muffig / aromatisch aber nicht lang anhaltend, wenig Körper, etwas herber Abgang (Kerngehäuse) / fehlende Harmonie,	14.5

2008-043	Katzengrindler	goldgelb, bräunlich, brilliant / verhalten fruchtig, etwas grasig, leicht oxidativ / fruchtig, kräftig, wenig frisch, dezente Gerbstoffe, leicht bitter / fehlende Harmonie	14.5
2008-045	Osnabrücker Reinette	goldgelb, sauber / leicht fruchtig, frisch / etwas dumpf, verhalten / fruchtig, ausgeprägt, etwas unreif, leicht adstringierend / eher nicht ausgewogen, etwas harte Säure	14.5
2008-063	Bihorel Reinette	goldgelb / apfelig, etwas verhalten / apfelig, einseitige Säure, herb, belegend / fehlende Harmonie, herb, bitter	14.5
2008-095	Kronprinz Rudolf	goldgelb / wenig Aromen, dezent, Birne, Bonbon / süß, flach, wenig Säure, kurz anhaltend, Bittermandelaroma / fehlende Harmonie, wenig Säure	14.5
2008-144	Engishofer	rötlich / dezent apfelig, verhalten, sauber / dezent apfelig, säurebetont, herb, betont bitter / fehlende Harmonie, belegender Gerbstoff würzt Aromatik ab	14.5
2008-158	Coulon Reinette	goldgelb / Presstuch, oxidiert, grasig / grasig, leicht oxidiert, etwas herb / fehlende Harmonie	14.5
2008-027	Edelgraeuch	goldfarben / verhaltene Frucht, leicht dumpf, wenig Aroma, Zitruschalen-Note / wenig Aroma, kurz, säurebetont, etwas herb / fehlende Harmonie, nicht ausgewogen	14
2008-030	Glockenapfel	gelb / fruchtig, grasig, leicht oxidativ / apfelig, aggressive Säure / Keine Harmonie, säurebetont, leicht bitter	14
2008-034	Marmorapfel	hellgelb, brillant / leicht verhaltene Aromatik, grasig, leichter Kochton, etwas stumpf / wenig Frucht, von Säure überdeckt, herb, rau / nicht ausgewogen, einseitig sauer	14
2008-035	Oberländer Himbeerapfel	hellrosa / rötlich / muffig, Presstuch, dumpf, teeartig / fruchtig, etwas herb, etwas bitter, teeartig / fehlende Harmonie, eher nicht ausgewogen, kurz anhaltend	14
2008-072	Reinette (58850)	goldgelb / wenig Apfel, Honigaromen, Konzentrat / sauer, herb, dünn, Holunder-Note / fehlende Harmonie, sauer	14
2008-085	Gäsdonkerreinette (55949)	golden / reife Frucht, wenig frisch, Bittermandel, teige Birne / wenig süß, viel Säure, bitterlich, leicht oxidiert, Presstuch / fehlende Harmonie, nicht ausgewogen	14
2008-102	Rafzer Weiss	goldfarben, brilliant / wenig Frucht, stielig, fehlende Aromatik / frische Säure, etwas dünn, wenig Körper / fehlende Harmonie, belegend	14
2008-131	Osnabrücker Reinette	goldgelb / leichte Frucht, sehr verhalten, leichter Kochton / leichte Frucht, wenig anhaltend, fad, etwas herb, leicht grasig, etwas bitter / eher nicht ausgewogen, harte Säure	14
2008-140	Bohnapfel	goldfarben / Presstuch, dumpf, kaum Frucht / apfelig, leicht bitter, adstringierend / nicht ganz harmonisch	14
2008-143	Chüsenrainer	goldfarben, brilliant / dezent, oxidiert, Ester / wenig Frucht, grasig, nicht sehr gehaltvoll, herb, trocken / fehlende Harmonie, leicht bitter	14

2008-032	Jakob Lebel	goldgelb mit rötlicher Note / goldfarben / etwas verhalten, Presstuch, abgestanden / leichter Apfel, grau, muffig, überreif, oxidiert / eher nicht ausgewogen, bitter, herb	13.5
2008-038	Schweizer Orangen	sehr hell / fruchtig, etwas verhalten, dezenter Apfel / apfelig, kurz, herb-bitter, teeartig / unharmonisch, belegend, herb-bitter	13.5
2008-069	Schneiderapfel	goldfarben, brilliant / wenig fruchtig, fehlende Aromatik / wenig frisch, sehr kurz anhaltend, herb, leicht bitter / fehlende Harmonie	13.5
2008-088	Süsser Zila (74448)	rotgold / herb fruchtig, leicht verhaltene Aromatik / süss, flach, wässrig, einseitig / gestörtes ZSV, Nase und Gaumen passen nicht zusammen	13.5
2008-132	Räbeggler	homogen, sauber / schwaches Aroma, stumpf, leichter Kochton / kräftige Säure, kurz, wenig anhaltend, etwas herb, wenig Körper / fehlende Harmonie	13.5
2008-145	Engishofer	rötlich / apfelig, etwas dumpf, nicht frisch, verhalten / apfelig, starke Säure, kurz anhaltend, Presstuch, leicht oxidativ, etwas herb / fehlende Harmonie, sauer-herb	13.5
2008-047	Erdbeerapfel (80540)	bräunlichgelb, blass / dezent apfelig, etwas verhalten, leicht teigig, Frische fehlt / leicht herb, spitze Säure, dünn, säurebetont / fehlende Harmonie	13
2008-157	Breitacher CH	strohgelb / abgestanden, nicht sauber / angenehm fruchtig, spritzig, schlank, Citrus / Nase und Gaumen passen nicht zusammen	13
2008-160	Gelber Bellefleur	hellgelb / wenig Frucht, Presstuch, dumpf, krautig, kochton / dumpf, wenig frisch, fehlende Säure, Kochton / eher nicht ausgewogen, süss	12.5
2008-010	Gestrickte Reinette	goldgelb / apfelig, etwas dumpf, leicht oxidativ / dünn, wässrig, leicht oxidativ, etwas bitter, Teenote / nicht harmonisch, wässrig, herb, leicht bitter	12
2008-019	Rote Sternreinette	schönes Goldgelb, brillant / Honig, wenig Frucht / wenig Frucht, fad, säurearm, pelzige Gerbstoffe, leicht bitter / unharmonisch, kurz, leicht, wenig Volumen	12
2008-135	Wellington	hell, weisslich / frisch, dezent Pfirsich, kaum Frucht / wenig Frucht, spitz-herb, adstringierend, sehr sauer / unharmonisch	12
2008-099	Grüner Fürstenapfel	goldbraun, etwas matt, oxidiert / gekochte Früchte, verhaltene Aromatik / süss, fehlende Frucht, leer, leicht bittere Note / fehlende Harmonie, einseitig süss	11.5
2008-122	Api Rose	goldfarben / fehlende Aromatik / abgestanden, fad, bitter, herb / Harmonie nicht vorhanden, unausgewogen	11.5
2008-050	Süesshungecht (45504)	brilliant, nicht ganz homogen / fehlende Aromatik / einseitig, süss, sehr kurz, leicht grau / Harmonie nicht vorhanden, gestörtes ZSV, Säure fehlt	11
2008-070	Usterapfel	bräunlich, oxidativ, trüb / Presstuch, muffig, gekochte Quitten, Ananas / süss, eindimensional, flach, Birnenaromen und Note von gekochten Quitten / gestörtes ZSV, leicht bitter	11

## Anhang D

Die folgenden Daten geben einen Überblick zu den 2008 hergestellten Obstbränden des BEVOG-Projektes.

Die folgenden Resultate sind keine abschliessenden Ergebnisse. Für eine definitive Beurteilung sind mehrere Versuchsjahre notwendig!

ID-Nr.	Akzessionsname	Charakterisierung	kg	Brix	pH	Ausbeute	Total Punkte
1043883	Prune d'Eclagnens	Sauberkeit: sauber. Geruch: sehr fruchtig, schöne Marzipan- und Zimt-Note, gute Frische. Geschmack: süsslich, würzig, fruchtig, leichte Herbe. Gesamteindruck: schönes Produkt.	9.3	16.5	3.6	5.30	19
53662	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezente Frucht, etwas grün, dumpf. Geschmack: süsslich, fruchtig, würzig, Alkohol gut eingebunden. Gesamteindruck: leicht bitter, Frucht hat Potenzial.	7.6	16.2	3.45	5.55	18
105447	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: feine Frucht, zart, Vanille, gute grüne Frische. Geschmack: Zimt, leichte Süsse, fruchtig, würzig. Gesamteindruck: Alkohol, harmonisch, rund.	8.7	16.1	3.25	5.11	18
85420	Rote Pflümli	Sauberkeit: sauber. Geruch: fruchtig, viel Stein. Geschmack: würzig, schöne Bittermandel, Vanille, Frucht fehlt etwas. Gesamteindruck: Stein dominiert.	11.6	12.3	3.32	4.28	18
60618	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: Marzipan, Bittermandel, Hefeton, Steinnote. Geschmack: Steinaroma, fruchtig, süsslich-herb. Gesamteindruck: Abgang dürfte länger sein.	7.2	13	3.46	4.44	18
98290	Mehlpflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: Bittermandel, Stein, Zimt, leichte grüne, frische Note. Geschmack: süsslich, fruchtig, geballte Frucht, Zimt. Gesamteindruck: leicht alkoholisch.	5.9	15.5	3.15	4.93	18
1024304	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: frisch, Zimt, Baumnuss, leicht Bittermandel, Stein/Frucht ausgewogen. Geschmack: mild, ausgewogen, etwas kurz, schwach gewürzt. Gesamteindruck: recht harmonisch, könnte etwas anhaltender sein.	43	11.2	3.35	3.02	17
1005865	Pruneau de Chézard	Sauberkeit: sauber. Geruch: frisch, Stein/Frucht ausgewogen, würzig, etwas verhaltene Frucht. Geschmack: ausgewogen, Frucht präsent, leichte Schärfe. Gesamteindruck: ausgewogen, gute Fruchtnote, am Gaumen leichte Schärfe.	26	13.4	3.4	4.71	17
1022781	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: Aprikose, Käse, speziell, eher un-typisch, muffiger Nebenton, würzig. Geschmack: kräftig, kirsch, eher untypisch, leichte Bittermandel. Gesamteindruck: untypisch, aber ansprechend, anhaltend fruchtig.	12	15.8	3.55	6.12	17
102040	Grüne Zwetschge	Sauberkeit: sauber. Geruch: Zimt, fruchtig, fein. Geschmack: Zimt, fruchtig, seifig, Stein stark spürbar. Gesamteindruck: lang im Abgang.	12.8	15.9	3.84	4.38	17

1035462	P. de Verne	Sauberkeit: sauber. Geruch: fruchtig, exotisch, Vanille, etwas verhalten, caramell. Geschmack: süsslich, Vanille, brennt etwas auf der Zunge. Gesamteindruck: kräftig, langer Abgang.	8.6	14.5	3.3	5.30	17
1031178	Prune Abricot	Sauberkeit: sauber. Geruch: Zimt, Marzipan, saubere, feine Frucht, leicht Kompott. Geschmack: süsslich, schöne Steinnote, feinfruchtig. Gesamteindruck: etwas kurz.	8.5	16	3.5	5.22	17
109142	Gelbe Fellenberg	Sauberkeit: sauber. Geruch: fruchtig, Kräuterton, reif, würzig, fleischig. Geschmack: sehr süss, Vanille, Zimt, Steinton gut spürbar. Gesamteindruck: leicht bitter, Frucht hat Potenzial.	9.8	15.9	3.25	5.05	17
53758	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: zimt, Vanille, fruchtig, Nuss. Geschmack: würzig, schöne Frucht, gute Steinnote, Bittermandel. Gesamteindruck: leicht pelzig im Abgang.	8.9	14.2	3.25	4.15	17
105469	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: frische Frucht, Steinnote. Geschmack: sehr würzig, schöner Stein. Gesamteindruck: leicht belegend im Abgang.	8.6	15.4	3.55	4.38	17
1041729	Jaune, Tappa	Sauberkeit: sauber. Geruch: Vanille-Zimt, Steinton, Bittermandel, feine Würze. Geschmack: würzig, apfelig, Marzipan. Gesamteindruck: etwas alkoholisch.	20	12.2	3.1	3.18	17
81071	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezent, aber schöne Frucht, reif. Geschmack: aromatisch, reife Frucht, Stein gut eingebunden, süsslich. Gesamteindruck: harmonisch, typisch, schöner Brand.	5.7	14	3.25	3.64	17
1029048	Rosspflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: frische Noten, Aprikosennoten, leicht laktische Töne. Geschmack: harmonisch, süsslich leicht Schärfe im Abgang Frucht/Stein ausgewogen. Gesamteindruck: Frucht /Stein ausgewogen harmonisch leichte Schärfe im Abgang.	6.7	12.2	3.2	3.03	17
1006902	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: Zimt, Vanille, fruchtig, nuss. Geschmack: würzig, schöne Frucht, gute Steinnote, bittermandel. Gesamteindruck: leicht pelzig im Abgang.	9.3	19.2	3.65	5.67	17
85966	Berner	Sauberkeit: sauber. Geruch: eher herb, würzig, Stein/Frucht ausgewogen. Geschmack: Stein/Frucht ausgewogen rustikaler Abgang. Gesamteindruck: Stein gut eingebettet, etwas rau, rustikal.	5.7	20	3.6	4.79	17
1008756	Claudia	Sauberkeit: sauber. Geruch: feine Frucht, dezente Bittermandel, Vanille, etwas Zimt. Geschmack: schöne, starke Süsse, mild, fruchtig-würzig. Gesamteindruck: kurz im Abgang.	7.4	15.5	3.65	5.22	17
1044087	Pruneau jaune	Sauberkeit: sauber. Geruch: würzig, pelzig, apfelig, dumpf, verhaltene Frucht. Geschmack: Frucht/Stein ausgewogen, anhaltend, etwas scharf. Gesamteindruck: anhaltend, Gaumen besser als Nase.	26	17.1	3.3	5.32	16
100256	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: frisch, verhaltene Frucht, leichte Steinnote, verhalten. Geschmack: keine Wucht, mandelbitter, wenig Frucht. Gesamteindruck: verhaltene Frucht, recht anhaltend.	19	18	3.45	5.12	16
1026363	Prune de Lachaux	Sauberkeit: sauber. Geruch: leicht rauchig, grünliche Noten. Geschmack: kräftig, süsslich, wenig Frucht. Gesamteindruck: frisch, leicht unreife Töne.	16	17	3.45	4.66	16

1012950	Prugno bianco	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezente Frucht, Marzipan, Bittermandel. Geschmack: süsslich, würzig, salzig, feinfruchtig, etwas seifig. Gesamteindruck: leicht bitter, Frucht hat Potenzial.	11.1	13.2	3.45	4.51	16
20556	Eierpflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezent fruchtig, Kompott, reif. Geschmack: etwas eindimensional, leicht bitter, würzig, reif. Gesamteindruck: rustikal, kurz im Abgang.	12	13.5	3.4	5.08	16
46797	Rote Eierpflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: sehr dezent, fruchtig, leicht laktisch. Geschmack: Frucht/Stein, ausgewogen, hält ziemlich lange an.. Gesamteindruck: etwas dezent, aber sonst stimmig..	8.6	11	3	2.85	16
1020797	Bourbaki	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezente Frucht, Pflaumig, steinig. Geschmack: fruchtig mit schöner Steinnote, etwas scharf, lang anhaltend. Gesamteindruck: typischer Vertreter, etwas kraftlos.	9.7	22.2	3.45	6.22	16
81862	Pruneau de Chézard	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezent, schöne Frucht, Bittermandel. Geschmack: Bittermandel, dezente Frucht. Gesamteindruck: harmonisch, ausgewogen.	6.8	10.4	3.36	3.51	16
51097	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: Kompott, Bittermandel, reife Früchte, Marzipan. Geschmack: Steinnote, pfeffrig, Frucht verdeckt. Gesamteindruck: belegend, etwas kurz am Gaumen.	6.6	17.3	3.5	5.33	16
55873	Blaue Zuckerpflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezent, aber schöne Frucht, etwas Stein, lieblich. Geschmack: reife Frucht, süss, kräftig, voll, etwas scharf, etwas steinlastig. Gesamteindruck: harmonisch, typisch.	6.1	13.2	3.3	3.66	16
69813	Eierpflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: leicht hefig, feinfruchtig, Mandeln, Marzipan. Geschmack: brennt leicht, sehr würzig, schöne Steinnote. Gesamteindruck: leicht bitter, Schärfe am Gaumen.	18.1	12.1	3.15	3.77	16
81548	Mümmeni	Sauberkeit: sauber. Geruch: Steinnote, Zimt, Marzipan, Frische fehlt etwas. Geschmack: dominante Steinnote, Starke Süsse. Gesamteindruck: etwas kurz, eindimensional.	6.6	15.6	3.5	4.72	16
1040075	Eyholzer, Rebzweitschge	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezent fruchtig, Stein gut eingebunden. Geschmack: Zwetschge, Zimtnote, leichte Schärfe. Gesamteindruck: typisch, leicht belegend.	17.6	20	3.7	5.92	16
60850	Zuckerpflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezente Frucht, ölig. Geschmack: dezente Frucht, würzig-herb, süsslich, etwas Zimt. Gesamteindruck: relativ kurzer Abgang.	7.4	19.4	3.55	5.35	16
82706	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: fruchtig, dezenter Stein, teilweise Röstaromen. Geschmack: süsslich, fruchtig, etwas schlank. Gesamteindruck: leicht alkoholisch.	10.9	12.6	3.45	4.55	16
35087	Lohnemer	Sauberkeit: sauber. Geruch: frisch fruchtig, leicht hefig. Geschmack: würzig-zimtig, Marzipan. Gesamteindruck: typisch, etwas schlank.	14.5	18.5	3.48	5.46	16
63619	Zelglipflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: neutral, schalig, grünlich. Geschmack: süsslich-scharf, lang, würzig. Gesamteindruck: druckvoll.	5.4	12.8	3.2	3.05	16
94919	Welsche Pflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: Marzipan, grüne Note, Birne. Geschmack: Zwetschge, viel Stein. Gesamteindruck: Typisch, etwas fehlende Frucht.	5.4	18.2	3.3	3.86	16

1027719	Prune Marie	Sauberkeit: sauber. Geruch: frisch, fruchtig, grünlich. Geschmack: schöne Frucht, am Gaumen, Lakritz. Gesamteindruck: etwas schlank.	5.5	11.4	3.4	3.19	16
20564	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezente Frucht, angenehm mild, Stein/Frucht gut ausgewogen. Geschmack: scharf im Abgang, belegend, kurze Frucht. Gesamteindruck: scharfer Abgang, kurze Frucht.	27	18.6	3.5	5.60	15
1027327	de la Vallée de Joux	Sauberkeit: sauber. Geruch: frisch, Frucht etwas verhalten, angenehm. Geschmack: Frucht/Stein nicht ausgewogen, steinlastig, kurz Frucht, Schärfe. Gesamteindruck: kurz, Schärfe am Gaumen.	25	15	3.2	4.87	15
84458	Rote Zwetschge	Sauberkeit: sauber. Geruch: Rose, Apfel, eher untypisch. Geschmack: leicht pfeffrig, am Gaumen leichte Süsse, Zimt im Abgang. Gesamteindruck: wenig Frucht.	22	11.4	3.1	3.44	15
105866	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: Haselnuss, dezent blumig. Geschmack: Citrusnote, Hefe, Aprikose im Abgang. Gesamteindruck: untypisch, eher dezent.	17	16.8	3.24	3.62	15
1031619	Muschgine	Sauberkeit: sauber. Geruch: zarte Frucht, leichte Marzipannote. Geschmack: frisches Heu, Pflaume. Gesamteindruck: elegant.	16	13.4	3.2	3.82	15
1001828	Pruneaux de la Broye	Sauberkeit: sauber. Geruch: wenig Bittermandel, dezente Frucht. Geschmack: fruchtig, pfeffrig, etwas kurz. Gesamteindruck: typischer Vetreter, etwas kraftlos.	9	18.6	3.45	5.65	15
53357	Worber Pflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: Frucht verhalten. Geschmack: steinhaltig, eindimensional, Frucht überdeckt. Gesamteindruck: einfach, durchschnittlich.	12.9	12.4	3.45	5.04	15
1005797	Pflümli	Sauberkeit: sauber. Geruch: grün-grasig, ölige Note, steinton. Geschmack: Aprikose, Zwetschge, würzig, Heu. Gesamteindruck: vielschichtig, eher auf der würzigen Seite.	13.5	14.6	3.52	4.60	15
1019938	Flotow	Sauberkeit: sauber. Geruch: Mandelnote (dezent), Holz, Blume (Rose). Geschmack: kurz, dumpf, wenig Frucht, holzig, mittlere Schärfe. Gesamteindruck: zu wenig typisch, Frucht zu dezent, zu holzlastig, wenig Harmonie.	13	13.4	3.5	4.17	15
1019863	Prune de Romairon	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezente Frucht, etwas Zimt, wachsig, leicht ölig. Geschmack: kurz, wachsig, Vanille, Frucht verdeckt. Gesamteindruck: seifig, Frische fehlt.	8.3	18.1	3.2	5.86	15
44953	Rote Hauszwetschge	Sauberkeit: sauber. Geruch: Aprikose, etwas Holz, recht ausgewogen. Geschmack: wenig Frucht, fein, etwas seifig. Gesamteindruck: fehlende Harmonie.	11.9	14.8	3.2	5.28	15
81764	Weisse Zwetschge	Sauberkeit: sauber. Geruch: ausgewogen, eher verhalten. Geschmack: Schärfe, zu wenig Frucht, steinlastig. Gesamteindruck: nicht ausgewogen, zu viel Stein, schärfe.	6.5	21.2	3.54	6.57	15
78764	unbekannt	Sauberkeit: etwas trüb. Geruch: blumige Frucht, eher dezent. Geschmack: dezente Frucht, zu viel Stein. Gesamteindruck: fehlende Harmonie.	6.6	12.4	3.3	3.75	15
81883	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: dezente Frucht, dezente Mandel, typisch, angenehm, Heunote. Geschmack: zu viel Holz, dezente Frucht, etwas belegend, leicht bitter, kurz. Gesamteindruck: eher wenig harmonisch.	6.1	16	3.4	4.72	15

81630	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: holzig, gut eingebundener Stein, gehaltvoll, typisch. Geschmack: seifig, wachsig, steinbetont, scharf. Gesamteindruck: fehlende Harmonie.	14.2	13.2	3.15	3.94	15
1024394	Madeleine	Sauberkeit: sauber. Geruch: grüne Frucht, Birne, Fruchtig dezent, angenehm. Geschmack: Stein zu dominierend, wenig Frucht,verhalten. Gesamteindruck: eher zu verhalten.	6.5	14.3	3.4	5.10	15
83029	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: etwas dezente Frucht, Stein gut eingebunden. Geschmack: Stein etwas dominanter als Frucht, etwas erdig. Gesamteindruck: lieblich, in sich stimmig.	7.8	14.5	3.1	3.57	15
81929	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: fruchtig, Bittermandel. Geschmack: fruchtig,kräftig, Stein dominierend. Gesamteindruck: intensiv, leicht bitter.	5.7	16.6	3.65	4.97	15
1020057	Vieille prune	Sauberkeit: sauber. Geruch: leicht pfeffrig, Aroma verhalten. Geschmack: pfeffrig, scharf, Frucht verhalten. Gesamteindruck: unharmonisch, scharf, kurz.	38	15.2	3.6	5.10	14
1015412	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: laktische Note, Frucht verhalten. Geschmack: Frucht fehlt, scharf, pfeffrig, würzig. Gesamteindruck: verhaltene Frucht.	34	17.6	3.35	5.12	14
63251	Eierpflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: dumpf, dezente Frucht, Marzipan. Geschmack: dumpf, Stein (zu) dominant, wenig Frische. Gesamteindruck: flach, eher untypisch, Nase schwach.	8.2	10.7	3	3.27	14
136237	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: wenig Frucht, Stein dominant. Geschmack: Frucht dezent, fehlende Frische, kurz. Gesamteindruck: nicht harmonisch, Frucht verhalten, fehlende Frische.	7.5	12.6	3.05	4.00	14
82501	Rotbüchler	Sauberkeit: sauber. Geruch: Anis, Apfel, verhaltene Frucht, mässig mandel, eher untypisch. Geschmack: Bitter, Apfelton, Stein, dumpf. Gesamteindruck: fehlende Typizität, wenig Frische.	7.4	11.4	3.25	2.95	14
63541	Brunollen	Sauberkeit: sauber. Geruch: etwas Bittermandel, dezent, etwas laktisch. Geschmack: etwas belegend, Stein überwiegt, wenig Frucht. Gesamteindruck: verhalten.	7.3	11.1	3.15	3.07	14
1009046	Vieille prune	Sauberkeit: sauber. Geruch: alte Schale, dumpf, überreif, braucht luft. Geschmack: süsslich, bitter, scharf, Frucht dezent. Gesamteindruck: frische, Frucht fehlend, nicht harmonisch.	7.5	11.5	3.33	4.40	14
72738	Prune de Cerniaux	Sauberkeit: sauber. Geruch: Marzipan, wenig Frucht. Geschmack: scharf, säuerlich. Gesamteindruck: belegend.	5	20.5	3.45	6.08	14
1001807	Prune abricot	Sauberkeit: sauber. Geruch: verhaltene Frucht. Geschmack: leicht bitter, herb-würzig, Frucht fehlt, pelzig. Gesamteindruck: eindimensional, wenig Frucht.	8.6	14.8	3.4	5.42	14
1021989	Pruneau Romand	Sauberkeit: leicht Nachlauf. Geruch: eindimensional, wenig Frucht, Gemüse. Geschmack: würzig, Steinton, etwas Zimt. Gesamteindruck: kurz im abgang.	7.6	18.5	3.45	6.06	14
83898	Rote Zwetschge	Sauberkeit: sauber. Geruch: holzig, fruchtig, Marzipan. Geschmack: scharfe Gerbstoffe, seifig, pelzig. Gesamteindruck: brennt, keine Frucht, unharmonisch.	18.6	11.4	3.25	4.12	14
68797	Brunauer	Sauberkeit: sauber. Geruch: Bittermandel, chemisch. Geschmack: grün-bitter, Marzipan, kurz. Gesamteindruck: steinhaltig, wenig Frucht.	5	14.1	3.3	4.43	14

86135	Verdasch	Sauberkeit: sauber. Geruch: Bittermandel, wachsig. Geschmack: Zimtnote. Würzig. Scharf. Gesamteindruck: belegend, scharf am Gaumen.	5.2	17	3.1	4.89	14
136179	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: fruchtig, verhalten, weichsel. Geschmack: sauber aber kurz, leichte Zimtnote. Gesamteindruck: eher kurz, belegend.	5.1	18.4	3.4	4.99	14
81543	Pruneau blanc	Sauberkeit: sticht, Vorlauf. Geruch: Wachs, Lack, Käse, Champignon, ölig. Geschmack: süsslich, pfeffrig, Steinton dominiert. Gesamteindruck: kräftig, alkoholisch.	14	14	3.35	4.86	13
1022109	Walliser-zwetschge	Sauberkeit: sauber. Geruch: wenig Frucht, Gummi, Stein. Geschmack: seifig, dezente Frucht, unangenehme Schärfe. Gesamteindruck: wenig Frische, fehlende Harmonie.	15	20	3.75	6.44	13
98579	Mehlpflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: sehr steinlastig, Frucht überdeckt. Geschmack: stark Bittermandel. Gesamteindruck: Stein überwiegt sehr, ansonsten keine Mängel.	5.3	13.2	3.35	4.42	13
59301	Val de Ruz, Jura Zwetschge	Sauberkeit: Aceton. Geruch: keine Frucht, Altton, dumpf, schalig, pilzig. Geschmack: bitter, herb, überreif. Gesamteindruck: leicht bitter, keine Frucht, Ton v. Aceton drückt durch das ganze Produkt <sup>3</sup> .	9.5	13	3.6	4.61	13
81556	Zucker-zwetschge	Sauberkeit: sauber. Geruch: schalig, etwas Frucht, Marzipan, grüne Note. Geschmack: Süsse, schlank. Gesamteindruck: Nachlauf, fehlende Kraft.	5.4	18.5	3.55	5.73	13
90748	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: citrusnote. Geschmack: keine Frucht, leichte Süsse am Gaumen. Gesamteindruck: untypisch, leicht bitter.	20	13.5	3.55	3.96	12
1026266	Ross-pflaumen	Sauberkeit: oxidiert. Geruch: stinkt, Gemüse, keine Frische. Geschmack: Laim, Lack. Gesamteindruck: keine Frucht, Fehler zieht isch durch.	10.6	10.6	3.2	3.55	12
81791	Gelbe Zwetschge, Aprikosen-pflaume	Sauberkeit: sauber. Geruch: wachsig, parfümiert, keine Frucht, Mottenkugeln. Geschmack: Frucht überdeckt, pelzig, mottig. Gesamteindruck: unausgewogen, untypisch, dominanter Wachsgeschmack.	26	17.4	3.2	6.10	11
1024305	Flüme	Sauberkeit: sauber. Geruch: Gummi-Note, bedeckt alles Andere, wenig Frucht. Geschmack: Stein, wenig Frucht, schwach Gummi. Gesamteindruck: untypisch, unharmonisch.	5.9	13.3	3.15	3.30	11
105884	Grüne Zwetschge	Sauberkeit: leicht stichig (Vorlauf?). Geruch: Lösungsmittel, Lack, Frucht geht unter. Geschmack: stichig, lackartig, keine Frucht. Gesamteindruck: unsauber, untypisch.	27	17.4	3.62	5.21	10
98735	unbekannt	Sauberkeit: sauber. Geruch: untypisch, Gummi, holzig, fehlende Frucht. Geschmack: steinbetont, schwache Frucht, fehlende Frische. Gesamteindruck: untypisch, wenig attraktiv.	9	12.9	3.3	3.89	10
1001825	A Bacon	Sauberkeit: Nachlauf. Geruch: Bohnerwachs. Geschmack: Samen, Wachs. Gesamteindruck: unsauber, untypisch.	6.7	10.5	3.3	5.02	10
136248	Gelbe Eierpflaume	Sauberkeit: laktisch. Geruch: laktisch sauer, untypisch. Geschmack: Kohl, säuerlich. Gesamteindruck: fehlerhaft.	7.4	11	3.15	3.50	9