

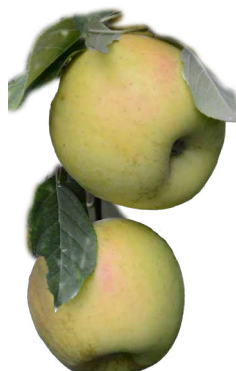
Dr. Thomas Rührmer

Ein guter Tropfen aus Äpfeln

Sind auch neue Apfelsorten geeignet, reinsortige Moste und Säfte mit ausgezeichnetem Geschmacksprofil zu liefern?

Alte Apfelsorten wie Gravensteiner, Ilzer Rose, Maschankzer oder Kronprinz Rudolf, etwas neuere wie Cox Orange oder Rubinette sind bekanntermaßen hervorragend geeignet, qualitativ hochwertige Saft- und Mostprodukte mit einem ausgeprägten Geschmacksprofil zu liefern.

Wie aber schneiden Sortenneuheiten bei solchen Vergleichen ab? Gibt es da möglicherweise in Zukunft spannende Sorten, die nicht nur geschmacklich gute Tafeläpfel, sondern auch hochwertige Produkte in der Flasche bieten.



Opal

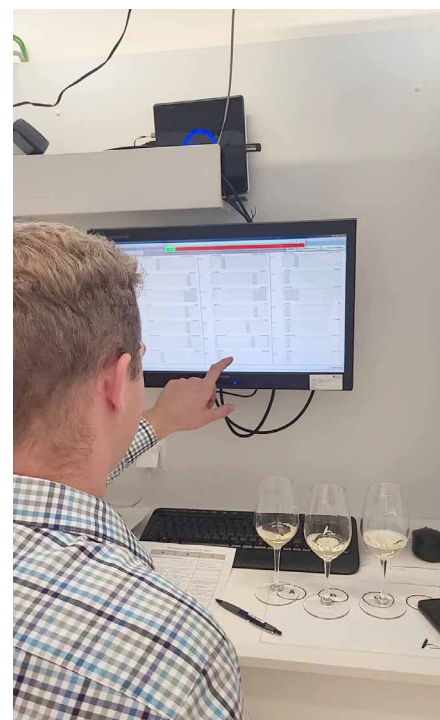
SQ 159/Natyra und Opal als neue Apfelsorten mit sehr gutem Potential auch für die Verarbeitung.



Bei der diesjährigen Verkostung der reinsortigen Säfte und Moste am 29. und 30. Juli 2025 in Haidegg beurteilte ein gemischtes Verkosterpanel aus 14 Laien- und Profi-Verkostern ein Sortiment aus jeweils 19 Säften bzw. Mosten.



Rubinette



In Dreier-Serien wurden Säfte und Moste aus neuen und alten Apfelsorten in zweifacher Wiederholung vom Verkosterpanel verkostet.

Folgende Apfelsorten wurden zu den Produkten ausgebaut:

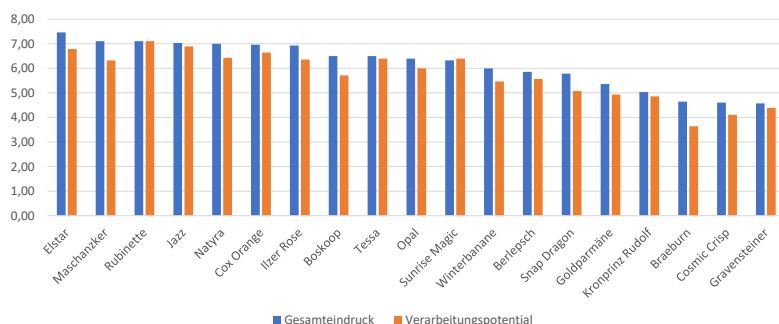
Alte Sorten	Neuere Sorten	Sortenneuheiten
Berlepsch	Elstar	WA 2/Sunrise Magic®
Goldparmäne	Opal	SQ 159/Natyra®
Gravensteiner	Rubinette	NY 1/Snap Dragon®
Winterbananenapfel	Braeburn	Scifresh/Jazz®
Maschankzer	Cox Orange	Fengapi/Tessa®
Kronprinz Rudolf		WA 38/Cosmic Crisp®
Ilzer Rosenapfel		
Boskoop		

Die Beurteilung erfolgte nach folgenden Kriterien:

SAFT		MOST	
Aussehen	hell (reduktiv) vs. dunkel (oxidativ)	Aussehen	hell (reduktiv) vs. dunkel (oxidativ)
Aromatik (Intensität)	wenig aromatisch vs. intensiv	Geruch (Intensität)	verhalten vs. intensiv
Gerbstoff (bitter, belegend)	gering vs. viel	Gerbstoff (bitter, belegend)	gering vs. viel
Süße:Säure-Verhältnis	zu süß vs. zu sauer	Geschmack	ausdruckslos vs. ausgeprägt
Gesamteindruck	schlecht vs. sehr gut	Reintönigkeit (Geruch/Geschmack)	fehlerhaft vs. reintönig
Potenzial für Verarbeitung	gering vs. hoch	Säure-Eindruck	zu mild vs. zu sauer
		Gesamteindruck	schlecht vs. sehr gut

Saft – Opal, SQ 159/Natyra®, Scifresh/Jazz®, fengapi/Tessa®

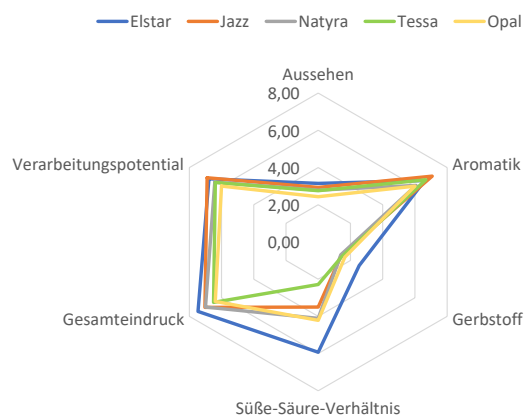
Bei der diesjährigen Saftverkostung fallen vier neue Sorten auf, die es in den oberen Bereich der Bewertung im Gesamteindruck geschafft haben. Besonders gut schnitten diesmal die Sorten Scifresh/Jazz® und SQ 159/Natyra® ab. Aber auch fengapi/Tessa® und Opal reihten sich im oberen, überdurchschnittlichen Bereich ein. Das Verarbeitungspotential im Bereich der Saftproduktion wird von Scifresh/Jazz® besonders hoch beurteilt.



Ranking nach dem Gesamteindruck und Darstellung des Verarbeitungspotentials bei der Verkostung (n=14) der reinsortigen Apfelsäfte Jahrgang 2024.

Als besonders herausragende Sorte bei der Herstellung von reinsortigen Apfelsäften ist Elstar anzusehen. Bei dieser Sorte wird das Süße-Säure-Verhältnis als deutlich saurer wahrgenommen als bei den Sortenneuheiten. Speziell fengapi/Tessa® tendiert zu sehr süßen Säften. Die Aromatik wird bei

allen fünf Sorten als sehr ähnlich wahrgenommen, während der Gerbstoffgehalt bei Elstar höher beurteilt wird als bei den vier neuen Apfelsorten. Auch im Aussehen wurden nur sehr geringe Unterschiede festgestellt.

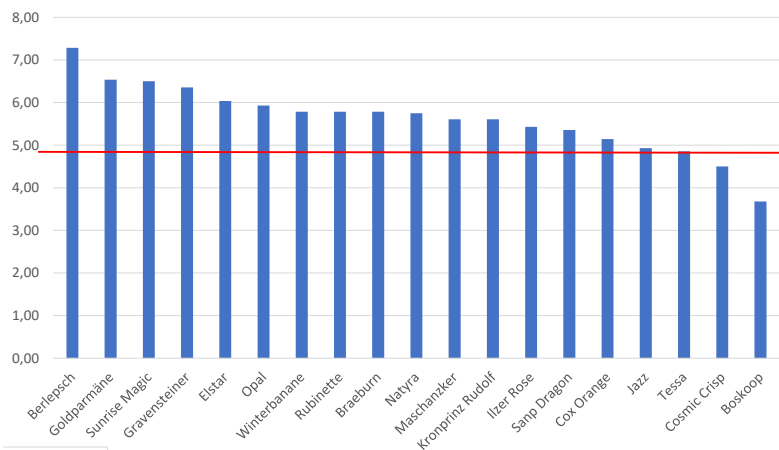


Darstellung der gemittelten Beurteilungskriterien der Säfte aus den vier interessanten neuen Apfelsorten mit der Standardsorte Elstar; Jahrgang 2024.

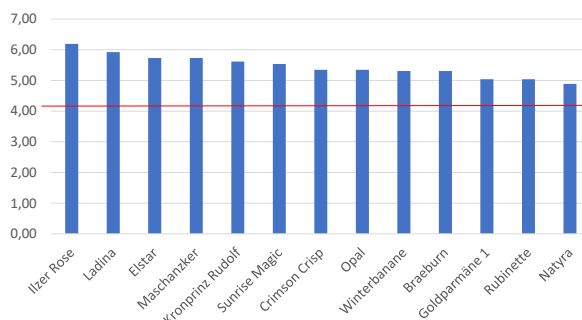
Grundsätzlich erhält man mit den Sortenneuheiten aromatische Säfte mit geringem Gerbstoffanteil, die wenig Säure aufweisen. Also ein Profil, das vor allem die jüngeren Konsument:innen ansprechen dürfte.

Most – WA 2/Sunrise Magic® und Ladina

Beim Most tun sich Sortenneuheiten im Geschmacksprofil deutlich schwerer als beim Saft. Hier fallen über mehrere Jahre in den Verkostungen eigentlich nur zwei Sorten auf, die immer wieder im Gesamteindruck hoch bewertet werden – WA 2/Sunrise Magic® und Ladina.

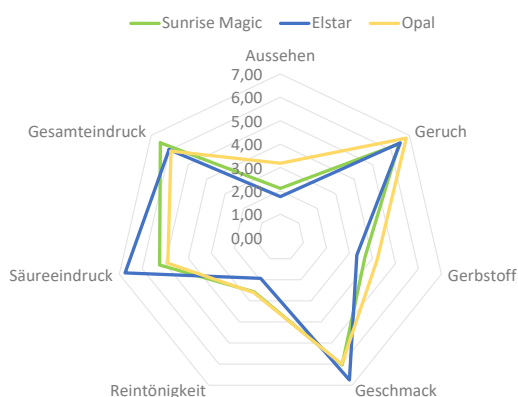


Ranking nach dem Gesamteindruck bei der Verkostung (n=14) der reinsortigen Apfelmoste Jahrgang 2024.



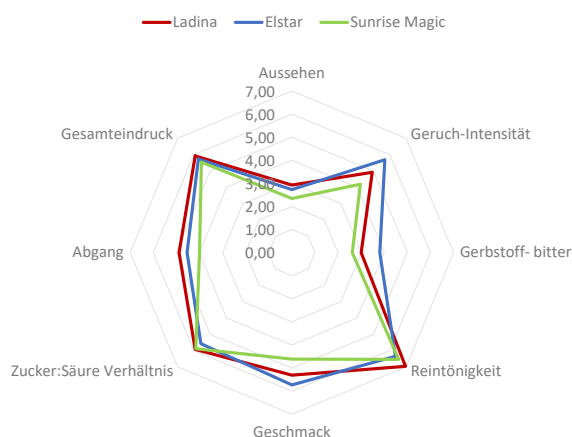
Ranking nach dem Gesamteindruck bei der Verkostung (n=14) der reinsortigen Apfelmoste Jahrgang 2023.

WA 2/Sunrise Magic® war bei der diesjährigen Verkostung unter den Top-Favoriten, überzeugte in allen Geschmackskomponenten, die Sortenneuheiten zeigen auch weniger Säure als beispielsweise Moste aus der Sorte Elstar.

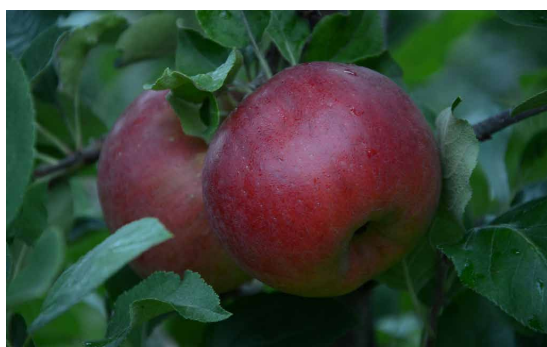


Darstellung der gemittelten Beurteilungskriterien der Moste aus den zwei interessanten neuen Apfelsorten WA 2/Sunrise Magic® und Opal mit der Standardsorte Elstar; Jahrgang 2024.

Interessanterweise konnte dieser Unterschied im Säureeindruck im Jahrgang 2023 nicht so klar differenziert werden, dafür wurden die neuen Sorten Ladina und WA 2/Sunrise Magic® im Geruch und Geschmack etwas verhaltener beurteilt, konnten aber auch in diesem Jahr im Gesamteindruck überzeugen.



Darstellung der gemittelten Beurteilungskriterien der Moste aus den zwei interessanten neuen Apfelsorten WA 2/Sunrise Magic® und Ladina mit der Standardsorte Elstar; Jahrgang 2023.



Ladina

WA 2/Sunrise Magic®



WA 2/Sunrise Magic® ist eine spätreifende, attraktive, geschmackvolle Apfelsorte ohne Resistenzen aus dem Züchtungsprogramm der Washington State University.

Da diese Apfelsorte in Österreich noch nicht im Anbau ist und daher weniger bekannt sein dürfte, möchte ich hier die Sorte WA 2/Sunrise Magic® porträtieren. Diese Sorte stammt aus dem Züchtungsprogramm der Washington State University und wurde aus den Apfelsorten Splendour und Gala gekreuzt. Die Erntereife ist mit Mitte bis Ende Oktober sehr spät, die Erträge sind sehr hoch und regelmäßig, die Ausfärbung der Früchte liegt bei über 90% Deckfarbe. Die Früchte sind attraktiv leuchtend rot gefärbt und weisen eine gute Essqualität auf, sind eher groß (mehr als 220 g durchschnittliches Fruchtgewicht), sehr fest (8,9 kg/cm² Festigkeit) und süß-aromatisch (14°Brix Zuckergehalt bei 5,3 g/l Säure).



Kleiner Einblick
in die Mostverkostung

