

Gold und Bronze für einheimischen Apfelsaft

Spiez Zum dritten Mal ist Süssmost der Familie Peter in der Uech prämiert worden. Heuer hats für Gold und Bronze gereicht.

Guido Lauper

«Zum ersten Mal erzielten wir 2007 an einem gesamtschweizerischen Qualitätswettbewerb in Luzern für unseren Süssmost Silber», erinnern sich Therese und Martin Peter, die in der fünften Generation auf dem 17 Hektaren umfassenden Landwirtschaftsbetrieb ihrer Leidenschaft frönen. Für Gold reichte es dann im Jahr 2017 in St. Gallen beim Schweizerischen Qualitätswettbewerb des Obstverbandes. Am «Qualitätswettbewerb Süssmost 2019» des Verbandes Berner Früchte erzielten ihre zwei Muster Apfelsaft aus 70 eingereichten Proben in der Kategorie «Süssmost geklärt/geschönt» ebenfalls Gold und Bronze. Wobei die Bezeichnung «geklärt/geschönt» laut Martin Peter bedeutet: «Der Saft wird einige Zeit stehen gelassen, die Trübstoffe sammeln sich am Tankboden. Dies wird mit einem Gramm Enzym auf 100 Liter rückstandsfrei erreicht.»

Unerlässliche Fruchtpflege

«Der hohe Qualitätsstandard bestätigt unsere gute Arbeit», er-



Therese und Martin Peter freuts: Ihr Apfelsaft hat Gold und Bronze erreicht. Foto: Guido Lauper

klärt Peter. Was nicht erst beim Pressen des Obstes beginne, sondern schon bei der Pflege der Früchte. «Die Äpfel stammen dieses Jahr alle von unserem Betrieb in Spiez», ergänzt er, «wohin sie zum Essen oder in Form von Saft auch verkauft werden.»

Im eigenen Hofladen, in der Landi oder im Hotel Eden, wo der Apfelsaft zum Apéro serviert wird.

«Mit rund 5000 Litern erreichte die Mostobsternte ein Drittel des Jahresdurchschnitts», sagt der Bauer, «dreimal ver-

suchte uns der Hagel einen Strich durch die Rechnung zu machen.» Nebst an den ungeschützten Hochstämmern richteten die Unwetter in den zweieinhalb Hektaren Obst und Beeren zum Glück nur Schaden an den Hagelnetzen an, die sich bewährten und mit grossem Aufwand wieder hergerichtet werden mussten.

Als weiteres Standbein des Landwirtschaftsbetriebes mit dem Label «Swiss Garantie» setzen Peters auf Mutterkuhhaltung mit 27 Tieren der Rassen Limousine und Piemonteser.

Mit «Sonnenstrom»

Einen Grossteil der elektrischen Energie beziehen Peters aus einer Fotovoltaikanlage. «Mit geschickter Planung können wir nebst anderen Bereichen so unsere Säfte pasteurisieren», meint der Bauer sichtlich erfreut. Und er schaut zuversichtlich in die Zukunft des Betriebes: Junior Manuel Peter soll diesen nach kürzlich bestandener Meisterprüfung als Obstfachmann in naher Zukunft weiterführen.