



Schweizer Obst



Anbautechnik

Wie kann die Nachhaltigkeit von Verpackungen beurteilt werden?

Seite 12

Ernährung

Wir besuchen den Superfood-Anbau bei Räss Beeren.

Dossier Seite 24

Verarbeitung

Die Birnel-Produktion steht vor Herausforderungen.

Seite 30

AGROVINA

OENOLOGIE
OBSTBAU
WEINBAU

WWW.AGROVINA.CH

15. AUSGABE

CERM - MARTIGNY



23-25.01
2024

AGROVINA IN KÜRZE

eine **3-tägige Ausstellung**, die alle 2 Jahre stattfindet,

wissenschaftliche Konferenzen auf hohem Niveau, organisiert von Agroscope und Changins, mit dem diesjährigen Thema "Innovation im Dienste der Landwirtschaft von morgen",

eine Plattform für Austausch im Herzen der Messe, das Agro Forum: Vorträge, runde Tische, Verkostungen und Diskussionen über aktuelle Herausforderungen,

mehrere Bereiche, die der **Innovation**, des **Start-ups** oder auch der **Mikrobrauerei** gewidmet sind,

über 150 Fachaussteller aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Deutschland, Österreich und Polen,

mehr als 12'500 interessierte und fachkundige Spezialisten als Fachpublikum,

15'000 m² Ausstellung,

vielfältige Branchen:

önologie, weinbau, obstbau, mikrobrauerei, spezialkulturen, behandlung der böden, landwirtschaftsmaschinen, destillation, marketing, vertrieb, verpackung produkt-design, logistik, transport, obstverarbeitung, pflanzenschutzmittel, energie und bau.

Die Fachmesse nach
Mass für Ihren Erfolg



Univèrre syngenta NEUWERTH

excellence in glass



Das steckt drin:

- 4 **Schuhe aus Apfelleder**
Querbeet
- 5 **Auf eine gute Legislatur**
Eingemachtes
- 8 **Bern, Freiburg, Ostschweiz, Wallis, Zug, Zürich**
Region



8

- 12 **Nachhaltige Verpackungen**
Anbautechnik
- 16 **90. Jahrgang «Schweizer Obst»**
Damals & heute



12

- 18 **Was sollen wir in Zukunft essen und trinken?**
Analyse
Dossier: Ernährungsstrategie
- 22 **Stimmen zur neuen Ernährungsstrategie des Bundes**
Ausgespresst
- 24 **Produktion von Nischenbeeren in Zürich**
Feldstudie
- 28 **Vier gesundheitliche Vorteile von Schweizer Früchten**
Handfestes



24

- 30 **Von Birnen bis Tannenspitzen**
Verarbeitung



33

SOV aktiv

- 31 **Trends, Fakten & Zahlen**
- 32 **Saisonrückblick**
- 35 **Personelles**



Rea Furrer
Chefredaktorin
«Schweizer Obst»

Liebe Leserinnen und Leser

Zeit mit Kochen und feinem Essen in guter Gesellschaft zu verbringen ist für mich der schönste Zeitvertreib. Gleichzeitig ist es mir wichtig, auf eine ausgewogene Ernährung zu achten. Auf der Geschäftsstelle gibt es jede Woche frische Früchte, die mir in der Pause einen Energieschub geben. Trotzdem bleibt es im hektischen Alltag eine Herausforderung, sich gesund zu ernähren.

Die Ernährungsstrategie des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen schafft Voraussetzungen, um die Wahl gesunder Lebensmittel zu erleichtern, beispielsweise anhand der Lebensmittelpyramide. Mit der «Klima- und Ernährungsstrategie 2050» soll der Fokus nun vermehrt auf pflanzliche Ernährung gelegt werden. Während diese Strategie für den Obstanbau eine Chance darstellt, ist sie für die Verarbeitung eine Herausforderung.

Im Dossier befassen wir uns genauer mit der Ernährungsstrategie des Bundes und lassen Expertinnen und Experten zu Wort kommen.

Ich wünsche eine spannende Lektüre.

Titelbild:
Simon Räss produziert zusammen mit seinem Bruder Christoph unter anderem Aronia auf seinem Betrieb in Zürich.

Folgen Sie uns auch auf:



Politik

Landschaftsinitiative zurückgezogen

In der Herbstsession haben die eidgenössischen Räte 21 Vorlagen verabschiedet. Eine davon war die zweite Etappe der Revision des Raumplanungsgesetzes. Sie dient als indirekter Gegenvorschlag zur Landschafts-Initiative. Diese wurde anschliessend vom Initiativkomitee zurückgezogen. Die Hauptziele seien im revidierten Raumplanungsgesetz aufgenommen worden, so das Initiativkomitee. Dabei handelt es sich um die Stabilisierung des Bodenverbrauchs ausserhalb der Bauzonen (sofern nicht landwirtschaftlich oder touristisch bedingt).



Konsum

61%

... der deutschen Konsumentinnen und Konsumenten sind bereit, mehr für nachhaltige Verpackungen zu bezahlen.

Quelle: «Sustainable Product Packaging»

Labor

Neues Laborgebäude «Future of Food» in Wädenswil

Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) hat auf dem Campus Reidbach in Wädenswil ein neues Laborgebäude eröffnet. Künftig lernen angehende Lebensmitteltechnologininnen und -technologien in diesem Neubau die Herstellung von Getränken ganzheitlich kennen – vom Rohstoff über die Verarbeitung bis hin zu Qualitätsmanagement und Marketing. «In unserem neuen Campus «Future of Food» entwickeln und verbessern wir mit modernsten Technologien Prozesse mit dem Ziel, die Komposition von Frucht- und Gemüsesäften zu optimieren. In Zusammenarbeit mit der Fruchtsaftbranche und anderen Forschungspartnern gestalten wir die Zukunft der Fruchtsaftindustrie», so Thomas Flüeler vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW.



Aufgefallen

High Heels aus Äpfeln

Was haben Most und High Heels gemeinsam? Beides wird aus Äpfeln hergestellt. Jedenfalls die Schuhe der Thurgauer Firma Sashay. Das Unternehmen produziert vegane Schuhe aus Apfelleder. Dieses stammt aus Trester aus der Mostproduktion.





Jimmy Mariéthoz
Direktor SOV

Auf eine gute Legislatur

Die Schweizer Bevölkerung hat an den eidgenössischen Wahlen vom 22. Oktober 2023 das neue Parlament gewählt. Mindestens 38 der gewählten Volksvertreterinnen und Volksvertreter haben einen direkten Bezug zur Landwirtschaft. Das stimmt mich hoffnungsvoll für die neue Legislatur.

Kaum eine Branche ist stärker von der Politik abhängig als die Landwirtschaft. Ob ÖLN, Grenzschutz oder Raumplanung: Das Parlament und die Verwaltung beeinflussen die Tätigkeiten der Bäuerinnen und Bauern sehr stark. Umso wichtiger sind jene Personen, die legiferieren: die National- und die Ständeräte. Mit grossem Interesse habe ich deshalb den Ausgang der jüngsten Wahlen verfolgt. Besonders gefreut hat mich das sensationelle Ergebnis unseres Vorstandsmitglieds Simone de Montmollin. Sie erzielte mit 32 414 Stimmen ein Glanzresultat und schaffte die Wiederwahl locker. Als bestgewählte Kandidatin des Kantons Genf. Mit ihr haben wir weiterhin eine kompetente und durchsetzungsstarke Vertretung in Bundesbern. Herzliche Gratulation, liebe Simone.

Starke Persönlichkeiten in Bern

Wir dürfen uns aber auch sonst über den Ausgang der Wahlen freuen. Insgesamt haben mindestens 38 Parlamentarierinnen und Parlamentarier einen direkten Bezug zur Landwirtschaft. In der letzten Legislatur

waren es deren 32. Zehn davon sind Bäuerinnen und Bauern, eine ist Winzerin. Zu den neu gewählten Abgeordneten gehören unter anderem Hans-Jörg Rügsegger, ehemaliger Präsident des Berner Bauernverbandes, und der Luzerner Landwirt Pius Kaufmann. Die Wiederwahl geschafft haben etwa Markus Ritter, Präsident des Schweizer Bauernverbandes, Martin Haab, Präsident des

Zürcher Bauernverbandes, Jacques Nicolet, Präsident der SALS, und die grüne Nationalrätin Christine Badertscher, Co-Präsidentin von Hochstamm Suisse (in dieser Ausgabe im Interview). Aber auch die Spezialkulturen sind nach wie vor gut vertreten mit dem Obstproduzenten Martin Hübscher,

den Gemüseproduzenten Manuel Strupler sowie Nadja Umbricht Pieren und dem Präsidenten des Verbandes der Schweizer Gemüseproduzenten, Ständerat Werner Salzmann.

«Die Wahlen zeigen, dass die Landwirtschaft und deren Vertreterinnen und Vertreter nach wie vor ein grosses Vertrauen in der Bevölkerung geniessen.»

Zusammenarbeit zahlt sich aus

Die Wahlen zeigen, dass die Landwirtschaft und deren Vertreterinnen und Vertreter nach wie vor ein grosses Vertrauen in der Bevölkerung geniessen. Sie sind aber



auch Beleg dafür, dass die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft fruchtet. Der Schweizer Bauernverband hat mit economiesuisse, dem Schweizer Dachverband der Wirtschaft, eine gemeinsame Wahlkampagne geführt. Es freut mich besonders, dass wir als Obstverband diese Zusammenarbeit vorgespurt haben: Denn es waren wir, die im Rahmen der IG Zukunft Pflanzenschutz den Kontakt zu economiesuisse gesucht und schliesslich gemeinsam eine Abstimmungskampagne gegen die extremen Agrar-Initiativen geführt haben. Übrigens nur bedingt mit dem Wohlwollen des Bauernverbands.

«Wir haben den Schulterchluss mit der Wirtschaft vorgespurt.»

Die Arbeiten für die AP2030+ haben begonnen

Eine geeinte Landwirtschaft, die über die Branchengrenzen hinweg Mehrheiten schaffen kann, wird auch in der Zukunft besonders wichtig sein. Hinter den Kulissen haben bereits die Arbeiten für die Agrarpolitik ab 2030 begonnen und wir als Branche sind gefordert, aktiv mitzuwirken. Die SALS etwa, in deren Vorstand ich mitwirken darf, präsentierte jüngst mit dem Nachhaltigkeitsindex einen vielversprechenden Ansatz: Der Index misst alle Dimensionen der Nachhaltigkeit – nicht nur die ökologische – und berücksichtigt die gesamte Wertschöpfungskette. Das ermöglicht eine Neuorientierung der Politik – weg von Hunderten von Einzelmassnah-

men, die sich teils widersprechen, hin zur Definition von Zielen. Ziele, die von den Produzentinnen und Produzenten selbstständig umgesetzt werden können. Dieses Umdenken ist dringend notwendig und wir werden uns für diesen Paradigmenwechsel einsetzen.

Grenzschutz sichern

Das zweite zentrale Thema der kommenden Jahre wird die Sicherung des Grenzschutzes sein. Zahlreiche Akteure haben bereits begonnen, diesen zu attackieren. Erwähnenswert ist hierbei die IGAS, die in einem Interview mit der NZZ verlauten

liess, dass Bio-Himbeeren aus Serbien ökologischer seien als konventionelle aus dem Thurgau. Wir tun gut daran, uns aktiv gegen solche Falschaussagen zu wehren und den Grenzschutz zu verteidigen. Das bedingt, dass wir Zahlenmaterial beschaffen und aktiv mit unseren Verbündeten in Bundesbern eine Lockerung des Grenzschutzes bekämpfen.

Dass die Branche nun im Parlament gestärkt ist, hilft der Sache.



OSMIPRO

AGROLINE
 Service & Bioprotect

Besser bestäuben mit Mauerbienen


- ✓ Mauerbienen zu Blühbeginn abrufbar
- ✓ Ertrags- & Qualitätssteigerung dank effizienter Bestäubung
- ✓ Auch unter Netzen und in Tunnels
- ✓ Einfache Montage des Nistkastens
- ✓ **Aktionspreis** bei Bestellungen bis 28. Februar

AGROLINE Bioprotect
 058 434 32 82
 bioprotect@fenaco.com
bioprotect.ch



Obstbäume Aktuelle Sorten

Sie können alle aktuellen Sorten bei uns bestellen. Fragen Sie bei uns an.

Sortiment Äpfel:

Boskoop Bielaar*, Boskoop Quast®, Braeburn Maririred*, Cox la vera*, Elstar Elshof*, Elstar EKE*, Fuji Kiku8 Fubrax*, Galant*, Gala: Alvina *Galaxy Selecta*, Jugala*, Schnico®, Galmac*, Golden Parsi®, Golden Reinders*, Gravensteiner Friedli®, Jonagold Novajo*, Ladina*, Milwa* (Diwa®), Pinova*, Redlove®, Rubinette Rossina*, Rustica*, Summerred, Mostäpfel: Reanda*, Rewena*, Remo* auf MMIII (*Sortenschutz)

Neuheiten:

WUR 28* (Wuranda), WUR29* (Wurtwinning), WUR 37 (Freya®)

Sortiment Birnen:

CH-201*, Conference Quitte Eline®, Kaiser Alexander, Williams



Beat Lehner Obstbau | Baumschule
 Ringstrasse 8
 CH-8552 Felben-Wellhausen

+41 52 765 28 63
 info@lehner-baumschulen.ch
 lehner-baumschulen.ch

Messen – besuchen Sie uns!
 Agrovina: 23.–25.1.24
 Fruchtwelt: 23.–25.2.24

Représentant pour Suisse Romande
 Mr. Cédric Blaser: +41 79 362 86 04
 blaser.cedric@bluewin.ch


KALISOP®

50% K₂O • 17,6% S

*Seine Stärke, die gute
Pflanzenverträglichkeit*



Das Beste für Sie holen wir aus dem Herzen der Erde



ks-france.com



Das grüne Brett

In dieser Rubrik möchten wir die Gelegenheit zum Austausch mit Ihnen nutzen. Der Platz steht den regionalen Fachorganisationen, aber auch Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, zur Verfügung.

Schreiben Sie direkt dem Redaktionsteam:
rea.furrer@swissfruit.ch



Zürich

Abschlussprüfungen im Obstbau



Anfang Oktober fand am Strickhof bei besten Wetterbedingungen der erste Teil der Abschlussprüfung für die EFZ-Ausbildung Obstfachmann/-frau statt. Dieser Teil des Qualifikationsverfahrens deckt die Kompetenzen rund um die Ernte im Kernobst ab und ist daher schon im Herbst zu absolvieren. Geprüft werden die Kompetenzen der Lernenden in mehreren praktischen Aufträgen, die auch in der Obstanlage des Strickhofs stattfinden, wie im Bild zu sehen. Dieses Jahr sind es in der Deutschschweiz vier Lernende, die diesen Lehrabschluss anstreben.

📍 Hagen Thoss, Fachstelle Obst, Strickhof

Bern

Demonstrationsbetrieb eröffnet

In Zollikofen BE wurde der erste Demonstrationsbetrieb zu den Themen Pflanzenschutzmittel und Gewässer eröffnet. Rund 60 Personen erhielten am Eröffnungstag einen Einblick in die Abwasserbehandlungssysteme für Pflanzenschutzmittel. Mit regelmässigen Kursen, Veranstaltungen und einem breiten Angebot an Demonstrationsgeräten vermittelt der Demonstrationsbetrieb praxisnah, wie ein nachhaltiger Umgang mit Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft gestaltet werden kann. Die Ausstellung wurde innerhalb eines Jahres von AGRIDEA, INFORAMA und der Berner Fachhochschule BFH-HAFL aufgebaut.

📍 Benedikt Kramer, Agridea 📍 Agridea



Freiburg

Poire à Botzi an der Messe Goûts et Terroirs



Anfang August fand die Messe Goûts et Terroirs in Bulle FR statt. Der Freiburger Obstverband hatte zusammen mit der Bruderschaft der Poire à Botzi einen Stand. Neben warmen Poires à Botzi AOP konnten auch verarbeitete Produkte wie Konfitüre, «vin cuit», getrocknete Birnen und Sirup degustiert werden. Aber auch Edelbrand und Likör aus reiner Poire à Botzi gab es zu verkosten. 4500 Besucherinnen und Besucher probierten die feinen Produkte. Während fünf Tagen waren stets drei Produzentinnen und Produzenten am Stand tätig und beantworteten Fragen zu diesen regionalen Spezialitäten. Die Leute konnten Poire à Botzi AOP in Konserven und verarbeitete Produkte kaufen.

📍 Dominique Ruggli, Grangeneuve

Ostschweiz

Eine saftige Ostschweizer Mostzeit



Die Ostschweiz ist eine Obst-Hochburg, und genau das wurde diesen Herbst mit der Kampagne «Mostzeit» vielseitig gezeigt. Das Projekt wurde dieses Jahr erstmals mit Messeauftritten erweitert. So pressten die Thurgauer Moster an ihrem WEGA-Stand während fünf Tagen frischen Süssmost, der an rund 8000 Messebesucher verteilt wurde. Eine Woche später zog die Mostpresse von Weinfelden nach St. Gallen in die neue Halle 1 der OLMA weiter. Die Mostpresse inmitten des bäumigen Messeauftritts war ein Publikumsmagnet für Familien: Mitglieder des St. Galler Obstverbands verarbeiteten gemeinsam mit vielen Kindern, während der elftägigen OLMA 3,75 Tonnen Obst zu Most, der in über 18 000 Bechern an Gross und Klein abgegeben wurde.

✂ Rosalie Manser, Culinarium 📷 Simona Schwarzenbach, Culinarium

Zug

Erfolgreiche Zuger Messe

Der Stand des Zuger Obstbauvereins an der Zuger Messe erfreute sich dieses Jahr zahlreicher Besucherinnen und Besucher. Die Produzentinnen und Produzenten verteilten vor Ort Äpfel und führten spannende Gespräche über verschiedene Sorten und die Herausforderungen in der Obstproduktion. Die Zuger Messe fand vom 26. Oktober bis zum 3. November statt.

✂ Philipp Hotz, Zuger Obstbauverein



Wallis

8000 Kilo Äpfel und Birnen für Walliser Schulen

Zum siebten Mal in Folge kamen die Walliser Schülerinnen und Schüler in den Genuss von Walliser Äpfeln und Birnen. Ziel dieser jährlichen Verteilaktion ist es, die Schülerinnen und Schüler im Alter von 12 bis 15 Jahren für den saisonalen und regionalen Konsum zu sensibilisieren. Nicht weniger als sechs Tonnen Äpfel und zwei Tonnen Birnen wurden von den Jugendlichen verzehrt. Die Aktion wurde von der Interprofession des Fruits et Légumes du Valais in Zusammenarbeit mit den Schulen organisiert. Parallel dazu nahmen rund 100 Schülerinnen und Schüler an der ersten Auswahlrunde des Wettbewerbs «Top Chef au CO» zum Thema Apfelkuchen teil. Es wurden wunderbare Kreationen rund um verschiedene Apfelsorten gezaubert. Die Organisation wurde von den Hauswirtschaftslehrerinnen der Schulen übernommen. Eine fruchtbare Zusammenarbeit vom Obstgarten bis auf den Teller!

✂ Olivier Borgeat, IFELV



Wir wünschen besinnliche
Festtage und ein erfolgreiches
neues Jahr!

Die Mitarbeitenden der künftigen Ausgleichskasse
Forte wünschen Ihnen schöne Feiertage



Vielen Dank
für Ihr
Vertrauen!

FORTE | **AI**
AHV | **IV**
AVS



Der Tobi-Biss

Für Jung und Alt. Qualität und Biss in den
Bereichen Kernobst, Beeren und Steinobst.

Tobi Seeobst AG
Ibergstrasse 28
9220 Bischofszell
Tel. +41 71 424 72 27
www.tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss



ISEPPI

Auguri di buone Feste · Frohe Festtage

www.iseppi.ch

ISEPPI FRUTTA SA
Via Cantonale, 229A · 7748 Campascio (GR) · T +41 81 839 21 11
Weidenstrasse, 25 · 4143 Dornach (SO) · T +41 61 706 93 11 · info@iseppi.ch



**ZUM GLÜCK
GIBT'S** 

www.pinklady.ch
win.pinklady.ch

**PINK LADY UND WIR ALLE WÜNSCHEN
IHNEN BESINNLICHE FESTTAGE!
UND VIEL ERFOLG IM NEUEN JAHR.**

Tobi Seeobst AG
Steffen-Ris fenaco Genossenschaft
GEISER agro.com AG

Dankeschön.
Frohe Weihnachten
und ein glückliches neues Jahr!

Merci beaucoup.
Joyeuses fêtes de Noël
et une heureuse année!

**QUALI
SERVICE**

www.qualiservice.ch



**BEI UNS HAT
CHARAKTER TRADITION.**

Natürlicher Genuss
Mit Obst aus der Schweiz

RAMSEIER
Die Kraft der Natur

Danke!



Wir bedanken uns für die konstruktive Zusammenarbeit im Jahr 2023!

Gemeinsam mit Ihnen haben wir im letzten Jahr die vielfältigen Herausforderungen der grünen Branche angepackt.

Wir freuen uns darauf, diese Energie ins Jahr 2024 mitzunehmen, um auch weiterhin erfolgreich mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Bis dahin wünschen wir Ihnen frohe Festtage und einen tollen Start ins neue Jahr!

Ihr gvz-rossat Team



*Heute bestellt - in wenigen Tagen geliefert
Profitieren Sie jetzt von unserem Online-Shop!*

www.gvz-rossat.ch

gvz-rossat ag
Tel: 044 271 22 11
info@gvz-rossat.ch

Alpfruits votre partenaire pour la qualité
Alpfruits Ihr Qualitätspartner

Qualité - Authenticité - Sécurité

Route du Rhône 12 CH-1963 Vétroz
Tél +41 27 743 20 10 www.alpfruits.ch

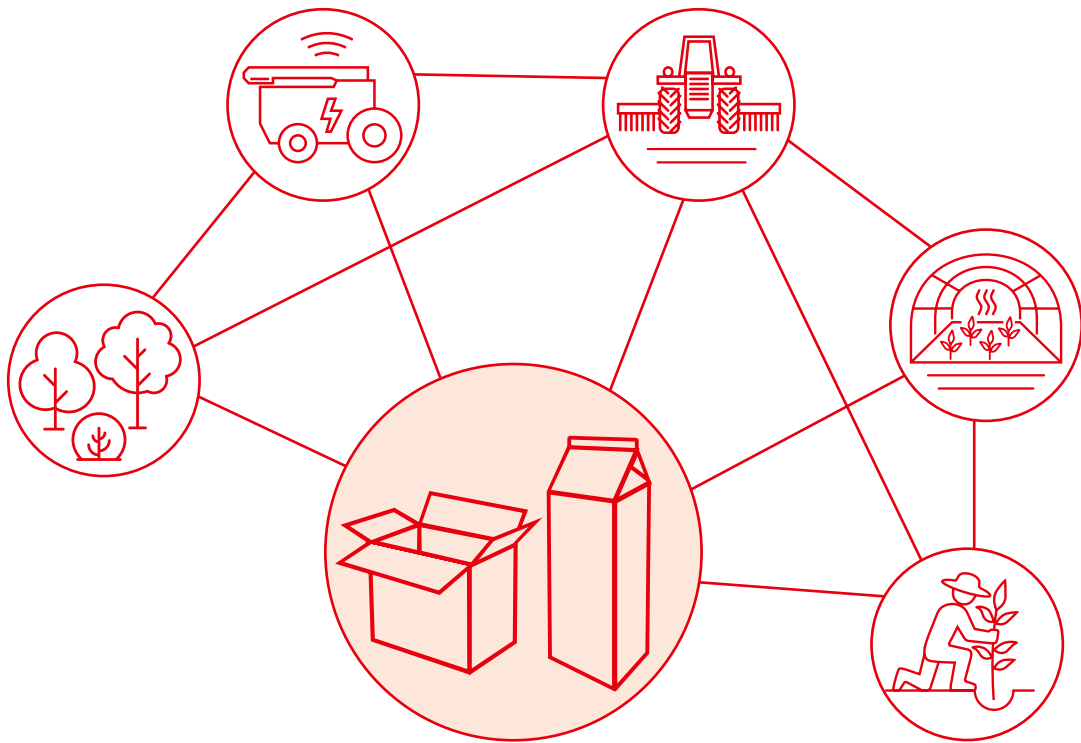
Multicolor Print

Die können das!
multicolorprint.ch

FARNER / Rod

farn.ch
rod.ag





Wann ist eine Verpackung nachhaltig?

Fast inflationär wird das Wort «Nachhaltigkeit» in allen möglichen Fachbereichen verwendet. Gerade bei Obst und Beeren steht dabei oft die Verpackung im Fokus. Doch wann ist eine Verpackung nachhaltig? Und wie kann sichergestellt werden, dass kein (unbeabsichtigtes) Greenwashing betrieben wird? Hier finden Sie neun Fragen, die bei der Entscheidung helfen.

Gefühlsmässig sind Verpackungen aus Papier und Karton nachhaltiger als solche aus Kunststoff. Egal ob aus Papier oder Plastik, die Verpackung für Beeren und Obst steht immer im direkten Kontakt mit dem Produkt. Bei der Wahl einer geeigneten Verpackung darf das Material

nicht isoliert betrachtet werden. Eine Verpackung kann zur längeren Haltbarkeit des Verpackungsinhalts führen und somit einen entscheidenden Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Und zwar entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Feld bis auf den Teller des Konsumenten.

Diese Fragen helfen bei der Erstbeurteilung

Folgende neun Fragen helfen, Licht in den Begriff-Dschungel zu bringen. Bei der Beantwortung folgender Fragen können alle Obst- und Beerenproduzenten eine Verpackung finden, die für sie nachhaltig und/oder ökologisch ist.

Was wird verpackt?

Die äusserlichen Merkmale und die Menge der Produkte muss bei der Verpackungswahl beachtet werden.

Wie wird verpackt?

Diese Frage bezieht sich auf den Abpackprozess. Ist dieser manuell, automatisch oder teilautomatisiert? Werden die Produkte direkt auf dem Feld oder in einem wettergeschützten Raum verpackt? Wie sind die klimatischen Bedingungen beim Abpackprozess? Wärme, Lichteinstrahlung und Feuchtigkeit oder gar Nässe haben nicht nur auf das Produkt, sondern auch auf die Verpackungen einen Einfluss.

Wo wird verkauft?

Beim Direktverkauf auf dem Hof sind die Anforderungen an eine Verpackung komplett anders als beim Verkauf über den Handel. Je nach Handelskanal gibt es verbindliche Verpackungsvorschriften, die unbedingt eingehalten werden müssen.

Wie ist der Logistikprozess zwischen Hersteller und Verkaufsort?

Die Ware kann direkt ab Hof (täglich) an den Verkaufsort transportiert werden oder erst in ein Lager.

Wo werden die Verpackungen hergestellt?

Unter Umständen werden die Verpackungen bei einem lokalen Händler eingekauft, jedoch an einem weit entfernten Ort hergestellt. Somit fallen zwischen Produktionsstätte und Einsatzort nicht sauber nachvollziehbare Umweltbelastungen an.

Wie werden die Verpackungen angeliefert?

Sind die Verpackungen rationell und wetterfest verpackt, dann können sie ohne grossen Platzaufwand überall auf dem Hof gelagert werden.



Neues Layout

Im vergangenen Jahr haben wir das Layout der Gebinde angepasst. Wir stellen allen Druckereien die neuen Layouts auf Anfrage zur Verfügung.

Wo werden die Verpackungen vor dem Abfüllen gelagert?

Nicht jede Verpackung kann gleich lange und gut gelagert werden. Je nach Packstoff sind Verpackungen unterschiedlich empfindlich. Auch wenn sie kein Mindesthaltbarkeitsdatum haben, so ist doch jede Verpackung (ausser Glas und Aluminium) nur begrenzt haltbar.

Soll die Verpackung wiederverwendbar sein?

Je nach Verkaufskanal ist eine Wiederverwendung sinnvoll – sowohl aus Sicht der Kreislaufwirtschaft wie auch der Nachhaltigkeit. Eine wiederverwendbare Verpackung ist erst ökologisch, wenn sie tatsächlich mehrmals (nicht bloss ein Mal) wieder befüllt wird.

Wird die Verpackung bedruckt?

Die Druckfarbe sorgt für ein ansprechendes grafisches Design, kann jedoch unter Umständen die Nachhaltigkeit negativ beeinflussen. Es gibt nicht nur die sichtbaren Bedruckungen, sondern auch Lacke, welche wir nicht sehen und uns daher von einer unbedruckten Verpackung ausgehen lassen.



Fazit: Eine Verpackung muss ganzheitlich betrachtet werden

Eine Verpackung erfüllt immer die Funktionen: Schutz, Logistik und Information. Abhängig vom gesamten Marktumfeld ist die eine oder andere Packung sinnvoll. Eine offene und ehrliche Kommunikation gegenüber aller Anspruchsgruppen hilft, um die gewählte Lösung ökologisch fundiert zu begründen.



Philipp Stalder arbeitet seit 1993 in der Verpackungsindustrie. Seit Oktober 2022 führt er mit seiner Firma unabhängige Beratungen in den Bereichen Verpackung und Marketing durch.

Stimmen aus der Praxis

Jonas Boog, Obstproduzent und Direktvermarkter

Ganzheitliche Betrachtung

Jonas Boog, Obstproduzent aus Hünenberg, setzt verschiedenste Verpackungen ein. Er orientiert sich dabei an den Anforderungen, die das Füllgut (Obst, Beeren oder Gemüse) und der Handelskanal stellen. Hinzu kommen die Konsumentenstimmen, die die Verpackungswahl beeinflussen. «Interessanterweise verkaufen sich Beeren in Kartons schlechter als solche in Kunststoffschalen», bemerkt Boog. Dafür löse Kunststoff negative Rückmeldungen seitens Kundschaft aus, weil er als nicht nachhaltig wahrgenommen wird. Er plädiert dafür, Verpackungsmaterial generell zu reduzieren: «Weniger Material bei allen Verpackungslösungen ist aus meiner Sicht zielführend und sofort umsetzbar.» Um wirklich nachhaltige Verpackungslösungen anbieten zu können, muss jeweils die gesamte Ökobilanz betrachtet werden und es braucht eine aktive Zusammenarbeit aller Anspruchsgruppen.

Marie-Therese Lütolf - Leiterin Obsthalle Sursee

Eine Verpackung ist immer ein Kompromiss

Marie-Therese Lütolf von der Obsthalle Sursee stellt fest, dass die Anforderungen an die Verpackung sehr unterschiedlich sind. Während Kern- und Steinobst mehrheitlich unverpackt angeliefert und nach den Vorgaben der Detailhändler verpackt wird, werden Beeren bereits in Konsumentenverpackungen angeliefert. «Wir müssen uns nach den Verpackungsvorschriften richten, die von den Detailhändlern kommen. Sie überprüfen die Einhaltung anhand von Konformitätserklärungen», weiss Lütolf. Neue Anforderungen bedeuten für den Zwischenhändler hohe Investitionen. So erfordert die Umstellung von Kunststoffschalen auf Kartonverpackungen mit Top-Seal neue Abpackmaschinen. «Gerade bei saisonalen Produkten sind solche Investitionen herausfordernd, da diese Maschinen nur wenige Wochen im Jahr benötigt werden und eine möglichst hohe Kapazität bieten müssen», sagt Lütolf.

OMB Kreisel- mulchgerät



NEU!

Das neue humus
Kreiselmulchgerät OMB
speziell zur Kultivierung
des Blütenstreifen in
Obstanlagen.

Aggeler
FÖRDER- UND
HEBETECHNIK

Aggeler AG · Amriswilerstr. 49
CH-9314 Steinebrunn TG
Tel. 071 477 28 28 · www.aggeler.ch

Ausstattungsmerkmale

- Anbau: Heck, Kat. 1 und 2
- Zapfwelle 540 U/min
- Hydraulische stufenlose Arbeitsbreiteneinstellung (min. Arbeitsbreite 2,07 m bis max. Arbeitsbreite 3,10 m)
- Hydraulische stufenlose Blütenstreifen-Schnitt Höheneinstellung (30 – 350 mm bei Grundgerät-Schnitthöhe 30 mm)
- Schnitt Höheneinstellung (Grundgerät) über höhenverstellbare Laufräder



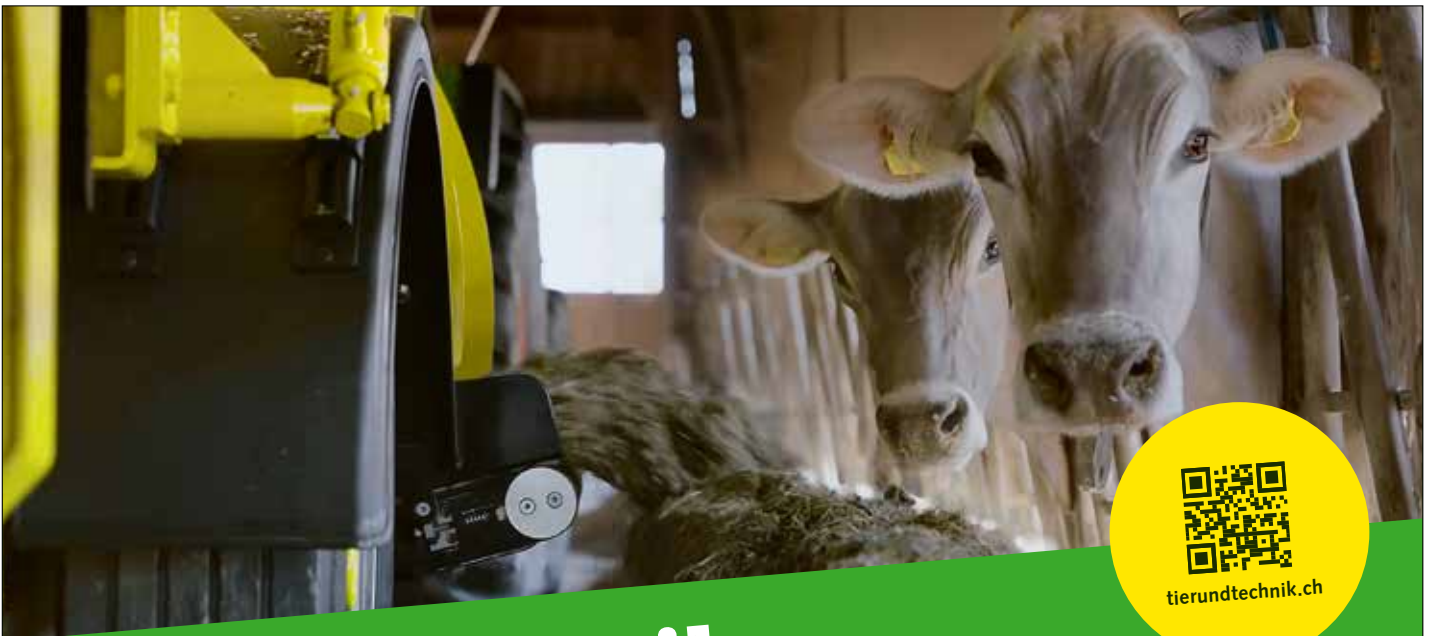
MEIN ONLINSHOP IST NEBENAN!

Bestellung beim Fachhändler Ihres Vertrauens



JETZT IM
GRANIT PARTNERSHOP
REGISTRIEREN!

www.granit-parts.ch



tierundtechnik.ch

Tier & Technik

22.-25.02.2024, St. Gallen

22. Internationale Fachmesse für Nutztierhaltung, landwirtschaftliche Produktion,
Spezialkulturen und Landtechnik

Täglich 9 – 17 Uhr



Olma Messen
St. Gallen



Damals

Vom Gründungsjahr bis zur ersten Ausgabe der damaligen Mitgliederzeitschrift gab der Schweizer Obstverband das «Offertenblatt» heraus. Darin wurden Obst-Offerten mit Verkaufspreisen publiziert. Das «Offertenblatt» verlor aber wegen Marktschwankungen rasch an Bedeutung. Im Jahr 1934 wurde es durch die erste Ausgabe des Mitgliederzeitschrifts «Schweizer Früchtemarkt» ersetzt. Der Verband hat damals einen bescheidenen Abonnementsbetrag von CHF 2.00 pro Mitglied verlangt. Später wurde die Fachzeitschrift gemeinsam mit der Schweizer Gemüseunion (SGU) herausgegeben, weshalb der Titel in «Früchte + Gemüse» geändert wurde. Nach 50 Jahren haben der SOV und die SGU beschlossen, getrennte Zeitschriften herauszugeben. Die Zeitschrift der Obstbranche erhielt den heutigen Namen «Schweizer Obst» und ist für Mitglieder kostenlos.

90 Jahre «Schweizer Obst»

Wie die Gesellschaft, so verändert sich auch die Kommunikation. Die spürbaren Jahre zwischen der ersten und der aktuellen Ausgabe unseres Fachmagazins zeigen unter anderem, wie früher hauptsächlich mit Text und heute vermehrt mit Bildern und Grafiken kommuniziert wird. Eines ist jedoch gleich geblieben: die Ausrichtung der Zeitschrift auf Trends und Entwicklungen im Obstbau.

Heute

Die Fachzeitschrift «Schweizer Obst», wie Sie sie heute kennen, erscheint seit 2021 in aktualisierter Form und neuem Design. Auf der Titelseite werden relevante Themen angeteasert und jede Ausgabe hat einen inhaltlichen Schwerpunkt. Das modernisierte Konzept soll den heutigen Lesegewohnheiten Rechnung tragen, indem mehr Wert auf Bilder gelegt wird. Eine Bündelung der Inhalte in Rubriken sowie Kästen und Infografiken ermöglichen ein schnelleres und gezielteres Erfassen der relevanten Informationen. An jeder Ausgabe arbeiten bis zu zehn Personen während mehreren Wochen, wobei die Planung bereits im Vorjahr beginnt. Sie halten nun die letzte Ausgabe des 90. Jahrgangs des Fachmagazins in den Händen. Wir freuen uns, Ihnen auch weiterhin alle relevanten Informationen, Neuigkeiten und Unterhaltsames aus der Obstbranche nach Hause liefern zu können. Anregungen Ihrerseits nehmen wir gerne entgegen (rea.furrer@swissfruit.ch).



Ernährungsstrategie



Die «Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050» des Bundes hat ambitionierte Ziele. So soll der Fleischkonsum zu Gunsten pflanzlicher Produkten abnehmen. Der Obstbau dürfte von diesen Entwicklungen profitieren. Die Verarbeitung steht jedoch vor Herausforderungen. Wir lassen verschiedene Stimmen aus Politik, Verwaltung und Produktion zu Wort kommen.



Was sollen wir in Zukunft essen und trinken?

Die Ernährung hat einen grossen Einfluss auf die Gesundheit der Bevölkerung. Das ist gemeinhin bekannt und ein Grund, weshalb der Bund eine Ernährungsstrategie verfolgt. Mit der «Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050» soll die Bevölkerung neu auch dazu gebracht werden, sich umweltschonender zu ernähren. Eine Chance für den Obstbau?

Christian Schönbächler

«Die Schweizer sollen weniger Fleisch essen – der Bund plant eine Vegi-Offensive»: Das titelte die NZZ Anfang September. Hintergrund dieser schmissigen Schlagzeile ist die «Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050», welche die Bundesverwaltung Anfang September 2023 vorstellte. Es handelt sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Bundesämter für Landwirtschaft BLW, Umwelt BAFU sowie Lebensmittelsicherheit- und Veterinärwesen BLV.

Die Ziele werden hoch gesteckt

Die Ziele der neuen Strategie sind ambitioniert: Erstens will die Verwaltung die Men-

schen dazu bewegen, weniger Fleisch und mehr pflanzliche Produkte zu essen. Damit soll der Ausstoss an Treibhausgasen durch die Ernährung pro Kopf bis 2050 um mindestens zwei Drittel zurückgehen. Zweitens soll die Landwirtschaft klimafreundlicher produzieren und ihre Emissionen um 40 Prozent senken. Drittens schliesslich soll der Selbstversorgungsgrad weiterhin bei 50 Prozent gehalten werden. Kurzum: Das Schweizer Ernährungssystem soll bis 2050 von der Produktion bis zum Konsum nachhaltig sein. Alle Teile der Wertschöpfungskette sollen also ihren Beitrag zur Transformation leisten. Dieses Umdenken – weg von der Schuldzuweisung an die Produktion hin zu einer gesamtgesell-

schaftlichen Betrachtung – darf sicher als Fortschritt gewertet werden. Die Strategie gliedert sich in drei Oberziele, acht Teilziele und 42 Massnahmen. Darunter sind auch einige mit einem direkten Bezug zum Obstbau. Drei davon werden im Folgenden kritisch unter die Lupe genommen.

Importerleichterungen für Bio-Früchte

Der Bund will künftig Importe stärker steuern. Dies durch Zollerleichterungen. Sprich: Bio-Lebensmittel sollen von tieferen Zöllen profitieren. Das soll «zu einer besseren Wirtschaftlichkeit, mehr Innovation und mehr Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Landwirtschaft beitragen». Das sind keine gute Aussichten für den Schwei-

Etappenziele in der «Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050»

-67%

Abnahme im Treibhausgas-Fussabdruck der Ernährung bis 2050



50%

Beitrag der Inlandproduktion zur Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung

-40%

Abnahme der Treibhausgas-Emissionen der Landwirtschaft bis 2050

	1990	2000	2010	2020	2030	2040	2050
Minimaler Beitrag der Inlandproduktion zur Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung (in %)	58.3	58.9	53.4	49.3	50	50	50
Max. Treibhausgas-Fussabdruck der Ernährung pro Kopf (in t CO ₂ -Äquivalenten)		1.9	1.8	1.9	1.5	1.1	0.6
Max. Treibhausgas-Emissionen der Landwirtschaft (in Mio t CO ₂ -Äquivalenten)	8.2	8.0	7.6	7.4	6.5	5.7	4.9

Quelle: BLW

Die Tabelle zeigt die bisherige Entwicklung des Ernährungssystems und die Etappenziele in der «Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050»

zer Obstbau. Denn sollten Bio-Früchte massiv günstiger importiert werden, wird der Wettbewerbsdruck für Produkte aus dem integrierten Anbau zusätzlich steigen. Die Krux wird in der Ausgestaltung der Kontingente liegen: Geniessen Schweizer Früchte nach wie vor den Vorrang, unabhängig vom Produktionssystem? Hierzu liefert die Strategie keine Antworten.

Förderung von resistenten Sorten

Der Bund will die Züchtung stärker auf resistente Sorten ausrichten und den Wissenstransfer in Züchtungsprogrammen vorantreiben. Konkret sollen dem Pflanzenbau «robuste Sorten und Kulturen zur Verfügung stehen, die an zukünftige Klimabedingungen angepasst und emissionsmindernd sind». Offen bleibt die Frage, ob genomeditierte Pflanzen ebenfalls im

Rahmen dieser Offensive gefördert werden sollen. Zudem bleibt die Hoffnung, dass die Voraussetzungen geschaffen werden, dass robuste Sorten auch einen Absatz finden.

Mehr Geld für Werbung

Die Schweizer Landwirtschaft erhält jährlich vom Bund Mittel für die Bewerbung ihrer Produkte, auch der Schweizer Obstbau. Sollte die Strategie tatsächlich umgesetzt werden, könnte die Branche künftig von mehr Werbegeldern profitieren. Denn die Mittel für die Absatzförderung für pflanzliche Produkte sollen zulasten tierischer Produkte gestärkt werden. Ob die Mittel der Branche auch künftig durch Bundesmittel lediglich verdoppelt werden, ist allerdings unklar. Doch genau hier liegt die Schwierigkeit: Je weniger Mittel die Branche selber beisteuert, desto weniger kann

sie vom Bund beziehen. In diesem System bringt eine Erhöhung der Bundesmittel nichts ohne gleichzeitige Mittelerrhöhung der Branche.

Der Obstbau profitiert

Trotz diesen allfälligen Pferdefüssen dürfte der Obstbau von der Strategie profitieren. Die pflanzliche Produktion soll unbestritten gefördert werden. Mit positiven Auswirkungen auf die einheimische Obstbranche. Das gilt allerdings nicht für die Verarbeitung: Das BLV plant eine Anpassung der Ernährungsempfehlungen. Unter anderem sollen Fruchtsäfte nicht mehr zum Konsum empfohlen werden.

Im «Panorama» stellen Firmen aus der Obstbranche neue Produkte oder Dienstleistungen vor.
Rufen Sie Elsbeth Graber an, wenn Sie auch dabei sein möchten!

Tel. +41 31 380 13 23 | E-Mail: elsbeth.graber@rubmedia.ch



Der Tobi-Biss

Für Jung und Alt. Qualität und Biss in den
Bereichen Kernobst, Beeren und Steinobst.

Tobi Seeobst AG
Ibergstrasse 28
9220 Bischofszell
Tel. +41 71 424 72 27
www.tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss



© 2023 VariCom

VariCom GmbH | Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil | www.go-fred.ch

FRED

FÜR JEDEN GESCHMACK
DIE RICHTIGE VERPACKUNG



Bestellen Sie unter: sales.ch@storopack.com • storopack-shop.ch • 056 677 87 00

... wir liefern die Beilage



AG FÜR FRUCHTHANDEL

safruits

Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12

www.safruits.com

Damit Frisches auch frisch bleibt!

Model Shop Schweiz
Industriestrasse 30
CH-8570 Weinfelden

0842 626 626

modelshop.schweiz@modelgroup.com



MODEL

shop.modelgroup.com

Mostereigeräte



Louis Pasteur
hätte seine
Freude daran.

Für's Mosten sind Sie
bei uns richtig!



www.waelchli-ag.ch ■ 062 745 20 40

EINFACH
HIMMLISCH-
KÖSTLICH!



www.pinklady.ch | www.apfel.ch
Tobi Seeobst AG, Bischofszell | Tel. +41 71 424 72 27
Steffen-Ris fenaco Genossenschaft, Utzenstorf
Tel. +41 58 434 17 17 | www.steffen-ris.ch
GEISER agro.com AG, Rütligen-Alchenflüh
Tel. +41 58 252 11 11 | www.geiser-agro.com

**Kompetent für die
Landwirtschaft**



Buchhaltungen, Steuern
MWST-Abrechnungen
Beratungen, Hofübergaben
Schätzungen aller Art
Liegenschaftsvermittlung
Boden- und Pachtrecht, Verträge

Lerch Treuhand

Lerch Treuhand AG, Gstaadmatzstrasse 5
4452 Itingen/BL, Tel. 061 976 95 30
www.lerch-treuhand.ch

Finser Packaging ⁺
Packaging Solutions



tel +41 91 611 50 10 | www.finser.ch | info@finser.ch

FT LOGISTICS

Der neutrale Spezialist für:
Umschlag, Transport und Lagerung
von Frischprodukten

FT Logistics AG

Kästliweg 6
Postfach
4133 Pratteln
SWITZERLAND

Tel.: +41 (0) 61 / 826 94 44
Fax: +41 (0) 61 / 826 94 40

IFS Logistics
Bio zertifiziert

eMail: info@ft-logistics.ch
www.ft-logistics.ch



Zur Person

Christine Badertscher
Co-Präsidentin Hochstamm Suisse und Nationalrätin

Die landwirtschaftliche Produktion ist stark vom Klimawandel betroffen. Der Bund hat dafür kürzlich die «Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050» veröffentlicht. Welche Auswirkung hat die Strategie für die landwirtschaftliche Produktion sowie den Obstbau?

✓ Sandro Rüegg

«Der Konsum von saisonalen Produkten ist für mich zentral»

Was halten Sie grundsätzlich von der «Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050»?

Der effektivste Beitrag zum Klimaschutz ist der Ausstieg aus den fossilen Brennstoffen. Mit dem Klimaschutzgesetz und dem Ausbau der erneuerbaren Energien sind wir definitiv auf einem guten Weg. Natürlich soll und kann auch die Landwirtschaft einen Beitrag leisten: Sie ist Teil der Lösung und nicht Teil des Problems. Mir gefällt an der Strategie, dass die Klimapolitik als gesamtgesellschaftliche Aufgabe betrachtet wird.

Wo sehen Sie den grössten Handlungsbedarf, damit die Schweizer Landwirtschaft noch nachhaltiger produzieren kann?

Ein grosses Potenzial haben Biogasanlagen als Alternative zu fossilen Brennstoffen. Diese fehlen in der neuen Strategie gänzlich. Sie sind nicht nur für die Produktion von erneuerbarer Energie wichtig. Mit der Gärgülle könnte man vielerorts Kunstdünger ersetzen.

Was für Auswirkungen sehen Sie mit Blick auf den Obstbau?

Aus meiner Sicht zielt die gesamte Strategie in der Konsumperspektive darauf ab, eher weg vom Fleischkonsum und hin zur vermehrten pflanzlichen Ernährung zu kommen. Was dem Obstbau

sicher zugutekommen müsste. Was in der Strategie aber etwas untergeht, ist die Saisonalität. Gerade im Obst- und Beerenumfeld wäre das enorm wichtig zu erwähnen. Wenn vermehrt saisonal konsumiert würde, könnten auch lange Transportwege eingespart werden.

Ist es die Aufgabe des Bundes, die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung zu beeinflussen?

Das wird vielfach zu negativ kommuniziert. Mehr Positivität wäre da eher angebracht: Saisonalität, «nose-to-tail» und die Vermeidung von Food Waste sind wichtige Schlagwörter. So wären die zentralen Punkte erwähnt, ohne jemandem etwas verbieten zu müssen.

Im Rahmen der Strategie werden auch die Ernährungsempfehlungen überarbeitet. Dabei sollen Fruchtsäfte als weniger gesund eingestuft werden. Wie sehen Sie dieses Vorhaben des Bundes?


Das wäre natürlich schade. Fruchtsäfte und gerade der Apfelsaft, der vielfach aus Mostobst von Hochstämmern hergestellt wird, ist gut für die Biodiversität und hilft zudem gegen Food Waste. Wir bewegen uns hier im gesundheitlichen Bereich der Strategie, da sollte meines Erachtens weniger pauschalisiert werden. Solche Naturprodukte mit ihren wichtigen Nähr- und Mineralstoffen sollten besser

dastehen als beispielsweise künstlich gesüsste Getränke. Das habe ich im Frühling auch in einer Interpellation zum Thema «Nutri-Score» gefordert, der diese Aspekte auch völlig aussen vor lässt. **1**

In Kürze Hochstamm Suisse:

Geschäftsstelle

Zu ihren Aufgaben gehören die Organisation/Koordination des Rohstoffes, das Produktmanagement, die Förderung von Partnerschaften und Absatzkanälen, die Qualitätssicherung sowie Verkaufsförderung und Kommunikation.

 **Umsatz mit Hochstammprodukten:**
CHF 14.8 Mio.

 **Gründung:**
2000

 **Anzahl Mitglieder:**
1335



Zur Person

David Ruetschi, Geschäftsführer SALS

«Wir brauchen einen ganzheitlichen Ansatz»

In der heutigen Agrar- und Ernährungssystempolitik werden Probleme von einer Stufe auf die andere verschoben. Es fehlt ein ganzheitlicher Ansatz. Mit dem Nachhaltigkeitsindex präsentiert die Schweizerische Vereinigung für einen starken Agrar- und Lebensmittelsektor (SALS) eine Grundlage.

Christian Schönbächler

Muss die Schweizer Landwirtschaft nachhaltiger produzieren?

Vor allem muss die gesamte Wertschöpfungskette von Produktion bis Konsum synchron nachhaltiger werden. Es bringt nichts, Probleme von der einen Stufe der Wertschöpfungskette auf eine andere zu verschieben oder ins Ausland zu verlagern.

Welche Wege sehen Sie dafür?

Die Landwirtschaft hat bewiesen, dass sie sehr anpassungsfähig ist. Von staatlich festgelegten Preisen über Kontingentierung bis hin zu entkoppelten Direktzahlungen und teilweise liberalisierten Märkten, wie der Milchwirtschaft, sind die Veränderungen beachtlich. Was es nun braucht, ist ein ganzheitlicher Ansatz. Dazu kommen Innovation und technologischer Fortschritt – zum Beispiel künstliche Intelligenz –, die uns helfen, nachhaltiger zu werden.

Welche Rolle sollen die Dimensionen Ökonomie und Soziales spielen?

Die ökologische Dimension ist in den letzten Jahren stark ausgebaut worden, nicht zuletzt aufgrund verschiedener Volksinitiativen. Es gibt aber auch in dieser Dimension Zielkonflikte. Für die AP30+ müssen Ökonomie und Soziales eine stärkere Rolle spielen. Die Zielkonflikte müssen sichtbar gemacht und angegangen werden.

Wo hapert es in der Agrarpolitik?

Wir verlieren uns heute in Einzelmass-

nahmen von Bund und Kantonen, die nicht mit den Nachhaltigkeitslösungen der Branchen und des Handels koordiniert sind. Hier setzt der Nachhaltigkeitsindex an.

Was ist der Nachhaltigkeitsindex der SALS?

Der Nachhaltigkeitsindex misst die dreidimensionale Nachhaltigkeit mit Ökonomie, Ökologie und Sozialem auf allen vier Stufen der Wertschöpfungskette – Produktion, Verarbeitung, Handel und Konsum. Er stellt eine kohärente Ernährungssystempolitik sicher, in der sich Konsum und Produktion im Gleichschritt entwickeln. Der Index schafft einen Referenzrahmen für die gesamte Land- und Ernährungswirtschaft, worin sich die Produktionsbranchen in Eigenverantwortung messbare Ziele setzen. Auf Basis der festgestellten Defizite können von der Branche und/oder der Politik Massnahmen definiert werden.

Warum haben Sie den Nachhaltigkeitsindex lanciert?

Die SALS hat sich als aktive Plattform stark mit der Zukunft der Land- und Ernährungswirtschaft befasst. So wurde 2018 die Vision «Land- und Ernährungswirtschaft 2030» erarbeitet. Der Postulatsbericht des Bundesrates liefert die erste Skizze. Neu soll der Fokus auf das gesamte Ernährungssystem gelegt werden. Die SALS als aktive Plattform mit Akteuren aus den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette ist dazu

prädestiniert, eine aktive Rolle zu spielen. Die Branchen müssen bei der Definition der Nachhaltigkeit im Lead sein.

Was wünschen Sie sich von der Politik?

Kurz gesagt: Weniger Politik, mehr Branchenverantwortung und -ausgestaltung. **I**

Die SALS in Kürze:



Mission:

Förderung der Rahmenbedingungen für eine starke Land- und Ernährungswirtschaft



Mitglieder:

mehr als 50 Organisationen und Einzelpersonen aus der landwirtschaftlichen Produktion und Verarbeitung



Ideen:

Lancierung eines Nachhaltigkeitsindex für eine kohärente Agrar- und Ernährungssystempolitik



Leitung:

David Ruetschi (Geschäftsführer), Nationalrat Jacques Nicolet (Präsident)



Website:

www.assaf-suisse.ch



Superfood-Beeren: Zwischen Hype und Realität

Auf dem Biobetrieb «Räss Wildbeeren» ist der Name Programm: Nebst Biotrauben und weiteren Obstsorten, bauen die Brüder Simon und Christoph Räss diverse Beerenarten an – darunter mehrere als Superfood betitelte Nischenbeeren. Ein Spagat zwischen Pioniergeist und Wirtschaftlichkeit.

✂ Sandro Rüegg 📷 Sofia Peter, zVg.

An einem etwas regnerischen Novembermorgen empfängt uns Simon Räss (36) auf seinem Betrieb «Räss Wildbeeren», den er zusammen mit seinem Bruder Christoph (31) führt. Die Hochsaison der Beeren ist zwar vorbei, dennoch ist auf dem Betrieb einiges los. Der studierte Agronom lässt sich vom garstigen Wetter nicht beirren und führt uns über die 42 Hektaren Anbaufläche. Wo früher Kartoffeln wuchsen, gedeihen heute verschiedenste Obst-, Trauben- sowie Beerenkulturen in Bio Suisse Qualität. Das Ergebnis jahrelanger Aufbauarbeit.

Von der Kartoffel zur Biobeere

Seit dem Einstieg in den Betrieb vor acht Jahren steckten die Brüder viel in die Betriebsentwicklung. Geleitet vom Trend zur gesunden Ernährung und von der stetig steigenden Nachfrage nach Beeren, stellten sie vor sieben Jahren den Produktionsschwerpunkt des Betriebes vom Kartoffelanbau auf die Beerenproduktion um und besetzten mit der Bioproduktion eine neue Nische. Unternehmmergeist und die Lust auf Neues waren die Kräfte, welche die Familie Räss zu dieser Entscheidung bewogen haben.

Zu Beginn der Produktionsumstellung lag der Schwerpunkt auf Aronia-, Cassis- und Gojibeeren, also im Superfood-Bereich. Ihren Ruf als Superbeeren verdanken sie ihren gesunden Inhaltsstoffen: Vitamine, Spurenelemente,

Mineralstoffe und hohe Konzentrationen an verschiedenen Antioxidantien machen sie zu kleinen Immunsystem-Boostern.

Der Grossteil der Produktionsmengen im Superfood-Bereich von Räss Beeren geht in die industrielle Ver-

Betrieb von Räss Wildbeeren AG



Betriebsleiter:

Simon und Christoph Räss



Ort:

Benken ZH



Grösse:

42 Hektaren Bio Suisse



Betriebszweige:

15 ha Industriebereen (Cassis, Aronia, Johannisbeeren, Maibeeren, Felsenbirnen, Sanddorn), 15 ha Tafelbeeren im geschützten Anbau (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Goji), 7 ha Weintrauben, 5 ha Obstproduktion, Phytopharma



Mitarbeitende:

100 Saisonarbeitskräfte während Hochsaison, 1 Lernende



Spezialitäten:

Aronia-Beeren, Maibeeren, Felsenbirnen, Sanddorn



Simon Räss baut zusammen mit seinem Bruder auf dem gemeinsamen Betrieb verschiedene Beeren an – einerseits sogenannte Superfood-Beeren, wie Aronia und Goji. Andererseits auch Tafelbeeren.



Im Sortiment in der Direktvermarktung von Räss Beeren sind viele verarbeitete Produkte aus Aronia zu finden. Darunter Saft, Schokolade oder auch der Trester aus der Saftproduktion.



Die Brüder Räss konzentrieren sich beim Aroniaanbau auf die qualitativ besten Flächen.

arbeitung. In Zusammenarbeit mit lokalen Verarbeitungspartnern entstehen so Sirups, Säfte oder Konfitüren für die regionale Direktvermarktung. Aber auch verschiedene Grossverteiler werden beliefert.

Produktionsschwerpunkt für Wirtschaftlichkeit verschoben

Heute gehören die Superfood-Beeren nicht mehr zum alleinigen Produktionsschwerpunkt. Die Familie Räss hat ihr Sortiment dem Markt angepasst: In den letzten vier Jahren hat sie einige Hektaren im Superfood-Bereich durch Tafelbeeren, Tafelobst und Reben ersetzt. «Die Nachfrage und das Angebot an Superbeeren sind aktuell in einem gesunden Gleichgewicht», bilanziert Simon Räss. So konzentrieren sich die Betriebsleiter im Aroniaanbau auf die qualitativ besten Flächen. Die Betriebserweiterung und die angepasste Produktion mit Tafelbeeren und -obst ermöglichen es dem Betrieb, möglichst nahe an den vom Markt nachgefragten Mengen zu wirtschaften.

Superfood-Beeren bleiben wichtiger Betriebszweig

Heute bauen Simon und Christoph Räss sowohl Tafel- als auch Nischenbeeren an. Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, auch Aronia-Beeren, Maibeeren, Felsenbirnen und Sanddorn bauen sie in Bioqualität an. Die Nachfrage nach den Nischenbeeren sei zwar etwas kleiner, Simon Räss sieht hier aber gerade eine Aufgabe für die Produzenten: «Wir wollen auch von den unbekannteren Beeren, wie der roten Stachelbeere oder der Maibeere, ein Angebot zur Verfügung stellen.» Sonst könne die Nachfrage gar nicht erst entstehen. In Zukunft will man am jetzigen Kurs festhalten und die verschiedenen Kulturen mit Massnahmen gegen Umweltrisiken schützen. **f**



Grosser Betrieb mit familiärem Umgang

Auf dem Familienbetrieb legen die Betriebsleiter viel Wert auf das Soziale. Trotz der Grösse des Betriebs herrscht ein familiärer Umgang. In der Hochsaison arbeiten bis zu 100 Mitarbeiter auf dem Hof. Viele davon wohnen ebenfalls vor Ort und kommen teilweise seit mehreren Saisons nach Benken. Jeden Mittag wird für alle gekocht, was die Kameradschaft und den Teamgeist fördert. «Mittlerweile sind die Arbeitsabläufe sehr eingespielt und die Zusammenarbeit funktioniert gut», resümiert Simon Räss.



Jürg Weber ist der Geschäftsführer der IG Aronia. Die IG Aronia ist aus einer kleinen Gruppe von Produzenten entstanden, um Wissen und Know-how schnell und einfach untereinander austauschen zu können und die Branche so weiterzuentwickeln. Ein weiteres Ziel ist die Koordination von Anbau, Ernte und Vermarktung. Die IG gibt die Richtpreise heraus und stellt Marketingmaterial für die Kommunikation nach aussen zur Verfügung.



«Wir plädieren momentan dafür, die Anbauflächen nicht weiter auszudehnen»

Gesundheitstrends sind schwer vorherzusagen. Die Aroniabeere hat ihren Platz im Superfood-Bereich. Es wird noch einige Zeit dauern, bis sie eine Position wie andere, etabliertere Beeren erreicht. Langfristig wird sie eher in der Verarbeitung als im Frischkonsum zu finden sein.

Wie hat sich der Aroniemarkt in den letzten Jahren entwickelt?

Der Markt war eigentlich in den letzten zehn Jahren im Aufbau und ist jetzt so weit, dass die Schweizer Produktion die nationale Nachfrage deckt. Wir sind auf einem stabilen Weg, plädieren aber im Moment dafür, die Anbauflächen nicht weiter auszudehnen.

Wird die Aroniabeere die nächste Trendbeere, wie momentan z.B. die Heidelbeere?

Gesundheitstrends sind natürlich immer schwierig zu prognostizieren. Die Aroniabeere hat sicher ihren Platz im Superfood-Bereich. Bis sie eine solche Stellung wie andere, etabliertere Beeren erreicht, braucht es sicher noch mehr Zeit. Langfristig ist sie eher im verarbeiteten Industriebereich als im Frischkonsum anzusiedeln.

Aroniabeeren gelten als absolute Superbeeren. Was macht ihre Gesundheitskraft aus?

Aroniabeeren enthalten im Vergleich zu allen anderen Beeren mehr sekundäre Pflanzenstoffe. Diese Antioxidantien wirken sich positiv auf unser Immunsystem aus. Wir halten uns hier immer nahe an der Wissenschaft. Es gibt viele zwielichtige Heilversprechen in der Szene, von denen wir uns aber distanzieren.

Was sind die grössten Herausforderungen beim Anbau von Aroniabeeren?

Die Kulturführung ist ziemlich anspruchsvoll. Für eine gute Qualität müssen wir die Beeren im Sommer beispielsweise bewässern, um eine gute Ernte einfahren zu können. Auch die richtige Schnitttechnik ist entscheidend.

Früchte und Beeren als Gesundheits-Booster

Wie heisst es so schön im Volksmund: «An apple a day, keeps the doctor away.» Nicht nur der Apfel, sondern Früchte und Beeren generell stecken voller nützlicher Nährstoffe, die uns nachhaltig fit halten. Sina Langenegger vom Schweizerischen Verband der Ernährungsberater/innen präsentiert vier wertvolle Inhaltsstoffe, die regionales und saisonales Obst zum absoluten Booster für unser Immunsystem machen. Nutzen Sie die guten Argumente im Gespräch mit Ihren Kundinnen und Kunden.



1 Beeren sind Nahrungsfaser-Champions

Nahrungsfasern sind wichtig für einen ausgeglichenen Stoffwechsel und wirken sich positiv auf unsere Verdauungsorgane aus. Zu finden sind sie beispielsweise in Äpfeln, Birnen und vielen weiteren Früchten. Die Top-Nahrungsfaserlieferanten sind jedoch im Beerenbereich zu finden: Spitzenreiter pro 100g sind übrigens die Johannisbeeren.



2 Früchte sind wertvolle Vitaminlieferanten

Vitamine sind für einen gesunden Lebensstil unabdingbar. Sie helfen bei der Blutbildung, stärken unser Immunsystem und tragen zu einer gesunden Haut bei. Besonders viel Vitamin A, welches gut für unser Sehvermögen ist, ist in Aprikosen zu finden. Vitamin C hält unser Herz und unser Hirn gesund und findet sich in grösseren Mengen in Erd-, Heidel- oder Johannisbeeren.



3 Mineralstoffe für Knochen und Muskeln

Kalium, Phosphor, Magnesium oder Eisen sind anorganische Stoffe, die unser Körper für viele lebenswichtige Funktionen benötigt. In Himbeeren oder Heidelbeeren sind sie in besonders hohem Masse vorhanden. So bleiben die Knochen stark und die Muskeln sind weniger verspannt.



4 Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe bringen Farbe

In Früchten und Beeren sorgen sogenannte sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, darunter verschiedene Flavonoide oder Karotinoide, für deren typische Färbung und locken so z.B. ihre Bestäuber an. Im menschlichen Körper wirken sie entzündungshemmend und reduzieren unter anderem die Anfälligkeit für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Zwei Portionen Obst täglich sind empfehlenswert und stärken die Gesundheit.

Dabei gilt: Je ausgewogener die Auswahl an verschiedenen Sorten, Farben und Zubereitungen, desto besser wird der Körper mit der gesamten Vielfalt an gesunden Inhaltsstoffen versorgt.



Sina Langenegger

Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen



CA- und ULO-Langzeitlager

- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumbdichtung
- L'caiffeutrage sûr des chambres
- Bewährte Torsysteme
- Les systèmes de portail expérimentés

Plattenhardt + Wirth GmbH
D-88074 Meckenbeuren-Reute
Tel. +49(0)7542-9429-0
info@plawi.de · www.plawi.de



Stahl Baumschulen
Veredlungsunterlagen Beerenobst

JETZT AUCH IN BIO-QUALITÄT!

Prisdorfer Weg 1 · 25436 Tornesch
Tel.: +0049 (0) 41 20 / 70 67 80 · Fax: 70 67 811
info@baumschule-stahl.de · www.baumschule-stahl.de



23.-25. Februar 2024

Messe Friedrichshafen

Internationale Messe für
Erwerbsobstbau, Destillation
und Agrartechnik

www.fruchtwelt-bodensee.de



- Ausstellende aus den Bereichen Erwerbsobstbau, Destillation, Agrartechnik, Fruchtsaftherstellung, Smart Farming u.v.m.
- Sonderbereiche: „Mein Hofladen“, Start-Up Area und Bildungsbereich

- 42. Bodensee-Obstbautage mit Fachvorträgen und umfangreiches Rahmenprogramm
- Neu: Bereich zu den Themen Innovation, Forschung und Entwicklung



SILENT AG Mattenstrasse 2 · 8112 Otelfingen
Tel. 044 847 27 27 · www.silentag.ch



Von Birnen bis Tannenspitzen

Die E. Brunner AG in Steinmaur produziert 120 Tonnen Birnel in einem guten Mostobstjahr. In den letzten Jahren waren die Ernten jedoch zu klein. Um das aufzufangen hat sich die Mosterei auf kleine bis mittlere Lohnarbeiten in der Verarbeitung spezialisiert.

✎ Rea Furrer

Die fast 115 Jahre alte Mosterei E. Brunner AG in Steinmaur wird heute in dritter Generation von Robert und Stefan Brunner geführt. Neben der traditionellen Produktion von Direktsaft und Konzentraten aus Mostobst hat sich die Lohnverarbeitung zum wichtigsten Betriebszweig der beiden Brüder entwickelt. Von kleinen bis mittelgrossen Aufträgen – Brunners verarbeiten auch Ungewöhnliches wie Tannenspitzen oder Ingwer und stellen Kräuterextrakte her. «Wir gehen auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein und können inzwischen fast alles möglich machen», sagt Robert Brunner. Dabei hilft ihnen die über 100-jährige Erfahrung in der Verarbeitung natürlicher Rohstoffe im Betrieb. Im hauseigenen Labor kann der Lebensmittelingenieur die Verfahren verfeinern. 2018 hat ein Anbau die Kapazität und Effizienz des Betriebs erhöht. Heute können mit zwei Horizontalpressen Aufträge von zwei bis hundert Tonnen verarbeitet werden. Der gepresste Saft wird auf Wunsch weiterverarbeitet und zentrifugiert, pasteurisiert, filtriert und konzentriert. Die Aromarückgewinnung ist

ebenfalls möglich. Der Betrieb kann unter konventionellen, biologischen und koscheren Bedingungen produzieren und ist von Swissmedic zertifiziert. Der Saft wird heiss in Bags-in-Box abgefüllt oder konzentriert. Die Konzentration kann bis 81° Brix betragen. Damit stellen Brunners auch ihr wichtigstes Produkt her: das teilsäuernte Birnensaftkonzentrat Birnel.

Ein Traditionsprodukt

Die Herstellung von Birnel hat in der Mosterei E. Brunner eine lange Tradition. Seit 70 Jahren wird der Dicksaft nach dem gleichen Rezept hergestellt. Das bernsteinfarbene Konzentrat, das in den 30er-Jahren zur Bekämpfung des Alkoholismus entwickelt wurde, besteht zu 100 % aus Birnensaft. Der Herstellungsprozess dauert drei Tage. Die angelieferten Birnen werden gemahlen und gepresst. Anschliessend wird der trübe Birnensaft im Fallstromverfahren konzentriert, bis er die gleiche Festigkeit wie Honig hat. «Damit ist das Produkt praktisch unzerstörbar», schmunzelt Robert Brunner. Grösster Abnehmer ist die Winterhilfe, die Birnel für soziale Zwecke weiterverkauft.

Mehrere Herausforderungen

Zurzeit sieht sich die Birnel-Produktion jedoch mit verschiedenen Herausforderungen konfrontiert. In den letzten Jahren waren die Erntemengen an Mostbirnen zu gering, um die betriebseigenen Konzentratlager zu füllen. Ausser auf klimatische Faktoren ist dies auch auf die Überalterung der Bäume zurückzuführen. «Wenn die Branche weiterhin Mostbirnen haben will, müssen jetzt mindestens 5000 neue Bäume gesetzt werden», schätzt Brunner ein. «Für all die Spezialitäten aus Birnen wie Birnel, «vin cuit», Luzerner Birnendicksaft oder Dörrbirnen braucht es jährlich mehr als 3000 Tonnen Birnen.» Infolge des Verbots des Ionenaustauschverfahrens für die Herstellung von Bio-Birnel aufgrund der Anpassung an die EU-Gesetzgebung setzt sich das BLW für eine Lex Birnel ein, also eine Ausnahmegewilligung. Brunner empfiehlt daher, resiliente Birnensorten zu setzen, also Karcherbirne, Knollbirne, Ottenbacher Schellerbirne oder Bayrische Mostbirne.



Das Bundesamt für Landwirtschaft hat eine Liste von zehn robusten Apfelsorten veröffentlicht, für deren Pflanzung ab jetzt Finanzhilfen beantragt werden können.



Mehr Informationen

Trends, Fakten & Zahlen

Newsletter abonnieren und aktuell bleiben:
sov@swissfruit.ch



Gesucht: Der schönste Hofladen der Schweiz

Nächstes Jahr wird zum dritten Mal der Wettbewerb «Der schönste Hofladen der Schweiz» durchgeführt. Lanciert wird der Wettbewerb von den Schweizer Agrarmedien, dem Landwirtschaftsverlag im deutschen Münster (Herausgeber des Magazins «HofDirekt») und uns. Durch den Wettbewerb sollen die Qualität und die Professionalität der Schweizer Hofläden gesteigert werden und die besten unter ihnen ins Rampenlicht gerückt werden. Die Ausschreibung startet im nächsten Frühjahr.



KOB lanciert Webinar-Reihe

Welche Sorten kommen am besten mit dem Klimawandel zurecht? Welche Bewässerungsstrategie bietet mehr Vorteile? Mit einem «Blick hinter die Kulissen» der Obst- und Beerenforschung werden bei Webinaren des Kompetenznetzwerks Obst und Beeren (KOB) genau solche Fragen von Fachpersonen beantwortet. Jedes Thema wird zudem auf seine praktische Anwendung hin beleuchtet. So werden der Austausch untereinander sowie das Verständnis zwischen der Produktion und der Wissenschaft gefördert. Fragen können mit Fachpersonen offen und direkt geklärt werden. Das erste Webinar zum Thema Pflanzenschutzmittelzulassung findet am Mittwoch, 7. Februar 2024, um 18 Uhr statt. Alle Details sowie der Link zur Teilnahme werden im Januar im SOV-Newsletter bekannt gegeben.



Mehr Informationen

Tafelobst überzeugt durch gute Qualität

Wir blicken auf ein Tafelobstjahr mit qualitativ guten Früchten zurück. Das kalte Frühjahr und die Unwetter im Sommer beeinflussten die effektiven Erntemengen. Das verheerende Hagelgewitter vom 24. Juli im Wallis führte in dieser Region zu Ertragsverlusten von 15 % bei den Aprikosen, 48 % bei den Tafeläpfeln und 39 % bei den Tafelbirnen.

➤ **Hubert Zufferey** Leiter Produktion

Steinobstjahr mit geringeren Mengen, aber ausgezeichneter Qualität

Die Erntemengen beim Steinobst belaufen sich auf insgesamt 3794 t bei den Aprikosen, 2211 t bei den Zwetschgen, 1527 t bei den Kirschen und 9.5 t bei den Mirabellen. Die Erntemengen liegen damit unter den Schätzungen. Gründe dafür sind die Auswirkungen des kühlen und nassen Frühlings während der Befruchtungsperiode auf die Zellteilung und die Kalibergrösse sowie der Hagel im Sommer im Wallis und lokal auch in der Ostschweiz. Die Früchte waren jedoch von ausgezeichneter Qualität und überzeugten durch ihre Süsse und Festigkeit.

Lagersituation beim Tafelkernobst

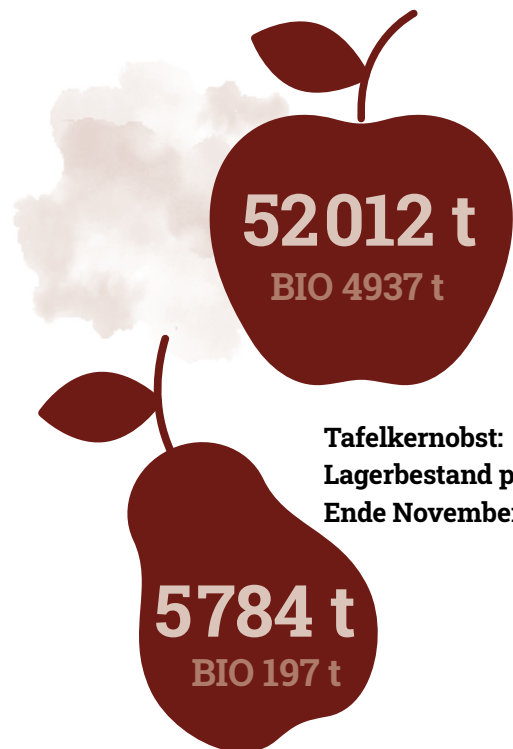
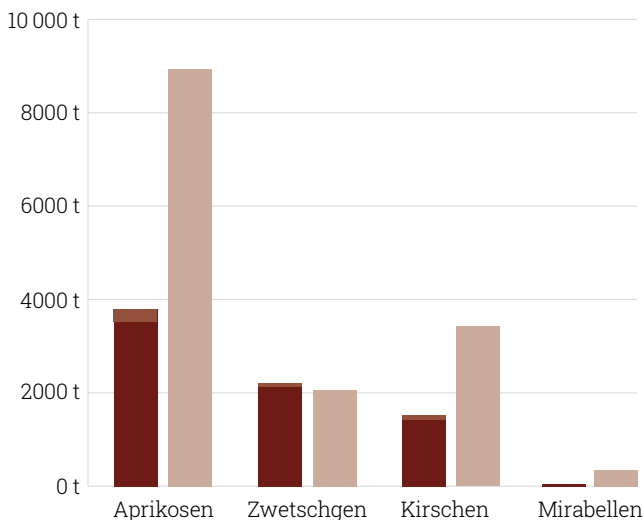
Der Lagerbestand an Tafeläpfeln lag per Ende November mit 52 012 t um 4988 t unter dem angestrebten Ziellagerbestand von 57 000 t und um 2633 t unter dem Vorjahr. Auch

hier sind die Stürme im Wallis und in der Ostschweiz im Sommer die grössten Einflussfaktoren. Die eingelagerten Früchte weisen jedoch eine ausgezeichnete Qualität auf. Der Lagerbestand und die Marktsituation werden die Preisbildung beeinflussen, bevor der definitive Produzentenrichtpreis festgelegt wird.

Die Birnenlager lagen Ende November mit 5784 t um 2137 t tiefer als im Vorjahr (7921 t). Die Sorte Kaiser Alexander macht mit 4343 t den Hauptanteil des Bestandes aus, gefolgt von Conférence mit 413 t und Gute Luise mit 331 t. Die übrigen Sorten machen 697 t aus. Die definitiven Produzentenrichtpreise wurden bei allen Sorten erhöht. Für Kaiser Alexander beträgt der Produzentenrichtpreis CHF 1.36, für Conférence und Gute Luise CHF 1.41 und für Williams CHF 1.32.

Tafelsteinobst: Schweizer Produktion und Importmengen im Vergleich

■ Schweizer Produktion ■ Import
■ davon Bio



Sonniger Sommer sorgt für süsSES Mostobst

In den Mostereien des Ernteaussgleichssystems wurden dieses Jahr 36086 Tonnen Mostäpfel und 2059 Tonnen Mostbirnen verarbeitet. Die Ernteschätzung bei den Mostäpfeln erreicht damit eine Punktlandung. Aufgrund der Erntemenge wurde kein Ernteaussgleichsbeitrag erhoben.

➤ **Lara Basile** Fachmitarbeiterin Verarbeitung

Insgesamt wurden 36 086 Tonnen Mostäpfel und 2 059 Tonnen Mostbirnen im Ernteaussgleichssystem verarbeitet. Der Bioanteil lag bei den Mostäpfeln bei 9 % und bei den Mostbirnen bei 17 % und ist damit etwas tiefer als in den Vorjahren. Damit entspricht die Erntemenge bei den Mostäpfeln der geschätzten Menge (35 900 t). Bei den Mostbirnen erreicht die Erntemenge 76 % der Schätzung. Auf SGA-Mostobst wurde dieses Jahr aufgrund der geringen Menge kein Ernteaussgleichsbeitrag erhoben. Bei SGA-Mostbirnen und Bio-Mostobst wurde bereits vor der Ernte festgelegt, dass im Jahr 2023 auf einen Ernteaussgleichsbeitrag verzichtet wird.

Witterungsbedingt weniger, dafür süsse Früchte

Die diesjährige Erntemenge liegt bei den Mostäpfeln um 33 % und bei den Mostbirnen um 37 % unter den Vorjahres-

mengen und um 48 % beziehungsweise 76 % unter dem Zehnjahresdurchschnitt. Dabei ist zu beachten, dass die Ernte 2018 eine sehr grosse Ernte und die darauffolgenden Ernten durchschnittlich waren.

Die Gründe für die geringe Erntemenge sind ein niederschlagsreicher und kalter Frühling, der die Bestäubung beeinträchtigte, ein trockener Juni sowie Unwetter Ende August. Die vielen Sonnenstunden im Juli und August wirkten sich dafür positiv auf den Zuckergehalt der Früchte aus. Dieser lag bei den Mostäpfeln mit 49.5° Oechsle im Durchschnitt der letzten fünf Jahre und bei den Mostbirnen mit 50.4° Oechsle leicht über dem Durchschnitt.

Zahlen auf einen Blick

559 hl

Brennsaft

473 hl

Saft für Essig

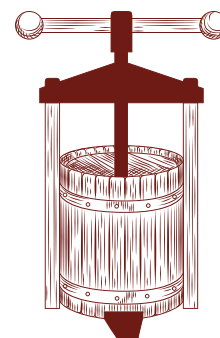
46669 hl

Direktsaft

4533 t

Konzentrat

Erntemenge im Ernteaussgleichssystem	Mostäpfel	Mostbirnen
Total Erntemenge (t)	36 086	2 059
Erntemente in % der Schätzung	100 %	73 %
SGA-Anteil der Ernte (t)	33 015	1 720
Bio-Anteil der Ernte (t)	3 071	339



Netzteam⁺

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992



Wir schützen Ihre Ernte mit System

- **Hagelschutzabdeckung**
System FRUSTAR & CMG Reissverschluss
- **Folienabdeckungen**
System Pilatus | Delta Zick-Zack | Dächli | zum Einhängen
- **Bewässerung**
- **Wind- & Schattiernetze**
- **Totaleinnetzungen**
NEU: Wanzennetz schwarz
- **Weinbau**
MZ-Rollsystem | Zubehör Grundgerüst

www.netzteam.ch

Netzteam Meyer Zwimpfer AG | Brühlhof 2 | 6208 Oberkirch
Büro: +41 41 922 20 10 | info@netzteam.ch | www.netzteam.ch
Montagebetrieb: Urs Meyer 079 643 46 18



Obstbäume
aus der
Qualitäts-
baumschule

Planen Sie Ihren Erfolg mit Toni Suter Obstbäumen. Verschiedene Baumformen speziell für den Erwerbsobstbau mit vielen neuen, z.T. zertifizierten Sorten. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein interessantes Angebot. Tel. 056 493 12 12 - www.tonisuter.ch
5413 Birnenstorf AG

Schneiden | Wiegen | Vakuumieren

Hofmann Servicetechnik AG

4900 Langenthal, Tel. 062 923 43 63

Service & Verkauf



www.hofmann-servicetechnik.ch



DIE ZUKUNFT ANSTEUERN.

Nachfolgeregelung, Betriebsberatung, Treuhand, Steuerberatung.

Agreno Treuhand AG
info@agreno.ch • agreno.ch
Uster ZH • Gossau SG • Thuisis GR • Schönbühl BE

agreno⁺
TREUHAND

Mehrwert mit Weitsicht.



Packaging & Processing of

FOOD

Sicher. Nachhaltig. Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

www.multivac.com





Genussvolle Weihnachten!

Das Leben geniessen – etwas, das in der hektischen Zeit schnell vergessen geht. Umso wichtiger ist es, dass man Ende Jahr mit Freude auf das Erreichte zurückblickt und kurz innehält. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Engagement für die Obstbranche und wünschen Ihnen eine genussvolle Weihnachtszeit.



Lisa Maddalena verstärkt die Geschäftsstelle

Seit dem 1. September arbeitet Lisa Maddalena als wissenschaftliche Mitarbeiterin mit einem Pensum von 90 % in der Abteilung Innovation und Entwicklung. Die gebürtige Tessinerin spricht Deutsch, Französisch und Italienisch und hat einen Master in Agrarwissenschaften der ETH Zürich. Nach dem Studium hat sie am Strickhof ein Praktikum im Bereich Spezialkulturen absolviert. Lisa verstärkt die Geschäftsstelle unter anderem im Bereich Bildung und im Kompetenznetzwerk Obst und Beeren. Wir freuen uns, Lisa in unserem Team zu haben, und wünschen ihr viel Freude und Erfolg bei ihrer Tätigkeit für die Obstbranche.

Agenda

7. Februar 2024

KOB-Webinar

Mehr Informationen und der Teilnahme-Link folgen per Newsletter.

Messen:

23. bis 25. Januar

Agrovina

24. bis 25. Januar

EMPACK

7. bis 9. Februar

Fruit Logistica

22. bis 25. Februar

Tier & Technik

23. bis 25. Februar

Fruchtwelt Bodensee



Zum Gedenken an Heinz Spörri

Wir haben die traurige Pflicht, Ihnen mitzuteilen, dass Herr Heinz Spörri-Dübendorfer aus Bassersdorf ZH verstorben ist. Mit Heinz verlieren wir eine grosse Persönlichkeit der Schweizer Obstverarbeitung. Mit seinem diplomatischen Geschick und dank seiner menschlichen und fachlichen Kompetenz war Heinz während Jahren in zahlreichen Gremien und Kommissionen des Schweizer Obstverbandes sehr geschätzt. Er war während 15 Jahren Präsident der Mostereikommission und Vizepräsident der Mostobstkommission, Vorstandsmitglied des SOV und von 1999 bis 2004 Vizepräsident des Schweizer Obstverbandes. Heinz setzte sich in allen Funktionen mit Leidenschaft für die Obstverarbeitung und -produktion ein. Im Jahr 2004 wurde er zum Ehrenmitglied des SOV ernannt. Unser herzliches Beileid gilt seiner Frau, seiner Familie und allen, die ihm nahestanden.

Impressum

Fachmagazin des Schweizer Obstverbandes in Zug.
Erscheint sechs Mal jährlich in Deutsch und Französisch.
Die WEMF-beglaubigte Auflage: 2927 Exemplare.

Redaktionsleitung:

Rea Furrer
Schweizer Obstverband
Baarerstrasse 88, 6300 Zug
Tel. +41 41 728 68 30
E-Mail: pr@swissfruit.ch
www.swissfruit.ch

Abonnements:

Schweizer Obstverband
Baarerstrasse 88, 6300 Zug
Tel. +41 41 728 68 50
E-Mail: sov@swissfruit.ch

Abonnementspreise:

CHF 57.-/Jahr (6 Nr.)
Ausland: CHF 120.-/Jahr

Anzeigen:

rubmedia AG
Elsbeth Graber
Seftingenstrasse 310
3084 Wabern
Tel. +41 31 380 13 23
E-Mail: elsbeth.graber@rubmedia.ch

Layout/Grafik:

Frank Baumann
Atelier Mausclick

Übersetzung:

Yvette Allimann, Glovelier

Druck und Versand:

Multicolor Print AG
Sihlbruggstrasse 105a
6341 Baar

printed in
switzerland



Kumulus® WG

Spitzenleistung zum fairen Preis



- Hochmoderne Formulierung, die sich schnell und ohne Rückstände auflöst
- Der am breitesten bewilligte Netzschwefel in der Schweiz
- Neu auch im Weizen gegen Septoria bewilligt und einer Teilwirkung auf Mehltau

BASF

We create chemistry

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. Warnhinweise und -symbole beachten.

BASF Schweiz AG · Pflanzenschutz · Klybeckstrasse 141 · 4057 Basel · Tel. 061 636 8000 · www.agro.basf.ch