



## Zwetschgensaison 2024 und Herausforderungen beim Schutz der Kulturen *Bruno Eschmann 14.8.2024 – es gilt das gesprochene Wort*

### Begrüssung

#### **Geschätzte Medienschaffende, Geschätzter RR Beat Tinner, Werte Zwetschgenfans, Konsumenten, Kollegen und Handelspartner, Liebe Familie Angehrn**

Gerne begrüsse ich Sie zum heutigen Medienanlass Zwetschgen. Mein Name ist Bruno Eschmann und ich bin Präsident des Schweizerischen Produktzentrums Kirschen Zwetschgen.

Immer dann, wenn die Staus vor dem Gotthard in Airolo lang sind, ist das ein klares Zeichen, dass die Zwetschgenernte beginnt und alle nach Hause wollen, um diese tolle Frucht zu geniessen.

Seit Ende Juli werden Zwetschgen geerntet und wir sind jetzt in die Haupternte mit vielen schmackhaften Sorten wie Dabrovice, Fellenberg, und anderen gestartet.

Die Zwetsche liebt unser Klima und hat einen optimalen Frühling erwischt. Sehr gute Blühbedingungen in der ganzen Schweiz ermöglichte ein unproblematisches Weiterwachsen der kleinen Früchte trotz viel nassem Wetter. Das alles lässt uns eine sehr gute Zwetschgenernte erwarten mit etwa 3700 Tonnen, die über unsere Handelspartner und unsere Partner in den Grossverteilern vermarktet werden. Das entspricht etwa 25% mehr als der langjährige Durchschnitt in der ganzen Schweiz. Wöchentlich werden ab jetzt ca. 400 bis 500 Tonnen geerntet und Sie dürfen ab sofort bis Ende September frische saftige, knackige Zwetschgen geniessen.

Die Zwetschge ist anpassungsfähig und wird in allen Fruchtanbau-Regionen gepflanzt. Die wichtigsten sind die Ostschweiz, das Wallis und die Nordwestschweiz. Trotzdem ist der Anbau und die Vermarktung aktuell mit vielen Unsicherheiten und Herausforderungen umgeben. Vorbei ist die Tradition, wo neben jedem Haus ein Zwetschgenbaum stand. Ohne die nötige Pflege gibt es keine schönen Zwetschgen zu ernten.

Der Anbau hat sich die letzten 25 Jahre stark gewandelt. Der Markt verlangt feste schmackhafte Sorten ohne Mängel. Sie müssen mind. 33 mm dick und ganz blau sein. Am Markt muss sich die Zwetschge auch gegen weit gereiste Früchte wie Melonen, Trauben, Nektarinen und Pfirsiche durchsetzen. Zum Glück verliert die Zwetschge langsam ihr altertümliches Image der Frucht der alten Leute. Immer mehr junge Konsumenten, immer mehr Familien, immer mehr Grossverteiler entdecken die Zwetschge neu. Das verwundert auch nicht. Die Zwetschge schmeckt zum frisch essen, sie ist fein auf dem Fladen, man kann vielfältige Desserts kreieren oder traditionell einmachen. Nimmt man die Inhaltsstoffe der Zwetschge und vergleicht sie mit anderem, darf man von der Zwetschge als einem Superfood sprechen. Leider darf ich hier mit den gesunden Inhaltsstoffen der Zwetschge keine Werbung machen. Aber haben Sie Mut und erleben Sie Ihr blaues Wunder mit der Zwetschge.

Der Anbau braucht aber Innovation. Das grösste Problem ist der Pflaumenwickler. Da niemand mehr zu Zwetschgen greift, wenn er verwurmete Früchte isst, ist verständlich. Das Verbot des wichtigen Insektizids gegen den Wurm hat zu Innovationen wie der Verwirrung des Schädling geführt. Das zeigt Ihnen nachher Philipp Angehrn. Nur weiss niemand, warum das bei dem einen Betrieb funktioniert und warum bei den anderen nicht. Die vollständige zukunftsgerichtete praxistaugliche Lösung fehlt aktuell gegen den Pflaumenwickler.

Eine wichtige Innovation sind auch neue zukunftsgerichtete Sorten. Sie sollten bei Regen nicht Platzen und dürfen auf Temperaturschwankungen nicht reagieren. Das sind zum einen die Halswelke, die die Zwetschge nach widrigem Herbstwetter schrumpeln lässt. Aber auch Hitzeschäden dürfen nicht auftreten. Neue Sorten zu finden ist aber schwierig, da es nur noch wenige Zwetschgenzüchter gibt.



Schweizer Obstverband  
Fruit-Union Suisse  
Associazione Svizzera Frutta

Innovation ist auch das Branchenprogramm Nachhaltigkeit Früchte. Der Konsument wird ab 2025 am Verkaufspunkt entscheiden, ob er bereit ist «grüner» einzukaufen und Nachhaltigkeit im Anbau fördern will. Innovation bedeutet auch die hohen Investitionen in Hagelschutznetze. 2023 wurde über ¼ der Ernte im Hagel zerstört, definitiv nicht nachhaltig.

Der Zwetschgenanbau und der Zwetschgenmarkt verlangen nach weiterer Professionalisierung. Junge Produzenten wie Philipp Angehrn nehmen die Herausforderung an und ich bin überzeugt, wer anpackt und sich den Herausforderungen stellt, wird auch Erfolg haben.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und dass wir Ihnen den Zwetschgenmarkt, die Herausforderungen, die Innovationen aber auch den Genuss von Schweizer Zwetschgen näherbringen können.

Dank auch an Familie Angehrn, die den Betrieb zu Verfügung stellen und uns interessantes rund um die Zwetsche zeigen.