Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 66 (1995)
Heft: 8

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 29.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Trends in der Apfelproduktion:

NEUE SORTEN, NEUE KÄUFERINNEN UND KÄUFER*

Von A. Bonauer, Schweizerische Zentralstelle für Obstbau, Oeschberg

Jedes Jahr erhebt die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) die Fläche der Obstkulturen in der Schweiz. Die Fläche der Apfelkulturen nimmt seit Mitte der achtziger Jahre wieder zu. 4700 Hektaren Apfelkulturen wären nötig, um die Schweiz mit Tafeläpfeln zu versorgen. 5105 Hektaren betrug die Fläche bei der letztjährigen Erhebung.

Rentabler Obstbau?

Senkungen bei den staatlich festgelegten Preisen in der allgemeinen Landwirtschaft treiben viele Landwirte dazu, es im vermeintlich besseren Obstbau zu probieren. Als Basis für allfällige Berechnungen werden die Jahre mit guten Preisen wie 1991 oder 94 herangezogen. Dabei wird vergessen, dass die Preise gut sind, wenn zu wenige Äpfel auf den Markt kommen, wie eben 1991, als ein Blütenfrost ein Grossteil der Ernte schon im Frühjahr vernichtete. Oder 1994, als von einer rechten Ernte starke Hagelzüge einen grossen Teil deklassierten und zuwenig erste Klasse geerntet werden konnte. Wer keine Äpfel zu verkaufen hat, verdient auch bei hohen Preisen nichts.

5105 Hektaren sind zuviel, um den Inlandmarkt zu versorgen und zuwenig, um regelmässig auf dem Exportmarkt in Erscheinung zu treten. Denn nur in Überschussjahren exportieren zu wollen, das geht nicht. Bis jetzt hat die Schweiz wenig unternommen, um als Apfelproduzent im Ausland in Erscheinung zu treten. Das soll sich aber bald ändern. Der Schweizerische Obstverband will die Möglichkeiten und Bedingungen für vermehrte Exporte abklären.

Bis jetzt waren vor allem die unterschiedlichen Preise in der Schweiz und im nahen Ausland daran Schuld, dass nur sehr wenig Äpfel exportiert wurden. Oder anders gesagt, wenn die Schweiz Überschüsse hatte, waren auch in Europa Überschüsse vorhanden mit entsprechenden Preisen. Und umgekehrt, war in Europa Mangel und die Preise höher als in der Schweiz, hatte auch die Schweiz keine Überschüsse und versorgte zuerst den Inlandmarkt. Im Durchschnitt der Jahre und der Sorten sind die Produzentenpreise in der Europäischen Union aber klar tiefer als in der Schweiz. Für den Export müssen entweder Spezialitäten angeboten werden, oder es muss billiger produziert werden.

Trends im Sortiment

Neben der Entwicklung der Flächen muss man auch die Entwicklung der einzelnen Sorten ansehen. Dazu im folgenden einige Überlegungen mit einem Seitenblick auf den europäischen Markt:

Gala

Die grösste Flächenzunahme hat Gala zu verzeichnen. Diese neuseeländische Züchtung gedeiht vor allem in wärmeren Lagen. Sie gehört europaweit zu den «Wachstumssorten». Zurzeit ist ihre Marktchance noch sehr gut; wenn aber der Anbau weiter so ausgedehnt wird, kann sich das bald ändern.

Golden Delicious

Als zweite Sorte folgt Golden Delicious, nach wie vor die Hauptsorte in der Schweiz. In Europa werden wir damit aber keine Mengen absetzen können; zu gross ist die Konkurrenz. Golden ist in vielen anderen Anbaugebieten (Südtirol, Limousin usw.) ebenfalls die Hauptsorte.

Rubinette

Der drittplazierte Rubinette ist eine Schweizerzüchtung, hat eine sehr gute innere Qualität, ist aber schwierig zu produzieren. Eine Sorte, mit der auch auf dem Europäischen Markt noch etwas zu holen wäre, sozusagen als «Schweizer Qualitätsprodukt».

Maigold

Das gleiche lässt sich auch von der nächstfolgenden Sorte Maigold sagen: Eine Schweizerzüchtung mit sehr guter innerer Qualität, aber schwierig zu produzieren. Sie wäre ein mögliches Aushängeschild für Schweizer Äpfel auf dem europäischen Markt.

Boskoop

Wieder ausgedehnt wurde auch die alte Sorte Boskoop. Schon zu Grossvaters Zeiten ein beliebter Kochapfel und heute noch hoch in der Gunst der Konsumenten, nicht nur in der Schweiz,

Die EAV unterstützte Untersuchung zum Pflanzenschutz

Bio-Obstbau

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Oberwil und die Eidg. Forschungsanstalt in Wädenswil führten, unterstützt durch die EAV, auf verschiedenen Bioobstbaubetrieben Erhebungen durch, um die Stärken und Schwächen des biologischen Obstbaus zu dokumentieren.
Welche Pflanzenschutzmassnahmen werden durchgeführt? Wie ist der Erfolg dieser Massnahmen? Welches sind die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge? Mit welchem Sortenspektrum arbeiten die Biobetriebe? Wie gross sind die Unterschiede bezüglich Krankheits- und Schädlingsanfälligkeit? Dies waren die wichtigsten Fragen. Unterdessen liegen die Ergebnisse vor. Der Apfelschorf ist zurzeit in Bioobstanlagen der mit Abstand häufigste Krankheitserreger. Bei den Schädlingen macht vor allem die Mehlige Apfelblattlaus zu schaffen.

Keine Rückbehalte für Bio-Mostobst im 1995

Mit freiwilligen Rückbehalten der Mostobstproduzenten für die Verwertung von Überschüssen konnte eine generelle Preissenkung für Mostobst vermindert werden. Da bei Bioobst keine Überschüsse anfallen, wehrte sich diese Produzentengruppe. Jetzt beschloss die Spezialkommission Mostobstfonds, bei dieser Produktegruppe vorläufig auf Rückbehalte zu verzichten.

* Mitteilung aus Communica, Quartalsschrift der Eidg. Alkoholverwaltung.

sondern auch in den nördlichen Nachbarländern. Als typische Alternanzsorte hat es jedes zweite Jahr zu wenig. Wenn es gelingt, in den Mangeljahren viel zu produzieren, hat Maigold auf allen Märkten eine Chance.

Jonagold

Eine weitere Sorte, die noch ausgedehnt wird, ist Jonagold mit allen seinen Mutanten. Diese Sorte wird aber auch in den Benelux-Ländern stark forciert. Gegen diese Konkurrenz ist auf dem praktisch gesättigten Euro-Markt nur mit Billigpreisen noch etwas zu holen.

Rückläufige Sorten

Neben den Sorten, die ausgedehnt werden, gibt es auch solche mit rückläufigem Anbau. Allen voran der Glockenapfel. Immer kleiner wird die Schar seiner Anhänger unter den Konsumenten; die säuerliche Geschmacksrichtung liegt offenbar nicht im Trend. Vielleicht kann eine neue Generation, ein Kind von Glockenapfel und Golden, gezüchtet an der Forschungsanstalt in Wädenswil, diesen Platz einnehmen.

Nicht alles Bio ist ökologisch

Wenn schon von Marktchancen gesprochen wird, darf man nicht unerwähnt lassen, dass für biologisch produzierte Äpfel eine erhöhte Nachfrage besteht, seit ein Grossverteiler Bio-Obst forcieren will. Dabei geht es aber offenbar gar nicht so sehr um die Umwelt, sonst würde nicht in erster Linie für weit transportierte Bio-Importe aus Südamerika gekämpft, sondern die viel umweltfreundlicheren IP-Äpfel aus der Schweiz verkauft.

Es wird einfacher, ohne Chemie zu produzieren

Es geht bei den Diskussionen meist um den Einsatz von chemisch-synthetisierten Pflanzenschutzmitteln, die im Bio-Anbau verboten sind. Mit den neuen, schorfresistenten Sorten wird es auch in der Schweiz immer einfacher, ohne solche Mittel zu prodzieren. Es ist also anzunehmen, dass die Bio-Produktion in der Schweiz ausgedehnt wird. Die dazu geeigneten Sorten stehen in den Baumschulen und werden in den nächsten Jahren auf den Markt kommen. Es bleibt zu hoffen, dass sie dann von den Konsumenten auch akzeptiert werden. Erste Versuche sind positiv verlaufen, aber nicht alles, was schorfresistent ist, ist automatisch auch gut im Geschmack.

Die Zukunft wird zeigen, welche Sorten sich durchsetzen können und wie das Sortiment im Jahr 2000 aussehen wird. ■

Forscher vermuten vorteilhafte Nahrungsbestandteile

FRÜCHTE UND GEMÜSE VERHÜTEN HIRNSCHLAG

Früchte und Gemüse, regelmässig und reichlich genossen, können das Risiko für Hirnschlag auf weniger als die Hälfte senken. Dies ergab eine neue Auswertung der seit 1948 laufenden Framingham-Studie.

Ursprünglich über 5200 Einwohner einer amerikanischen Kleinstadt werden regelmässig alle zwei Jahre untersucht. In den sechziger Jahren ermittelten die Forscher den Verzehr von Früchten und Gemüsen. Die Daten von 823 Männern, damals 45 bis 65 Jahre alt, wurden jetzt an der Harvard-Universität ausgewertet.

Die Harvard-Statistiker teilten die Versuchspersonen nach der Anzahl von genormten Früchte- und Gemüseportionen, die sie im Laufe eines Tages zu sich nahmen, in fünf Gruppen ein. Eine Portion entspricht etwa dem Inhalt einer halben Tasse. Von jenen Personen, die täglich weniger als zwei Portionen Früchte und Gemüse konsumierten, erlitt jede fünfte einen Hirnschlag innerhalb von zwanzig Jahren. Von den fleissigen Gemüseessern mit acht und mehr Tagesportionen war nur jeder zwölfte betroffen.

Die Forscher vermuten, dass Früchte und Gemüse schützende Substanzen enthalten, die unabhängig vom Blutdruck und anderen Risikofaktoren positiv auf den Blutkreislauf wirken.

Quelle:
Jama 1995, Astra-Pressedienst.

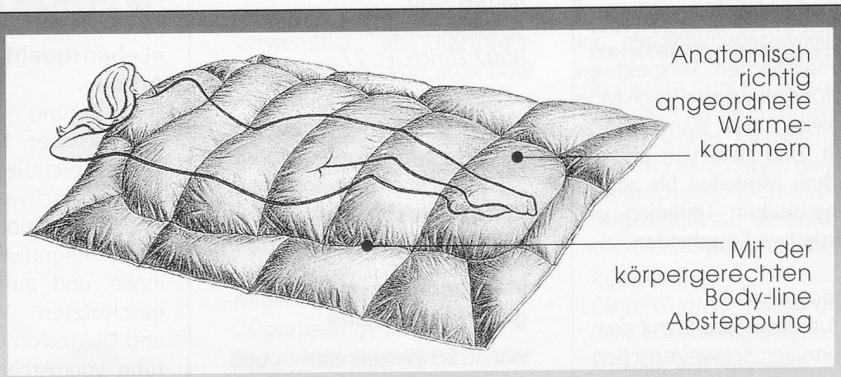
silentina® Body-line

...lässt ruhig schlafen und kostengünstig wirtschaften

Thermografisch getestet. Patentiert

BSS

BSS Bettwarenfabrik CH-Stein am Rhein
Tel. 054 41 25 35 · Fax 054 41 44 20



Die einzigartigen vollwaschbaren Daunendecken von Profis für Profis