

dann in die Obstpresse. Die E. Brunner AG in Steinmaur ZH ist die einzige Mosterei in der Schweiz, die Mostbirnen in grossem Stil zu Birnel verarbeitet. Sie filtert, entsäuert und verdampft den Birnensaft, bis ein glänzendes, weichflüssiges Konzentrat entsteht. Zehn Kilogramm Birnen sind notwendig, um ein Kilogramm Birnel zu produzieren. Die Brunner AG liefert es in Gläsern und handlichen Dispensern an Grossverteiler oder an die Winterhilfe, die es weiterverkauft.

#### **Birnel – ein echtes Schweizer Produkt**

Die Winterhilfe verkauft Birnel und verwendet den Gewinn für soziale Zwecke. Sie unterstützt damit nicht nur ein typisches Schweizer Produkt, sondern auch den Erhalt von Hochstamm-Birnbäumen, die zur Biodiversität und – wenn heute auch in bescheidenem Rahmen – zur Landesversorgung beitragen. [www.winterhilfe.ch](http://www.winterhilfe.ch)

#### **Birnbäume – Lebensraum und Kulturgut**

Nachgefragt wird Birnel heute wegen seines originellen Geschmacks, aber auch aus ideellen Gründen. Die Mostbirnen stammen von Hochstammbäumen, Lebensraum für viele Vogelarten und Insekten. In vielen Gegenden sind Hochstammbäume Wahrzeichen der Landschaft und werden als Kulturgut geschätzt. Allerdings gibt es immer weniger Mostobstbäume, denn die Nachfrage nach Obstsäften geht zurück. Auch der Feuerbrand ist ein Grund, dass es immer weniger Mostobstbirnen gibt.

Birnel könnte in den nächsten Jahren knapp werden. Die gesamte Mostbirnenernte in der Schweiz beträgt etwa 10 000 t. Etwa ein Fünftel wird zu Birnel verarbeitet. Daraus entstehen 200 t Birnel. Würde man diese Menge gleichmässig auf sieben Millionen Einwohner verteilen, dann blieben für jeden kaum 30 g.

#### **Zum Süssen allein zu schade**

Zum Süssen allein sind sowohl Honig als auch Birnel zu schade und zu teuer. Schweizer Bienenhonig kostet etwa 25 bis 30 Franken je Kilo; Birnel etwa 10 Franken. Dagegen zahlt man für ein Kilo Kristallzucker nur einen Franken. Birnel setzt man am besten zum massvollen Süssen ein, wenn es darum geht, dem Gebäck oder der Speise das Tüpfchen auf dem i zu geben.

MICHAEL GÖTZ, LID ■

#### **Aprikosenqualität: Beeinflussung durch Reifegrad, Temperatur und 1-MCP-Behandlung**

Die Fruchtreife von Aprikosen entwickelt sich nach der Ernte rasch, insbesondere unter Einfluss von Ethylen. Es gibt verschiedene Techniken zur Verlangsamung der Qualitätsverminderung der Früchte wie etwa Temperatursenkung und Behandlung mit 1-MCP, einem Ethylen-Antagonist. In der vorliegenden Studie wurden über eine Dauer von zwei Jahren der Einfluss von Reifegrad bei der Ernte, Lagertemperatur und 1-MCP-Behandlung auf die Ethylenproduktion sowie die physikalisch-chemischen Parameter von zwei Aprikosensorten (Orangered® und Goldrich) ausgewertet. Die Resultate zeigen, dass der Reifegrad bei der Ernte alle gemessenen Qualitätsparameter beeinflusst. Die Lagerung der Früchte bei einer Temperatur von 1 °C hemmt die Ethylenproduktion stark und begrenzt wirksamer den Verlust der Festigkeit als bei 8 °C. Die 1-MCP-Behandlung beeinflusst den Säure- und Zuckergehalt während einer Lagerung von 1 oder 8 °C nicht, verlangsamt aber das Erweichen der Aprikosen und begrenzt die Ethylenproduktion, insbesondere falls die Lagertemperatur hoch und der Reifegrad bei der Ernte fortgeschritten ist.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 47(6), 356-362, 2015

SÉVERINE GABIOUD REBEAUD, AGROSCOPE ■

#### **Der Apfelmessgeschmack wandelt sich**

In den letzten 15 Jahren hat sich in Sachen Apfelsorten einiges getan. Besonders zugelegt haben Gala und Braeburn. Vor 15 Jahren sei die Sorte Braeburn noch eher unbekannt gewesen, heisst es im aktuellen Marktbericht Früchte und Gemüse des Fachbereichs Marktbeobachtung des Bundesamts für Landwirtschaft. Seither hat sich die Produktion aber verfünffacht und betrug in den Jahren 2011 bis 2014 im Schnitt 13 087 t. Mehr als verdoppelt hat sich auch die Gala-Menge. Sie lag 2011 bis 2014 im Schnitt bei 33 493 t.

Wo Gewinner sind, gibts auch Verlierer. Der einstige unangefochtene Spitzenreiter Golden Delicious ist einer davon. Um 38% sank seine Produktionsmenge innerhalb von 15 Jahren. Der Durchschnitt der Jahre 2011 bis 2014 lag bei 26 689 t.

Insgesamt stieg die Apfel-Produktion in der Schweiz an. Während von 2001 bis 2004 im Schnitt 133 950 t geerntet wurden, waren es 2011 bis 2014 durchschnittlich 142 829 t.

LID ■

#### **Gemeinsames Logo für Früchte und Apfelsaft**

«Schweizer Früchte» und «Schweizer Apfelsaft» treten neu unter einem gemeinsamen Logo auf. Das neue gemeinsame Logo soll den Auftritt der Obstbranche vereinheitlichen und stärken, wie der Schweizer Obstverband (SOV) in einer Mitteilung schreibt. Zumindest vorerst getrennt betrieben werden die Kampagnen «Barry & Hans» sowie «Schweizer Apfelsaft ist fabelhaft». Diese geniessen laut SOV bei den Konsumenten weiterhin eine hohe Akzeptanz. Bei einer Neuauflage wird aber ein gemeinsamer Auftritt ins Auge gefasst.

LID ■



#### **Andere Früchte**

#### **Himbeerproduktion: Einfluss von Topfvolumen und Substrat**

In den letzten Jahren hat die Himbeerproduktion auf Substrat in der Schweiz stark an Bedeutung gewonnen, da diese Produktionstechnik ein hohes Potenzial aufweist. Der wirtschaftliche Erfolg hängt von der Qualität der Setzlinge und einer optimalen Kulturführung ab. In diesem Zusammenhang spielt die Wahl eines geeigneten Topfvolumens und des Substrats eine entscheidende Rolle. Die in diesem Projekt erhaltenen Ergebnisse zeigen, dass das Topfvolumen für den Beerenertrag und die Fruchtgrösse von grösster Bedeutung ist.

Für die Himbeerproduktion auf Substrat kann von einem optimalen Topfvolumen von 10 L ausgegangen werden. Bei der Wahl der Substrate sind neben wirtschaftlichen Kriterien auch die Herkunft und die Umweltauswirkungen bei ihrer Herstellung zu berücksichtigen. Aufgrund der durchgeführten Tests kann geschlossen werden, dass Alternativen zur Verwendung von Torf oder Kokosfasern bestehen, ohne den Ertrag und die Fruchtqualität negativ zu beeinflussen. Insbesondere ein in der Schweiz hergestelltes Substrat bestehend aus kompostierten Pflanzenresten, Holz- und Kokosfasern ist sehr vielversprechend.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 47(6), 364-370, 2015

ANDRÉ ANÇAY, AGROSCOPE ■