

# Tafeltrauben aus dem Thurgau – ein neues Produkt mit Zukunft

Weltweit ist die Tafeltraube die am meisten angebaute Früchteart, mehr als Äpfel, Bananen und Orangen zusammen. Die jährliche Einfuhr in die Schweiz beträgt rund 40'000 Tonnen. Als Vergleich dazu beträgt die jährlich konsumierte Menge Tafeläpfel in der Schweiz rund 100'000 Tonnen. Damit lässt sich erahnen, welch grosses Marktpotenzial für die inländische Produktion brach liegt. Bei einem Selbstversorgungsgrad von minimalen 10% könnten in der Schweiz rund 4000 Tonnen Tafeltrauben auf einer Fläche von 200 bis 300 ha angebaut und vermarktet werden.

BRUNO HUGENTOBLE, LANDWIRTSCHAFTLICHES BILDUNGS- UND BERATUNGSZENTRUM ARENENBERG, FACHSTELLE OBST- UND REBBAU

Gemäss der Weinverordnung des Bundes vom 7. Dezember 1998 unterliegt der Anbau von Tafeltrauben nicht mehr dem Weinrecht und ist damit nicht mehr an den Rebkataster der Weinproduktion gebunden. Der Anbau von Tafeltrauben ist frei. Er wird daher zu einer sehr interessanten Nischenproduktion für den inländischen Früchteproduzenten.

Die Fachstelle Obst- und Rebbau vom Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum (LBBZ) Arenenberg hat während der letzten fünf Jahre die Tafeltraubenproduktion studiert und anhand einer eigenen Versuchsanlage auf Arenenberg erste Erfahrungen mit den Sorten, der Erziehung, den Pflegemassnahmen, dem Witterungsschutz, der Fruchtqualität und auch der Vermarktung gesammelt.

## Erste Erfahrungen mit den Sorten

Im Frühjahr 1999 sind am Standort Arenenberg 18 verschiedene Tafeltraubensorten gepflanzt worden. In der Zwischenzeit kamen zehn weitere Sorten dazu. Im Herbst 2001 konnten die ersten Trauben beurteilt und geerntet werden. Aufgrund dieser ersten Erfahrungen war es möglich, grobe Vorentscheide für unser zukünftiges Sortiment zu fällen. Einige Sorten wurden in der Zwischenzeit bereits wieder gerodet. Zur Zeit werden die verbleibenden 23 Sorten weiter gepflegt, um damit weitere Erfahrungen zu sammeln. Zudem wird das Sortiment im Frühjahr 2004 mit neuen Sorten ausgedehnt.

## Erziehung der Tafeltrauben

In der Testparzelle am LBBZ Arenenberg hat sich das V-System (Arenenberger V-System) gut bewährt und wird weiterhin empfohlen. Mit diesem System erreichen wir, dass die Trauben frei hängen und sich nicht mit den Binde- und Heftdrähten verranken, um eine schonende Ernte zu erleichtern. Alle Tafeltraubenproduzenten im Thurgau haben das Arenenberger V-System

gewählt. Auch viele Produzenten aus dem benachbarten Deutschland haben unser Anbausystem übernommen (Abb. 1 und 2).

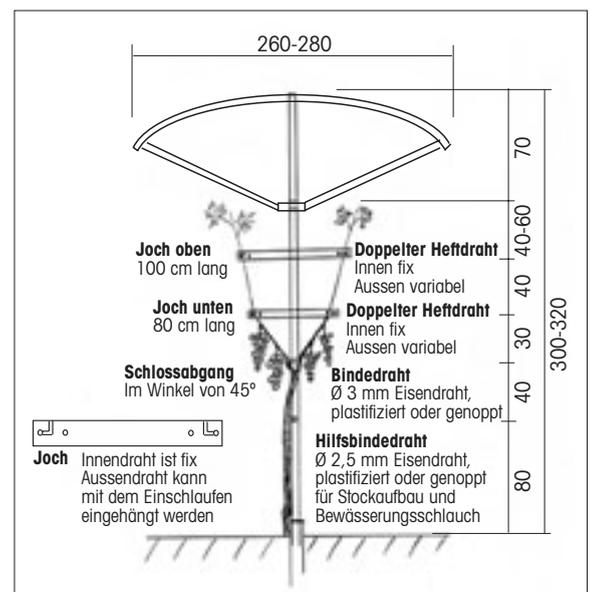


Abb. 1: Arenenberger V-System; Drahtgerüst in Kombination mit Regendach.



Abb. 2: Versuchspartelle am LBBZ Arenenberg mit Regenschirm, Vogel- und Wespenschutz.

## Arbeitsintensive Pflegemassnahmen erforderlich

Die Pflege der Tafeltraube ist mit derjenigen der Weintraube nur bedingt vergleichbar. Winterschnitt und Laubarbeiten sind dem Weinbau sehr ähnlich, wobei mit dem variablen Heftdraht analog der Lorenzklammer im Weinbau gearbeitet werden kann, was das Einschlaufen der Schosse erleichtert.

Die Behangregulierung gehört zu den wichtigsten Massnahmen. Bei den Tafeltrauben ist zwar keine Mengengrenzung vorgeschrieben, aber trotzdem dürfen die Rebstöcke nicht überlastet werden und die Trauben müssen vor allem am rechten Ort hängen, sodass sie sich nicht verranken und zwischen den Drähten einwachsen.

Ohne Pflanzenschutz ist eine erwerbsmässige Tafeltraubenproduktion undenkbar. Leider sind viele der bis jetzt bekannten mehlttauresistenten Sorten für eine wirtschaftliche Tafeltraubenproduktion ungeeignet. Die neuen ungarischen Sorten wie Lilla, Fanny, Angela und Nero sind widerstandsfähig gegenüber Mehltau und müssen deshalb deutlich weniger gespritzt werden als die konventionellen Tafeltraubensorten aus Italien und Frankreich.

Grosser Arbeitsaufwand ist im Bereich des Witterungs-, des Vogel- und Wespenschutzes notwendig. Ohne Regendach ist eine wirtschaftliche, qualitätsorientierte Tafeltraubenproduktion undenkbar.

Die Erntearbeiten sind am ehesten mit der Kirschen- oder Zwetschgenernte zu vergleichen. Unsere Produzenten ernten die Tafeltrauben für den Sofortkonsum teils ins Verkaufsgebilde und teils ins Lagergebilde. Für die spätere Vermarktung werden die Tafeltrauben in G-2-Kisten geerntet. Dieses Gebilde eignet sich auch für die spezielle Lagerung.

## Vermarktung der Tafeltrauben

Unser Ziel ist es, dass die Tafeltrauben nicht nur während der Hauptimportmonate August und September vermarktet werden, sondern dass wir mit unserem neuen Produkt dank der Sortenwahl und der Erkenntnisse in der Lagerung auch in den Monaten Oktober, November und Dezember auf dem Markt sind. So ist es möglich, eine höhere Wertschöpfung für die einheimischen Tafeltrauben zu realisieren.

Mit unserem Produkt sprechen wir nicht nur die Direktvermarktung und die örtlichen Detaillisten an, sondern wir möchten auch beim Grossverteiler Fuss fassen. Es ist uns aber bewusst, dass sich die Verkaufspreise gegenüber den Importtrauben deutlich abheben werden. Wir sehen dies aber auch als Chance für die Profilierung der einheimischen Produkte und die Vermarktung unter dem Logo «Aus der Region – für die Region».

## Produktionskosten

Genau und verbindliche Produktionskostenberechnungen liegen zur Zeit noch nicht vor. Die Erhebungsstelle «Service romand de vulgarisation agricole» in Lausanne unter der Leitung von Philippe Droz hat

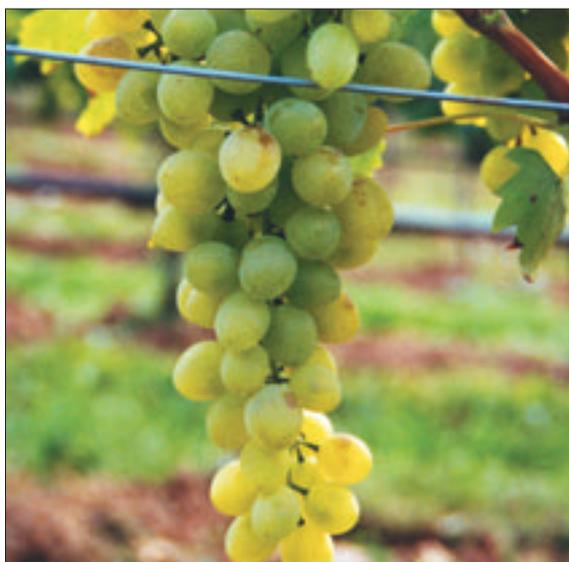
die ersten Daten unserer Produzenten erhalten und wird anhand dieser Aufzeichnungen in ein bis zwei Jahren genaue Berechnungen vorlegen können. Bisher haben wir aufgrund unserer Erfahrungen eine provisorische Kostenberechnung erstellt mit dem Ergebnis, dass mit Produktionskosten von rund Fr. 3.80/kg gerechnet werden muss.

## Aktive und interessierte Thurgauer Tafeltraubenproduzenten

Am 12. März 2003 haben die Thurgauer Pioniere die Arbeitsgemeinschaft Thurgauer Tafeltrauben «Thurta» gegründet mit dem Zweck, die Tafeltraubenproduktion im Thurgau zu fördern, die Mitglieder auszubilden und die Produktion den Bedürfnissen des Marktes anzupassen. Die Thurta ist in der Schweiz die erste Produzentenorganisation, die sich mit Tafeltrauben beschäftigt. Sie zählt zur Zeit zwölf Mitglieder. Diese haben, die Pflanzungen 2004 eingeschlossen, bisher rund sechs ha Tafeltrauben angepflanzt. Die Hauptsorten sind Lilla (1,08 ha), Muscat bleu (1,0 ha), Nero (0,96 ha), Birstaler Muscat (0,80 ha), Angela 0,63 ha), Fanny (0,37 ha), Palatina (0,33 ha) und einige Versuchssorten (Abb. 3 bis 7).



**Abb. 3:** Lilla – frühreife weisse Tafeltraube mit grossen Trauben und grossen, leicht ovalen, festfleischigen Beeren. Die Frucht schmeckt angenehm süss und fruchtig.



**Abb. 4:** Fanny – mitelfrühreife weisse Tafeltraube mit grossen Trauben und grossen, leicht ovalen, festfleischigen Beeren. Die Frucht schmeckt angenehm süss und neutral.

**Abb. 5:** Angela – späte weisse Tafeltraube mit grossen Trauben und grossen, gelbgrünen, festfleischigen Beeren. Die Frucht schmeckt angenehm mild, frisch und fruchtig.



### Fachzentrum Tafeltrauben des Schweizerischen Obstverbands

Auf Initiative der Thurta gründete der Schweizerische Obstverband am 22. April 2004 das Fachzentrum Tafeltrauben. Somit ist klar, dass zukünftig die Tafeltraubenproduktion endgültig zur Früchteproduktion gehören wird, denn die Tafeltraube liegt mit der Produktion und der damit verbundenen Nachlagerung und Vermarktung näher beim Obst als beim Wein. Als erster Präsident des Fachzentrums Tafeltrauben des Schweizerischen Obstverbands (SOV) wurde Christian Krebs, Leiter des Versuchsbetriebs in Güttingen, gewählt.

### Ausblick

Die Tafeltraube ist eine sehr beliebte Frucht. Dank neuer Sorten ist es möglich, diese auch in der Schweiz anzubauen. Obwohl die Produktion bei uns sehr kostenintensiv ist, wird der Wertschätzung der Tafeltraube aus eigener Produktion ein grosser Stellenwert beigemessen.

Die Tafeltraube ist nicht nur eine beliebte Frucht, sie nimmt auch eine Sonderstellung ein, da sie einige gesundheitlich besonders wirksame Schutzstoffe ent-



**Abb. 6:** Nero – mittelfrühere blaue Tafeltrauben mit grossen Trauben und mittelgrossen, ovalen Beeren mit kompakter Traubenstruktur. Die Frucht schmeckt angenehm süss und fruchtig.



**Abb. 7:** Muscat bleu – frühere blaue Tafeltraube mit grossen Trauben und mittelgrossen Beeren mit lockerer Traubenstruktur. Die Frucht schmeckt angenehm süss mit fruchtigem, leichtem Muskatton.

hält, die sich nur noch in wenigen anderen Lebensmitteln finden lassen. Zudem gehört die Traube zu jenen Früchten, deren Energie dank des sehr rasch verfügbaren Traubenzuckers schnell und direkt ins Blut übergeht und somit als «Sofortenergie» wirkt.

Diese Sofortenergie wird auch von unseren Produzenten genutzt, die dank ihrer Initiative bereits im kommenden Herbst eine Ernte von rund 30'000 kg erwarten und diese wertvolle Energie dem Konsumenten weitergibt.

## RÉSUMÉ

### Le raisin de table de Thurgovie – un nouveau produit prometteur

*La Suisse importe chaque année 40'000 tonnes de raisin de table. Une autosuffisance de 10% seulement permettrait à la Suisse de produire à peu près 4000 tonnes de raisin de table sur une superficie de 200 à 300 ha. Comme la culture du raisin de table n'est pas soumise aux contraintes du droit vinicole, elle pourrait représenter un produit de niche intéressant pour les fruiticulteurs indigènes. Le Service spécialisé en arboriculture et viticulture de la Centrale LBBZ à Arenenberg a mené des travaux expérimentaux avec différentes variétés de raisin. Le système V d'Arenenberg a fait ses preuves pour la conduite des vignes. Les recherches menées dans le cadre du projet d'Arenenberg portaient sur les soins à apporter au raisin de table tels que la régulation de la charge, les travaux sur le feuillage et les mesures phytosanitaires, ainsi que sur l'ampleur des travaux nécessaires pour la protection contre les intempéries, les oiseaux et les guêpes. Le « Service romand de vulgarisation agricole » à Lausanne est en train de calculer avec précision les coûts assez conséquents que générerait la production du raisin de table en Suisse. A l'initiative de la communauté de travail en faveur du raisin de table thurgovien « Thurta », créée le 12 mars 2003, Fruit-Union Suisse a mis en place le 22 avril 2004 une Centrale spéciale pour le raisin de table.*