Info Obstbau

Kirschen: Kalibrierung nötig für «Premium-Klasse»

Mit der Einführung der neuen Klasse «Premium» 28+ mm bei den Tafelkirschen und deren Preisfestsetzung auf Fr. 8.– pro Kilo hat die Branche einen wichtigen Schritt in die richtige Richtung gemacht. Jetzt sind endlich die Rahmenbedingungen geschaffen worden, damit die innovativen Produzenten honoriert werden.

Ab sofort gibt es drei Qualitätsklassen von Kirschen:

- Klasse 1: 21+ mm
- Klasse Extra: 24+ mm
- Premium: 28+ mm

Wobei je nach Saison und Angebotssituation die Grössen bis zu zwei mm angehoben werden können.

Grosse Preisdifferenzierung

Entsprechend hoch ist die Preisdifferenzierung: Gegenüber dem Preis der Klasse 1 beträgt die Differenz zu Klasse Extra zwischen 20 bis 40%, zu Premium gar 75 bis 105%!

Das heisst, ein guter Produzent kann heute mit Kirschen fast den doppelten Rohertrag aus der gleichen Parzelle erzielen als noch vor ein paar Jahren. Das sollte auch Signalwirkung haben für weitere Neuanlagen mit grossfruchtigen Sorten unter Witterungsschutz. Bisher schreckten die hohen Investitionskosten von rund Fr. 100'000.– pro Hektare und der grosse Arbeitsaufwand viele Produzenten davon ab, weitere Anlagen zu erstellen. Mit der Einführung der neuen Klassen Extra und Premium sowie den Umstellungsbeiträgen des Bundes dürfte nun wieder mehr Dynamik in den Steinobstanbau kommen.

Folgen für Klasse 1

Diese Entwicklung wird sicher einen Einfluss auf die Vermarktung und den Preis von Früchten der Klasse 1 haben. Denn es ist eine Tatsache, dass sich grossfruchtige, schöne Früchte auch bei einem hohen Preis viel besser verkaufen lassen als kleinere Früchte. Deshalb wird es künftig schwieriger werden, Klasse 1 Früchte zu vermarkten; der Preisdruck wird hier zunehmen. Es werden wohl auch nicht alle drei Klassen nebeneinander im Laden zu kaufen sein. Jede Klasse wird ihre eigenen Absatzkanäle haben.

Manuelle Kalibrierung kaum möglich

Eine manuelle Sortierung in diese drei Klassen ist kaum wirtschaftlich. Die maschinelle Kalibrierung drängt sich deshalb analog dem Kernobst auf. Einige Händler und Produzenten haben diese – von uns schon lange propagierte – Entwicklung auch erkannt und in Kalibriermaschinen investiert und damit schon erste Erfahrungen gesammelt.

Dies wird zur Folge haben, dass Regionen beziehungsweise Händler ohne kalibrierte Ware an Konkurrenzfähigkeit verlieren werden. Die Grossverteiler werden sich primär ihre Kirschen dort beschaffen, wo sie die beste Qualität und das grösste Angebot bekommen.

Region BESOFRisCH

Die Verantwortlichen des Obstverbands Besofrisch und das regionale Früchtezentrum haben das Thema Kirschenkalibrierung diskutiert. Dabei waren sich alle einig, dass wir uns möglichst rasch mit dem Thema Kirschenkalibrierung auseinander setzen müssen.

Als weiteres Vorgehen wurde eine ad hoc Arbeitsgruppe gebildet. Diese wird die bestehenden Kalibrieranlagen im Einsatz besichtigen und mit den Betreibern über ihre Erfahrungen diskutieren. Danach gilt es zu entscheiden, ob eine Zusammenarbeit mit bestehenden Anlagenbetreibern oder eine Anschaffung für die Region sinnvoll ist.

Kosten

Die Kalibrierkosten hängen von vier verschiedenen Parametern ab:

- dem Anschaffungspreis der Maschine,
- den verarbeiteten Mengen (wie viele Kilos während der Amortisationszeit der Maschine verarbeitet werden können),
- der Raummiete,
- den variablen Kosten (Wasser, Strom, Sortierpersonal).

Es ist deshalb entscheidend, dass die Anschaffung einer Kalibriermaschine den zu verarbeitenden Mengen entspricht, sonst läuft der Betreiber in Gefahr seine Kosten nicht amortisieren zu können. Frunoba stellt für diesen Aufwand derzeit je nach Posten und Klasse pro Kilo Fr. –.40 bis –.60 in Rechnung.

In der Schweiz wurden bisher drei Kalibriermaschinen angeschafft: Frunoba AG in Basel, Steinobstzentrum Breitenhof der Agroscope FAW Wädenswil in Wintersingen, IG Cerisa im Thurgau.

JÜRG MAURER, FOB

Kalibrieren lohnt sich!
Rechnungsbeispiel:

Sorte Coralise bei der FOB, 1.7.2004, Unterlage Maxma, 4. Standjahr, mit Fruchtholzschnitt.

Manuell kalibrierte und ermittelte Anteile an Grössen:

<22+ mm und Abgang: 13%

>24+ mm: 3,5%

>26+ mm: 39%

>28+ mm: 44,5%

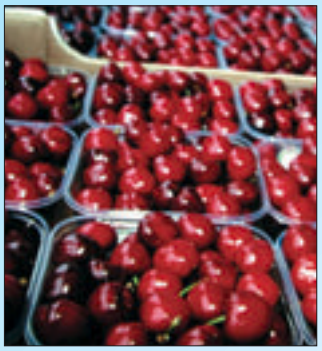
Theoretisch ermittelter Rohertrag ohne Kalibrierung zum Klasse 1 Preis pro 100 kg, (87 kg × Fr. 3.80) Fr. 330.– exkl. Gebinde.

Theoretisch ermittelter Preis (Stand 5.7.04) mit Kalibrierung, lose, ohne Gebinde: Fr. 567.–:

42,5% (24 bis 27 mm) à Fr. 5.50 exkl. Gebinde.

44,5% (27 und 28 mm) à Fr. 7.50 exkl. Gebinde.

Von diesem Rohertrag müssen noch die Kalibrierkosten und allfällige Transportkosten in Abzug gebracht werden.



Kalibrierte Kirschen sind attraktiver und dürften sich einfacher verkaufen lassen!

Nicht alle Sorten eignen sich zum Kalibrieren für Premium

Aufgrund der Erfahrungen von Thomas Schweizer, Breitenhof, vom vergangenen Jahr weisen folgende von den heute verlangten Sorten prozentual einen hohen Anteil von Kirschen über 28 mm auf: Techlovan, Summit, Kordia, Oktavia, Regina.