

## Die Traube, eine «mythische Frucht»

Weltweit machen Tafeltrauben 6% des Fruchtekonsums aus. Viele Konsumenten suchen nicht ein billiges Massenprodukt, sondern gute, gesunde Qualität. Kernlose Traubensorten sind immer mehr gefragt, besonders im angelsächsischen Markt. Für Produzenten und Handel ist es wichtig, die Konsumentenerwartungen zu kennen; sie werden immer höher und vielfältiger. Die gängigen Sorten und auch Neuzüchtungen sind allesamt Europäersorten, was bedeutet, dass sie regelmässigen Pflanzenschutz benötigen und allenfalls unter einem Regendach gezogen werden müssen. Pilzwiderstandsfähige Sorten sind noch kein Thema, obwohl man der Bioproduktion eine grosse Zukunft voraussagt. An den Europäischen Tafeltraubentagen vom 22. und 23. Februar 2001 in Moissac (Südwestfrankreich) wurden Fragen der Produktion, des Marktes und der Lebensmittelsicherheit diskutiert.

PIERRE BASLER,  
EIDGENÖSSISCHE FORSCHUNGSANSTALT WÄDENSWIL

**D**ie Marktentwicklung und die weltweite Konkurrenz beunruhigen die Tafeltraubenproduzenten, insbesondere die «Chasselatiers» (Chasselas-Produzenten) im Département Tarn-et-Garonne in Südwestfrankreich. Weltweit machen Tafeltrauben 6% des Fruchtekonsums aus; die Tendenz ist steigend. Die grössten Exporteure sind Italien, Chile und Südafrika. Frankreich steht im 10. Rang. Die Hauptimporteure sind Deutschland, Grossbritannien

und selbst Frankreich, mit leicht fallender Tendenz. Es gilt, die traditionellen europäischen Produktionszentren zu halten, insbesondere wenn man weiss, dass die Konsumenten bereit sind, für ein gutes Produkt etwas mehr zu bezahlen. Viele suchen nicht unbedingt ein billiges Massenprodukt; im Gegenteil! Beschwörend wird die Traube eine «mythische Frucht» genannt.

Die französischen Hauptsorten beschränken sich auf Chasselas, Muscat de Hambourg und Alphonse Lavallée mit einer Erntezeit zwischen dem 10. und dem 25. September. Daneben entwickelt sich eine



Lyra-Erziehungssystem für Tafeltrauben, vor dem Rebschnitt. (Foto: CEFEL, Montauban)



kleine Vermarktungsschiene mit frühreifen Sorten. Die Preisspanne liegt zwischen 5 und 20 FF. In Frankreich gibt es hauptsächlich zwei Preis- und Qualitätsklassen: die Top- und die Billigklasse mit Massenware. Die Nachfrage in Europa steigt besonders im Osten. Italien kann beispielsweise seinen Export dorthin ausdehnen. Gewisse Vermarkter, vor allem in Italien, sind gar nicht auf neue Sorten erpicht; es dominiert die Uva Italia. Auf dem britischen Markt sind vor allem kernlose Sorten gefragt; sie kommen hauptsächlich aus der südlichen Hemisphäre. Samenhaltige Sorten sind stark rückläufig. Die Konsumspitze liegt in diesem Markt im Frühling, das heisst die Konsumentenschaft hat den Bezug zur Saison völlig verloren. Es gibt in Grossbritannien ohnehin keine Tafeltraubenproduktion. In Deutschland ist die Sorte Alphonse La Vallée sehr beliebt, aber auch die Chasselas-Traube. Nach Ansicht von deutschen Importeuren ist bezüglich Qualität noch viel zu tun.

Anscheinend kommt es vor, dass bei der Sortendecklaration erfolgreiche Traubensorten vorgetäuscht werden. Um diese Sorten vor Betrügereien zu schützen, wurde eine Institution geschaffen, die am Markt Proben nimmt, um die Deklarationen zu überprüfen. Diese Prüfung erfolgt molekulargenetisch mit Hilfe der Mikrosatellitentechnik, welche zurzeit für Routineanalysen eingerichtet wird.

Es ist wichtig, die Konsumentenerwartungen gut zu kennen; sie werden immer höher und vielfältiger: Die Trauben sollen ästhetisch, gross, grossbeerig, saftig und süss sein. Hohe Qualität, hygienisch sauber und natürlich ohne Flecken von Pflanzenschutzmitteln sind weitere Forderungen. Immer mehr Leute möchten kernlose Trauben, wobei sie aus Gründen der Akzeptanz ohne Hormonbehandlung (Gibberel-

lin) produziert werden sollen. Die Beeren der INRA-Sorten (Institut National de la Recherche Agronomique) seien auch ohne Gibberellin genügend gross. Es werden auch mehr Informationen über die Art der Produktion, über Gesundheits- und Umweltaspekte erwartet. Der Detailhandel muss die Herkunftsidentifikation verstärken. Was den Bio-Anbau betrifft, wird geradezu ein Boom von Angebot und Nachfrage verzeichnet, wahrscheinlich nicht zuletzt aus Gesundheitsgründen. Man sagt dieser Produktionsart eine grosse Zukunft voraus.

Zusammenfassend wurde hervorgehoben, dass angesichts des Weltmarktes die europäische Produktion zu beleben und zu repositionieren sei. Die Produktionsstrukturen seien zu verbessern. Man anerkennt, dass die Erwartungen der Konsumenten respektiert werden müssen. Das Produkt Tafeltrauben sei auch in der Gastronomie besser zu verankern und der Preis sei nicht das wichtigste Kriterium. Der Gesundheitsaspekt ist ein Kapital; denn im Gegensatz zu aktuellen Problemen in der Lebensmittelbranche betont man, dass Früchte und Gemüse den Konsumenten (noch) weniger Sorgen bereiten.

## Traubensorten

Seit einigen Jahren werden am Centre d'Expérimentation Fruits et Légumes in Montauban Versuche mit neuen Tafeltrauben durchgeführt. Als Beispiele seien folgende anscheinend interessante Sorten oder Zuchtstämme erwähnt:

A 1-43: INRA Montpellier, weiss, kernlos, Ernte 1. bis 25. September.

1552-24: INRA Montpellier, blau, Ernte 5. bis 20. September.

Parzelle mit Lyra-System. (Foto: CEFEL, Montauban)

Lyra-System in der Vegetation (links; Foto: CEFEL, Montauban) und Lyra-System mit Metallpfählen wie es im Kanton Gené existiert (rechts).



Centennial: Kalifornien, weiss, kernlos, Ernte 1. bis 25. September.

Big Muscat: Argentinien, weiss, kernlos, Ernte 20. August bis 15. September.

B 40-79: Kalifornien, weiss, kernlos, Ernte 1. bis 20. September.

Weitere Sorten der INRA sind Danuta (kernlos), Ora, Isa und Prima.

Auch die Forschungsanstalt Conegliano hat frühreife Tafeltraubensorten gezüchtet, die zum Teil ebenfalls kernlos sind. Beispiele: Lara, Paula, Helena, Rubinia und Fiorenza. Alle hier erwähnten Sorten sind Europäersorten und benötigen regelmässigen Pflanzenschutz.

Die Beurteilungskriterien für neue Tafeltraubensorten umfassen den Geschmack, die Erntemenge,

die Beerengrösse, insbesondere bei kernlosen Sorten, und die Lagerfähigkeit.

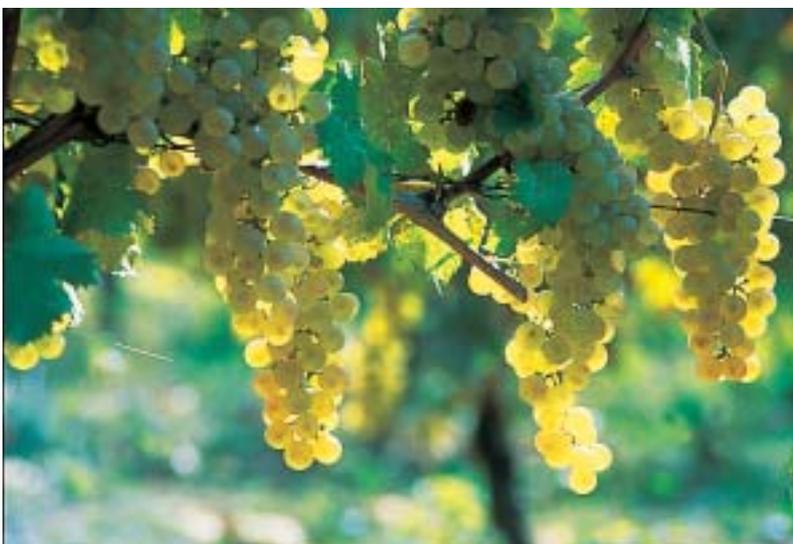
Die Produzenten beklagen sich darüber, dass vom Moment der Züchtung einer neuen Sorte immer so viele Jahre vergehen, bis sie der Praxis zur Verfügung steht. Dadurch besteht die Gefahr, dass das ursprüngliche Zuchtziel nicht mehr aktuell ist.

### Anbautechnik

Das Erziehungssystem für den Chasselas de Moissac ist traditionell der Drahtbau mit Pflanzabständen von ungefähr 2,1 x 0,9 m. Neu wird auch das Lyra-System verwendet mit Abständen von 3,0 x 1,1 m mit zwei Fruchtruten pro Stock oder neuerdings das Lyra-System in Doppelreihe mit Abständen von 3,0 x 0,5 bis 0,7 m. Das Lyra-System erfordert eine starke Unterlage; üblicherweise die R 110.

Dieses System mit doppelter Laubwand bringt die besten Resultate bezüglich Ertrag in der Kategorie «Extra»-Qualität. Die Engpflanzung in Doppelreihe mit bis zu 55'000 Trieben pro ha schneidet insgesamt am besten ab, erfordert aber eine strenge Ausdünnung der Trauben um etwa 30%, um die Wuchskraft der Reben nicht zu schwächen und auch im Interesse der Qualität. Für diese Arbeit werden 60 Stunden/ha benötigt. Das Ausdünnen erfolgt beim Chasselas de Moissac ab Mitte Juli und kann bis kurz vor die Ernte gehen. Im gleichen Arbeitsgang können die Trauben auch besser in der Laubwand positioniert werden, damit sie schön hängen. Auch das Auslauben erfolgt gleichzeitig. Ausgedünnt werden zu dichte, zu grosse oder zu kleine Trauben, Trauben in der Mitte der Tragrupe (Wuchsdepression) und solche, die eine Auslichtung nötig machen, weil sie ineinander ver-

Verlockende, leuchtende Chasselas Tafeltrauben am Stock. (Foto: CEFEL, Montauban)



## Kommentar

Die Tafeltrauben-Produktion befindet sich in einem Spannungsfeld; verschiedene Interessen und Tendenzen prallen aufeinander: Es ist beispielsweise bemerkenswert, dass das Thema IP unter dem Oberbegriff «Beruhigung der Konsumenten und Lebensmittelsicherheit» abgehandelt wurde. Hier zeigt sich anscheinend ein Zielkonflikt zwischen Ökonomie und Ökologie. Die Auswahl an Pflanzenschutzmitteln ist noch sehr gross.

Erstaunlich ist auch, dass man das Thema pilzwiderstandsfähige Sorten nicht diskutieren will, obwohl sogar die INRA solche Tafeltrauben gezüchtet hat, beispielsweise die Sorten Amandin, Perdin und Aladin. Man hört, man müsse die Wünsche der Konsumenten respektieren und dass die Bio-Produktion einen Boom erlebe. Man will ökologische Qualität, Trauben ohne Spritzmittelrückstände, gesunde Produkte, Sicherheit und Hygiene. Aber es ist kaum begreiflich, warum man sich in Frankreich mit diesem Thema so schwer tut, obwohl der Staat selbst solche Sorten gezüchtet hat, die nichts mehr mit den alten Hybriden gemeinsam haben. Gleichzeitig heisst es, man müsse Kosten senken, neue Märkte suchen; und Verbandsvertreter finden wiederum, man müsse die Produzenten vor ökologischen Auflagen schützen.

Der Einblick in die international tätige Tafeltrauben-Produktion hat bestätigt, dass wir in der Ostschweiz kaum in eine Grossproduktion von Tafeltrauben einsteigen könnten. Wir wären in diesem Markt gegenüber importierenden Grossverteilern niemals konkurrenzfähig. Nicht auszuschliessen ist jedoch eine Nischenproduktion, möglichst im Öko-Segment, beispielsweise als ungespritzte, einheimische Tafeltrauben, wo auch bessere Preise zu realisieren sind. Denkbar sind der Verkauf ab Hof, analog zum Beerenanbau, oder an Bioläden, an Reformhäuser, an die Gastronomie und an Kurhäuser. Daher kämen vorwiegend interspezifische Sorten in Frage, gegebenenfalls Europäersorten mit einem ausreichenden Regenschutz.

keit sind – eigentlich die Trauben, die es nach gesundem Menschenverstand erfordern (sic!). Das Ziel ist ein Hektarertrag von 16 Tonnen und maximal zwei Trauben pro Trieb. Die Ernte erfolgt in zwei bis drei Durchgängen.

Der Plastik-Regenschutz bildet ein halbrundes Dach über der Rebreihe und wird nicht seitlich hinunter gezogen. Er ermöglicht eine Reduktion der Pflanzenschutzbehandlungen und erlaubt Erntearbeiten auch unmittelbar nach Niederschlägen, weil die Trauben trocken bleiben, sowie späte Ernten. Weitere Vorteile des Regendachs sind weniger Verluste durch Ausschussware wegen fauler oder geschrumpfter Beeren und auch in der Lagerung sind die Verluste aus regengeschützten Kulturen geringer. Eine wichtige Arbeit nach der Ernte ist die Konfektionierung (das Zurechtmachen) der Trauben für den Verkauf. Sie müssen einzeln mit der Schere nach angefaulten und unschönen Beeren überprüft und sorgfältig in Fruchtschalen oder auf Plateaux ausgelegt werden.

Während der Lagerung der Früchte, die nicht sofort in den Verkauf gelangen, gilt es, die Qualität bis in den Winter hinein aufrechtzuerhalten. Traditionellerweise wird als Konservierungsmittel zum Schutz gegen Botrytis SO<sub>2</sub> unter Plastikhüllen verwendet. Da dieses Mittel Allergien hervorrufen kann, sucht man nach Alternativen: tiefe Sauerstoffgehalte kombiniert mit einer CO<sub>2</sub>-Anreicherung scheinen gute Resultate zu bringen. Andere Gase wie beispielsweise Hexanal sind ebenfalls im Test.

## Konsumentensicherheit und umweltfreundliche Produktion

Die vorgestellten Elemente der Integrierten Produktion und ähnlicher Anbaumethoden brachten kaum Neues oder Revolutionäres. Sie schaffen mit Schadschwellen ein Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen. Die Anwendung von Prognosemodellen erlaubt es, die Behandlungen gegen den Falschen Mehltau im Mittel auf zehn pro Jahr zu «stabilisieren». Man betrachtet demzufolge zehn Fungizidbehandlungen pro Jahr als die Regel. Ein möglicher ökologischer Faktor wie pilzresistente Sor-

ten wird wohl nebenbei erwähnt; auf diesen denkbaren Weg wird aber nicht näher eingegangen; das Thema sei wegen der Gesetzgebung noch sehr weit entfernt. Im Rahmen eines speziellen Projektes werden Pestizidrückstände in der Umwelt verfolgt; dabei findet man insbesondere Herbizide. Man räumt ein, dass die Anforderungen für die Umwelt und die Lebensmittelsicherheit grössere Umwälzungen der gängigen Praxis bedingen würden. Nur sehr wenige Produzenten praktizieren die IP wirklich konsequent.

## RÉSUMÉ

### Le raisin, un «fruit mythique»

*Dans la consommation mondiale de fruits, la part du raisin de table représente 6%. Les consommateurs sont de plus en plus exigeants, tant pour la qualité gustative du raisin que pour sa qualité sanitaire. Par contre, le prix du produit n'est pas leur première préoccupation. Les raisins apyrènes connaissent un essor important, notamment dans les pays anglo-saxons, où ils sont en train de devenir le type de raisin presque unique. Les variétés de raisin de table actuelles et nouvelles en Europe sont toutes du genre *Vitis vinifera*, ce qui signifie qu'elles nécessitent régulièrement des traitements fongicides. Le mode de conduite en lyre permet de produire des rendements importants tout en assurant une très bonne qualité. Une protection en plastique contre la pluie permet de diminuer un peu le nombre de traitements fongicides et de procéder à des travaux de récolte immédiatement après la pluie. Bien que la demande de produits bio augmente, ainsi que les exigences sanitaires de la part des consommateurs, les variétés possédant une certaine résistance aux maladies cryptogamiques ne sont pas encore en discussion. Et pourtant, celles-ci constitueraient une piste imaginable pour diminuer sensiblement le nombre de traitements. Pour les régions de Suisse alémanique, il se confirme qu'une production de raisins de table à grande échelle n'est pas envisageable; elle pourra par contre rester limitée à des productions de niches dans le contexte de la production écologique/biologique où l'on cultivera des variétés interspécifiques en réalisant des prix supérieurs.*