



Welcher Käse passt zu welchem Wein?

melaroma (eine Spezialität des Maison Duttweiler) eines mürben AOC Gruyère. Interessant auch das Zusammenspiel des Gewürztraminers 2009 von Jean-Michel Conne aus Chexbres mit dem drei Jahre alten Ziegenkäse Capriole Bruson. Die nur fünf Monate alte milde Variante desselben Käses wollte dagegen nicht zum recht wichtigen Wein passen.

Rotwein doch besser nicht?

Gespannt war man auf die Rotwein-Paarungen. Die fruchtige, angenehm herbe Assemblage Gamay/Gamaret/Garanoir 2010 von André Poget (Agiez) harmonierte gut mit dem jungen Schafskäse vom Mont Gibloux, während er zur eher trockenen älteren Variante weniger passte. Die alte, aus Savoyen stammende rote Rebsorte Mondeuse wird auch im Chablais angebaut und der daraus gekelterte junge, fruchtige, aber eher einfache Rotwein der Familie Dupurtuis aus Aigle vertrug sich gut mit dem mild-cremigen Weichkäse Brillat-Savarin. Der rassige, säurebetonte Chasselas Chant des Ressens 2011 der Artisans Vignerons aus Yvorne wäre wohl die bessere Wahl gewesen.

Damit zeigte sich wieder einmal, dass alte Weisheiten

(manchmal) etwas für sich haben: Milde bis süsse Weine passen zu würzigem Käse, rassige Weine eher zu mildem. Rotwein und Käse sind dagegen oft schwierige Partner.

HANSJÜRG ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

Thurella übernimmt Traktor Smoothies

Der schweizerische Naturgetränke-Spezialist Thurella AG hat im ersten Halbjahr 2012 seinen konsolidierten Gewinn um 16% auf Fr. 1.80 Mio. gesteigert, obwohl der konsolidierte Nettoumsatz von Fr. 20.05 Mio. (2011) um 5% auf Fr. 19.07 Mio. zurückgegangen ist. Die gesteigerte Rentabilität zeigt sich in der annähernden Verdoppelung der EBIT-Marge von 5.5% auf 10.3% und dem um 33% auf Fr. 2.61 Mio. erhöhten EBITDA.

Dies erlaubt der Thurella-Tochter Biotta AG, zukunftsgerichtet in den Markt zu investieren: Sie hat eine Vereinbarung zur Übernahme des vor allem für seine Bio-Frucht-Smoothies (gekühlte Frischsäfte) bekannten Kleinunternehmens Traktor Getränke AG in Hirzel (Zürich) unterzeichnet. THURELLA ■

Kern- und Steinobst



Rote Birnensorten – Eindrücke aus Belgien

Das Birnensortiment wird, anders als beim Apfel, in allen Anbaugebieten der Welt dominiert von wenigen Sorten, die meist aus dem 18. oder 19. Jahrhundert stammen. Die Schweiz macht hiervon mit den Hauptsorten Kaiser Alexander (1793), Conférence (1894), Gute Luise (1778) und Williams (1770) keine Ausnahme. Um sich im Markt von den etablierten Sorten abzuheben, suchen viele nach besonderen Sorten wie zum Bei-

spiel rot gefärbten Birnen. Das leuchtende Vorbild ist hier die Forellenbirne, die in der Schweiz jedes Jahr während einiger Wochen im Verkauf ist, importiert aus Südafrika oder Chile. Die Sorte sieht sehr schön aus, ist aber schwierig zu produzieren und enttäuscht manchmal qualitativ. Dass bei Birnen durchaus noch Steigerungspotenzial vorhanden ist, zeigt auch der Pro-Kopf-Konsum: Laut Zahlen des Schweizer Obstverbands (SOV) liegt er bei 3.3 kg, während die Schweizer im Mittel 15.8 kg Äpfel pro Jahr verzehren.

Birnen-Mekka Belgien

Die Birnenproduktion ist in Belgien wie in Holland in den letzten



Die Sorte Celina ähnelt der Forellenbirne und scheint auch geschmacklich interessant zu sein. (FOTO: GERARD POLDERVAART)



Cheeky ist eine Neuzüchtung aus Südafrika.

(FOTO: GERARD POLDERVAART)



Kris Wouters, Birnen-Profi aus Belgien, hier mit einer roten Mutante von Conférence.

(FOTO: ACW)

Jahren laufend gestiegen und hat die Äpfel inzwischen überholt. In Belgien wird dieses Jahr eine Produktion von 255 000 t Birnen erwartet, 14% weniger als 2011. Zum Vergleich: Die hängende Ernte in den Schweiz wird für 2012 auf 19 300 t geschätzt. Fast der gesamte Anbau in Belgien konzentriert sich auf die Sorte Conférence, die hier einerseits beste klimatischen Bedingungen vorfindet, für deren Anbau andererseits aber auch grosses Know-how aufgebaut wurde. Kris Wouters von der Firma Fruithandel Wouters Romain & Co., einem der grössten Birnen-Exporteure nach Russland und weiteren Osteuropäischen Ländern, sagt selbstbewusst: «Von mir aus kann der Birnenanbau ruhig weiterwachsen. Das ist, was wir am besten können». Der Betrieb produziert Birnen auf 40 ha und Äpfel auf 20 ha. Seit 1992 stellt sich das Unternehmen den Herausforderungen, die der Handel mit den Ostländern mit sich bringt und hat sich eine starke Position in diesen Märkten aufgebaut. Ein anderer Exporteur, die Belgische Fruit Veiling (BFV), hofft laut einem Bericht des Vlaams Infocentrum Land- en Tuinbouw (VILT) 2012 einen Birnenexport nach China von rund 120 Containern à 20 t realisieren zu können.

Celina und Cheeky

Auch in Belgien und Holland sucht man nach Sorten, die ebenso schön aussehen wie Forellenbirnen, aber weniger Nachteile haben. Schon seit einigen Jahren bekannt ist die Comice-Mutante Rode Doyenné van Doorn (Marke Sweet Sensation®), die sehr attraktiv aussieht, aber leider auch die bekannten Nachteile der herkömmlichen Comice aufweist. Auf dem Betrieb Wouters sind verschiedene rote Birnensorten in Beobachtung, unter anderem einige osteuropäische. Doch laut Kris Wouters befindet sich darunter wenig Vielversprechendes. Investieren will Wouters hingegen in den Anbau der Züchtung Celina aus dem nor-

wegischen Programm von Graminor (www.graminor.no). Celina wurde 1985 in Balsgård gekreuzt und 2010 als Sorte herausgegeben. Sie reift etwa eine Woche vor Conférence und lässt sich zirka fünf Monate lagern.

Als zweite rote Sorte im Gespräch ist Cheeky, eine Züchtung von ARC-Infruited/Nietvoorbij in Stellenbosch, Südafrika. Frühere Züchtungen von ARC sind die ebenfalls rotbackigen Rosmarie und Flamingo, beide vor der Forellenbirne reif. 2011 lagen die Flächen von Cheeky in Südafrika mit 146 ha gleichauf mit jenen von Flamingo. In den Exportzahlen erscheint die Sortenneuheit aber noch nicht gross: «Forelle» mit einer Fläche von 3013 ha belegte beim Export roter Sorten 2011 den Spitzenplatz mit rund 34 500 t, während von Rosmarie 3900 t und von Flamingo 1400 t exportiert wurden bei einem totalen Exportvolumen von 177 000 t. Cheeky fällt in der Reife und im Vermarktungsfenster zwischen die Erstgenannten und «Forelle» und scheint in Südafrika einige Hoffnungen zu wecken. Erfahrungen im europäischen Anbau fehlen aber noch weitgehend.

SIMON EGGER, ACW ■

Kühlagerung von Pink Lady® Äpfeln: Einfluss von Temperatur, CA- und ULO-Lager und 1-MCP

Der PinkLady® Apfel stellt bei der Lagerung bezüglich Essqualität kaum Probleme dar. Dagegen ist er sehr anfällig auf zwei Lagerkrankheiten: die gewöhnliche Schalenbräune und die Fleischbräune. Verschiedene Lagerbedingungen wurden an der Forschungsanstalt Agroscope-Changins Wädenswil ACW während vier Jahren getestet, um das Auftreten dieser Lagerkrankheiten besser kontrollieren zu können. Unter ULO-Bedingungen (ultra low oxygen) konnte sich die Schalenbräune nicht entwickeln. Dagegen war die Anwendung von 1-MCP (Smart-Fresh™) nur

teilweise gegen diese Krankheit wirksam. In den Tests entwickelte sich die Schalenbräune trotzdem, und zwar vor allem in der Stielgrube. Die Lagerung bei höheren Temperaturen (3.5 °C bis 4 °C) reduzierte das Auftreten der Fleischbräune. 1-MCP hatte ebenfalls ein gute Wirkung gegen diese Krankheit.

Die Ergebnisse der verschiedenen Lagerversuche haben aber gezeigt, dass sowohl der Einfluss der klimatischen Bedingungen eines Jahres als auch jener der Parzelle auf die Entwicklung der Fleischbräune sehr gross sein können. Zurzeit können keine Lagerbedingungen empfohlen werden, die das Auftreten der Fleischbräune nach mehr als sechs Monaten Lagerdauer gänzlich verhindern. Abschliessend kann auf der Grundlage der Ergebnisse dieses Projekts empfohlen werden, Pink Lady® Äpfel unter ULO-Bedingungen bei einer Temperatur von 3.5 °C bis 4 °C zu lagern. Ab April sind Kontrollen insbesondere bezüglich Auftreten der Fleischbräune dringend empfohlen.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticul-ture 44(4), 258-265, 2012.

JEAN-PIERRE SIEGRIST, ACW ■

men, teilte der Kanton Thurgau mit. Dieser Trend habe auch in den beiden folgenden Jahren angehalten. Um den Fortbestand des Projekts über die ganze Laufzeit zu garantieren, wäre eine Aufstockung des Budgets auf 4.5 Mio. Franken notwendig gewesen. Die Thurgauer Exekutive hat allerdings nur eine Erhöhung auf 3.8 Mio. Franken gutgeheissen, womit das Projekt nun in der Pflanzsaison 2012/2013 abgeschlossen wird. LID ■



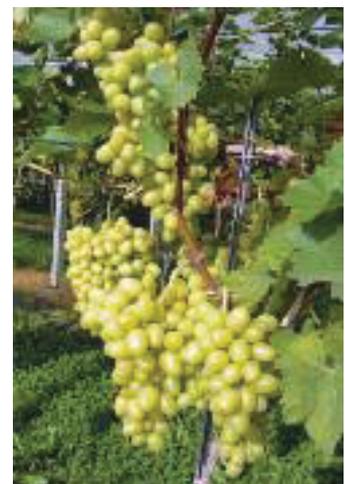
Thurgauer Tafeltrauben wieder auf dem Markt

Tafeltrauben werden im Thurgau in kleinen Mengen produziert. Die Anforderungen an die Produktion sind hoch. Es werden nur Sorten angebaut, die zur optimalen Zeit reifen und von bester Qualität sind. Die Thurgauer Tafeltrauben sind gefragt und er-



Projekt «Zukunft Obstbau Thurgau» vorzeitig beendet

Der Regierungsrat beendet das Projekt «Zukunft Obstbau Thurgau» zwei Jahre früher als geplant. 2009 hat der Thurgauer Regierungsrat das auf sechs Jahre angelegte Projekt «Zukunft Obstbau Thurgau» ins Leben gerufen. Damit sollte die Pflanzung feuerbrandtoleranter beziehungsweise alternativer Baumarten und Hecken finanziell unterstützt werden. Der Regierungsrat bewilligte einen Betrag von rund 1.9 Mio. Franken. Bereits im ersten Jahr des Projekts sei der Zulauf bedeutend grösser gewesen als angenom-



Juliana: Frühreife weisse Tafeltraube mit grossen Trauben und grossen, leicht ovalen, festfleischigen Beeren. Schmeckt angenehm süss und fruchtig mit neutralem Aroma.