



PRESSEMITTEILUNG

28. Juli 2009

**Die Schweizer Kirschensaison geht zu Ende**

## **Eine grosse Ernte erfolgreich vermarktet**

Mit über 2'200 Tonnen haben die Schweizer Kirschenproduzenten in diesem Jahr mehr Tafelkirschen geerntet und über den Handel vermarktet als im Durchschnitt der letzten 10 Jahre (Ø 1914 t; s. Grafik). Dies entspricht einer der grössten Tafelkirschenerntes seit 1995.

Die Vermarktung dieser Grosseernte verlief mehrheitlich ohne Probleme, was beweist, dass Schweizer Kirschen im Trend liegen. Allerdings hat sich das Konsumverhalten in den vergangenen Jahren stark verändert. Immer beliebter werden die grossen, knackigen Früchte der Verkaufsklassen „Extra“ und „Premium“. In der vergangenen Ernte gingen zwei Drittel der Schweizer Tafelkirschen in diesen Klassen über den Ladentisch. Deutlich abgenommen haben hingegen Früchte mit einem kleineren Fruchtdurchmesser. Sie stammen häufig aus traditioneller Produktion und werden als „Klasse 1“ bezeichnet. Vor zehn Jahren hatte ihr Anteil noch 95 Prozent betragen.

Das sich verändernde Konsumverhalten und die steigende Nachfrage nach grossen Kirschen widerspiegelte sich auch am Markt: Kirschen der Klasse 1 waren kurzzeitig im Überfluss vorhanden - die Bauern mussten mit Pflücken zuwarten. Gleichzeitig konnten die beiden andern Klassen reibungslos vermarktet werden. Auch Medienberichte über Qualitätsprobleme infolge der feuchten Witterung betrafen vorwiegend die Klasse 1.

Immer mehr Kirschenproduzenten stellen sich dieser neuen Marktsituation: Sie investieren in ihre Anlagen und modernisieren sie. Mittels Abdeckungen können sie ihre Kirschbäume für die Premium- und Extraklasse vor dem Regen schützen und die Früchte so auch bei Regen ohne Qualitätsverluste ernten. Der Mehrwert für die Konsumenten und die Mehrarbeit für die Produzenten bedingt aber einen kostendeckenden Preis, der höher liegt als die Früchte der Klasse 1.

In der Schweiz werden jedes Jahr durchschnittlich 1800 Tonnen Kirschen für den Tafelmarkt produziert, 1200 Tonnen für die Verarbeitung als Konfitüre oder Konserven und 3700 Tonnen Brennkirschen (Zahlen 2004-2008). Der Kirschenanbau für die Destillatproduktion und für die Verarbeitung ist rückläufig, die Tafelkirschenproduktion nimmt tendenziell zu. In den Zahlen nicht eingerechnet ist der Anteil der Direktvermarktung.

Weitere Informationen und Rezepte unter [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)

### **Auskünfte erteilen**

*Georg Bregy, Schweiz. Obstverband, Abteilung Produktion  
Tel. 041 728 68 80, [georg.bregy@swissfruit.ch](mailto:georg.bregy@swissfruit.ch)*

*Hansruedi Wirz, Präsident nationales Produktzentrum Kirschen / Zwetschgen  
Tel. 079 444 82 22; [info@wirz-obstbau.ch](mailto:info@wirz-obstbau.ch)*

*Rolf Matter, Schweiz. Obstverband, Abteilung Information + PR  
Tel. 079 692 17 89; [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch)*