

MEDIENDOSSIER

im September 2007

**Am 28. September ist der**

## **Tag des Apfels**

Der Apfel ist die meistgegessene Frucht in der Schweiz. Zu seinen Ehren findet am 28. September der Tag des Apfels statt; dieses Jahr bereits zum 15. Mal. Organisiert wird der Anlass durch den Schweizerischen Obstverband und seinen regionalen Sektionen, die unter anderem an 31 verschiedenen Orten in der ganzen Schweiz inländische Äpfel gratis abgeben. Sie machen auf die positiven Eigenschaften dieses natürlichen Powersnacks aufmerksam.

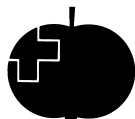
Auch Privatfirmen beteiligen sich an der Aktion. Sie offerieren ihren Mitarbeitenden einen Apfel zum Znüni und vermitteln so einen symbolischen Wert gesunder Ernährung, denn Äpfel sind fettarm, vitaminreich und der hohe Fruchtzuckergehalt steigert die Leistung. Die Migros und verschiedene Restaurants organisieren Aktivitäten und Degustationen.

Mehr Informationen über den Tag des Apfels, Ansprechpartner für die Aktivitäten in Ihrer Region und Hintergründe zur knackigen Paradiesfrucht finden Sie auf den folgenden Seiten. Bild- und zusätzliches Textmaterial erhalten Sie bei uns.

Kontaktperson:

Rolf Matter, Schweizerischer Obstverband, Information + PR

Tel. 041 728 68 60, E-Mail: [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch).



## **An diesen Standorten werden Äpfel verteilt:**

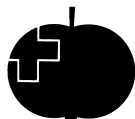
An 20 Bahnhöfen und auf 11 öffentlichen Plätzen in der ganzen Schweiz verteilen Obstbauern knackige Äpfel und beantworten Fragen. Es findet ein grosser Apfel-Wettbewerb statt. Der Gewinner erhält Fr. 500.–, der Zweitplatzierte Fr. 300.– und der Drittplatzierte Fr. 100.–. Diejenigen, die Platz vier bis sechs belegen, können sich über 10 kg Äpfel freuen. Die Fragen und Antworten finden Sie auf der letzten Seite in diesem Dossier.

### **An diesen Bahnhöfen finden am Tag des Apfels Aktionen statt:**

Aarau	13.00 bis 18.00 Uhr
Arth-Goldau	13.00 bis 18.00 Uhr
Baden	13.00 bis 18.00 Uhr
Basel	13.00 bis 18.00 Uhr
Bellinzona	06.00 bis 12.00 Uhr
Bern HB	ganzer Tag
Biel	06.00 bis 12.00 Uhr
Genf (Cornavi)	06.00 bis 12.00 Uhr
Hochdorf	15.30 bis 18.30 Uhr
Lausanne	13.00 bis 18.00 Uhr
Olten	13.00 bis 18.00 Uhr
Pfäffikon Schwyz	14.00 bis 18.00 Uhr
Sierre	13.00 bis 18.00 Uhr
Solothurn	13.00 bis 18.00 Uhr
St. Gallen	13.00 bis 18.00 Uhr
Sursee	15.30 bis 18.30 Uhr
Wil	13.00 bis 18.00 Uhr
Winterthur	06.00 bis 12.00 Uhr
Zug	13.00 bis 18.00 Uhr
Zürich HB	06.00 bis 12.00 Uhr

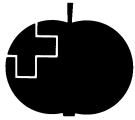
### **Auf diesen Plätzen finden am Tag des Apfels Aktionen statt:**

Bern, Maulbeerplatz	09.00 bis 14.00 Uhr
Biel, Nidaugasse	11.00 bis 16.00 Uhr
Chur, Bahnhofstrasse	13.30 bis 17.30 Uhr
Fribourg, Freiburgermesse (Eingang)	ganzer Tag
Genf, Place du Roland	13.00 bis 18.00 Uhr
Pfäffikon, Seedammcenter	16.00 bis 21.00 Uhr
Schaffhausen, Fronwagplatz	10.00 bis 14.00 Uhr
Schwyz, Mythencenter	09.00 bis 12.00 Uhr
Sion, Place du Midi	10.00 bis 15.00 Uhr
Visp, Bahnhofstrasse	12.00 bis 17.00 Uhr
Weinfelden; Messe WEGA	10.00 bis 18.00 Uhr



## Kontaktpersonen in Ihrer Region:

<b>AG</b>	Adrian Baumgartner, Widen 2, 5425 Schneisingen, Tel. 079 457 60 23
<b>BE</b>	Stadt Bern: Hans Brönnimann, Unterdorf 11, 3116 Noflen, Tel. 031 781 04 27 Biel: Peter Dasen, Strandweg 72, 2575 Gerolfingen, Tel. 032 396 23 29
<b>FR</b>	Dominique Ruggli, Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux, Tel. 026 305 58 66
<b>GR</b>	Franz Deck, Landw. Schule Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 88
<b>LU</b>	Markus Hunkeler, Fachstelle für Spezialkulturen, Centralstr. 33, 6210 Sursee, Tel. 041 925 10 43
<b>SG</b>	Richard Hollenstein, Kant. Zentralstelle für Obstbau, 9230 Flawil, Tel. 071 394 53 20
<b>SH</b>	Werner Güntert, SH Obstbauverein, Alte Schaffhauserstrasse 2, Büsingen 0049 77 34 14 30
<b>SO</b>	Josef Brägger, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 Riedholz, Tel. 032 627 09 77
<b>SZ</b>	Konrad Gmünder, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Römerrain 9, 8808 Pfäffikon, Tel. 055 415 79 26 Fidel Kenel, Sonnenberg, 6415 Arth, 041 855 41 34
<b>TG</b>	Bruno Hugentobler, LBBZ Arenenberg, Fachstelle Obstbau, 8268 Salenstein, Tel. 071 663 30 03, 079 631 47 06
<b>TI</b>	Dario Bernasconi, Associazione Frutticoltori Ticinesi, 6948 Porza, Tel. 091 941 50 05
<b>VD</b>	Paul Bertuchoz, Union fruitière lémanique, Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6, 021 614 24 37, 079 262 96 92
<b>VS</b>	Georg Bregy, FVPFL, CP 416, 1964 Conthey, Tel. 027 345 40 30
<b>ZG</b>	Louis Suter, Obstbau, Holzhäuserstr. 2, 6331 Hünenberg, Tel. 041 780 47 20
<b>ZH</b>	Denise Frei, Strickhof Fachstelle Obst, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur-Wülflingen, Tel. 052 224 28 70



Schweizer Äpfel – wir wissen warum

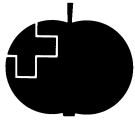
## 10 Gründe, warum der Apfel einen eigenen Tag verdient

Äpfel sind nicht nur gesund. Die Inhaltsstoffe des Apfels sind so vielfältig und wertvoll, dass ihr täglicher Genuss dem Körper einen Teil der wichtigen Nährstoffe zuführt. Der Apfel hat aber noch viel mehr zu bieten.

### Der Apfel...

1. **ist die am meisten gegessene Fruchtart in der Schweiz.** Der Pro-Kopf-Konsum liegt bei über 16 Kilo pro Jahr.
2. ist als einzige inländische Frucht **das ganze Jahr über erhältlich.**
3. **enthält über 20 Mineralstoffe, Vitamine und** gesundheitsfördernde **sekundäre Pflanzenstoffe.** Zwei Äpfel täglich decken die Hälfte des Vitamin C-Bedarfs ab und stärken damit entscheidend die Abwehrkraft. Kalium und B-Vitamine sind gut für die Nerven und Muskeln und können blutdrucksenkend wirken. Natrium ist an der Bildung von Verdauungssäften beteiligt. Pektin (ein Stoff aus der Schale) bindet Giftstoffe im Darm, regt die Darmtätigkeit an und senkt nachweislich den Cholesterinspiegel.
4. kommt je nach Belieben süsslich oder säuerlich daher und ist grün, gelb oder rot. Kurzum: **Für jeden Geschmack gibt es die passende Sorte.**
5. **enthält wenig Kalorien:** gerade mal 55 kcal pro 100 Gramm. Er ist somit ein ideales Schlankmacherobst.
6. **enthält viel Frucht- und Traubenzucker,** der die Müdigkeit vertreibt und rasch verfügbare Energie spendet.
7. ist auch **ein guter Durstlöscher,** da er zu 85 Prozent aus Wasser besteht.
8. **ist ideal als Pausensnack** und als Zwischenmahlzeit für unterwegs. Er ist von Natur aus umweltfreundlich verpackt: Die Schale lässt sich mitessen und liefert gesundheitsfördernde sekundäre Pflanzenstoffe. Er übersteht voll gepackte Schulsäcke und Hosen- oder Jackentaschen unbeschadet.
9. **ist in der Küche vielseitig verwendbar:** geraffelt im Müesli, geschnitten in bunten Salatvariationen, gekocht oder gebacken in gluschtigen, süssen bis pikanten Vorspeisen, Hauptgängen oder in Desserts.
10. **lässt sich zu Apfelsaft verarbeiten,** einem natürlichen und erfrischenden Trendgetränk. Dank neuen Variationen wie z.B. Schorlen (Mix aus Apfelsaft und Wasser) ist der Apfelsaftkonsum in den letzten Jahren wieder gestiegen und liegt heute bei über 10 Liter pro Person und Jahr.

Weitere Infos und Rezeptideen unter [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)



Über die Schweizer Apfelernte 2007

## Genügend inländische Äpfel – trotz Feuerbrandschäden

Die Schweizer Obstdozenten erwarten eine gute Tafeläpfelernte. Bis Ende Oktober werden sie rund 145 000 Tonnen Tafeläpfel ernten. Damit liegt die Ernte leicht über dem langjährigen Mittel. Wegen dem frühen Blühet im Frühjahr und optimalen Wachstumsbedingungen im Sommer waren die Bäume stärker behangen und die Fruchtkaliber sind grösser als in anderen Jahren. Hagelschäden sind wenig aufgetreten. Somit können die durch die Bakterienkrankheit Feuerbrand bedingte Ausfälle kompensiert werden. Tafeläpfel kommen vorwiegend aus modernen Niederstammanlagen, die meist mit Netzen gegen Hagel geschützt werden.

Etwas weniger gut behangen sind die Hochstamm-Feldobstbäume, deren Äpfel in der Regel zu Most verarbeitet werden. Ihr Ertrag ist mit geschätzten 107 000 Tonnen voraussichtlich tiefer als im Schnitt der letzten 10 Jahre. Hier wirken sich der kontinuierliche Rückgang des Feldobstbaumbestandes, die kaum kostendeckenden Preise für Mostobst sowie die Feuerbrandschäden stärker aus.

Von den 6 600 Hektaren Obstkulturen der Schweiz sind 4 280 Hektaren Tafeläpfelanlagen. Mehr als zwei Drittel davon stammen aus den drei Hauptanbaugebieten Thurgau, Wallis und Waadt.

Das Angebot an Schweizer Äpfeln ist breit. Dies wird etwa für die nächsten neun Monate so bleiben. So lange lassen sich aus-

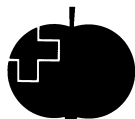
gewählte Sorten dank professioneller Lagertechnik heute problemlos lagern.

Bei den Sorten hält sich Golden Delicious mit 930 Hektaren seit Jahren tapfer an der Spitze. Dann folgt die immer beliebtere Trendsorte Gala (735 ha) sowie Maigold (390 ha) und Jonagold (305 ha). Weitere Trendsorten sind der vollaromatische Braeburn, die schmackhafte RubINETTE oder der schorfresistente Topaz. Auch neue Schweizer Sorten wie Diwa oder Mairac drängen auf den Markt und versuchen den Gaumen der Konsumentinnen und Konsumenten zu erobern.

Der Apfel ist die älteste kultivierte Frucht der Welt. Er kommt ursprünglich aus dem südwestchinesischen Gebirge.

### Der Feuerbrand in der Schweiz 2007

- hat über 1000 ha Apfelmulturen (=1/4 der Fläche) und Zehntausende von Hochstammbäumen befallen, so viele wie noch nie in der Schweiz;
- davon mussten 100 ha komplett gerodet werden, bei den übrigen Bäumen wurde versucht, mit Rückschnitt oder Rückriss der befallenen Äste den Baum zu retten.
- Ob diese Bäume das Bakterium überlebt haben, wird sich erst im Frühjahr zeigen, denn die Krankheit kann unter bestimmten klimatischen Bedingungen während der nächsten Blüte wieder ausbrechen.
- Schaden für Obstbauern: Ernteausfall (ab Pflanzung 3-4 Jahre bis Vollertrag), Rodungs- und Pflanzkosten, Säuberung, Ungewissheit, ob neue Kultur im Folgejahr erneut befallen wird.
- die bis heute zugelassenen direkten Bekämpfungsmittel haben eine beschränkte Wirkung.
- Obstbauern fordern: bis wirksame Alternativen gefunden sind, soll in einem Jahr mit ähnlich hohem Befallsdruck ein Antibiotika-haltiger Wirkstoff unter strengen Auflagen und unter Aufsicht von neutralen Fachstellen eingesetzt werden dürfen. In Deutschland und Österreich wird dieses Mittel (Streptomycin) erfolgreich eingesetzt.



## Powersnack, Durstlöscher und Hausapotheke in einem

Herr und Frau Schweizer essen pro Jahr durchschnittlich etwa 16 Kilogramm Äpfel. Damit ist der Apfel die bedeutendste Obstart, die in der Schweiz angebaut wird.

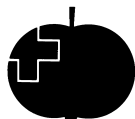
Der Apfel gilt heute als kalorienarmer und vitaminreicher „Fastfood“ und Pausensnack. Im Apfel beeinflussen vor allem Nahrungsfasern, eine Reihe von Vitaminen und Mineralstoffen sowie sekundäre Pflanzenstoffe die Gesundheit positiv. 100 Gramm Äpfel enthalten nur 0.4 Gramm Fett, aber 85 Prozent Wasser.

Äpfel enthalten wenig „normalen“ Zucker, dafür viel Fructose. Dies drosselt den Anstieg des Blutzuckerspiegels. Das reichlich vorhandene Kalium senkt den Blutdruck und ist für Nerven und Muskeln wichtig. Zusammen mit dem Calcium und Magnesium wirkt Kalium der Übersäuerung des Magens entgegen. Die Immunabwehr wird

insbesondere durch den Vitamin C-Gehalt gestärkt. Ballaststoffe wie Rohfaser, Zellulose oder Pektine binden Schadstoffe, sind für die Verdauung und Darmgesundheit bedeutsam und senken den Cholesterinspiegel. Eine grosse Wirkung wird den sekundären Pflanzenstoffen zugesprochen, die gegen Herz-Kreislauf- und andere Erkrankungen wirken können.

### Nährwert in 100 g essbarem Anteil

<b>Wasser</b>	85.3 g
<b>Eiweiss</b>	0.3 g
<b>Fett</b>	0.4 g
<b>Kohlenhydrate</b>	12.6 g
<b>Rohfaser</b>	1 g
<b>Kalium</b>	137 mg
<b>Magnesium</b>	2.8 mg
<b>Kalzium</b>	8 mg
<b>Eisen</b>	0.35 mg
<b>Phosphor</b>	11 mg
<b>Vitamin C</b>	12 mg
<b>kcal</b>	55
<b>kJ</b>	230
<b>Abfall</b>	25 %



Das Sortenalphabet

## 365 Tage lang Schweizer Äpfel

In Europa gibt es fast 20 000 Apfelsorten, von denen aber maximal 50 eine wirtschaftliche Bedeutung haben. Die meisten der "klassischen" Apfelsorten sind nicht viel mehr als 100 Jahre alt. Auch wenn aufgrund neuer Anbaumethoden und veränderten Vorlieben der Konsumenten viele frühere Sorten verschwunden sind, ist die Auswahl nach wie vor reichhaltig.

Das Apfelsortiment wird unterteilt in Früh-, Herbst- und Lagersorten. Eine Auswahl:

**Frühsorten** reifen bereits ab Mitte August. Sie können nur kurze Zeit gelagert werden und werden schnell weich. Zwei bekannte Sorten sind:

**Gravensteiner:** Ist eine uralte Sorte, die 1669 in Dänemark entdeckt wurde. Sein Fleisch ist mittelfest, sehr saftig und schmeckt dank dem süss-säuerlichen Geschmack sowohl frisch wie verarbeitet ausgezeichnet.

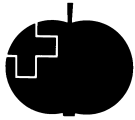
**Summerred:** Wurde an einer kanadischen Versuchsanstalt gezüchtet und 1964 herausgegeben. Da sie sich kaum lagern lässt, sollte Summerred möglichst ab Baum gegessen werden. Das Fleisch ist mittelfest, saftig und harmonisch im Geschmack.

**Bei den Herbstsorten** beginnt die Ernte ab Mitte September. Ungekühlt aufbewahrt werden diese Sorten ebenfalls schnell mürbe. Drei bekannte Sorten sind:

**Cox Orange:** 1825 wurde diese Sorte von einem Engländer namens R. Cox gezüchtet. Dank dem würzigen Geschmack und der handlichen Fruchtgrösse ist diese Sorte nach wie vor beliebt. Das Fleisch ist mittelfest und saftig,

**Elstar:** 1955 in den Niederlanden gezüchtet. Wegen des ausgeprägten Aromas wird Elstar meist frisch gegessen. Er eignet sich auch zum Kochen und Backen. Das Fleisch ist bissfest.

**Rubinette:** 1966 vom Schweizer Baumschulisten Walter Hauenstein entdeckt und kam 1982 erstmals auf den Markt. Sie belegt bei Geschmackstests fast durchwegs den ersten Platz. Intensiv fruchtiges Aroma, Fruchtgrösse, Zucker- und Säurewerte prädestinieren die Sorte für den Frischkonsum. Sie lässt sich auch gut in der Küche verarbeiten.



**Lagersorten** werden in der Regel im Monat Oktober gepflückt. Sie sind sehr lange lagerfähig, einige fast bis in den Sommer hinein. Einige ausgewählte Sorten sind:

**Boskoop:** wurde 1856 in den Niederlanden entdeckt. Er ist als typischer Kochapfel bekannt. Der Grund liegt in den hohen Zucker- und Säuregehalten und der rauen Haut. Die Frucht zerfällt beim Kochen. Liebhaber des kräftigen Geschmacks essen Boskoop auch frisch.

**Braeburn:** 1950 in Neuseeland entdeckt. Sie ist eine der Vitamin-C-reichsten Sorten. Dadurch eignet sich die Sorte auch sehr gut zum Verarbeiten in der Küche, denn sie wird nach dem Anschneiden nur langsam braun. Bei Backtests kam Braeburn auf den ersten Platz. Braeburn hat eine lange Vegetationszeit und reift in der Schweiz nur in milden Lagen.

**Gala:** Diese im Jahr 1934 in Neuseeland gezüchtete Sorte enthält im Vergleich zu anderen Sorten viel Zucker und wenig Säure. Der ausgesprochen süsse, handliche Apfel ist bei Kindern beliebt.

**Golden Delicious:** Aus einem 1890 in den USA zufällig entdeckten Apfel entstand die weltweit verbreitete und in Europa am meisten angebaute Apfelsorte Golden Delicious. Hersteller von Babynahrung bevorzugen diese Sorte aufgrund der geringen Säurewerte und dem milden Geschmack. Auch in der Küche lässt sich der Apfel für alle Zwecke verwenden.

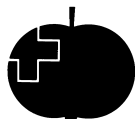
**Idared:** Entstand 1935 in den USA und verdrängte seinen Vater „Jonathan“ weitgehend vom Markt. Doch auch bei Idared ist nicht alles Gold was glänzt. Der grosse Apfel hat eine zähe Schale ohne ausgeprägtes Aroma. Der Vitamin-C-Gehalt hingegen ist hoch.

**Jonagold:** Ist eine Züchtung, welche 1935 in den USA entstand. Sie eroberte in den 70er Jahren den europäischen Markt. Jonagold ist wegen seiner Süsse bei Kindern sehr beliebt. Er eignet sich neben dem Frischkonsum auch gut zum Kochen und Backen, verbräunt allerdings im Anschnitt rasch.

**Maigold:** Ist eine erfolgreiche Schweizer Züchtung der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil von 1964. Die Frucht ist süss-säuerlich mit typisch parfümiertem Aroma. Die Frucht bleibt bei der Lagerung gut erhalten und ist auf dem Tafeläpfelmarkt beliebt.

**Pinova:** Pinova ist eine junge Sorte die in Ostdeutschland gezüchtet wurde und 1986 auf den Markt kam. Die Frucht hat eine attraktive, herzförmige Gestalt und das Fleisch ist fest, süss-säuerlich und sehr aromatisch.

**Topaz:** Erst 1993 wurde diese schorrfresistente, tschechische Sorte auf den Markt gebracht. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig, süss-säuerlich und sehr aromatisch. Topaz enthält sehr viel Vitamin C und eignet sich für alle Zubereitungsarten.



## Tag des Apfels 2007: Wettbewerbsfragen

1. Obwohl in der Schweiz mehrere hundert verschiedene Apfelsorten wachsen, erlangen nur wenige von ihnen eine wirtschaftliche Bedeutung. Sechs bedeutende Sorten sind unten aufgelistet. Welche davon wird in der Schweiz am meisten gegessen?
  - Jonagold
  - Gala
  - Maigold
  - Gravensteiner
  - Golden Delicious
  - Boskoop
  
2. Dank ausgeklügelter Lagertechnik bleiben Schweizer Äpfel heutzutage länger frisch und knackig. Wie lange sind normalerweise Schweizer Äpfel der Sorten Maigold, Jonagold oder Golden Delicious im Verkaufsregal maximal zu finden?
  - ab Erntebeginn im Herbst bis höchstens Ende Dezember
  - ab Erntebeginn im Herbst bis höchstens Ende August
  - ab Erntebeginn im Herbst bis zur neuen Apfelernte im Sommer
  
3. Äpfel lassen sich nicht nur frisch essen, sondern auch als Apfelsaft geniessen. In den letzten Jahren hat der Konsum wieder zugenommen, dank neuen Produkten wie Schorlen (Mix von Apfelsaft und Wasser) oder sortenreinen Apfelsäften. Wie viele Liter Apfelsaft trinken die Schweizerinnen und Schweizer heute pro Jahr im Durchschnitt?
  - 6 – 8 Liter
  - 10 – 12 Liter
  - 16 – 18 Liter
  - 20 – 22 Liter

### *Die richtigen Antworten:*

1. *Golden Delicious*
2. *bis zur neuen Ernte im Sommer*
3. *10 – 12 Liter*