

MEDIENDOSSIER

im September 2008

Am 26. September ist der

Tag des Apfels

Der Apfel ist ein kalorienarmer und vitaminreicher Fast-Food. Er ist von Natur aus umweltfreundlich verpackt. Der Fruchtzucker steigert die Leistung. Er ist die meistgegessene Frucht in der Schweiz.

Zu seinen Ehren findet am 26. September der Tag des Apfels statt; dieses Jahr bereits zum 16. Mal. Organisiert wird der Anlass vom Schweizerischen Obstverband und seinen regionalen Sektionen, die unter anderem an 30 verschiedenen Orten in der ganzen Schweiz inländische Äpfel gratis abgeben. Sie machen auf die positiven Eigenschaften dieses natürlichen Powersnacks aufmerksam. An einem Wettbewerb gibt es als Hauptpreis Schweizer Obst im Wert von 500 Franken zu gewinnen (Wettbewerbsfragen unter www.swissfruit.ch).

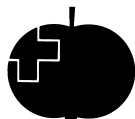
Auch Privatfirmen beteiligen sich an der Aktion. Sie offerieren ihren Mitarbeitenden einen Apfel zum Znüni und vermitteln so einen symbolischen Wert gesunder Ernährung. Die Migros, die Prodega und verschiedene Restaurants organisieren Aktivitäten und Degustationen.

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 respektive unter www.swissfruit.ch -> Medien -> Pressemitteilungen 2008.

Kontaktperson:

Rolf Matter, Schweizerischer Obstverband, Information + PR

Tel. 041 728 68 60, Natel 079 692 17 89, E-Mail: rolf.matter@swissfruit.ch.



An diesen Standorten werden Äpfel verteilt:

An 20 Bahnhöfen und auf 10 öffentlichen Plätzen in der ganzen Schweiz verteilen Obstbauern knackige Äpfel und beantworten Fragen. Es findet ein grosser Apfel-Wettbewerb statt. Der Gewinner erhält Schweizer Obst im Wert von Fr. 500.–, der Zweitplatzierte im Wert von Fr. 300.– und der Drittplatzierte im Wert von Fr. 100.–.

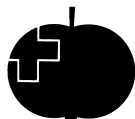
Die Fragen und Antworten finden Sie auf der letzten Seite in diesem Dossier.

An diesen Bahnhöfen finden am Tag des Apfels Aktionen statt:

Aarau	13.30 bis 17.00 Uhr
Arth-Goldau	13.30 bis 18.00 Uhr
Baden	13.30 bis 17.00 Uhr
Basel	13.30 bis 17.00 Uhr
Bellinzona	06.00 bis 12.00 Uhr
Bern HB	08.30 bis 16.00 Uhr
Biel	06.00 bis 12.00 Uhr
Emmenbrücke	15.00 bis 18.30 Uhr
Frick	13.30 bis 17.00 Uhr
Genf (Cornavi)	06.00 bis 12.00 Uhr
Olten	15.00 bis 18.00 Uhr
Pfäffikon Schwyz	14.00 bis 19.00 Uhr
Solothurn	15.00 bis 18.00 Uhr
St. Gallen	13.00 bis 17.00 Uhr
Sursee	15.00 bis 18.30 Uhr
Weinfelden	07.00 bis 13.00 Uhr
Wil	13.00 bis 17.30 Uhr
Winterthur	07.00 bis 10.00 Uhr
Zug	13.30 bis 17.30 Uhr
Zürich HB	07.00 bis 10.00 Uhr

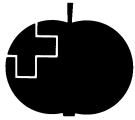
Auf diesen Plätzen finden am Tag des Apfels Aktionen statt:

Chur, Bahnhofstrasse / Café Merz	13.30 bis 17.00 Uhr
Fribourg, Rue de Romont	13.00 bis 17.00 Uhr
Genf, Place du Molard	13.00 bis 17.00 Uhr
Lausanne, Comptoir Suisse	13.00 bis 17.30 Uhr
Martigny, Place Central	10.00 bis 17.00 Uhr
Pfäffikon, Seedammcenter	16.00 bis 21.00 Uhr
Schaffhausen, Fronwagplatz	10.00 bis 15.00 Uhr
Schwyz, Mythencenter	09.00 bis 12.00 Uhr
Sion, Place du Midi	09.00 bis 17.00 Uhr
Thun, Maulbeerplatz	09.00 bis 14.00 Uhr



Kontaktpersonen in Ihrer Region:

AG	Adrian Baumgartner, Widen 2, 5425 Schneisingen, Tel. 079 457 60 23
BE	Stadt Bern und Thun: Hans Brönnimann, Unterdorf 11, 3116 Noflen, Tel. 031 781 04 27 Biel: Peter Dasen, Strandweg 72, 2575 Gerolfingen, Tel. 032 396 23 29
BL	Hansueli Wirz, Neumatt, 4493 Wenslingen, Tel. 079 579 71 54
FR	Dominique Ruggli, Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux, Tel. 026 305 58 66
GE	Solange Catarino, OPAGE, Ch. Du Pont-du Centenaire 109, 1228 Plan-des-Ouales, Tel. 022 388 71 55
GR	Franz Deck, Landw. Schule Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 88
LU	Adrian Seeholzer, Ferren, 6277 Kleinwangen, Tel. 041 910 16 83
SG	Richard Hollenstein, Kant. Zentralstelle für Obstbau, 9230 Flawil, Tel. 071 394 53 20
SH	Werner Güntert, SH Obstbauverein, Alte Schaffhauserstrasse 2, Büsingen Tel. 0049 77 34 14 30
SO	Josef Brägger, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 Riedholz, Tel. 032 627 99 77
SZ	Konrad Gmünder, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Römerrain 9, 8808 Pfäffikon, Tel. 055 415 79 26 Fidel Kenel, Sonnenberg, 6415 Arth, Tel. 041 855 41 34
TG	Bruno Hugentobler, LBBZ Arenenberg, Fachstelle Obstbau, 8268 Salenstein, Tel. 071 663 30 03, 079 631 47 06
TI	Dario Bernasconi, Associazione Frutticoltori Ticinesi, 6948 Porza, Tel. 091 941 50 05
VD	Paul Bertuchoz, Union fruitière lémanique, Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6, Tel. 021 614 24 37, 079 262 96 92
VS	Ephrem Pannatier, IFELV, Av. de la Gare, 1964 Conthey, Tel. 027 345 40 40
ZG	Louis Suter, Obstbau, Holzhäuserstr. 2, 6331 Hünenberg, Tel. 041 784 50 57, 079 652 18 20
ZH	Denise Frei, Strickhof Fachstelle Obst, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur-Wülflingen, Tel. 052 224 28 70



Schweizer Äpfel – wir wissen warum

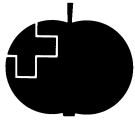
10 Gründe, warum der Apfel einen eigenen Tag verdient

Äpfel sind 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 Durstlöcher,** 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



Schweizer Tafelkernobsternte 2008

Mittel bei den Äpfeln, defizitär bei den Birnen

Die Haupternte der Herbst- und Lageräpfel und -birnen erfolgt in diesen Tagen und dauert je nach Region bis Mitte Oktober. Die Niederschläge und die Temperaturabkühlung in den letzten Tagen haben die Reife und die Farbbildung positiv beeinflusst.

In diesem Jahr wird bei den Schweizer Apfelkulturen mit 132 640 Tonnen eine knapp 15 Prozent geringere Ernte erwartet als im Vorjahr (154 632 t). Dies zeigt die diesjährige nationale Obsternteschätzung. Damit liegt die Schätzung leicht (4.5 %) unter dem Mittel der Ernten der letzten fünf Jahre (138 775 t).

Bei den Birnenkulturen wird mit 15 650 Tonnen eine nahezu halb so grosse Ernte geschätzt wie die letztjährige Grossernte (27 735 t). Dies ist über ein Drittel weniger als im 5-Jahres-Schnitt (25 634 t).

Rund drei Viertel der Äpfel und zwei Drittel der Birnen gelangen als Tafel Früchte in den Handel oder werden direkt von den Produzenten vermarktet. Der Rest wird meist als Mostobst verwertet und bei den Birnen ausserdem destilliert.

Die Zahlen wurden von regionalen Obstbau-Experten erhoben. Die Erhebung wird vom Bundesamt für Landwirtschaft koordiniert und finanziert.

Die mittleren Ernteaussichten führt der Schweiz. Obstverband auf einen geringen Fruchtbehang zurück, das heisst auf eine geringere Anzahl Früchte pro Baum. Dies ist besonders bei den Birnen stark ausgeprägt. Offensichtlich spüren die Birnbäume

die letztjährige Grossernte (sog. Alternanz). Zudem hat vermutlich eine Trockenperiode zu Beginn der Wachstumsperiode im Frühjahr die Entwicklung gehemmt. Hagelschläge haben die Früchte wenig geschädigt, und dank wirksamen und umfassenden Bekämpfungsmassnahmen fallen die Feuerbrand-bedingten Ausfälle nicht ins Gewicht.

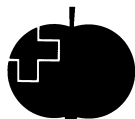
Der Feuerbrand in der Schweiz 2008

Gute Wirkung von Streptomycin – über 99 Prozent der Honigproben unter Grenzwert

Erstmals wurde im Frühjahr 2008 im Kampf gegen die Kernobst-Bakterienkrankheit Feuerbrand wie im umliegenden Ausland auch in der Schweiz der Antibiotika-haltige Wirkstoff Streptomycin eingesetzt. Dadurch konnten grössere Schäden in den Obstanlagen vermieden werden.

Im Bezug auf eine befürchtete Honig-Kontamination zieht der Schweiz. Obstverband (SOV) ein positives Fazit. Bis heute sind dem SOV über 1800 Analysenresultate aus den Kantonen AG, BE, LU, SG, SO, TG, ZH und ZG bekannt. 11 Proben liegen über dem gesetzlichen Toleranzwert von 0.02 Milligramm Streptomycin pro kg Honig, das ist weniger als ein Prozent. Den vom SOV und Imkerverband festgelegten strengeren Interventionswert von 0.01 mg pro kg überschreiten lediglich 44 Proben (2.4 %). Der Honig dieser Proben wird vom SOV aufgekauft und entsorgt.

Antibiotika-Rückstände auf den Früchten sind nicht möglich. Das Produkt wurde ausschliesslich während der Blütezeit eingesetzt. Es baut sich innerhalb weniger Tage vollständig ab.



Powersnack, Durstlöcher und Hausapotheke

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

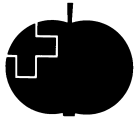
Der Apfel gilt heute als kalorienarmer und vitaminreicher „Fastfood“ und Pausensnack. Im Apfel beeinflussen vor allem Nahrungsfasern, eine Reihe von Vitaminen und Mineralstoffen sowie sekundäre Pflanzenstoffe die Gesundheit positiv. 100 Gramm Äpfel enthalten nur 0.4 Gramm Fett, aber 85 Prozent Wasser.

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

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



Apfelsorten gestern und heute

Das Sortenkarussell dreht sich

In Europa gibt es fast 20 000 Apfelsorten, von denen aber maximal 50 eine wirtschaftliche Bedeutung haben. Auch wenn aufgrund neuer Anbaumethoden und veränderten Vorlieben der Konsumenten viele frühere Sorten verschwunden sind, ist die Auswahl nach wie vor reichhaltig und es kommen immer neue Sorten auf den Markt.

Schon im 18. und 19. Jahrhundert konnten Apfelsorten durch zufälliges oder gezieltes Einkreuzen bestimmter Sorten mittels Pollenübertragung verbessert werden. Beispiele von zufällig gekreuzten Sorten sind Golden Delicious, Granny Smith oder Cox Orange.

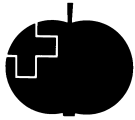
Anfang des 20. Jahrhunderts, mit Bekanntwerden der „Mendelschen Gesetze“, begann die systematische, dokumentierte Kreuzungszüchtung. Durch gezielte Pollenübertragung ausgewählter Elternsorten versucht man die Eigenschaften der Eltern in einer neuen Sorte zu vereinen. Aus einer Kreuzung werden dabei viele hundert Sämlinge gepflanzt, jede mit individuellen Eigenschaften entsprechend der Neukombination der elterlichen Erbanlagen. Nach strenger Auslese durch den Züchter werden nach spezifischen Gesichtspunkten die Erfolg versprechendsten weiter kultiviert und beobachtet. Mehrere Stufen der Auslese folgen, bis zuletzt im besten Fall ein Individuum steht, das als neue Sorte die gewünschten Eigenschaften in sich trägt.

Am Anfang waren hauptsächlich Geschmack, Aussehen, Reifezeitpunkt und Eignung für spezifische Verwendungszwecke für die Fruchtqualität wichtig. Immer wichtiger wird heute die innere und äussere Qualität, das so genannte Shelf Life: Die Fleischbeschaffenheit, die Knackigkeit, die Saftigkeit und der Geschmack. Diese Kriterien sollen möglichst lange und gut bei der Lagerung und im Verkaufsregal erhalten bleiben.

Wichtig sind zudem die von den Abnehmern festgelegten Normen: Die Grösse soll sich innerhalb einer Bandbreite bewegen, die Form des Apfels soll regelmässig sein, die Farbe, der Zucker- und Säuregehalt ausgewogen und sortentypisch.

Neuerdings vermarkten die Apfelzüchter gewisse Sorten in Sortenclubs und bearbeiten dabei eine bestimmte Konsumentenzielgruppe mit modernen Marketingmassnahmen. Die neue Schweizer Züchtung Diwa[®] beispielsweise wird im Ausland unter der Marke Junami[®] angeboten und soll speziell die junge Generation ansprechen.

Daneben wird intensiv an der Züchtung möglichst krankheitsresistenter Sorten gearbeitet. Dabei sollen neue Sorten auf bestimmte Krankheiten oder Umwelteinflüsse nicht oder wenig reagieren. Im Fokus steht die Resistenzzüchtung gegen die Pilzkrankheiten Apfelschorf und Mehltau sowie gegen die gefürchtete Bakterienkrankheit Feuerbrand.



Tag des Apfels 2008: Wettbewerbsfragen

1. Der Apfel gilt als natürliche Vitaminbombe und Powersnack, sein Fruchtzucker spendet rasch verfügbare Energie. Doch er ist auch ein Durstlöscher. Wie hoch ist der durchschnittliche Wasseranteil in einem frischen Apfel (essbarer Anteil)?
 - ca. 55 %
 - ca. 65 %
 - ca. 85 %

2. Aufgeschnittene Äpfel verfärben sich häufig braun. Wie lässt sich dieser Prozess verlangsamen?
 - etwas Salz darüber streuen
 - kurz in Eiswasser legen
 - wenig Zitronensaft darüber träufeln

3. Das Apfelsortiment verändert sich ständig. Welche beiden Apfelsorten werden gegenwärtig in der Schweiz am meisten konsumiert?
 - Granny Smith und Idared
 - Golden Delicious und Gala
 - Elstar und Boskoop