

MEDIENDOSSIER

im September 2009

**Am 18. September feiert die Schweiz zum 17. Mal den**

# Tag des Apfels

Kalorienarm, vitaminreich, vielseitig verwendbar, umweltfreundlich verpackt und derzeit erteufreich erhältlich: Fünf der zahlreichen Gründe, um die meistgegessene Frucht der Schweiz zu ehren.

Deshalb verteilen die Obstbauern am Freitag, dem 18. September an 33 verschiedenen Orten in der ganzen Schweiz gratis Schweizer Äpfel. Sie machen auf die positiven Eigenschaften dieses natürlichen Powersnacks aufmerksam, damit noch mehr Konsumenten Lust auf das knackige Obst verspüren. An einem Wettbewerb gibt es als Hauptpreis Schweizer Obst im Wert von 500 Franken zu gewinnen.

Auch Privatfirmen beteiligen sich an der Aktion. Der Gastronomie-Dienstleister Compass Group (Schweiz) AG beispielsweise stimmt seine Menükarte auf die knackige Paradiesfrucht ab.

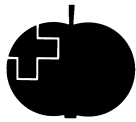
Der Tag des Apfels findet bereits zum 17. Mal statt. Er wird organisiert vom Schweizerischen Obstverband und seinen regionalen Sektionen. Wo in Ihrer Region ein Anlass stattfindet, wer die Aktion vor Ort betreut und wie die Wettbewerbsfragen lauten erfahren Sie auf den folgenden Seiten oder unter [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch).

Und wie wär's denn heute mit einer delikatsten Apfelsuppe, einem Mohn-Apfelstrudel oder einem feurigen Apfelsalat? Diese und weitere Rezepte finden Sie unter [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch).

*Kontaktperson:*

*Rolf Matter, Schweizerischer Obstverband, Information + PR*

*Tel. 041 728 68 60, Natel 079 692 17 89, E-Mail: [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch).*



## An diesen Standorten werden Äpfel verteilt:

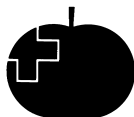
An 15 Bahnhöfen und auf 18 öffentlichen Plätzen in der ganzen Schweiz verteilen Obstbauern knackige Äpfel und beantworten Fragen. Es findet ein grosser Apfel-Wettbewerb statt. Die Fragen und Antworten finden Sie auf der letzten Seite in diesem Dossier.

### 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
Basel	13.30 bis 17.00 Uhr
Bern Hauptbahnhof	09.00 bis 16.00 Uhr
Biel	07.00 bis 12.00 Uhr
Frick	13.00 bis 17.00 Uhr
Genf (Cornavi)	07.00 bis 12.00 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	15.30 bis 18.30 Uhr
Wil	13.00 bis 17.30 Uhr
Winterthur	07.00 bis 10.00 Uhr
Zug	13.30 bis 17.30 Uhr
Zürich Hauptbahnhof	07.00 bis 10.00 Uhr

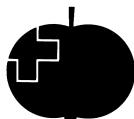
### Auf diesen Plätzen finden am Tag des Apfels Aktionen statt:

Arbon, Coop Novassetta	10.00 bis 14.00 Uhr
Baden, Nordende Langhaus	13.30 bis 16.00 Uhr
Baden, zwischen Rest. Schwyzerhüsli und Café Himmel	13.30 bis 16.00 Uhr
Baden, Badstr. vor Importparfumerie	13.30 bis 16.00 Uhr
Chur, Bahnhofstrasse / Café Merz	13.30 bis 17.00 Uhr
Frauenfeld, Migros Passage	10.00 bis 14.00 Uhr
Fribourg, Rue de Romont	13.00 bis 17.00 Uhr
Genf, Place du Molard	13.00 bis 17.00 Uhr
Kreuzlingen, Coop Karusell	10.00 bis 14.00 Uhr
Lausanne, Comptoir Suisse	13.00 bis 18.00 Uhr
Martigny, Place Central	10.00 bis 17.00 Uhr
Olten, Kirchenplatz (vor Coop City)	15.00 bis 18.00 Uhr
Pfäffikon, Seedammcenter	16.00 bis 21.00 Uhr
Lugano, Piazza Dante	07.00 bis 13.00 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	10.00 bis 14.00 Uhr



## Kontaktpersonen in Ihrer Region:

<b>AG</b>	Adrian Baumgartner, Widen 2, 5425 Schneisingen, Tel. 079 457 60 23
<b>BE</b>	Stadt Bern 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
<b>BL</b>	Hansueli Wirz, Neumatt, 4493 Wenslingen, Tel. 079 579 71 54
<b>FR</b>	Dominique Ruggli, Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux, Tel. 026 305 58 66
<b>GE</b>	Denis Beausolei, OPAGE, Ch. Du Pont-du Centenaire 109, 1228 Plan-des-Ouales, Tel. 022 388 71 55
<b>GR</b>	Franz Deck, Landw. Schule Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 88
<b>LU</b>	Adrian Seeholzer, Ferren, 6277 Kleinwangen, Tel. 041 910 16 83
<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 Tel. 0049 77 34 14 30
<b>SO</b>	Philipp Gut, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 Riedholz, Tel. 032 627 99 77
<b>SZ</b>	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
<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, Tel. 021 614 24 37, 079 262 96 92
<b>VS</b>	Ephrem Pannatier, IFELV, Av. de la Gare, 1964 Conthey, Tel. 027 345 40 40
<b>ZG</b>	Louis Suter, Obstbau, Holzhäuserstr. 2, 6331 Hünenberg, Tel. 041 784 50 57, 079 652 18 20
<b>ZH</b>	Denise Frei, Strickhof Fachstelle Obst, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur-Wülflingen, Tel. 052 224 28 70

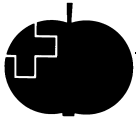


Die Argumente auf einen Blick

## Wussten Sie, dass der Apfel...

1. **die am meisten gegessene Fruchtart in der Schweiz ist?** Der Pro-Kopf-Konsum liegt bei über 16 Kilo pro Jahr.
2. als einzige inländische Frucht **das ganze Jahr über erhältlich** ist? Dank ausgeklügelter Lagertechnik sind einzelne Sorten von September bis Anfang Juli lagerbar. Ab Mitte Juli folgen die ersten Frühsorten wie z.B. Summerred oder Gravensteiner.
3. **viele Mineralstoffe, Vitamine und gesundheitsfördernde sekundäre Pflanzenstoffe enthält?** 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. Natrium ist an der Bildung von Verdauungssäften beteiligt. Pektin (ein Stoff aus der Schale) bindet Giftstoffe im Darm und regt die Darmtätigkeit an.
4. **dank Sortenvielfalt für jeden Geschmack verfügbar ist?** Dutzende verschiedener Sorten verleihen jedem Apfel einen typischen Charakter, von süsslich bis säuerlichem Geschmack und in grüner, gelber oder roter Schale.
5. **wenig Kalorien enthält?** gerade mal 55 kcal pro 100 Gramm. Er ist somit ein ideales Schlankmacherobst.
6. **viel Frucht- und Traubenzucker enthält**, der die Müdigkeit vertreibt und rasch verfügbare Energie spendet?
7. auch **ein guter Durstlöcher** ist? Er besteht zu 85 Prozent aus Wasser.
8. **ein idealer Pausensnack** und Zwischenmahlzeit ist? 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. **in der Küche vielseitig verwendbar ist?** geraffelt im Müesli, geschnitten in bunten Salatvariationen, gekocht oder gebacken in gluschtigen, süssen bis pikanten Vorspeisen, Hauptgängen oder in Desserts.
10. **sich zu Apfelsaft verarbeiten lässt**, 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)



Prognosen für die Schweizer Tafeläpfelernte 2009

## **Eine durchschnittliche Äpfelernte erwartet**

Der Schweizerische Obstverband schätzt, dass in diesem Jahr 102'900 Tonnen Tafeläpfel geerntet werden. Damit würde praktisch die gleiche Menge Tafeläpfel als Klasse 1 oder Klasse 2 an den Handel und im Direktverkauf ab Hof vermarktet wie im Vorjahr (-1%), die auch im Durchschnitt der Vorjahre liegt.

### **Hagel hat Menge reduziert**

Dank optimalen Wachstumsbedingungen während der gesamten Vegetationsperiode sind die Bäume gut behangen (viele Äpfel pro Baum) und die Früchte sind im Durchschnitt grösser als im Vorjahr. Hingegen werden rund 9% der hängenden Ernte infolge Hagelschläge nicht mehr als Tafelfrüchte klassiert werden können. Das ist 4.8% mehr als im Durchschnitt der letzten 4 Jahre.

Ende Juli hat die inländische Äpfelernte mit den Fröhsorten begonnen. Die Haupternte der Herbst- und Lageräpfel erfolgt in diesen Tagen und dauert je nach Region bis Ende Oktober.

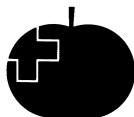
### **Viel Mostobst erwartet**

Die für die Verarbeitung zu Apfelsaft bestimmte Menge an Mostäpfeln ist leicht überdurchschnittlich. Hier gehen die Schätzungen mit 112'950 Tonnen von einer um 2.3% höheren Menge aus als im 5-jährigen Mittel (110'366 t). Äpfel zur Herstellung von Apfelsaft stammen mehrheitlich von Hochstammbäumen aus dem Feldobstbau.

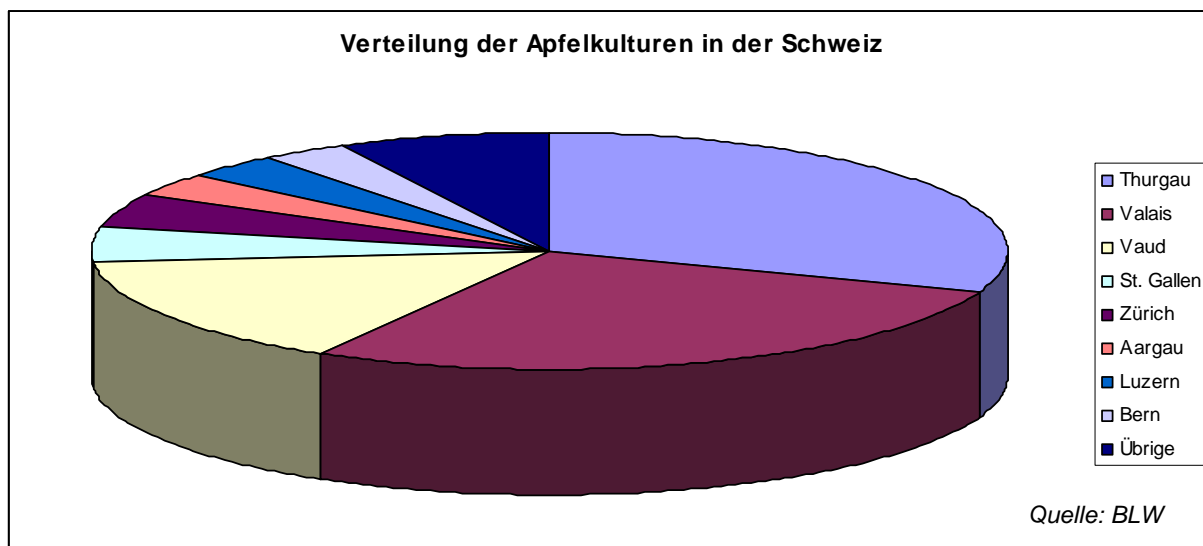
### **Grossernte bei den Birnen erwartet**

Bei den Tafelbirnen wird mit 19'400 Tonnen verkäuflicher Handelsware aus den Obstkulturen eine der grössten Ernten seit über 20 Jahren erwartet. Die Ernte wird mehr als doppelt so hoch wie im Vorjahr geschätzt, als die Birnenernte sehr gering ausfiel. 6% der Ernte können infolge Hagelschlags nicht mehr klassiert werden (Vierjahresdurchschnitt 2%).

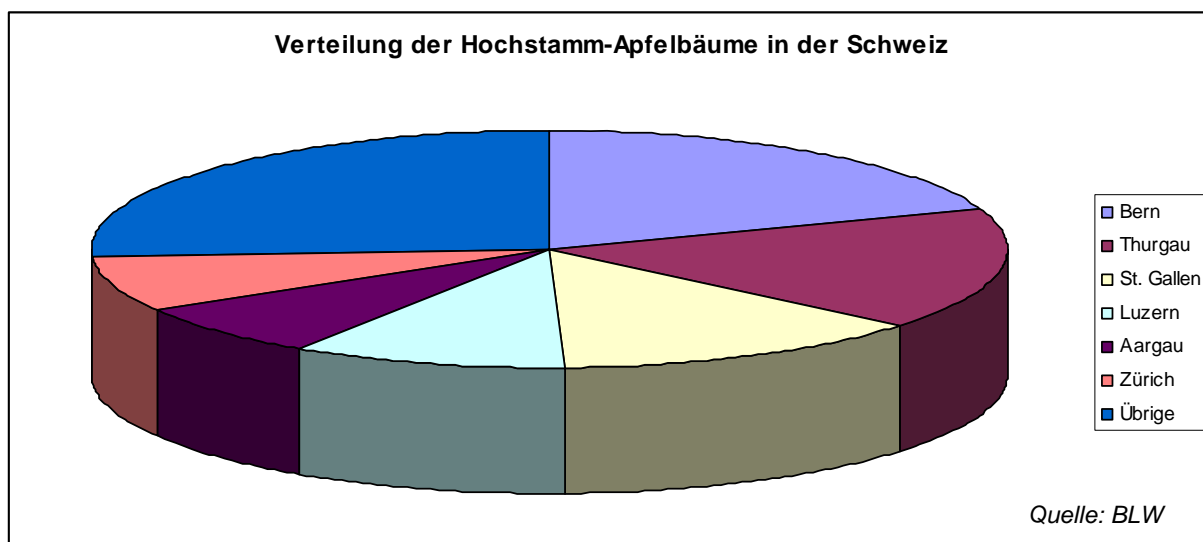
Die Mostbirnenernte aus dem Feldobstbau wird auf 24'070 Tonnen geschätzt, das ist 8 % über dem fünfjährigen Mittel (22'136 t).



## Das Apfeland Schweiz in Zahlen

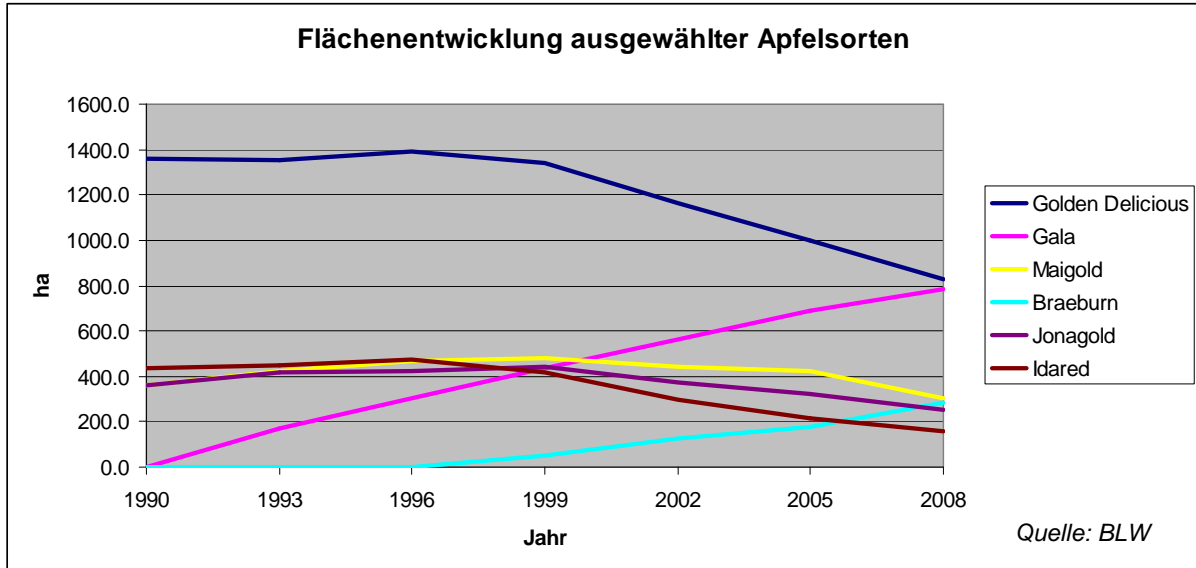
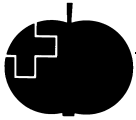


Im Jahr 2008 wurde auf 4195 Hektaren Obstkulturen aus Niederstammanlagen Äpfel angebaut und geerntet. Drei Viertel dieser Fläche befinden sich in den Kantonen Thurgau, Wallis und Waadt.



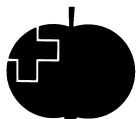
Bei der letzten offiziellen Obstbaumzählung 2001 (wird alle 10 Jahre vom Bundesamt für Landwirtschaft durchgeführt) wurden 1.1 Mio. Hochstamm-Apfelbäume registriert. Knapp die Hälfte davon steht in der Ostschweiz und im Kanton Bern. Ein Grossteil der Äpfel von Hochstammbäumen wird zu Apfelsaft verarbeitet.

Der Feldobst-Apfelbaumbestand hat sich zwischen 1981 und 2001 halbiert.



Von den 4195 Hektaren Apfelkulturen der Schweiz (ohne Feldobstbau) sind über 80 Sorten registriert, die eine Fläche von mindestens 20 Aren bedecken. Zählt man die Sortenvielfalt im Feldobstbau hinzu, gibt es in der Schweiz Hunderte verschiedener Apfelsorten.

Jedes Jahr kommen neue Sorten auf den Markt, bisherige verschwinden. Die Grafik zeigt die Flächenentwicklung der sechs hierzulande am meisten angebaute Sorten seit 1990. Neuere Sorten wie Gala und Braeburn verdrängen Golden Delicious, Maigold, Jonagold und Idared. Zusammen machen sie 62 Prozent der Schweizer Apfel-Kulturfäche aus.



## Tag des Apfels 2009: Wettbewerbsfragen

1. Seit einigen Wochen laufen im Fernsehen neue Werbespots über Schweizer Früchte und Gemüse. Wie heissen die beiden tierischen Stars der neuen Kampagne?
  - die Kuh Flora und die Ziege Mecky
  - die Katze Schnurrli und die Maus Minnie
  - der Sennenhund Barry und die Gans Hans
  
2. Wie viele Hochstamm-Apfelbäume gibt es in der Schweiz (gemäss der letzten offiziellen Zählung des Bundes im Jahr 2001)?
  - 0.1 Millionen
  - 1.1 Millionen
  - 11 Millionen
  
3. Der Apfel ist die am meisten gegessene Fruchtart in der Schweiz. Wie hoch liegt der jährliche Pro-Kopf-Konsum an frischen Äpfeln?
  - ca. 8 kg
  - ca. 12 kg
  - ca. 16 kg

### *Die richtigen Antworten:*

1. *der Sennenhund Barry und die Gans Hans*
2. *1.1 Millionen*
3. *ca. 16 kg*