

MEDIENDOSSIER

im September 2010

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

Tag des Apfels

Der Apfel ist die am meisten gegessene Obstart. Er ist als einzige Frucht das ganze Jahr über aus heimischem Anbau erhältlich. Und er ist derzeit erntefrisch erhältlich.

Deshalb verteilen die Obstbauern am Freitag, dem 17. September an 31 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 ein iPhone, zwei iPods sowie sieben Mal 10 Kilogramm Äpfel zu gewinnen.

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

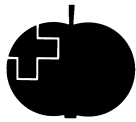
Der Tag des Apfels findet bereits zum 18. Mal statt. Er wird organisiert vom Schweizerischen Obstverband und seinen regionalen Sektionen. Wo in Ihrer Region ein Anlass stattfindet, wer die Aktion vor Ort betreut und wie die Wettbewerbsfrage lautet, erfahren Sie auf den folgenden Seiten oder unter www.swissfruit.ch.

Weitere Infos und gluschtige Apfelrezepte finden Sie unter 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.



An diesen Standorten werden Äpfel verteilt:

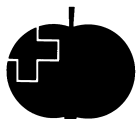
An 14 Bahnhöfen und auf 17 öffentlichen Plätzen in der ganzen Schweiz verteilen Obstbauern am 17. September knackige Äpfel und beantworten Fragen. Es findet ein grosser Apfel-Wettbewerb statt. Zu gewinnen gibt's 1 iPhone, 2 iPods und 7 x 10 kg Äpfel. Die Frage dazu finden Sie unter www.swissfruit.ch.

An diesen Bahnhöfen finden am Tag des Apfels Aktionen statt:

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	14.00 bis 18.00 Uhr
St. Gallen	13.00 bis 17.00 Uhr
Sursee	15.00 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

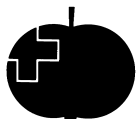
Auf diesen Plätzen finden am Tag des Apfels Aktionen statt:

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
Kreuzlingen, Coop Karusell	10.00 bis 14.00 Uhr
Lausanne, Comptoir Suisse	13.00 bis 18.00 Uhr
Martigny, Place Central	13.00 bis 19.00 Uhr
Olten, bei Coop City	14.00 bis 17.00 Uhr
Pfäffikon, Seedammcenter	16.00 bis 21.00 Uhr
Lugano, Piazza Dante	07.00 bis 12.00 Uhr
Schaffhausen, Fronwagplatz	09.00 bis 12.00 Uhr
Schwyz, Mythencenter	09.00 bis 12.00 Uhr
Sion, Place du Midi	12.00 bis 18.00 Uhr
Thun, Maulbeerplatz	10.00 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: Gebr. Daniel & Jürg Weber, 2575 Gerolfingen, Tel. 032 396 11 88
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, Maison du Terroir, Route de Soral 93, 1233 Bernex, 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	Philipp Gut, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 Riedholz, Tel. 032 627 99 77 (am 17. September tel. nicht erreichbar)
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	Danielle Leroy, 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

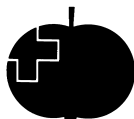


Die Argumente auf einen Blick

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



Prognosen für die Schweizer Tafeläpfelernte 2010

Eine kleine Apfelernte erwartet

Schätzungen in den Schweizer Obstkulturen haben ergeben, dass in diesem Jahr voraussichtlich 92'300 Tonnen Äpfel geerntet werden, die als Tafelobst verkauft werden können. Im Vergleich zum (sehr ertragreichen) Vorjahr werden damit fast ein Viertel (-23%) weniger Tafeläpfel erwartet, was die kleinste Ernte seit 12 Jahren bedeuten würde.

Hauptgrund für die tiefen Ernterwartungen ist ein ungünstiger Vegetationsverlauf: Die Blütezeit war kurz, kalt und feucht und die Wachstumsphase wurde durch Wetterextreme (Kälte, Nässe, Trockenheit) gestört. Ausserdem ist nach dem letztjährigen Grosseerntejahr eine natürliche Ernteschwankung (sog. Alternanz) erwartet worden und auch eingetroffen. Die Anbaufläche hingegen ist gegenüber den Vorjahren stabil geblieben.

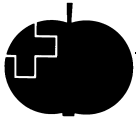
Mitte August hat im Wallis die inländische Apfelernte mit den Frühsorten begonnen, etwa 10 Tage später als in anderen Jahren. Die Haupternte der Herbst- und Lageräpfel erfolgt in diesen Tagen und dauert je nach Region bis Ende Oktober.

Nach einem Jahr mit tendenzieller Überversorgung erwarten die Branchenakteure in dieser Kampagne eine gewisse Normalisierung des Marktes. Angebotsbedingt dürften die Preise für die Produzenten sowie über alle anderen Stufen leicht erhöht werden. Die Marktversorgung mit Schweizer Äpfeln ist bis in den nächsten Sommer hinein gewährleistet.

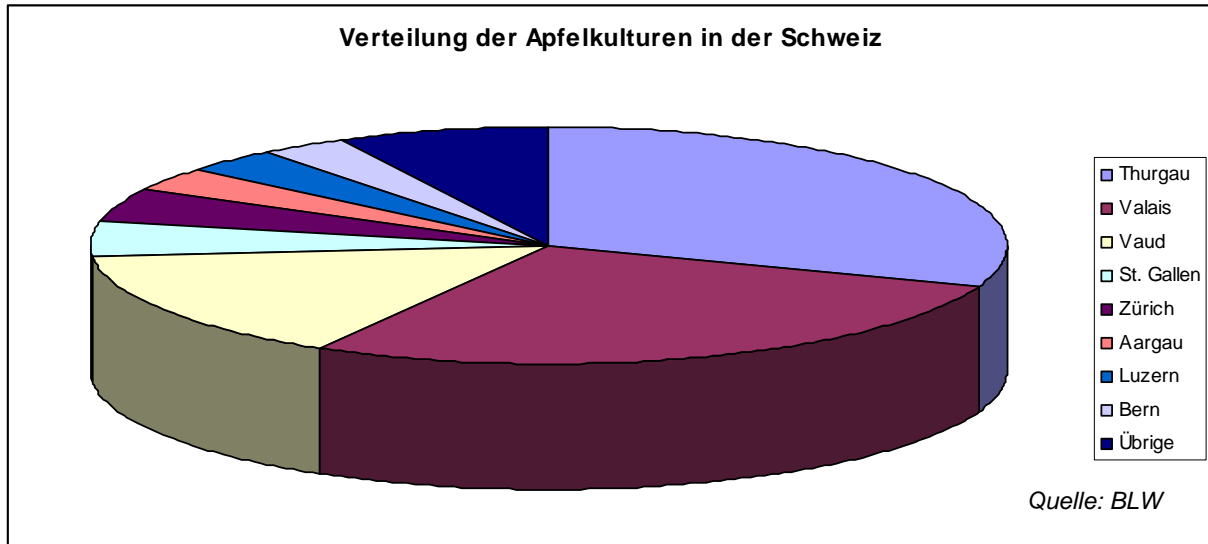
Die für die Verarbeitung zu Apfelsaft bestimmte Menge an Mostäpfeln dürfte den Schätzungen zufolge mit 89'650 Tonnen Mostäpfeln durchschnittlich ausfallen. Wegen einer unterdurchschnittlichen Mostbirnenernte wäre die Nachfrage der Mostereien zwar nur knapp gedeckt. Dank den noch vorhandenen Konzentratreserven aus der grossen Vorjahresernte ist aber auch hier kein Engpass zu erwarten.

Kleine Tafelbirnenernte erwartet

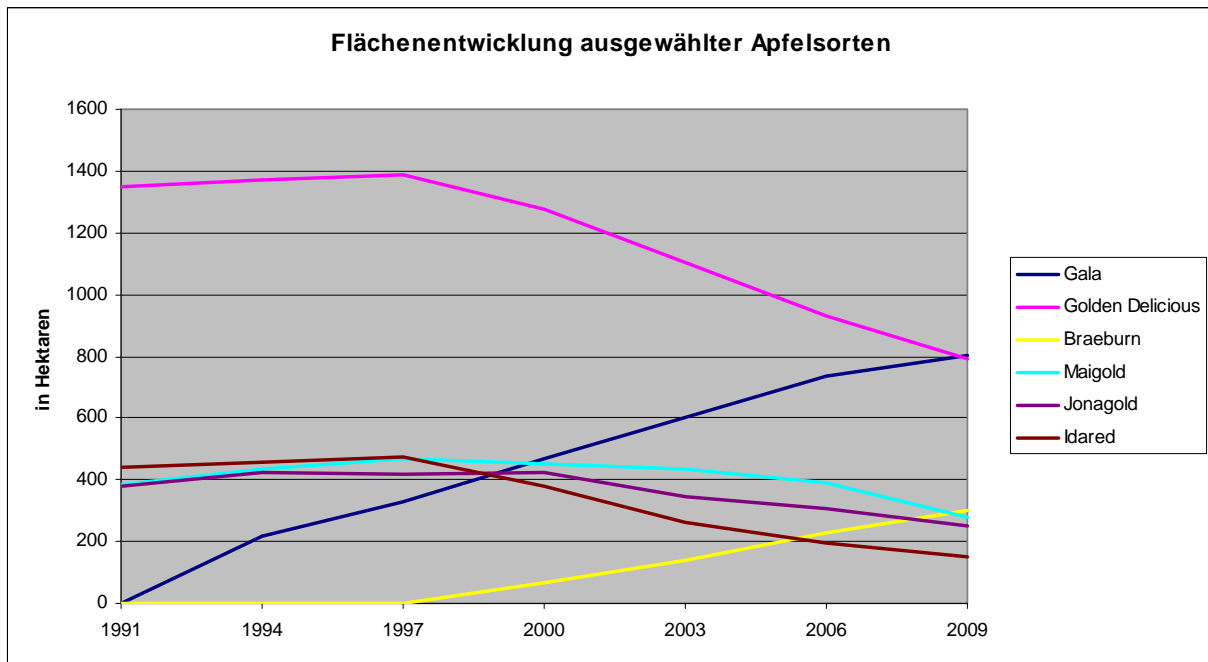
Die als Tafelobst verkäufliche Birnenernte wird mit 12'000 Tonnen um gut 10'000 Tonnen tiefer geschätzt als im (sehr guten) Erntejahr 2009 (22'000t). Das sind nur 2'000 Tonnen mehr als im bisher kleinsten Erntejahr 2008 (9'900t).



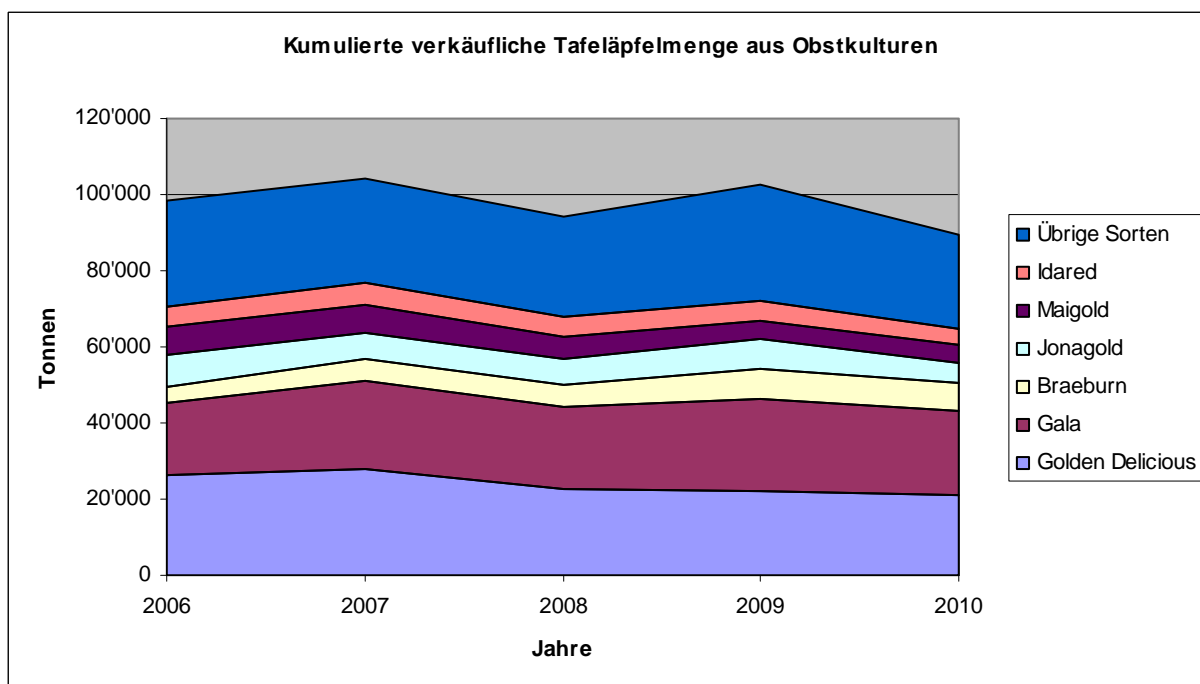
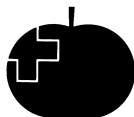
Das Apfeland Schweiz in Zahlen



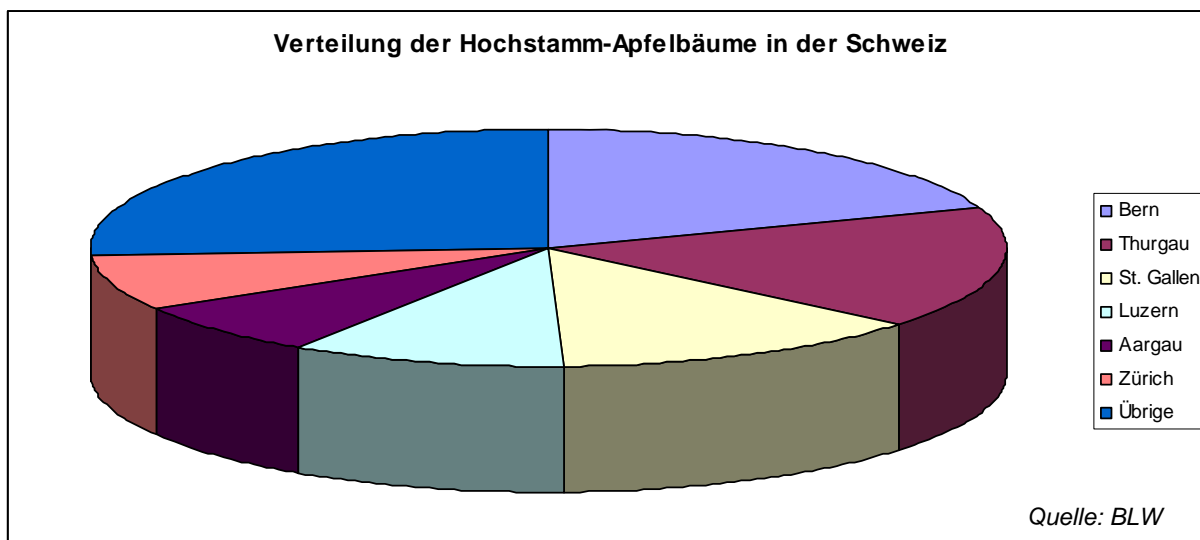
Im Jahr 2009 wurden auf 4226 Hektaren Obstkulturen aus Niederstammanlagen Äpfel (ohne Feldobstbau) angebaut und geerntet. Drei Viertel dieser Fläche befinden sich in den Kantonen Thurgau, Wallis und Waadt.



Von den Apfelkulturen 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 angebauten Sorten seit 1991. Neuere Sorten wie Gala und Braeburn verdrängen Golden Delicious, Maigold, Jonagold und Idared. Zusammen machen sie 61 Prozent der Schweizer Apfel-Kulturfläche aus.



Die verkäufliche Menge an Tafeläpfeln wird auf 92'300 Tonnen geschätzt. Im Vergleich mit der korrigierten Schätzung vom Vorjahr wird für die diesjährige Ernte eine um rund 23% kleinere verkäufliche Menge Tafelware erwartet. Allerdings handelte es sich bei der letztjährigen Menge Tafeläpfel um eine Rekordmenge. Der zunehmende Anteil an Hagelnetzen bewirkt, dass Hagelschäden den Anteil Tafeläpfel an der gesamten Erntemenge nur noch geringfügig beeinflussen.



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.