

MEDIENMITTEILUNG

26. September 2006

Am 29. September ist der Tag des Apfels

Wussten Sie, dass laut einer aktuellen Demoscope-Umfrage ein Drittel der Schweizerinnen und Schweizer täglich einen Apfel isst, dass für zwei Drittel der Befragten die Schweizer Herkunft wichtig ist und dass 93 Prozent von ihnen überzeugt sind, dass Äpfel gesünder sind als Vitamintabletten?

Der Apfel ist mit einem Pro-Kopf-Konsum von 18 Kilogramm pro Jahr die beliebteste, meist-geessene Frucht in der Schweiz. Zu Ehren dieses natürlichen Powersnacks findet am 29. September der Tag des Apfels statt; dieses Jahr bereits zum 14. Mal. Organisiert wird der Anlass durch den Schweizerischen Obstverband und seinen regionalen Sektionen, die unter anderem mit der Gratisabgabe von Schweizer Äpfeln an 31 verschiedenen Orten in der ganzen Schweiz aufwarten.

Verschiedene Unternehmen, darunter die Winterthur Versicherungen, die Ems Chemie, der Flughafen Unique Zürich und diverse Kantonalbanken beteiligen sich an der Aktion. Sie offerieren ihren Mitarbeitenden als Zwischenverpflegung einen Apfel. Sie 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 auch bei uns.

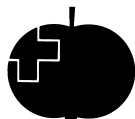
Kontaktperson:

Rolf Matter, Schweizerischer Obstverband, Information + PR

Tel. 041 728 68 60, E-Mail: rolf.matter@swissfruit.ch.

Beilagen:

- Eventstandorte, Kontaktpersonen nach Kanton
- Resultate der aktuellen Demoscope-Umfrage über den Apfelkonsum in der Schweiz
- Hintergrundinformationen über Anbau, Ernte, Konsum, Nährwert, Gesundheit
- Kleines Sortenalphabet
- Wettbewerbsfragen zum grossen Apfelwettbewerb



Schweizer Früchte – ich weiss warum

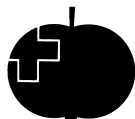
An 18 Bahnhöfen und 13 öffentlichen Plätzen in der ganzen Schweiz verteilen Obstbauern knackige Äpfel und beantworten Fragen. Es findet ein grosser Apfel-Wettbewerb statt. Der Gewinner erhält Fr. 500.–, der Zweitplatzierte Fr. 300.– und der Drittplatzierte Fr. 100.–. Diejenigen, die Platz vier bis sechs belegen, können sich über 10 kg Äpfel freuen.

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 |
| Bellinzona | 06.00 bis 12.00 Uhr |
| Bern HB | 06.00 bis 12.00 Uhr |
| Biel | 06.00 bis 12.00 Uhr |
| Genf (Cornavi) | 06.00 bis 12.00 Uhr |
| Hochdorf | 13.00 bis 18.00 Uhr |
| Lausanne | 13.00 bis 18.00 Uhr |
| Olten | 13.00 bis 18.00 Uhr |
| Pfäffikon Schwyz | 13.00 bis 18.00 Uhr |
| Sierre | 06.00 bis 12.00 Uhr |
| Solothurn | 13.00 bis 18.00 Uhr |
| St. Gallen | 13.00 bis 18.00 Uhr |
| Sursee | 13.00 bis 18.00 Uhr |
| Wil | 13.00 bis 18.00 Uhr |
| Winterthur | 06.00 bis 12.00 Uhr |
| Zürich HB | 06.00 bis 12.00 Uhr |

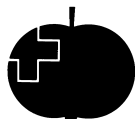
Auf diesen Plätzen finden am Tag des Apfels Aktionen statt:

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Bern, Waisenhausplatz | 13.30 bis 16.00 Uhr |
| Bern, Maulbeerplatz | 09.00 bis 13.00 Uhr |
| Biel, Nidaugasse | 11.00 bis 16.00 Uhr |
| Chur, Bahnhofstrasse | 13.30 bis 17.30 Uhr |
| Fribourg, Rue de Romont | 13.00 bis 17.00 Uhr |
| Genf, Place du Roland | 08.00 bis 12.00 Uhr |
| Pfäffikon, Seedammcenter | 08.00 bis 18.30 Uhr |
| Schaffhausen, Fronwagplatz | 08.00 bis 13.00 Uhr |
| Schwyz, Mythencenter | 08.00 bis 18.30 Uhr |
| Sion, Place du Midi | 09.00 bis 15.00 Uhr |
| Visp, Bahnhofstrasse | 12.00 bis 18.00 Uhr |
| Weinfelden; Messe WEGA | 10.00 bis 18.00 Uhr |
| Zug, Bundesplatz / EPA | 08.00 bis 12.00 Uhr |



Kontaktpersonen

| | |
|-----------|--|
| AG | Adrian Baumgartner, Widen 2, 5425 Schneisingen, Tel. 079 457 60 23 |
| BE | 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 |
| FR | Dominique Ruggli, Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux, Tel. 026 305 58 66 |
| GR | Franz Deck, Landw. Schule Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 88 |
| LU | Markus Hunkeler, Fachstelle für Spezialkulturen, Centralstr. 33, 6210 Sursee, Tel. 041 925 10 43 |
| SG | Richard Hollenstein, Kant. Zentralstelle für Obstbau, 9230 Flawil, Tel. 071 394 53 20 |
| SH | Werner Güntert, SH Obstbauverein, Alte Schaffhauserstrasse 2, Büsingen |
| SO | Josef Brägger, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 Riedholz, Tel. 032 627 09 77 |
| SZ | Konrad Gmünder, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Römerrain 9, 8808 Pfäffikon, Tel. 055 415 79 26 Fidel Kenel, Sonnenberg, 6415 Arth, 041 855 41 34 |
| TG | Patrick Stadler, LBBZ Arenenberg, Fachstelle Obstbau, 8268 Salenstein, Tel. 079 756 77 33 |
| 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, 021 614 24 37, 079 262 96 92 |
| VS | Georg Bregy, FVPFL, CP 416, 1964 Conthey, Tel. 027 345 40 30 |
| ZG | Louis Suter, Obstbau, Holzhäusernstr. 2, 6331 Hünenberg, Tel. 041 780 47 20 |
| ZH | Denise Frei, Kantonale Zentralstelle für Obstbau, Strickhof-Eschikon, 8315 Lindau, Tel. 052 354 99 60 |



Aktuelle Demoscope-Umfrage über den Apfelkonsum

Über zwei Drittel sind für Schweizer Herkunft

Im Auftrag des Schweizerischen Obstverbandes hat die Agentur Demoscope Research & Marketing kürzlich 1126 Personen - 575 Frauen und 551 Männer - im Alter zwischen 15 und 74 Jahren zu ihrem Apfelkonsum befragt. Die bisher unveröffentlichten Resultate:

Äpfel sind wichtig für eine gesunde Ernährung. Dieser Meinung sind rund 84% der Schweizerinnen und Schweizer (45% sehr wichtig, 39% eher wichtig). Insbesondere Frauen erachten den Apfel als festen Bestandteil einer gesunden Ernährung (Frauen: 53% sehr wichtig, Männer: 37% sehr wichtig). Der Stellenwert der Frucht unterscheidet sich je nach Altersklasse: Die Generation der 55-74 Jährigen (sehr wichtig: 58%) empfindet den Apfel als noch wichtiger für eine ausgewogene Ernährung als die 15-34 Jährigen (sehr wichtig: 35%).

Dass der Apfel als wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung empfunden wird, schlägt sich auch im Apfel-Konsum nieder: **Ein Drittel (31%) der Schweizerinnen und Schweizer essen täglich einen Apfel, ein weiteres Drittel (33%) mehrmals die Woche.** Dabei konsumieren Frauen regelmäßiger Äpfel als Männer. 70% der befragten Frauen geben an, täglich oder mehrmals in der Woche einen Apfel zu essen (Männer: 57%).

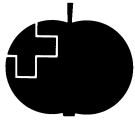
Äpfel sind fein und gesund. Deswegen werden sie so oft gegessen. **Über die Hälfte der befragten Personen geben an, vorwiegend aus Lust auf den feinen Geschmack in einen Apfel zu beissen (67%).** Etwas weniger als die Hälfte entscheidet sich insbesondere wegen der gesundheitsfördernden Wirkung (46%) für den Konsum eines Apfels.

Äpfel werden auch im Zeitalter der Vitamin-tablette als natürliche Vitaminspender geschätzt. **93% sind der Überzeugung, dass Äpfel gesünder sind als Vitamintabletten.** Nur 5% waren der Meinung, künstliche Vitamine seien gesünder.

Beim Kauf steht die Schweizer Herkunft hoch im Kurs: Über zwei Drittel (39% sehr wichtig, 28% wichtig) der Befragten erachten es als wichtig, dass die Äpfel in der Schweiz kultiviert wurden. Insbesondere die Generation der 55 – 74 Jährigen (51% sehr wichtig) achtet im Regal besonders auf Schweizer Herkunft des Obstes.

Golden Delicious und Gala sind die Lieblingsapfelsorten der Schweizer. Rund ein Fünftel der Befragten gaben an, am liebsten Golden Delicious zu essen. An zweiter Stelle kommt der Gala-Apfel (16% Frauen, 8% Männer). Allerdings mögen viele Schweizer verschiedene Apfelsorten gleich gern und haben keine Liebessorte (total 26%).

Die Umfrage hat auch ergeben, dass die Schweizerinnen und Schweizer den Apfel gut verwerten. **Rund ein Drittel (33%) geben an, ihren Apfel inklusive ‚Bütschgi‘, also ganz aufzuessen.** Bei den Männern gaben sogar fast 40% an, den Apfel mit dem Bütschgi zu essen. Auch schälen die wenigsten Konsumenten die Äpfel vor dem Verzehr: Fast 90% essen den Apfel ungeschält.



Schweizer Apfelanbau und -ernte

Die Obstbauern erwarten eine gute Ernte

Die Schweizer Obstdozenten stehen mitten in der Apfelernte. Frühsorten wie Summerred und Gravensteiner wurden bereits im August, Herbstsorten wie Elstar, Cox Orange, Kidd's Orange und auch Gala wurden Anfang September gepflückt. Seit Mitte September ist die Ernte der Hauptsorte Golden Delicious im Gang.

Bis Anfang November werden die Obstbauern rund 140 000 Tonnen Tafeläpfel ernten. Damit liegt die diesjährige Ernte leicht über dem langjährigen Mittel. Die Früchte sehen prächtig aus, jedoch teilweise etwas kleiner als in anderen Jahren. Seit der Hitze und der Trockenheit im Juli sind die Früchte nämlich in einem Wachstumsrückstand, den sie nicht mehr ganz aufholen konnten.

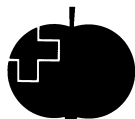
Von den 6 672 Hektaren Obstkulturen in der Schweiz sind 4 315 Hektaren Apfelanlagen. Mehr als zwei Drittel davon stam-

men 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. Solange lassen sich ausgewählte Sorten dank professioneller Lagertechnik heute problemlos lagern.

Bei den Sorten hält sich Golden Delicious mit 1000 Hektaren seit Jahren tapfer an der Spitze. Dann folgen Gala (690 ha), Maigold (430 ha) und Jonagold (330 ha). Trendsorten sind der vollaromatische Braeburn, die schmackhafte Rubinette oder der schorfresistente Topaz. Neue Schweizer Sorten wie Diwa oder Mairac sind am Horizont erkennbar, müssen aber erst noch den Gaumen der Konsumentinnen und Konsumenten erobern.

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



Konsum, Nährwert und Gesundheit

Powersnack, Durstlöcher und Hausapotheke in einem

Herr und Frau Schweizer essen pro Jahr durchschnittlich etwa 18 Kilogramm Äpfel. Damit ist der Apfel die bedeutendste Obstart, die in der Schweiz angebaut wird.

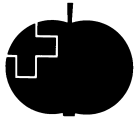
Der Apfel gilt heute als kalorienarmer und vitaminreicher „Fastfood“ und Pausensnack. Im Apfel beeinflussen vor allem Nahrungsfasern, eine Reihe von Vitaminen und Mineralstoffen sowie sekundäre Pflanzenstoffe die Gesundheit positiv. 100 Gramm Äpfel enthalten nur 0.4 Gramm Fett, aber 85 Prozent Wasser.

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 % |



Das Schweizer Apfelangebot

Sortenalphabet

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.

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.

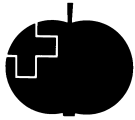
Summerred: Wurde an einer kanadischen Versuchsanstalt gezüchtet und 1964 herausgegeben. Da sie sich kaum lagern lässt, sollte Summerred möglichst ab Baum gegessen werden. Das Fleisch ist mittelfest, saftig und harmonisch im Geschmack,

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.

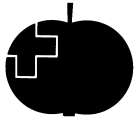
Idared: Entstand 1935 in den USA und verdrängte seinen Vater „Jonathan“ weitgehend vom Markt. Doch auch bei Idared ist nicht alles Gold was glänzt. Der grosse Apfel hat eine zähe Schale ohne ausgeprägtes Aroma. Der Vitamin-C-Gehalt hingegen ist hoch.

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.



Grosser Apfelwettbewerb zum Tag des Apfels

Wettbewerbsfragen

1. Welche Menge an Tafeläpfel werden die Schweizer Obstbauern in diesem Herbst gesamthaft etwa ernten?

- 14'000 Tonnen
- 40'000 Tonnen
- 140'000 Tonnen

2. In der Schweiz wachsen Apfelbäume auf einer Fläche von insgesamt über 4000 Hektaren. Drei Kantone machen gemeinsam rund drei Viertel davon aus. Sie werden auch als die „Hauptanbaugebiete“ für Äpfel bezeichnet. Welche Kantone sind das?

- Baselland, Bern, Solothurn
- Luzern, Tessin, St. Gallen
- Thurgau, Waadt, Wallis

3. Wie hoch ist der jährliche Pro-Kopf-Konsum an frischen Äpfeln in der Schweiz?

- 8 Kilogramm
- 18 Kilogramm
- 24 Kilogramm

Richtige Antworten: 1C, 2C, 3B