



Medieninformation

Zug, 25. Juni 2018

Die Schweizer Beeren sind reif

Einige Tage früher als erwartet, ernten die Schweizer Obstbauern Strauchbeeren in grossen Mengen. Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren sind aufgrund der vielen Sonnentage von sehr guter Qualität.

Zurzeit werden in der gesamten Schweiz grosse Mengen an Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren gepflückt. Bei den Himbeeren sogar so viele, wie noch nie. Schweizer mögen Beeren und die Nachfrage steigt seit Jahren kontinuierlich an, wie Zahlen aufzeigen. Die aktuellen Wetterbedingungen sind ideal für Beeren und deren Qualität. Sie schmecken so richtig süss und fruchtig, denn es gilt: Je mehr Sonne, desto süsser ist die Frucht.

Schweizer Beeren werden nach strengen ökologischen Richtlinien produziert und weil sie nur kurze Transportwege zurücklegen, profitiert die Umwelt.

Beeren enthalten wertvolle Mineralstoffe, Fruchtsäure und sekundäre Pflanzenstoffe und sind reich an Vitaminen, Kalzium und Folsäure. Sie schmecken hervorragend frisch mit Rahm, in fruchtigen Desserts, Kuchen und lassen sich zu Konfitüren, Kompott und Likören verarbeiten. Sie sind kalorienarm, erfrischend und stehen jetzt in den Läden zum Verkauf bereit.

Rezeptideen mit feinen Schweizer Beeren: www.swissfruit.ch/de/rezepte

Weitere Informationen:

Hubert Zufferey, Fachmitarbeiter Markt/Bildung

Telefon +41 41 728 68 80, E-Mail hubert.zufferey@swissfruit.ch

Beatrice Rüttimann, Fachmitarbeiterin Kommunikation/Marketing

Telefon +41 41 728 68 30, E-Mail beatrice.ruettimann@swissfruit.ch

www.swissfruit.ch

www.facebook.com/swissfruit

Der Schweizer Obstverband (SOV) setzt sich für die Interessen der Obstbranche ein. Ziel des nationalen Branchenverbandes sind gute Rahmenbedingungen für die Produktion und die Verarbeitung. Der SOV vertritt die Interessen der rund 13 000 Akteure der Obstbranche gegenüber Behörden, weiteren Berufsverbänden und der Öffentlichkeit. Wichtige Dienstleistungen sind: Brancheninformation, Absatzförderung einheimischer Früchte und Obstprodukte, Aus- und Weiterbildung.