



Medienmitteilung  
Zug, 9. August 2022

## Grosse Zwetschgenernte in Aussicht

**Die Ernteaussichten für Zwetschgen sind sehr gut. Die in den Handel gelangenden Mengen werden auf 3903 Tonnen geschätzt. Die vier bedeutendsten Erntewochen sind die Wochen 32 bis 35 mit rund 540 bis 660 Tonnen Zwetschgen pro Woche. Die Früchte sind wegen der vielen Sonnenstunden wunderbar aromatisch und süss.**

Mit den frühen Sorten «Tegera» und «Cacaks Schöne» hat die Schweizer Zwetschgenernte bereits begonnen. Nächste Woche starten die Schweizer Obstproduzenten mit der Ernte der beliebten Fellenberg Zwetschge, dem Liebling unter den Feinschmeckern. Gemäss Schätzung des Schweizer Obstverbandes sollen in der aktuellen Saison insgesamt knapp 3903 Tonnen Zwetschgen geerntet werden. Die Menge liegt um 30 Prozent über dem Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre. Bei den Brennzwetschgen wird die gesamte Erntemenge auf rund 2500 Tonnen geschätzt.

### Zwetschgen gegen Stress

Von Juli bis Oktober kommen die knackig-prallen Früchte aus allen Regionen der Schweiz, erntefrisch in die Läden. Schweizer Zwetschgen werden nach strengen ökologischen Richtlinien produziert. Die Vorteile inländischer Zwetschgen sind kurze Transportwege und somit erntefrische Früchte im Verkauf. Zwetschgen büssen durch die Lagerung Vitamin C ein. Darüber hinaus wird auch die für den Transport notwendige Energie eingespart. Also wer einheimische Zwetschgen kauft, unterstützt die Produktion und tut zudem etwas Gutes für die Umwelt. In der Schweiz werden pro Jahr und Person rund 1,5 Kilo Zwetschgen konsumiert - ein gesunder Genuss, denn Zwetschgen enthalten viele Vitamine, die die Nerven und das Immunsystem stärken und so helfen, Stress besser auszuhalten und Verstimmungen vorzubeugen.

## Sechs Fakten zu Zwetschgen

### 1. Fellenberg ist die Nummer eins

In der Schweiz ist die Fellenberg-Zwetschge die wichtigste Sorte. Es ist fast die einzige Zwetschgensorte, die teils unter dem Sortennamen verkauft wird. Andere beliebte Zwetschgen wie Cacaks Schöne oder Dabrovice werden schlicht als Zwetschgen verkauft.

### 2. Selbstversorgungsgrad beträgt 75 Prozent

Auf über 304 Hektaren werden in der Schweiz Zwetschgen angebaut. 75 Prozent aller in der Schweiz gegessenen Zwetschgen stammen aus der Schweiz.

### 3. Unterschied von Zwetschgen von Pflaumen

Die Zwetschge ist eine Unterart der Pflaume. Zwetschgen sind länglich, Pflaumen eher gleichmässig rund. Das Fruchtfleisch der Zwetschgen ist prinzipiell fester, als das von Pflaumen und der Kern ist länglich. Geschmacklich bestehen Unterschiede zwischen Zwetschgen und Pflaumen: Während Zwetschgen einen süss-säuerlichen Geschmack haben, ist das Fruchtfleisch der Pflaumen süsser.



Schweizer Obstverband  
Fruit-Union Suisse  
Associazione Svizzera Frutta

#### **4. Weisse Schutzschicht**

Zwetschgen sowie als auch Pflaumen sind zumeist von einer dünnen weissen Schutzschicht aus natürlichem Fruchtwachs überzogen. Dieser schützt vor dem Austrocknen.

#### **5. Woher kommt die Zwetschge**

Ihre ursprüngliche Herkunft kann nicht genau bestimmt werden, vermutlich stammt sie aus dem heutigen Syrien und verbreitete sich von dort über römische Handelswege bis in die Schweiz und Europa.

#### **6. Die Zwetschge als natürlicher Energielieferant**

Die Zwetschge gilt als hervorragende Energiespenderin. Sie enthält zwischen 40 Kalorien und 50 Kalorien pro 100 Gramm. Sie enthält zudem zahlreiche Vitamine.

Weitere Informationen:

**Beatrice Rüttimann** • Mediensprecherin  
+41 41 728 68 30 • +41 79 622 00 37 • [beatrice.ruettimann@swissfruit.ch](mailto:beatrice.ruettimann@swissfruit.ch)

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 10 500 Akteure der Obstbranche gegenüber Behörden, weiteren Berufsverbänden und der Öffentlichkeit. Wichtige Dienstleistungen sind: Brancheninformation, Absatzförderung einheimischer Früchte und Obstprodukte, Aus- und Weiterbildung.