



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Medienmitteilung
Zug, 5. Oktober 2023

Direkt vom Baum ins Glas – Saft frisch ab Presse

Zurzeit läuft die Mostobsternte auf Hochtouren und damit auch die Produktion von frischem Most. Der Schweizer Obstverband schätzt die diesjährige Erntemenge auf 42 700 Tonnen Mostäpfel und 2970 Tonnen Mostbirnen. Sie dürfte damit etwas tiefer ausfallen als in vergangenen Jahren. Hauptgründe dafür sind Witterungseinflüsse und das erhöhte Schädlingsaufkommen. Dank des warmen Sommers sind die Mostäpfel besonders süss.

In der ganzen Schweiz bringen die Obstproduzentinnen und -produzenten im Herbst ihr Mostobst in die lokalen Mostereien. Die Saftpressen sind im Dauereinsatz und verarbeiten das geerntete Obst zu frischem Most. Der Schweizer Obstverband rechnet mit einer Erntemenge von 42 700 Tonnen Mostäpfeln und 2970 Tonnen Mostbirnen. Die Hochstammbäume tragen somit heuer weniger Äpfel und Birnen als üblich. Gründe dafür sind der kalte Frühling, der zu einer verminderten Bestäubung führte, Unwetterereignisse im Sommer und der stark ausgeprägte Apfelwicklerbefall. Die Qualität des geernteten Obstes ist jedoch sehr gut. Der warme Sommer sorgte für besonders süsse und saftige Früchte – optimale Voraussetzungen für einen guten Apfelsaft.

Wertvolle Hochstammbäume

Die Mehrheit des Mostobstes in der Schweiz wächst an ökologisch wertvollen Hochstammbäumen. Sie gehören seit Jahrhunderten zum Kulturgut unseres Landes und tragen zu einem schönen Landschaftsbild bei. Die Pflege dieser Hochstammbäume ist jedoch sehr zeitaufwändig, erfordert viel Herzblut und eine grosse Portion Begeisterung für dieses altherwürdige Handwerk. So werden die Früchte teils von Hand mit langen Stangen, teils maschinell von den Bäumen geschüttelt, bevor sie in die Mosterei gelangen. Dort werden sie gepresst und der gewonnene Saft je nach Bestimmung gefiltert, entwässert und pasteurisiert oder er ist als «Apfelsaft direkt ab Presse» erhältlich. Dieser ist nur kurze Zeit verfügbar und ein Genuss, der aus dem Herbst nicht wegzudenken ist.

Genial regional

Regionaler Obstsaft ist nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch für die Umwelt. Durch die kurzen Transportwege werden deutlich weniger CO₂-Emissionen verursacht als bei anderen Getränken, die aus dem Ausland stammen und einen langen Weg hinter sich haben. Zudem sichert der regionale Einkauf wertvolle Arbeitsplätze in der Region und kurbelt somit die heimische Wirtschaft an.

Weitere Informationen:

Rea Furrer • Kommunikation
+41 41 728 68 61 • rea.furrer@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.

Schweizer Obstverband • Baarerstrasse 88 • 6300 Zug • +41 41 728 68 68 • sov@swissfruit.ch