

SCHWEIZER APFELSAFT DIE NACHHALTIGE WAHL



KURZ UND KNAPP



Regionale Produktion

Apfelsaft wird regional produziert und profitiert vom hohen Anteil an erneuerbaren Energien im Schweizer Strommix.



Kurze Transportwege

Apfelsaft legt, anders als importierter Orangensaft, nur kurze Transportwege zurück und muss dabei nicht energieintensiv gekühlt werden.

Wieviele CO₂ verursacht Schweizer Apfelsaft?

Der Schweizer Obstverband (SOV) hat in Zusammenarbeit mit Climate Partner die CO₂-Bilanz von Apfelsaft im Vergleich zu Orangensaft berechnet. In die Berechnung sind alle Emissionen entlang des gesamten Produktlebenszyklus (Materialbeschaffung, Produktion, Logistik, Verpackung und Entsorgung) miteingeflossen. Die Studie zeigt: Schweizer Apfelsaft weist einen nur etwa halb so grossen CO₂-Fussabdruck im Vergleich zu Orangensaft auf.

VERGLEICH DER CO₂-EMISSIONEN (5DL)

APFELSAFT

0.25

KG CO₂

vs.

ORANGENSAFT

0.44

KG CO₂



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta



041 728 68 68



pr@swissfruit.ch

SCHWEIZER APFELSAFT DIE NACHHALTIGE WAHL



DOPPELT WERTVOLL



Für die Biodiversität

Hochstammbäume fördern die Biodiversität. Sie schaffen wichtige Lebensräume für viele Pflanzen- und Tierarten.



Fürs Landschaftsbild

Hochstammbäume prägen das Schweizer Landschaftsbild. Ihre Pflege ist ein Handwerk, das tief in unserer Tradition verwurzelt ist.

Natürlicher **Vitamin-** **spender mit Tradition**

Schweizer Apfelsaft wird aus saftigen Äpfeln von Hoch- und Niederstammanlagen hergestellt – und egal ob pur oder verdünnt als Schorle: Apfelsaft ist ein natürlicher und nachhaltiger Vitaminspender, der als Schweizer Traditionsgetränk von keiner Wanderung oder Radtour mehr wegzudenken ist.

WUSSTEST DU, DASS ES...

IN DER SCHWEIZ ÜBER

3'000'000

HOCHSTAMMBÄUME GIBT?

FÜR EIN GLAS APFELSAFT

1.5 – 2

ÄPFEL BRAUCHT? (2DL)

