



5/2025 Oktober | 92. Jahrgang
Fachmagazin des
Schweizer Obstverbandes in Zug

Schweizer Obst



Anbautechnik

Neue Technologien in der
Getränkebranche.

Seite 12

Cider

Vom Nischenprodukt
zum Kultgetränk?

Seite 18

Forschung

Nachhaltige
Schweizer Obstsäfte.

Seite 29



KALISOP®

50% K₂O • 17,6% S

**Seine Stärke, die gute
Pflanzenverträglichkeit**



Das Beste für Sie holen wir aus dem Herzen der Erde



ks-france.com

K+S

Starke Metallpfähle für Ihre Anlage

Bereiten Sie Ihre Anlagen optimal für die kommende Saison vor!

- ✓ Maximale Stabilität für Obstanlagen
- ✓ Perfekt für den langfristigen Einsatz
- ✓ Ideal für Obst- und Weinbau
- ✓ Hohe Widerstandsfähigkeit



Profitieren Sie von unserer Herbst-Aktion und erhalten Sie hochwertige & robuste Metallpfähle zu reduzierten Preisen.



Dr. Reisacher

voestalpine

gvz_rossat
Die Wahl der Profis

info@gvz-rossat.ch
www.gvz-rossat.ch
+41 44 271 22 11

Besuchen Sie unseren Online-Shop und entdecken Sie eine breite Palette an Produkten für den Obst- & Weinbau!



Das steckt drin:

- Querbeet
4 Blick ins Ausland: Spanien
- Eingemachtes
5 Getränke von Bundes Gnaden?
- Region
**8 Bern, Aargau, Waadt, Tessin, St.Gallen/
Thurgau, Zürich, Schwyz**
- Anbautechnik
**12 Technologien: Mit Innovationen
zum Erfolg**
- Sprössling
**16 Aurelia Jud: Von der ETH
an die Obstfachscheule**
- Dossier: Cider**
- Analyse
**18 Vom Nischenprodukt
zum Kultgetränk?**
- Ausgepresst
**22 Zwei Cider-Produzenten über Trends
und Marktpotenzial**
- Feldstudie
24 Cider: Eine Annäherung
- Handfestes
28 Wissenswertes für Kleinmostereien
- Forschung
**29 Apfelsaft oder Orangensaft –
eine Frage des Klimas**

SOV aktiv

- 31 Der SOV an Messen: SwissSkills
und Olma**
- 32 Christoph Richli, neues Mitglied
im Verbandsvorstand,
Tag des Apfels**
- 33 Sieben neue Obstbaumeister,
Schädlingsmonitoring,
Torf**
- 35 Social Media,
Der SOV als Apfelpartner mit
Biss und Köpfchen**



8



16



24



31



Yvonne Bugmann
 Chefredaktorin
 «Schweizer Obst»

Liebe Leserinnen und Leser

Ich muss gestehen, bis vor Kurzem war ich weder eine grosse Cider-Kennerin noch eine Cider-Trinkerin. Dass auch der «Saft vom Fass», den mein Vater früher manchmal getrunken hat, unter den Begriff Cider fallen könnte, war mir lange nicht bewusst. So wie mir geht es vermutlich vielen Konsumentinnen und Konsumenten. Oft ist unklar, was eigentlich alles mit Cider gemeint ist, eine einheitliche Definition fehlt. Und vielen ist wohl auch das breite Angebot nicht bekannt. Die heutigen modernen Cider sind süss, lieblich, kreativ. Und auch die alkoholfreien Varianten schmecken lecker und sind gesellschaftlich akzeptiert. Cider hat viel Potenzial. Es lohnt sich, dranzubleiben und den vergorenen Apfelsaft in seinen diversen Formen zu probieren. Die Innovationskraft der Getränkebranche ist gross, das zeigt sich auch am Beispiel von Ramseier und der neuen Filtrationsanlage, mit der Apfelsaft teilentzuckert wird. Oder in den vielen kleinen Mostereien, die spezielle Getränke auf den Markt bringen. Mehr dazu lesen Sie in diesem Heft.

Ich wünsche Ihnen eine angeregte Lektüre.

Folgen Sie uns auch auf:



Titelbild:

Paolo Spagnolo, Geschäftsführer des MoMö, degustiert einen Cider.

Zuckersteuer unerwünscht

27 Würfelzucker konsumieren Schweizerinnen und Schweizer täglich. Das entspricht 100 Gramm reinem Zucker und ist doppelt so viel wie das, was die Weltgesundheitsorganisation WHO empfiehlt. Die Folgen sind gravierend: Zuckerkonsum fördert Übergewicht, Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Depressionen, wie CH Media in einem Artikel schreibt. Über 80 Länder haben deshalb eine Steuer auf zuckerhaltige Produkte eingeführt. In der Schweiz gibt es noch keine Zuckersteuer, und das soll nach dem Willen der Bevölkerung auch so bleiben. Das zeigt eine neue Studie des Forschungsinstituts GfS in Bern, wie CH Media weiter schreibt. Auch die Branche engagiert sich im Rahmen des Mailänder Abkommens in diese Richtung. Die Befragten sind unter anderem überzeugt, dass sich Ernährungsgewohnheiten nicht mit Steuern ändern lassen.

Ein Lob auf die Erntehelfenden

In seiner September-Kolumne auf nau.ch windet Martin Jucker von der Juckerfarm den Erntehelferinnen und Erntehelfern ein Kränzchen. Die Menschen auf den Feldern würden anstrengende und wichtige Arbeit verrichten. Doch sie stehen auch in der Kritik. Einerseits steht der Vorwurf der Ausnutzung im Raum, weil sie zu einem tiefen Lohn arbeiten. Doch Jucker zeigt in der Kolumne auf, dass der Lohn für die meist aus Rumänien, Polen oder Ungarn stammenden Leute oft sehr gut ist. Andererseits brauchen die Erntehelfenden Platz. Doch Landwirtschaftsbetriebe dürfen keinen Wohnraum für sie auf dem Hof bereitstellen. Und so müssen Landwirte für sie Wohnungen mieten, die sonst den Schwächsten der Gesellschaft zur Verfügung stehen würden. Die Lösung wäre einfach: Es braucht eine Anpassung in der Raumplanung und dem bäuerlichen Bodenrecht.

Blick ins Ausland



Xavier Escarp Ribes (33) baut gemeinsam mit seinem Cousin in dritter Generation auf dem Familienbetrieb in der spanischen Gemeinde Alcarràs auf 80 Hektaren hauptsächlich Stein- und Kernobst an. Im Interview gibt er Einblick in seinen Alltag.

Xavier Escarp Ribes, was bauen Sie an?

Xavier Escarp Ribes: Unser Betrieb umfasst rund 80 Hektaren, die hauptsächlich dem Anbau von Stein- und Kernobst gewidmet sind. Im Laufe der Jahre haben wir verschiedene Obstarten eingeführt, um die Produktion zu diversifizieren und das Risiko zu streuen. Derzeit bauen wir Aprikosen, Granatäpfel, Nektarinen, Plattnektarinen, Birnen, Äpfel, Pfirsiche und Plattpfirsiche an. Diese Vielfalt ermöglicht es uns, uns besser an den Markt anzupassen und die Produktion auch dann sicherzustellen, wenn die Bedingungen für eine bestimmte Kultur nicht ideal sind. Unseren Obstbau ergänzen wir mit Ackerbau, etwa Gerste und Mais, was uns hilft, die Flächen besser zu nutzen und ein Gleichgewicht im Betriebssystem zu wahren.

Wann haben Sie Hauptsaison?

Unsere Hochsaison dauert von Mai bis September, wenn sich die Ernte von Kern- und Steinobst konzentriert. Dies ist eine sehr intensive Zeit, da die Früchte schnell und im optimalen Reifezustand geerntet werden müssen – die Qualität ist entscheidend, um die Märkte in gutem Zustand zu erreichen. Dann müssen wir unser sechsköpfiges Team auch mit bis zu 40 zusätzlichen Arbeitskräften verstärken.

Was sind Ihre grössten Herausforderungen und Schwierigkeiten?

Unsere grösste Herausforderung ist das Management der Arbeitskräfte. Es ist schwierig, engagierte und erfahrene Arbeitskräfte zu finden. Zudem steigen die Arbeitskosten, was die wirtschaftliche Tragfähigkeit des Betriebs belastet. Eine weitere grosse Herausforderung ist das Klima. Dürren, Hagelstürme, Hitzewellen und unerwartete Fröste treten immer häufiger auf und können eine Ernte in nur wenigen Stunden zerstören. Auch im Pflanzenschutz stehen wir vor Einschränkungen.



Gesetzliche Änderungen und sich wandelnde Schaderreger zwingen uns dazu, unsere Strategien jedes Jahr neu zu erfinden, um die Kulturen mit weniger verfügbaren Mitteln zu schützen. Hinzu kommen Marktunsicherheiten und eine stetig wachsende Bürokratielast, sodass man oft das Gefühl hat, ständig gegen Kräfte anzukämpfen, die ausserhalb unserer Kontrolle liegen.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit am meisten?

Am meisten geniessen wir es, im Freien zu arbeiten, in Kontakt mit der Natur zu sein und jede Kultur hautnah in ihrer Entwicklung zu begleiten. Der jährliche Obstzyklus – von der Blüte bis zur Ernte – ist etwas ganz Besonderes und es ist motivierend, zu sehen, wie viele Monate harter Arbeit, Mühe und Hingabe am Ende buchstäblich Früchte tragen. Die Erntezeit ist einer der lohnendsten Momente, da sie den Höhepunkt all unserer Anstrengungen markiert und bestätigt, dass sich die Mühe gelohnt hat. **1**



Jimmy Mariéthoz
Direktor SOV

Getränke von Bundes Gnaden?

Der Bund setzt bisher auf freiwillige Massnahmen, um den Zuckerkonsum der Schweizer Bevölkerung zu reduzieren. Gleichzeitig reagieren innovative Unternehmen mit neuen Produkten auf die veränderten Konsumentenbedürfnisse. Trotzdem droht eine neue Zuckerregel.

Gäbe es in der Schweiz eine Liste der grössten Staatsfeinde, stünden wohl Zucker und Salz darauf. Der Bund scheut seit einigen Jahren keine Mühe, um diese beiden Genusssteroristen zu bekämpfen. Neben Fleisch gelten sie als erklärte Gegner in der Schweizer Ernährungsstrategie 2025–2032, mit der die Schweizer Bevölkerung zu einer ausgewogeneren und nachhaltigeren Ernährung bewogen werden soll.

Freiwillige Massnahmen funktionieren

Bisher setzt der Bund vor allem auf Aufklärung und Freiwilligkeit. Mit Sensibilisierungskampagnen soll die Bevölkerung lernen, wie gesunde Ernährung aussieht. Gleichzeitig wird die Lebensmittelindustrie einbezogen. 21 Unternehmen haben sich mit der «Erklärung von

«Wer einzelne Inhaltsstoffe zu Staatsfeinden erklärt, denkt zu kurz.»

Mailand» freiwillig verpflichtet, den Zuckergehalt in Lebensmitteln und Getränken weiter zu senken. Zu ihnen gehört auch Ramseier; das Unternehmen ist SOV-Mitglied. Diese Vereinbarung besteht seit zehn Jahren und wurde jüngst um weitere vier Jahre verlängert. Ein starkes Zeichen der Kooperationsbereitschaft und Verantwortung, welche die Branche übernimmt.

Obergrenze für Zucker gefordert

Den Ernährungsfachleuten im Bundeshaus genügt das nicht. 18 Nationalrätinnen und Nationalräte verlangen eine gesetzliche Obergrenze für Zucker in Erfrischungsgetränken und Energy Drinks. Maximal fünf Gramm zugesetzter Zucker pro Deziliter sollen erlaubt sein. Erstaunen mag die diesbezügliche Stellungnahme des



Bundesrats, der den Vorstoss zur Annahme empfiehlt. Unsere Branche darf vorerst aufatmen, denn Frucht- und Gemüsesäfte gehören zu den wenigen Getränken, die garantiert frei von zugesetztem Zucker und von dieser Regelung zumindest vorerst nicht betroffen sind.

Ein schleichender Prozess

Doch wirklich freuen kann ich mich nicht. Die Verteufelung von Zucker trifft immer auch die Fruchtsäfte. So verschwindet der Apfelsaft visuell aus der Lebensmittelpyramide und wird damit gleichgestellt mit Süssgetränken. Studien zeigen klar, dass Fruchtsäfte bei ausgewogenem Konsum zu einer gesunden Ernährung beitragen.

Innovation statt Mikromanagement

Genau hier liegt des Pudels Kern. Ernährungsgewohnheiten verändern sich, und die Branche reagiert darauf mit Eigeninitiative. Ein Beispiel ist der neue teilentzuckerte Apfelsaft, den Ramseier in diesem Frühjahr auf den Markt gebracht hat. Oder das «Shorley Fresh» von Möhl, mit grösserem Mineralwasseranteil. Solche Innovationen entstehen nicht durch Zwang, sondern durch

Verantwortung und den Willen, Konsumtrends aufzunehmen. Der Bund täte gut daran, diesem Marktvertrauen mehr Gewicht zu geben, statt mit neuen Vorschriften Mikromanagement zu betreiben.

Die Dosis macht das Gift

Was wir brauchen, ist ein guter Schluck gesunden Menschenverstands. Schon Paracelsus wusste, dass die Dosis das Gift macht. Wer einzelne Inhaltsstoffe zu Staatsfeinden erklärt, denkt zu kurz und verliert das grosse Ganze aus den Augen. Genau deshalb überzeugt auch der Nutri-

Score nicht. Gesund ist nicht die Verteufelung von Zucker oder Salz, sondern eine ausgewogene Ernährung in ihrer Gesamtheit, idealerweise aus Schweizer Produktion.

Die Politik sollte den Blick für das Ganze wahren und nicht durch einseitige Verbote in die Verantwortung mündiger Bürgerinnen und Bürger eingreifen.



«Die Verteufelung von Zucker trifft immer auch die Fruchtsäfte.»



- Grosse Auswahl an verschiedenen Modellen
- Kombinierbar mit diversen Anbaugeräten
- Perfekte Mulchqualität und Grasverteilung
- Bedienerfreundliche Handhabung
- Langlebigkeit und Qualität



eggmann
Landmaschinen GmbH

INTERESSANTE
ANGEBOTE AUF
LAGERMASCHINEN

Amriswilerstrasse 42
8580 Hefenhofen
071 411 10 89

www.eggmann-landmaschinen.ch

Obstbäume Neuheiten

Nebst unserem Standardsortiment für Äpfel und Birnenbäume, dass Sie auf lehner-baumschulen.ch finden, können wir Ihnen folgende Neuheiten präsentieren:

Neuheiten Äpfel:

Bloss®: schorffresistenter, knackiger Apfel, Erntezeit um Jonagold

Freya®: Resistente Sorte im Elstar-Bereich

Iori®: Resistente Neuzüchtung aus dem ACW Programm

Milwa Rosso®: (roter Mutant von Diwa®)

Mehrnutzungssorten von ACW (ACW 11303/15097/16426):

Speziell für die Verarbeitung

Weitere Infos

Nähere Infos sind auf der Website unter der jeweiligen Sorte hinterlegt.

Zwetschgen

Ab diesem Jahr veredeln wir auch Zwetschgen – melden Sie sich bei Interesse.



Beat Lehner Obstbau | Baumschule
Ringstrasse 8
CH-8552 Felben-Wellhausen

+41 52 765 28 63
info@lehner-baumschulen.ch
lehner-baumschulen.ch

Heimat in jeder Box – Die Schweizer Bag-in-Box für Schweizer Süssmost.

Model Shop Schweiz
Industriestrasse 30
8570 Weinfelden

0842 626 626
modelshop.schweiz@modelgroup.com
modelgroup.com

shop.modelgroup.com

MODEL



Hail protection



Rain protection



Irrigation

frutop
smart protection systems

We protect your fruit farm.

Von der ersten Planung bis zur schlüsselfertigen Ausführung: Unser Schutz kommt aus erster Hand.

frutop

Enzenbergweg 14
39018 Terlan – Südtirol – Italien
Tel.+39 0471 06 88 88
frutop.com – info@frutop.com

Das grüne Brett

Über den Sommer fanden viele spannende Events der regionalen Obstverbände und landwirtschaftlichen Zentren statt. In der Waadt gibt es zudem eine neue Ausbildung.



Bern

Spannende Fachexkursion in die Zentralschweiz

Am 14. August reisten gut 30 Obstverarbeiterinnen und Obstverarbeiter aus dem Verband Berner Früchte in die Zentralschweiz und besuchten dort zwei interessante Kleinmostereien zum fachlichen Austausch. Vormittags besuchte die Reisegruppe den Betrieb Muff in Römörswil. Ein beachtlicher Teil der Obstsäfte wird, in 1000-Liter-Beuteln pasteurisiert, eingelagert zur späteren Weiterverarbeitung in PET-Kleingebinden. Der Betrieb ist in der Lage, die gekühlten Säfte leicht zu karbonisieren und anschliessend im Kammerpasteur ein zweites Mal haltbar zu machen. Noch vor der Mittagspause verschob sich die Reisegruppe nach Baar zum Betrieb Hof-Märcht, wo die Gruppe von Betriebsleiter Philipp Hotz empfangen und im Gastrobetrieb verpflegt wurde. Danach führte Philipp Hotz durch den Betrieb. Der Betrieb hat mehrere Standbeine: Obstproduktion, Weinbau, Brennerei, Direktvermarktung über Hof- und externe Läden, Event-Gastronomie sowie die Obstverarbeitung.

✂️ Max Kopp, Inforama Oeschberg

Aargau

Mehr Pack Out durch Entlaubung

Unter besten Wetterbedingungen trafen sich am 15. August gut zwanzig Produzenten aus der Nordwestschweiz am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg. Ziel des gelungenen Abends war unter anderem die Präsentation der tatsächlichen Kosten des Baumstreifenbehandlungsversuchs in der Obstanlage der Liebegg. Anschliessend wurden die entsprechenden Geräte durch den am Versuch beteiligten Lohnunternehmer Manuel Estermann vorgeführt. Den Höhepunkt des Abends, die Vorführung der Entlaubungsmaschine, durften wir anschliessend bei der Sorte Gala in der Versuchsparzelle erleben. Mit dieser Technik werden 10 bis 14 Tage vor der Ernte die gewünschten Astpartien mit Druckluft entblättert. So werden vor allem die Äpfel im Bauminnern freigelegt, der Farbanteil Klasse 1 und damit das Pack Out erhöht. Bei Wurst und Bier wurden die Themen weiterverfolgt.

✂️ Andreas Klöppel, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Waadt

Neue Obstbau-Patentausbildung in der Waadt

Im Kanton Waadt wurde die Eröffnung des Fachkurses für das Obstbaupatent genehmigt. Die in Koordination zwischen der Ufl und der Landwirtschaftsschule Agrilogie Marcelin angebotene Ausbildung umfasst 256 Lektionen. Der Unterricht wird von Fachleuten aus dem Obstbau und den landwirtschaftlichen Herausforderungen erteilt. Der 2,5 Hektar grosse Leihobstgarten wird für die praktische Bewirtschaftung genutzt. Der Kurs 2025/26 zählt neun Anwärterinnen und Anwärter und wird ergänzt durch Landwirte EFZ, die sich in spezifischen Obstbaummodulen weiterbilden möchten. Diese neue Herausforderung für das Team ist ein positives Signal für die Branche. Man hofft, so potenzielle Nachfolgerinnen und Nachfolger für Produktionsobstgärten bei der Ausbildung unterstützen zu können.

✂️ Audrey Nguyễn

Tessin

Die Tessiner Obstbauern feiern

Dieses Jahr feierte der Verein der Tessiner Obstbauern (AFT) am 11. Oktober sein 80-jähriges Bestehen mit einer grossen, öffentlich zugänglichen Veranstaltung. Ziel war es, alle mit den Früchten verbundenen Vereinigungen bekannt zu machen: Kastanie, Olive, Zitrusfrüchte, Honig, Destillation. Auch die Forschung und die landwirtschaftlichen Schulen waren mit dabei, ebenso wie der kantonale Pflanzenschutzdienst und die kantonale Baumschule von Lattecal-do. Eine grosse pomologische Ausstellung wurde von der AFT, Fructus, ProSpecieRara und der Birnensammlung aus dem Bleniotal präsentiert. Ein spielerischer Teil zum Thema Obstbau, der von einer Leiterin des Programms «Schule auf dem Bauernhof» betreut wurde, richtete sich an die jungen Besucherinnen und Besucher.

✂️ Alberto Sassella



St. Gallen/Thurgau

Flurbegehung der Ostschweizer Mostobstproduzenten

Ende August fand auf dem Betrieb von Christof Brühlmann in Egnach TG die Flurbegehung der Fachgruppe Mostobst des St. Galler Obstverbandes und des Mostobstrings Thurgau statt. Dabei informierten die Fachstellen Obstbau der Kantone Thurgau und St. Gallen über aktuelle Themen im Hochstamm-Mostobstanbau. Sie wiesen auf die Wichtigkeit einer guten Erziehung von ertragreichen Jungbäumen und einer bedarfsgerechten Nährstoffversorgung hin. Zudem wurden Informationen zur Situation von Marssonina- und Feuerbrandinfektionen in den Kantonen St. Gallen und Thurgau an die Produzenten weitergegeben. Bei Wurst, Brot und natürlich Most lieferte das Produktzentrum Mostobst den rund 80 Teilnehmern Hintergrundinformationen zur diesjährigen Ernteschätzung und Richtpreisbildung. Anschliessend konnten sich die Produzenten und Vertreter der Verarbeitung im gemütlichen Rahmen austauschen.

✂ Fachstellen Obstbau SG und TG 📍 Isabelle Schwander



Zürich

Von resistenten Äpfeln bis Frostschutz

Die Obst-Sommertagung Ende August startete in der neuen, 2025 fertiggestellten Obstanlage des Strickhofs. Sie ist keine klassische Produktionsanlage, sondern wurde eigens für Versuche konzipiert und ist weltweit einzigartig. An drei Posten wurden den rund 70 Anwesenden Informationen vermittelt zu Biodiversität und Nützlingen in Obstanlagen, präziser Applikationstechnik mit Vorführung von verschiedenen Pflanzenschutzgeräten, Frostschutzmassnahmen mit neuen Heizsystemen wie der Methanol-Heizung. Aktuelles aus dem Verband überbrachte Jimmy Mariéthoz vom SOV. Ein ausführlicher Tagungsbericht ist unter www.strickhof.ch zu finden.

✂ Denise Lattmann, Zürcher Obstverband 📍 Strickhof



Schwyz

Flurgang Steinobst

Am 11. Juni trafen sich Steinobstproduzentinnen aus Schwyz und der ganzen Zentralschweiz für einen Flurgang in der neuen Steinobstanlage des Fruchthofs Diethelm in Galgenen. Themen für den regen Austausch waren das UFO-System bei den Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen, die Erfahrungen in der Frostbekämpfung mittels Unterkronenberegung, aktuelle neue Kirschsornten und der Witterungsschutz.

✂ Kathrin von Arx, Obstfachstelle Schwyz



Schwyz

Chriesistein-Spucken

Am 7. Juni durfte die Arbeitsgemeinschaft Zentralschweizer Obstproduzenten (AZO) am 32. Schwyzer Kantonalen Turnfest in Galgenen die Turnerinnen und Besucher zu einem weiteren Wettkampf herausfordern: Mit dem Chriesistein-Spucken wurde auf die leckeren Kirschen aufmerksam gemacht. Die aufblasbare Chriesistein-Spuckbahn ist bei der AZO auch ausleihbar.

✂ Kathrin von Arx, Obstfachstelle Schwyz



Haben auch Sie Neuigkeiten aus der Obstbranche? Wir freuen uns über Ihre Texte und Bilder! Bitte senden Sie diese an pr@swissfruit.ch.

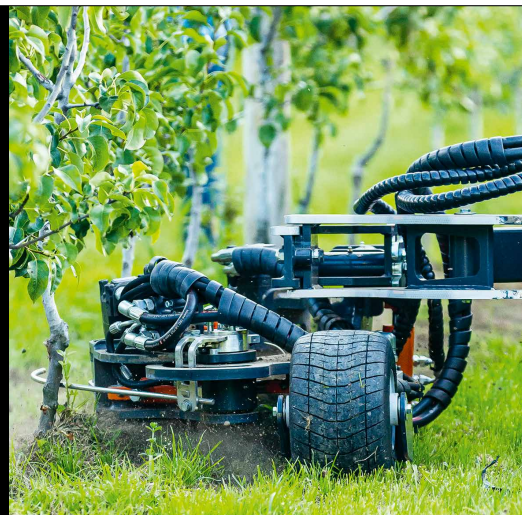
MEISTERHAFT SCHONENDE BEARBEITUNG DES BAUMSTREIFENS

VORTEILE DES KRÜMLERS

- Nährstoffmobilisierung
- Bodenverbesserung
- Unkrautfreier Zwischenstammereich
- Schnelle Verfügbarkeit von organischem Dünger

ESTERMAA LOHNDIENSTLEISTUNGEN

6026 Rain | 079 840 26 61 | www.estermaa.ch



Innovativer und nachhaltiger Pflanzenschutz



- ökonomische Vorteile durch wirkstoffsparendes Sprühen
- hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- kompakte und leichte Bauweise für den Einsatz auf engstem Raum

Wir haben die Lösung für Sie!

Im Weinbau, Tafelobst, Mostobst und in Beerenkulturen

Forrer
landtechnik ag

Bühlhofstrasse 20, 9320 Frasnacht
071 414 10 20
forrer-landtechnik.ch

eggmann
landmaschinen GmbH

Amriswilerstr. 42, 8580 Hefenhofen
071 411 10 89
eggmann-landmaschinen.ch

Netzteam⁺

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992

FRUSTAR



Wir schützen Ihre Ernte mit System

- Hagelschutzabdeckung

System FRUSTAR & CMG Reissverschluss

- Folienabdeckungen

System Pilatus | Delta Zick-Zack | Dächli | zum Einhängen

- Bewässerung

- Wind- & Schattiernetze

- Totaleinnetzungen

NEU: Wanzennetz schwarz

- Weinbau

MZ-Rollsystem | Zubehör Grundgerüst

www.netzteam.ch

Netzteam Meyer Zwimpfer AG | Brühlhof 2 | 6208 Oberkirch
Büro: +41 41 922 20 10 | info@netzteam.ch | www.netzteam.ch
Montagebetrieb: Urs Meyer 079 643 46 18

Obstbäume

Bonita*	T337	Conférence	Eline
Boskoop Bielaar*	Fl.56	Gute Louise	QA
Braeburn Maririred*	T337	Harrow Sweet	QA
Cox la vera*	M9vt	Kaiser Alexander	QA
Elshof*	M9vt	Williams	QA
Galaxy*	T337		
Galiwa*	T337	Aprikosensortiment	
Glockenapfel	T337	Zwetschgensortiment	
Golden Reinders*	M9vt	Pfirsich und Nektarinen	
Gravensteiner	M9vt	Kirschensortiment	G5 Colt
Ladina*	T337	Hochstammsortiment	
Milwa* (Diwa)	T337	Mostapfelsortiment	
Nela*	T337		
Novajo*	Fl.56		
Opal*	T337		
Jugala*	T337		
RubINETTE Rosso*	Fl.56		
Rubinola*	T337		
Rustica *	T337		
Topaz*	M9vt		
Werdenberg*	T337		

**Informieren
Sie sich über das
Biosortiment
für
Knospen-Betriebe**

Scherrer

Baumschule, Holz · 9322 Egnach

Telefon 071 477 20 04

Fax 071 477 20 76

Natel 079 437 32 91



CA- und ULO-Langzeitlager

- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumabdichtung
- L'cafeutrage sûr des chambres
- Bewährte Torsysteme
- Les systèmes de portail expérimentés



Plattenhardt + Wirth GmbH
D-88074 Meckenbeuren-Reute
Tel. +49(0)7542-9429-0
info@plawi.de · www.plawi.de

30%
auf **Nussbäume**
ausgewählter Sortimente
Verlangen Sie unsere Aktionsliste

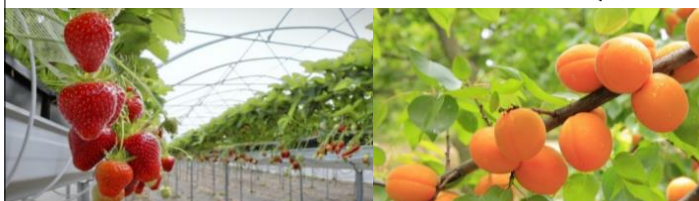
Nuss-Baumschule Gubler AG 8507 Hörhausen
Tel. 079 336 38 06 experte@nussbaeume.ch



Schweizer Qualitätsprodukte –
Wir schützen Ihre Ernte. Zuverlässig und langlebig.

Ob Folientunnel, Foliengewächshäuser,
Beerenüberdachungen, Kleintunnel, Tomatenhäuser oder
Niedertunnel – wir bieten maßgeschneiderte Lösungen
für Ihren Anbau.

Unser Team unterstützt Sie von der Beratung über den
Aufbau bis hin zu Sanierungen und Reparaturen – auch
bei Fremdtunneln.



Hortuna AG

Bulonstrasse 3, 6235 Winikon | 041 934 02 74
info@hortuna.ch | www.hortuna.ch

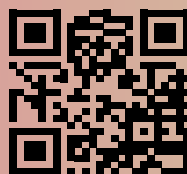
Obstbäume vom Fachmann



Für Herbst 2025 sind noch folgende Obstsorten erhältlich:

Boskoop Bielaar*	J-TE-E*
Braeburn Maririred*	FL-56
Cox La Vera	J-TE-E*
Elshof*	J-TE-E*
Galaxy Gala*	FL-56
Golden Reinders*	J-TE-E*
Gravensteiner Friedli*	J-TE-E*
Jonagold Novajo*	J-TE-E*
Jugala*	J-TE-E*, FL-56, B-9
Milwa* (Diwa*)	B-9
RubINETTE, rosso*	J-TE-E*
Admiral* SR	J-TE-E*, B-9
Allegro*	M9VF
Bonita* SR	FL-56, B-9, J-OH-A*, J-TE-E*, M9VF
Cassiopeia* SR	M9, B-9
Juno* SR	M9
Karneval* SR	J-TE-E*, FL-56,
Lucy* SR	J-TE-E*
Mira* SR	B-9
Opal* SR	M9
Orange Crisp* SR	FL-56, M9, B-9, 9VF
Red Topaz* SR	FL-56, M9VF
Rubelit* SR	B-9, M9VF, FL-56, J-TE-E*
Rubinola* SR	J-TE-E*
Sirius* SR	J-TE-E*
Topaz* SR	J-OH-A*, J-TE-E*, M9

* Sortenschutz SR= Schorffresistent



Komplette Sortenliste: www.dickenmann-ag.ch

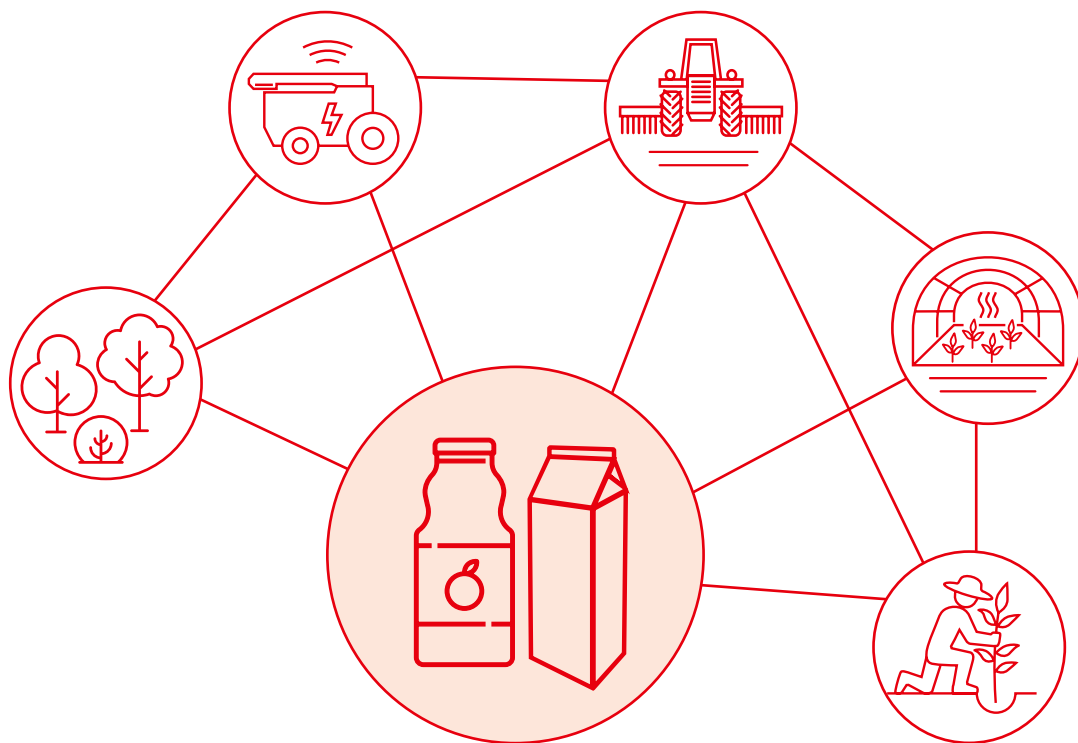
Zudem führen wir noch mehrere Apfelsorten sowie ein grosses Angebot an Tafelbirnen-, Zwetschgen- und Kirschbäumen

Erich Dickenmann AG

dipl. Obstbau-Ing. HTL
Baumschulen und Obstkulturen
Bächistrasse 1
CH-8566 Ellighausen

Telefon 071 697 01 71
Telefax 071 697 01 74
Natel 079 698 37 29
erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch
www.dickenmann-ag.ch





Technologien: Mit Innovationen zum Erfolg

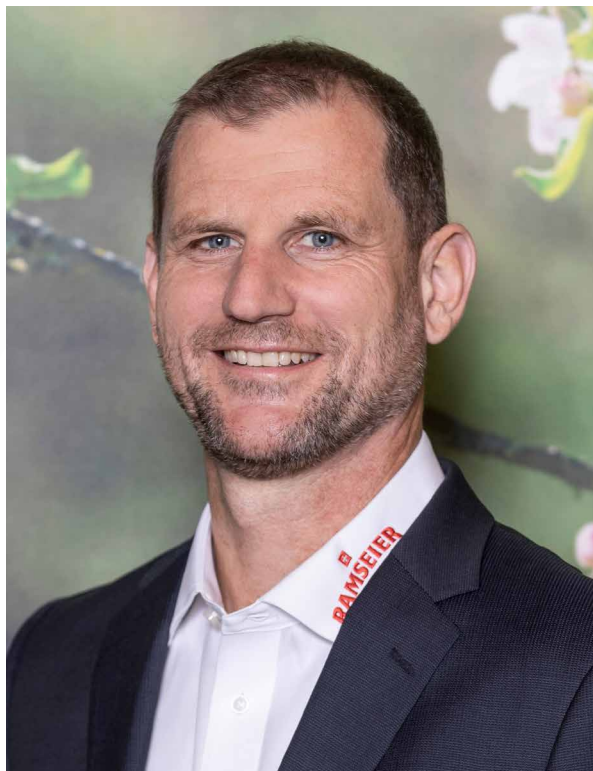
Die Konsumgewohnheiten verändern sich, und so muss sich auch die Getränkebranche anpassen. Dabei kommen auch neue Technologien zum Einsatz, wie sich am Beispiel von Ramseier gut zeigen lässt. Nachhaltigkeit spielt dabei eine wichtige Rolle.

✍ Yvonne Bugmann

Vor Kurzem lancierte Ramseier den ersten teilentzuckerten Apfelsaft auf dem Schweizer Getränkemarkt. Das Unternehmen verspricht vollen Geschmack bei 30 Prozent weniger Zucker. Damit liegt Ramseier im Trend, denn die Nachfrage nach Produkten mit geringem Zuckeranteil wächst.

«Bei einem Naturprodukt wie Apfelsaft den Fruchtzucker auf natürliche Weise zu reduzieren, ohne Kompromisse beim Geschmack, das war eine knifflige Aufgabe», sagt Christoph Suter, Leiter Technologie bei der Ramseier Suisse AG. Den Durchbruch habe eine innovative Filtrationstechnologie gebracht. Der Getränkemarkt

«Wir reduzieren unsere CO₂-Emissionen laufend und pflegen einen bewussten Umgang mit allen Ressourcen.»



Christoph Suter, Leiter Technologie bei der Ramseier Suisse AG.

sei sehr dynamisch und wettbewerbsintensiv. «Innovation ist ein Schlüssel, um langfristig erfolgreich zu bleiben und auf veränderte Marktbedingungen flexibel reagieren zu können», betont Christoph Suter. Es brauche innovative Technologien und Produktideen, um auf die gesellschaftlichen Trends zu reagieren.

Qualität verbessern, Ausschuss reduzieren

Das Beispiel des teilentzuckerten Apfelsafts zeigt: Neue Technologien können der Schlüssel zum Erfolg sein. Mit präziser Sensorik und digitalen Steuerungssystemen wird bei Ramseier der Produktionsprozess laufend optimiert. «Unsere Produktionswerke zeichnen sich durch einen hohen Automatisierungsgrad aus», sagt Christoph Suter. «Prozesssteuerungen regeln die Abläufe der Anlagen, um Produkte zuverlässig, sicher und effizient zu fertigen.» So überwacht die automatische

Sensorik die wichtigsten Prozessgrößen wie beispielsweise Temperatur, Druck, Füllstände, pH-Wert, Durchfluss usw. in Echtzeit. Neue Technologien helfen, Kosten zu sparen, Qualität sicherzustellen oder Ausschuss zu reduzieren.

Durch die Modernisierung der Anlagen bei Ramseier wurde zudem die Saffherstellung effizienter und energieschonender, beispielsweise dank modernen Verdampfungssystemen, Wärmerückgewinnung oder Wasserrecycling. Energiesparende Prozesse spielen für Ramseier eine zentrale Rolle, wie der Leiter Technologie betont. «Wir reduzieren unsere CO₂-Emissionen laufend und pflegen einen bewussten Umgang mit allen Ressourcen.» Auch würden sämtliche Investitionsprojekte auf Nach-

«Prozesssteuerungen regeln die Abläufe der Anlagen, um Produkte zuverlässig, sicher und effizient zu fertigen.»

haltigkeitskriterien überprüft. Alle Produktionsstandorte verfügen über eine eigene Abwasservorbehandlung. Zudem setzt das Unternehmen auf Wärmerückgewinnung oder investiert in PV-Anlagen.

Nachhaltige Verpackungen

Nachhaltigkeit wird auch bei Verpackungen grossgeschrieben: «Im Bereich der Verpackungen wurden in den letzten Jahren weitere Verbesserungen mit der Erhöhung des Rezyklatanteils bei Schrumpffolien und PET-Flaschen erreicht. Dank hoher Recyclingquote und Gewichtsreduktion ist diese Verpackungsart sehr nachhaltig und benutzerfreundlich», erklärt Christoph Suter. Seit 2015 hat Ramseier den Rezyklatanteil bei PET-Flaschen von 30 auf 60 Prozent verdoppelt. Der Saftersteller stellt fest, dass der regionale und nachhaltige Anbau von Mostobst gefragt ist: «Umweltfreundliche Verpackungen und klimaneutrale Produktionsprozesse werden zum Verkaufsargument.»

Und wie geht es in Zukunft weiter? «Digitalisierung und KI-gestützte Optimierung werden an Bedeutung gewinnen. Das breite und stets wachsende Angebot von Produkten erfordert eine automatisierte und flexible Produktion: hohe Automatisierung bei geringem Umrüstaufwand, modulare Anlagen, Spot-Produktionen», sagt Christoph Suter.



Illustration: Ramseier Suisse AG

agrisano

Für die Landwirtschaft!

Alle Versicherungen aus einer Hand.

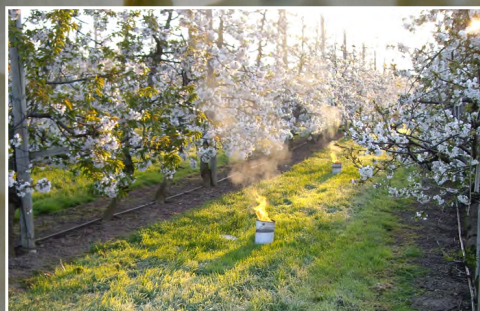
Alle Modelle
auf einen Blick:



BASIS

Die Grundversicherung
mit freier Arztwahl für
die ganze Familie.

Kontaktieren Sie Ihre
Regionalstelle:



**Frühbezugsrabatt
bis 31.12.2025**

Frostkerzen



LANDI Mittelthurgau

8584 Leimbach TG

058 / 476 50 00

info@landimittelthurgau.ch | web:landimittelthurgau.ch



LAVEBA Online

Wir bieten Schutz.

Unsere Tragtaschen: Ideal für Ihren
Einkauf vor Ort im Hofladen. Mehr
erfahren:

laveba-online.ch



30034



Kraftpapiertragtasche mit Druck



m MULTIVAC

TopWRAP™
TopCLOSE™
TopSEAL
Effizient.
Komplett.
Nachhaltig.

Die Komplettlösung aus einer Hand
für nachhaltiges Verpacken von Frischprodukten

Von der ETH an die Obstfachschule

Aurelia Jud hat einen Masterabschluss in Biologie, entschied sich dann aber für die Ausbildung zur Obstfachfrau. Heute arbeitet sie in den zwei Direktvermarktungsbetrieben Hunziker Obstbau in Feldbach ZH und Oswald Obst in Rüti.



Aurelia, wie bist du auf die Lehre zur Obstfachfrau gestossen?

Aurelia Jud: Ich bin auf einem Milchwirtschaftsbetrieb aufgewachsen und hatte immer grosses Interesse und Freude am Draussensein und an den anfallenden Arbeiten. Wegen der 365 Arbeitstage pro Jahr auf einem Tierhaltungsbetrieb sah ich mich jedoch nicht in diesem Beruf. Losgelassen hat mich die Nahrungsmittelproduktion aber nie, und als ich dann an meinen freien Tagen «etwas Schläueres als Büroarbeit» machen wollte, kam ich auf einen Obstbaubetrieb und blieb dort hängen.



Welche Ausbildung hast du?

Nach dem Gymnasium habe ich Biologie an der ETH studiert und mit einem Master abgeschlossen. Seit diesem Sommer bin ich diplomierte Obstfachfrau EFZ.



Welche neuen Technologien oder Methoden begeistern dich besonders im Obstbau?

Der gezielte Einsatz von Nützlingen, seien es Insekten, Pilze oder Viren. Und dass wir so ausgeklügelte Obst- und Beerenanlagen betreiben können.



Was sind deine Hobbys?

Bouldern, Baden und Singen (manchmal auch während der Arbeit).



Gibt es ein Motto, das dich begleitet?

Alles, was mir im Leben geschieht, lehrt mich etwas.



Name: Aurelia Jud

Alter: 35

Lehrbetrieb: Art. 32

Wie würdest du dich selbst beschreiben?

Wissbegierig, kritisch, interessiert und motiviert. Und manchmal etwas abgelenkt.



Welche Aufgaben im Betrieb machst du besonders gerne?

Ernten und Motorsägearbeiten. Aber ganz ehrlich, die Vielfalt im Arbeitsalltag macht den Spass aus!



Welche Arbeit magst du weniger gerne?

Mit eiskalten Händen Bäume schneiden und mausen. Da tun mir die Tierchen doch ein wenig leid.



Wo siehst du die grössten Herausforderungen im Obstbau?

Im geänderten Konsumverhalten der Bevölkerung. Importprodukte sind zum Alltag geworden, das Verständnis für Regionalität und Saisonalität ist entweder nicht vorhanden oder passt nicht zum gerade angesagten Lifestyle.



Wie stellst du dir den Obstbau in der Schweiz in zehn Jahren vor?

Resilient, rentabel und in der Gesellschaft verwurzelt.



Vervollständige diese Sätze:

Ich kann nicht leben ohne ... **Äpfel, ganz klar.**

Auf ... **Miesepeter und Mötzlis und auf Vogelfrass an den Früchten ...** könnte ich verzichten.

Was ist Cider?



Fragt man Personen in der Schweiz, was sie unter Cider verstehen, bekommt man wohl viele verschiedene Antworten. Denn der Begriff ist nicht klar definiert, und der vergorene Apfelsaft hat hierzulande viele Namen: Suure Moscht, Saft vom Fass, Apfelwein, Cidre oder eben Cider. Auch die konsumierte Menge hat noch Luft nach oben. Doch wie lässt sich Cider besser vermarkten? Eine Spurensuche.



Vom Nischenprodukt zum Kultgetränk?

Zwei Studenten der FHNW sind in ihrer Bachelorarbeit der Frage nachgegangen, wie Cider im Schweizer Markt positioniert ist. Das Problem ist nur schon, dass es weder einen einheitlichen Namen noch eine klare Definition dafür gibt, was Cider eigentlich ist. Dabei hätte das Getränk viel Potenzial.

✍ Yvonne Bugmann

Jos Redgewell und Sandro Salerno haben im Auftrag des Schweizer Obstverbands ihre Bachelorarbeit an der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) zum Thema «Cider in Switzerland: Consumer Insights and Innovation Pathways for Market Growth» geschrieben. Sie untersuchten die Marktdurchdringung von Cider in der Schweiz anhand von Konsumentenwahrnehmungen, Marktstrukturen und strategischen Chancen. Grundlage waren Experteninterviews mit Produzenten, Händlern und Politikern sowie eine Konsumentenbefragung mit 202 Teilnehmenden. Die beiden Studierenden kamen zum Schluss, dass Cider

zwar bekannt ist, aber besonders von jüngeren Konsumenten nicht klar verstanden wird: Eine Abgrenzung zu Alcopops oder Fruchtweinen fehlt, ebenso eine klare Definition. Und auch die Nutzungskontexte sind unklar. Nur schon die Namensvielfalt ist verwirrend: So wird Cider unter den Namen «Apfelwein», «Apfelschaumwein», «Suure Moscht» oder «Cidre» verkauft. So ist für viele unklar, was genau Cider ist und wofür er steht. Fest steht nur, was all diesen Produkten gemein ist: vergorener Apfelsaft als Basis. Auch die Schweizer Getränkeverordnung enthält keine genaue Definitionen für die Herstellung, Klassifizierung und Kennzeichnung von Cider.

Nischenprodukt mit Tradition

Obwohl Cider eine lange Tradition hat, bleibt er ein Nischenprodukt im Getränkemarkt. Dabei hätte Cider durchaus Potenzial auf dem Schweizer Markt. Die Konsumentinnen und Konsumenten suchen regionale Produkte mit wenig Alkohol, was bei Cider der Fall ist. Auch der Schweizer Obstverband stellt fest, dass der Gesamtausstoss von Apfelsaft zwar leicht rückläufig ist, ebenso von alkoholhaltigen Apfelweinen (Cider). Dafür erfreut sich verdünnter Apfelsaft, etwa in Form von Schorle, und alkoholfreier Apfelwein steigender Beliebtheit.



Die Verwirrung beim Cider verstärkt sich durch uneinheitliche Labels und unpassende Platzierung im Handel. Cider hat eine geringe Sichtbarkeit im Getränkemarkt. Das Fehlen eines strukturierten Rahmens wirkt sich negativ auf die Präsentation der Produkte in den Geschäften aus, bilanzieren die beiden Studenten in ihrer Arbeit. Zudem fehle es an kulturellen Bezügen, Verkostungstraditionen und regionalen Narrativen. Am ehesten werde Cider in geselliger Atmosphäre, etwa bei Grillfesten, in den Ferien oder als Aperitif getrunken. Im Gegensatz zu Wein und Bier gibt es beim Cider weitestgehend kein oder zu wenig Storytelling und dadurch noch keine nachhaltigen Lifestyle-Verbindungen. Während Wein mit regionalem Stolz und formellen Abendessen verbunden ist und Bier mit Festen und Sportkultur, bleibt Cider hierzulande von diesen etablierten symbolischen Systemen vorerst ausgeschlossen.

In ihrer Bachelorarbeit schreiben die Studenten Salerno und Redgewell: «Der Markt sieht sich anhaltenden strukturellen Problemen gegenüber, die auf unzureichende Platzierung im Einzelhandel, fragmentierte Markenbotschaften und unzureichende Branchenkoordination zurückzuführen sind.»

Drei Hebel

Die Arbeit identifiziert drei strategische Hebel, die das Wachstum des Marktes in der Schweiz vorantreiben könnten:

- **Emotionales Storytelling in Verbindung mit regionaler Markenbildung trägt zur kulturellen Verankerung bei.**
- **Verkostungen und Social-Media-Marketing helfen, neue Produkte zu entdecken.**
- **Optimierung der Handelsinfrastruktur führt zu einer besseren Sichtbarkeit und klareren Kategorisierung.**

Die beiden Studierenden fassen zusammen, dass die grössten Hindernisse weniger bei den Konsumentinnen und Konsumenten liegen, sondern in fehlender Kommunikation und schwacher Positionierung im Handel. Doch mit gezielten Strategien und branchenweiter Zusammenarbeit aller relevanten Player könne Cider in der Schweiz als kulturell relevante und profitable Kategorie etabliert werden. Somit bleibt zu hoffen, dass es der Branche gelingt, den Cider-Konsum von aktuell etwa 1.5 Litern pro Person und Jahr zu steigern. Innovative Ideen sind auf jeden Fall dank engagierten Mostereien und Einzelpersonen vorhanden. So besteht durchaus eine Chance, dass aus dem Nischenprodukt ein Kultgetränk wird.

Im «Panorama» stellen Firmen aus der Obstbranche neue Produkte oder Dienstleistungen vor.
Rufen Sie Elsbeth Graber an, wenn Sie auch dabei sein möchten!

Tel. +41 31 380 13 23 | E-Mail: elsbeth.graber@rubmedia.ch



**EINFACH
HIMMLISCH-
KÖSTLICH!**

Pink Lady™
©

Tobi Seeobst AG, Bischofszell
www.tobi-fruechte.ch

Inoverde Union Fruits, Charrat
www.inoverde.ch

GEISER agro.com AG, Rüdtligen-Alchenflüh
www.geiser-agro.com



**Kompetent für die
Landwirtschaft**

Buchhaltungen, Steuern
MWST-Abrechnungen
Beratungen, Hofübergaben
Schätzungen aller Art
Liegenschaftsvermittlung
Boden- und Pachtrecht, Verträge

Lerch Treuhand

Lerch Treuhand AG, Gstaadmattstrasse 5
4452 Itingen/BL, Tel. 061 976 95 30
www.lerch-treuhand.ch

Hier könnte Ihre Anzeige sein!

Werbung schafft Kontakte!

Interessiert? Kontaktieren Sie unsere Werbeberaterin

Elsbeth Graber

Tel. +41 31 380 13 23

elsbeth.graber@rubmedia.ch

rubmedia 

www.werbemarkt.ch

FT LOGISTICS

Der neutrale Spezialist für:
Umschlag, Transport und Lagerung
von Frischprodukten

IFS Logistics
Bio zertifiziert

FT Logistics AG

Kästeliweg 6
Postfach
4133 Pratteln
SWITZERLAND

Tel.: +41 (0) 61 / 826 94 44
Fax: +41 (0) 61 / 826 94 40

eMail: info@ft-logistics.ch
www.ft-logistics.ch



© 2023 VariCom

VariCom GmbH | Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil | www.go-fred.ch

FRED

Heimat in jeder Box – Die Schweizer Bag-in-Box für Schweizer Süssmost.



Model Shop Schweiz
Industriestrasse 30
8570 Weinfelden

0842 626 626
modelshop.schweiz@modelgroup.com
shop.modelgroup.com

MODEL



Der Tobi-Biss

knack

Für Jung und Alt. Qualität und
Biss in den Bereichen Kernobst,
Beeren und Steinobst.

Tobi Seeobst AG
Ibergstrasse 28
9220 Bischofszell
Tel. +41 71 424 72 27
www.tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss



WÄLCHLI
Brittnau

**Einbandpresse?
Frag den
Stefan!**

☎ 062 745 20 40



www.waelchli-ag.ch

Stefan Zürcher
Verkaufsleiter

FÜR JEDEN GESCHMACK DIE RICHTIGE VERPACKUNG



STOROPACK

Bestellen Sie unter: sales.ch@storopack.com • storopack-shop.ch • 056 677 87 00



Finser Packaging 
Packaging Solutions

tel +41 91 611 50 10 | www.finser.ch | info@finser.ch

«Die Leute wollen erfrischenden, guten, lokalen Cider»

Seit 2020 stellt Arwed Schudel mit seiner Firma Incider fruchtige und klassische Cider her. Auf einer Interrailreise kam er auf den Geschmack.

/ Yvonne Bugmann



Arwed Schudel

Geschäftsführer Firma Incider

Herr Schudel, was ist Incider?

Arwed Schudel: Incider produziert seit 2020 verschiedene Cider, Apfel- und Birnenweine. Wir haben uns auf die fruchtigeren und spezielleren Versionen spezialisiert. Wir produzieren Cider je nach Saison mit Met, Kirschen, Aprikose, Maracuja oder Hibiskus. Wir verwenden möglichst viele Schweizer Früchte.

Wie sind Sie darauf gekommen, Cider zu produzieren?

2016 reiste ich mit Interrail durch England. Dort gibt es in jedem Pub Cider vom Hahn, so kam ich auf den Geschmack. Zurück in der Schweiz, merkte ich, dass es hier fast nichts gibt, vor allem nichts Fruchtiges. Ich begann, zu experimentieren, zuerst im Kleinen, dann ab 2020 professionell, allerdings als Nebenjob. Hauptberuflich arbeite ich 80 Prozent als Projektingenieur.

Wie hat sich das Cider-Geschäft seither entwickelt?

Die ersten drei Jahre hat sich das Geschäft stark entwickelt. Letztes Jahr hat es etwas stagniert, dieses Jahr läuft es gefühlsmässig wieder besser, allerdings ist das Jahr noch nicht vorbei. Heute haben wir weniger kleine Kunden, dafür mehr grössere.

Welche Trends stellen Sie fest?

Alkoholfreie Cider gewinnen an Bedeutung, allerdings laufen nicht alle gleich gut. Letztes Jahr hatten wir noch drei Sorten im Angebot, jetzt haben wir auf eine reduziert. An Events machen alko-

holfreie Cider etwa 20 bis 25 Prozent aus, über alle Bereiche gesehen, etwa 5 bis 10 Prozent unseres Umsatzes. In unserem Onlineshop wird der alkoholfreie Cider allerdings sehr selten gekauft.

Gibt es noch weitere Trends?

Wir merken, dass unsere Fruchtvarianten immer mehr an Bedeutung gewinnen und stärker verkauft werden. Zusätzlich sehen wir einen Wechsel bei den Gebinden. Die Leute wollen Fässli, Dosen oder 0.33-Liter-Glasflaschen statt klassischer 0.5-Liter-Glas- und -Bügelflaschen. Für viele wirken Dosen moderner, und Bügelflaschen verbindet man oft mit saurem Most.

Welche Neuheiten gibt es bei Incider?

Neu haben wir seit April einen trockenen Cider im Angebot, die meisten bisherigen sind mittelsüss. Im Herbst kommt der süsse Hibiskus-Cider zurück und im Winter gibt es wieder Glüh-Cider. Damit haben wir das ganze Spektrum von trocken bis süss abgedeckt.

Was wünschen sich die Konsumenten?

Sie wollen erfrischenden, guten, lokalen Cider. Die Qualität ist sehr wichtig, ebenso der Preis: Cider muss preiswert sein.

Wie sehen Sie das Marktpotenzial von Cider?

Ich sehe grosses Potenzial. In anderen Ländern ist der Konsum am Steigen. In der Schweiz wurde früher viel saurer Most getrunken, das ist nun rückläufig, doch mit modernen Varianten von Cider

könnte man wieder Marktanteile gewinnen.

Was braucht es, um den Marktanteil von Cider zu erhöhen?

Wir sind mit verschiedenen Cider-Produzenten in Kontakt, um einen gemeinsamen Auftritt zu haben und Cider zu stärken. Auch werden verschiedene Events organisiert, etwa das Swiss Cider Festival im Oktober oder der Swiss Cider Summit im Februar. Unser Ziel ist, Cider bekannter zu machen. Cider hat so viele Facetten, nur weil man einen nicht mag, heisst das nicht, dass man alle Cider nicht mag. Der Unterschied zwischen einem Cider mit Maracuja oder trockenem Cider ist gross, man muss einfach ausprobieren, was einem schmeckt. **f**

Incider in Kürze



Geschäftsführer:
Arwed Schudel



Standorte:
Baar ZG und Liestal BL



Zusätzliche Mitarbeitende:
1



Gründungs-jahr:
2020



Geoffrey Kobelt

Co-Geschäftsführer Mosterei Kobelt

«Ein Safttrinker wird mit dem Wort Cider nichts anfangen können»

Die Mosterei Kobelt AG hat klassische und moderne Cider im Angebot. Co-Geschäftsführer Geoffrey Kobelt nennt im Interview Probleme mit dem Begriff als Herausforderung und ortet Trends und Möglichkeiten.

✂ Yvonne Bugmann

Herr Kobelt, wer sind Sie und welche Arten von Cider stellen Sie her?

Geoffrey Kobelt: Gemeinsam mit meiner Schwester bin ich Co-Geschäftsführer der Mosterei Kobelt AG, einer kleinen Mosterei im St. Galler Rheintal. Was verstehen Sie unter Cider? Das Problem ist, dass der Begriff in der Schweiz nicht klar definiert ist und unklar ist, was genau damit gemeint ist. Ein klassischer Safttrinker wird mit dem Wort Cider nichts anfangen können, Cider ist in der Schweiz eher ein moderner, trendiger Begriff.

Sagen wir, Cider als Überbegriff für vergorenen Apfelsaft.

Wir produzieren einerseits den klassischen, traditionellen Saft vom Fass, wie man ihn kennt. Zudem haben wir Apfelschaumwein im Angebot, und auch Produkte unter dem Namen Cider. Die Leute kennen Cider vor allem aus dem Ausland, aber auch dort ist das Problem, dass er in England ganz anders schmeckt als in Frankreich und wieder anders als der Saft vom Fass.

Wie wird Cider in der Schweiz im Vergleich zum Ausland wahrgenommen?

Das kommt stark auf die Region an. Bei uns in der Ostschweiz ist der Saft vom Fass recht bekannt. In der Schweiz gibt es viele naturtrübe Apfelweinprodukte, während die trendigen Cider fast alle hell sind.

Was ist Ihr Lieblings-Cider?

Der «Ghürotne», eine Mischung aus vergorenem Saft und Süssmost. Er hat 2.8 Volumenprozent und fast die Süsse von unserem Schorle. Das Getränk ist quasi die Lightversion eines Ciders.

Welches ist der Liebling Ihrer Kundinnen und Kunden?

Am beliebtesten ist der Saft vom Fass alkoholfrei. Die alkoholfreien Varianten sind stark im Kommen, sie machen etwa die Hälfte der Verkäufe aus. Zudem kommt die alkoholfreie Version auch bei Biertrinkern sehr gut an.

Woher kommen Ihre Zutaten?

Wir beziehen die Äpfel aus der Region, hauptsächlich aus dem Rheintal, ein wenig auch aus dem Appenzellerland und der St. Galler Bodenseeregion. Regionalität ist uns wichtig, als Kleinbetrieb sind wir regional verankert. Wir pflegen einen guten Kontakt zu unseren rund 200 Lieferanten.

Wie wichtig ist Ihnen die Nachhaltigkeit und wie setzen Sie diese um?

Wir achten darauf, so nachhaltig wie möglich zu produzieren. Das beginnt bei kurzen Transportwegen und das setzen wir auch mit den Gebinden um. Unsere Cider werden in Mehrwegflaschen abgefüllt.

Auf welche Obstsorten setzen Sie?

Wir arbeiten mit einer grossen Vielfalt von Äpfeln. Wir beziehen hauptsächlich Mostobst von Hochstammbäumen. Uns ist wichtig, eine ausgewogene Mischung zu haben und nicht zu viele Äpfel der gleichen Sorte.

Welche Trends beobachten Sie beim Cider?

Alkoholfreie Produkte sind sehr beliebt. Zudem stellen wir fest, dass unsere Kundinnen und Kunden gerne etwas Neues ausprobieren. Wir haben etwa Craft

Cider, von denen wir nur eine Charge produzieren, 700 bis 800 Flaschen. Das sind mal eher herbe, in Holzfässern ausgebaut oder auch süsse Varianten mit Fruchtsäften.

Wie sehen Sie das Marktpotenzial von Cider?

Cider geht oft vergessen. Wenn die Leute auf ein «Feierabendbier» gehen, kommt ihnen nicht in den Sinn, dass sie auch einen Cider trinken könnten. Der Markt ist voll mit den verschiedensten Getränken. Es ist daher nicht einfach, den Cider zu vermarkten. Entsprechend schwierig ist es auch, neue Produkte in der Gastronomie zu platzieren.

Gibt es den typischen Cider-Konsumenten?

Nein, es gibt für jeden das passende Produkt, ganz unabhängig auch vom Geschlecht oder Alter. **I**

Mosterei Kobelt in Kürze



Geschäftsführung:

Geoffrey und Jennifer Kobelt



Standort:

Marbach



Anzahl

Mitarbeitende:

ca. 10 Vollzeitstellen



Gründungsjahr:

1906



Cider: Eine Annäherung

Seit 2018 gibt es das MoMö, das Mosterei- und Brennereimuseum von Möhl in Arbon am Bodensee. Geschäftsführer Paolo Spagnolo engagiert sich mit Herzblut dafür, insbesondere den Cider zu fördern und bekannter zu machen.

Fotos: MoMö, Yvonne Bugmann

✍ Yvonne Bugmann

Normalerweise wuselt es im MoMö. Bis zu 25 000 Personen besuchen das Mosterei- und Brennereimuseum pro Jahr. Doch an diesem Montagmorgen Ende August ist es ruhig. Kein Wunder, hat das Museum montags und dienstags eigentlich geschlossen. Für den Schweizer Obstverband macht der Geschäftsführer des MoMö, Paolo Spagnolo, eine Ausnahme und führt persönlich durch die Mosterei Möhl und das Museum.

Gestartet wird mit einem kurzen Film. Er erzählt die Geschichte der Mosterei Möhl. Wie Hans-Georg Möhl und seine Frau Elise 1895 das Unternehmen gründen. Der Saft wird anfangs vor allem in ihrem Restaurant, dem «Rössli» in Stachen bei Arbon, ausgeschenkt, bald aber in die ganze Region geliefert. Heute wird die Mosterei in fünfter Generation geführt.

Schon früh erkannte die Familie Möhl, wie wichtig innovative Marken sind. So entstand in den 80er-Jahren der «Saft vom Fass», 1995 der «Swizly Cider» und 2000 das «Shorley». Zu den neusten Produkten zählt der sogenannte «Cider Clan», die Marke für spezielle Apfelweinkreationen, die in kleinen Mengen hergestellt werden.

Nach dem Film geht es hoch auf eine Terrasse im Freien, von wo aus man das Anlieferungsareal sieht sowie das ehemalige «Rössli». In dem roten Haus wohnt heute Ernst Möhl, der 1975 mit 23 Jahren Verwaltungsratspräsident wurde und nach der Ausbildung in vierter Generation die

Das MoMö



Geschäftsführer:

Paolo Spagnolo



Ort:

Arbon TG



Anzahl Besucher:

25 000 pro Jahr

Geschäftsleitung übernahm. Lukas und Christoph Möhl sind in fünfter Generation Geschäftsleitungsmitglieder; geführt wird das Unternehmen von Michael Artho. Er ist auch im Verbandsvorstand des Schweizer Obstverbands.

Obst innert 24 Stunden verarbeiten

Bei unserem Besuch Ende August beginnt die Mostsaison erst gerade, deshalb ist das Areal leer. Durchschnittlich werden hier pro Jahr 20 000 Tonnen Mostäpfel und -birnen angeliefert und verarbeitet. «Unser Anspruch ist es, das angelieferte Obst innert 24 Stunden zu Saft zu verarbeiten», erklärt Paolo Spagnolo. Das Presshaus mit den fünf Pressmaschinen schafft 800 Tonnen in 24 Stunden. Der MoMö-Geschäftsführer erinnert sich noch gut an das Rekordjahr 2018: «Damals wurden 54 000 Tonnen Früchte



Firmengründer Hans-Georg Möhl auf dem Rössliwagen.



Das MoMö mit dem Obstgarten.



In insgesamt 34 Fässern wird der Saft gelagert.

angeliefert, die an sieben Tagen pro Woche Tag und Nacht verarbeitet wurden.»

Bis auf einen kleinen Obstgarten, der zum Museum gehört, hat Möhl keine eigenen Bäume. Von der Terrasse aus sieht man aber ganz in der Nähe Hochstamm-Streuwiesen und Niederstammanlagen. «80 Prozent der Früchte, die wir verarbeiten, stammen von Hochstammbäumen», sagt Paolo Spagnolo. Mehrere Hundert Obstbauern aus einem Umkreis von 40 Kilometern liefern ihre Äpfel und Birnen an Möhl. «Um das Ganze ein wenig zu koordinieren und um lange Wartezeiten zu vermeiden, schreiben wir jeweils eine Woche vorher, was wann geliefert werden kann, zum Beispiel Bio oder Birnen.»

100 Kilo Obst ergeben 80 Liter Saft

Das angelieferte Mostobst wird in Silos gekippt und gelangt von dort ins Innere der Mosterei, wo es gewaschen und zur Mühle transportiert wird. In der Mühle wird die Masse zu Maische kleingeschreddert und dann in die Presse gepumpt. Aus 100 Kilo Mostobst entstehen etwa 80 Liter Saft, der Rest ist der sogenannte Trester. Der Trester wird nass oder getrocknet wieder an die Bauern verkauft, die ihn an ihre Tiere verfüttern. Nach dem Pressen gibt es zwei Wege für den Saft. Ein kleinerer Teil wird als Frischsaft verwendet, der grössere Teil wird in der Konzentriermaschine zu Konzentrat verarbeitet.

Der Saft kommt zuerst in bis zu 15 Meter hohe Stahltanks, wo er gelagert und später gemischt wird, zum Beispiel mit Passugger Mineralwasser für das Shorley. Auch die Gärungen für den späteren Apfelwein werden hier ange-setzt. Paolo Spagnolo erzählt dazu ein spannendes Detail: «Die Innerschweiz bevorzugt eher klare Apfelweine, in der Ostschweiz kommen die naturbelassenen, trüben besser an.» Und noch eine interessante Info: Jede Glas-

Bügelflasche wird bis zu 50-mal gefüllt. «Wir haben dank enger Zusammenarbeit mit Getränkehändlern ein gut funktionierendes Mehrwegsystem.»

Möhl's Aushängeschild «Saft vom Fass» wird zum Schluss während drei Monaten in Holzfässern gelagert; das älteste noch benutzte Fass wurde 1948 gebaut. Die insgesamt 34 Fässer unterschiedlicher Grösse fassen total 310 000 Liter. Ins kleinste passen 6000 Liter, ins grösste 22 500.

Museum zeigt den Weg des Apfels in die Flasche

Am Ende der Betriebsführung bieten Paolo Spagnolo und sein Team üblicherweise eine Degustation an, darauf verzichten wir heute. Stattdessen geht es weiter ins Museum. Auf interaktive, unterhaltsame Art erfahren hier die grossen und kleinen Gäste mehr über die Geschichte von Möhl und den Weg des Apfels in die Flasche. «Viele Familien bleiben oft drei bis vier Stunden hier», sagt der Geschäftsführer nicht ohne Stolz. Das liegt sicher auch an dem Obstgarten, wo es neben Obstbäumen und Lebens-türmen auch ein Zelt gibt, wo die Kinder ihren eigenen Saft herstellen können. Ein kleiner Spielplatz rundet das Angebot ab.

Jährlich macht das Museum 450 Führungen für 7000 Leute und versucht so, insbesondere auch den Cider bzw. Apfelwein den Gästen näherzubringen. Möhl hat in den letzten acht Jahren über ein Dutzend Cider-Produkte auf den Markt gebracht, in ganz verschiedenen Geschmacks-richtungen. Süss, sauer, bitter, um möglichst viele Bedürf-nisse abzuholen.

Was ist Cider?

Paolo Spagnolo sieht Cider als Überbegriff für ein Er-zeugnis aus Apfelsaft, das vergoren wird. Gemäss dieser

Definition gelten auch Apfelweine oder Most als Cider. Wobei er unterscheidet zwischen traditionellen und modernen Interpretationen. «Moderne Cider sind Produkte mit einfachem Zugang. Sie sind weniger sauer, dafür oft lieblich, süsslich, mit natürlichen Zusätzen wie Beeren und Kräutern», sagt Paolo Spagnolo. Weil es regional verschiedene Apfelsorten gibt, schmeckt auch der Cider in anderen Ländern wie Spanien oder Frankreich anders. «Saft vom Fass» reiht sich eher bei den traditionellen Produkten ein.

Nicht jeder mag Bier, das haben auch die Brauereien bemerkt. «Cider hat meist eine geringere Bitterkeit als Bier und ist glutenfrei, darum stellen mittlerweile viele grosse internationale Bierhersteller auch Cider her», weiss Paolo Spagnolo. Zudem wird Cider aus regionalen und natürlichen Produkten nachhaltig hergestellt, was den momentanen Bedürfnissen der Konsumentinnen und Konsumenten entspricht. Weiter sind alkoholfreie Cider gesellschaftlich akzeptiert, was bei Bier und Wein immer noch nicht so ganz der Fall ist. Und er lässt sich in alle Gebinde abfüllen. Möhl selbst hat zwei Cider in Dosen am Markt, da Cider häufig «to go» konsumiert werde. Was ein weiterer Vorteil von Cider ist: Er passt zu allen Lebenslagen, für Campingferien wie auch zu Hochzeiten. Dazu tragen auch die vielen kleinen Cider-Produzenten wie Incider oder die Mosterei Kobelt bei (siehe Interviews S. 22 und 23).



MoMö-Geschäftsführer Paolo Spagnolo vor den bis zu 15 Meter hohen Stahl tanks.



Das interaktive Museum lädt zum Verweilen ein.

Paolo Spagnolo ist daher überzeugt, dass der Cider-Markt noch weiter wachsen wird. Aktuell steht der Konsum bei 1.5 Litern pro Person – pro Jahr. Zum Vergleich: Der jährliche Konsum von Bier liegt knapp unter 50 Litern pro Person (Tendenz sinkend). Cider ist also noch klar ein Nischenprodukt, mit Luft nach oben. «Man muss aber auch etwas dafür tun», betont Paolo Spagnolo. Das macht er einerseits mit seinem Museum und den Führungen, andererseits mit Präsenz an Messen und Veranstaltungen sowie dem Swiss Cider Summit, den er 2026 zum zweiten Mal organisiert. Zudem reicht Möhl seine Cider bei diversen Awards, auch im Ausland, ein. **1**

Vom Swizly zum Cider Clan

Mit dem Swizly produzierte Möhl 1995 einen der ersten Cider nach den heutigen Vorstellungen eines modernen Ciders in der Schweiz: lieblich, zugänglich, aromatisiert. Mit dem «Cider-Clan» spricht Möhl seit 2018 neue Konsumierende an, solche, die weniger Bezug zu traditionellem Mostsaft haben.

Wissenswertes für Kleinmostereien

In der Schweiz gibt es 700 bis 1000 Kleinmostereien, die jährlich aus 20000 bis 30000 Tonnen Mostobst 15 bis 25 Millionen Liter Saft produzieren. Oft sind sie in Vereinen und regionalen Produzentenverbänden organisiert und pflegen einen informellen Austausch mit dem nationalen Branchenverband.



Anforderungen Lebensmittelrecht

- **Gesetzliche Anforderungen mehrheitlich identisch mit Grossmostereien:** Für die Kleinmostereien gelten die gleichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften wie für die gewerblichen Verarbeitungsbetriebe. Zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse sind die Risikoanalyse und das Selbstkontrollkonzept – an die Betriebsverhältnisse angepasst – unerlässlich.



Anforderungen an Rohstoffe

- Aus reifen, gesunden, frischen und sauberen Früchten gibt es die besten Säfte.
- Gekühltes, sorgfältig sortiertes und mehrstufig gereinigtes Mostobst weist eine deutlich geringere mikrobielle Belastung auf und ergibt eine bessere Haltbarkeit der Säfte.
- Sortenreine Säfte oder aus Sortenmischungen.



Qualitätsförderung

- **Aus- und Weiterbildung:** An mehrtägigen Kursen/Modulen und regionalen Erfahrungsaustauschen und Arbeitskreisen werden die Kleinmostereien aus- und weitergebildet. Damit kann das Netzwerk unter den Kleinmostereien gestärkt werden.
- **Beratungsdienstleistungen der Kantone:** Die kantonalen Fachstellen bieten Beratungsdienstleistungen an, zu produktionstechnischen Fragen oder gesetzlichen oder wirtschaftlichen Anforderungen.
- **Nationales Analyse-Monitoring «Herbstkontrolle»:** Kleinmostereien führen im Rahmen der «Herbstkontrolle» Saftanalysen nach den gleichen Analyseparametern durch wie die gewerblichen Verarbeitungsbetriebe.

- **Jährliche Qualitätswettbewerbe:** Jährlich finden regionale Qualitätswettbewerbe für Obstsäfte mit einer nationalen Finalrunde statt. Der SOV unterstützt den Anlass im Rahmen der Kommunikation.
- **Einsatz in AG «Priorisierung stud. Arbeiten» ZHAW:** Die Kleinmostereien dürfen an der Priorisierung studentischer Arbeiten an der Fachhochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil mitwirken.



Dienstleistungskatalog der Kleinmostereien

- **Lohnmosterei auch für private Kleinkunden:** Die Kleinmostereien bieten attraktive Dienstleistungen bei der Verarbeitung von Obst an. Auf Wunsch können die Kunden den Saft der eigenen Früchte herstellen lassen.
- **Gebindevielfalt:** Nebst dem beliebten Einweggebinde «bag-in-box» werden vermehrt Kleingebinde aus PET und Glas gewünscht.
- **Mischsäfte mit Beeren, Trauben, usw.:** Die Kleinmostereien produzieren für Beeren- und Obstproduzenten attraktive Mischsäfte in attraktiven Kleingebinden. Dadurch wird eine hohe Wertschöpfung erzielt und ein Beitrag zur gesunden Ernährung mit regionalen Nahrungsmitteln geleistet.
- **Gärsaft-/Cider-Produktion:** Spezialisierte Betriebe stellen aus Obstsäften Gärsäfte und Cider her. Teils werden die Dienstleistungen als Lohnauftrag bei gewerblichen Verarbeitungsbetrieben eingekauft.
- **Spezialwünsche für Direktvermarktung und lokale Verkaufskanäle:** Die Kleinmostereien können auf besondere Wünsche von lokalen Produktions- und Direktvermarktungsbetrieben eingehen.



Max Kopp

Inforama Oeschberg, max.kopp@be.ch



Foto: stock.adobe.com

Apfelsaft oder Orangensaft – eine Frage des Klimas

Der Schweizer Obstverband hat in Zusammenarbeit mit Fachleuten erstmals die CO₂-Bilanz von Schweizer Apfelsaft im Vergleich zu importiertem Orangensaft berechnet. Das Resultat ist eindeutig: Apfelsaft aus der Schweiz generiert nur rund halb so viele Emissionen wie Orangensaft, der meistens aus Brasilien importiert wird.

✓ Martin Kathriner, Partner & Gründer von Advstry

Die Berechnung basiert auf international anerkannten Standards. In die Analyse eingeflossen sind sämtliche Emissionen entlang des Lebenszyklus: Anbau der Früchte, Verarbeitung, Verpackung, Transportwege sowie Entsorgung. Während Apfelsaft direkt in der Schweiz produziert und abgefüllt wird, müssen Orangen über den Atlantik transportiert werden, häufig tiefgekühlt, bevor sie hierzulande rekonstituiert und abgefüllt werden. Diese energieintensiven Schritte prägen die Klimabilanz.

Doppelt so hoher Fussabdruck

Die Zahlen sprechen für sich: 500 Milliliter Schweizer Apfelsaft verursachen im Durchschnitt 0.25 Kilogramm CO₂. Dieselbe Menge Orangensaft kommt auf 0.44 Kilogramm CO₂. Der Fussabdruck von Orangensaft ist damit fast doppelt so hoch. Die Unterschiede liegen vor allem in den langen Transportwegen und der zusätzlichen Verarbeitung, während der Apfelsaft von kurzen Distanzen und vom hohen An-

teil erneuerbarer Energien im Schweizer Strommix profitiert.

Für Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet dies, dass sie mit einem Glas Apfelsaft nicht nur ein gesundes, sondern auch ein klimafreundliches Getränk wählen. Nachhaltigkeit zeigt sich hier nicht im Verzicht, sondern in einer bewussten Entscheidung für ein regional produziertes Produkt.

Zeichen für Nachhaltigkeit setzen

Auch für den Detailhandel ergeben sich klare Schlussfolgerungen. Die Nachfrage nach klimafreundlichen Produkten steigt stetig, und die Herkunftskennzeichnung gewinnt weiter an Bedeutung. Wer regionale Produkte wie Schweizer Apfelsaft ins Zentrum stellt, setzt ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit und Transparenz und kann so das Vertrauen der Kundschaft zusätzlich stärken.

CO₂-Bilanzen werden künftig eine zentrale Rolle spielen – sowohl für die Landwirt-

schaft als auch für den Detailhandel und die Konsumentinnen und Konsumenten. Sie machen sichtbar, wie gross der Unterschied zwischen lokalen und importierten Produkten sein kann, und sie schaffen die Grundlage für bewusste, klimafreundliche Entscheidungen.

Eines ist klar: Mit Schweizer Apfelsaft steht bereits heute eine einfache und wirksame Option zur Verfügung, um die Klimabelastung zu senken – frisch, gesund und nachhaltig.

Flyer bestellen

Sie möchten den Flyer zur Klimastudie (siehe S. 30) bestellen? Dann melden Sie sich bei Sandro Rüegg (sandro.rueegg@swissfruit.ch) und geben Anzahl Exemplare, Lieferadresse und Kontaktperson an!

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.

Wie viel 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



Trends, Fakten & Zahlen

Newsletter abonnieren und aktuell bleiben:
sov@swissfruit.ch

Stand an den SwissSkills

Der Schweizer Obstverband war im September mit einem Stand an den Berufsmeisterschaften SwissSkills in Bern präsent.



An den SwissSkills in Bern wurden vom 17. bis 21. September in über 90 Meisterschaften und mehr als 60 Demonstrationen über 150 Berufe vorgestellt. Auch der Schweizer Obstverband gab an einem Informationsstand einen interessanten Einblick in die Arbeit von Obstfachleuten. Vor Ort fand sich eine Anlage mit Apfelbäumen und Beeren. Ausgestellt war zudem eine

Hebebühne, ein wichtiges Arbeitsinstrument von Obstfachmännern und Obstfachfrauen. Weiter hatten die Besuchenden die Möglichkeit, verschiedene Nützlinge und Schädlinge unter dem Mikroskop zu betrachten. In einem Schaukasten wurden alte, beliebte und robuste Apfelsorten gezeigt. Und natürlich durfte auch probiert werden: Bei einer Degustation von verschiedenen, auch robusten Sorten konnten die Besucherinnen und Besucher herausfinden, welcher Apfel ihnen am besten schmeckt. Ein Früchtequiz und ein Gewinnspiel für die Kinder rundeten das Angebot ab.

Herzlichen Dank an unsere Sponsoren und Partner, die uns die Präsenz an den SwissSkills möglich machten:

- Agroscope
- Andermatt Biocontrol Suisse AG
- École d'agriculture de Châteauneuf
- Dickenmann AG
- Fructus
- Maschinencenter Wittenbach
- Netzteam Meyer Zwimpfer AG
- Tobi Seeobst AG

Produkteschau an der Olma

Vom 9. bis 19. Oktober fand in St. Gallen die Olma statt. Der Schweizer Obstverband war dieses Jahr wieder an der Reihe, die Produkteschau zu bespielen. Thema war «Innovationen im Schweizer Obstbau». Dazu gab es eine Apfeldegustation mit normalen und robusten Sorten. Dabei erhielten die Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, mit Produzierenden aus der Region ins Gespräch zu kommen. Zudem gab es Erklärungen zu Apfelzüchtungen und zur Entstehung von robusten Sorten. Weiter gab es Informationen zu Agri-PV-Anlagen. Und als Highlight stand ein Stromfahrrad auf der Fläche: Gross und Klein konnten kräftig in die Pedale treten und testen, ob sie gleich viel Strom durch Strampeln produzieren konnten wie eine Agri-PV-Anlage.

«Ziel muss sein, den Apfelsaftkonsum zu steigern»



2025 wurde Christoph Richli, Geschäftsführer von Ramseier, neu als Vertreter der Mostereien in den Verbandsvorstand des Schweizer Obstverbands gewählt. Er folgt auf Christian Consoni, Geschäftsleitungsmitglied bei Fenaco, der nach neun Jahren zurücktrat. Hier stellen wir Christoph Richli kurz vor.

Christoph, wer bist du und was machst du?

Christoph Richli: Ich bin Geschäftsführer bei der Ramseier Suisse AG, seit 2006 Mitglied der Kontrollstelle SOV, seit 2022 Präsident und Vorsitzender bei der Stiftung Technische Obstverwertung in Wädenswil. Ich bin verheiratet und Vater von drei Kindern im jugendlichen Alter.

Warum hast du dich für das Amt als Verbandsvorstand beim SOV zur Verfügung gestellt?

Ich bin überzeugt, dass die Mostereien einen Branchenverband brauchen, bei dem die gemeinsamen Interessen koordiniert werden, insbesondere in den Bereichen Public Affairs, Ausbildung, Absatzförderung sowie den Austausch mit Fachverbänden und Produzenten. Daher bin ich sehr erfreut, dass die Organisationsanpassung an der Delegiertenversammlung genehmigt wurde und wir die Arbeit fokussiert für unsere Interessen aufnehmen konnten.

Wo siehst du die grössten Herausforderungen für die Obstbranche?

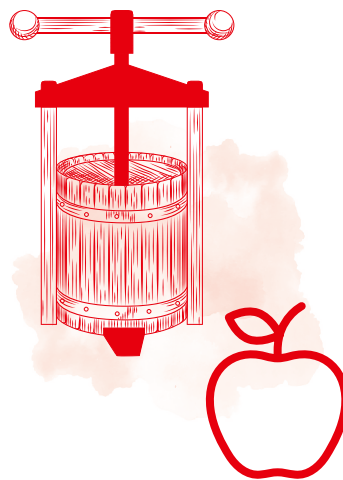
Die Versorgung mit Schweizer Obstsaft langfristig mit den starken Ernteschwankungen (die wir seit Gründung des SOV kennen) sowie vermehrten klimatischen Herausforderungen wirtschaftlich sicherzustellen.

Welche Themen würdest du im Verbandsvorstand gerne angehen?

Unser gemeinsames übergeordnetes Ziel muss sein, den Apfelsaftkonsum zu steigern und die Sichtbarkeit und Attraktivität der Branche zu erhöhen.

Was wünschst du dir für die Zukunft des Obstbaus, der Obstbranche?

Eine für die ganze Branche entlang der gesamten Wertschöpfung wirtschaftlich erfolgreiche und nachhaltige Entwicklung.



Grosse Verteilaktion am «Tag des Apfels»

Wie jedes Jahr fand auch 2025 wieder am zweiten Freitag im September der «Tag des Apfels» statt. Am 12. September verteilten Obstproduzierende an diversen Bahnhöfen, auf öffentlichen Plätzen sowie in den Zügen der SBB gemeinsam mit Elvetino frische Äpfel.

Die Aktion wird vom Schweizer Obstverband (SOV) in Zusammenarbeit mit verschiedenen Regionalverbänden und zahlreichen Obstproduzentinnen und Obstproduzenten organisiert. Zudem erhielten Partnerinnen und Partner des SOV speziell bedruckte Äpfel als kleines Dankeschön für die gute Zusammenarbeit. Mit diesen Aktionen soll das Bewusstsein für die Bedeutung des Apfels in der Ernährung und in der Landwirtschaft gestärkt werden.



Sieben neue Obstbaumeister

Am 12. September fand am Strickhof die Diplomfeier für die frischgebackenen Obstbaumeister statt. Wir gratulieren Philipp Brändli, Dario Luka Dickenmann, Pascal Rohrer, David Stacher, Tobias Stadler, Christian Thurnheer und Manuel Wüthrich ganz herzlich zum erfolgreichen Abschluss der Betriebsleiterschule 2 (BLS2). Den sieben Absolventen wünschen wir viel Glück und Erfolg auf ihrem weiteren Weg.



Hinten, von links: Philipp Brändli, Pascal Rohrer, Tobias Stadler, Manuel Wüthrich
Vorne, von links: Christian Thurnheer, David Stacher, Dario Luka Dickenmann

Torfeinsatz wird reduziert

Der Abbau von Torf ist schädlich fürs Klima und für die Biodiversität. In der Schweiz darf seit 1987 kein Torf mehr abgebaut werden. Es werden aber jährlich über 500 000 m³ Torf aus dem Ausland importiert. Nun haben sich Vertreter des Handels, Bio Suisse, verschiedene Substrathersteller sowie der Schweizer Obstverband diesen Sommer in einer gemeinsamen Absichtserklärung auf die Reduktion des Torfeinsatzes bei Beeren und Beerenjungpflanzen geeinigt. Dabei soll der Torfgehalt im Substrat sukzessive reduziert werden bis zu einem Torfanteil von maximal 25 Prozent über alle Beerenkulturen bis zum Jahr 2030. Diese Erklärung ist ein weiteres starkes Zeichen der Schweizer Beerenbranche für die Nachhaltigkeit und den Schutz der Umwelt.



Schädlingsmonitoring: Danke für Ihre Unterstützung!



Um gezielt Anträge auf Notfallzulassungen stellen zu können, ist es zentral, zu wissen, welche Schädlinge welche Kulturen wie stark befallen haben. Der Schweizer Obstverband hatte dazu eine Umfrage erstellt. Mehrere Dutzend Obstproduzierende haben diese ausgefüllt und uns wertvolle Daten zur Schadenssituation im Jahr 2025 geliefert. Damit können wir unsere Anträge auf Notfallzulassung an das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gezielt begründen. Wir danken Ihnen ganz herzlich für Ihre wertvolle Unterstützung!





Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Schweizer Obst

Einzigartig – Kundenorientiert – Ansprechend

Erreichen Sie Ihre Zielgruppe mit Schweizer Obst – das einzige Magazin für die gesamte Schweizer Fruchtebranche – und profitieren Sie von den crossmedialen Werbemöglichkeiten.

Print 6x jährlich

Newsletter alle 14 Tage

Interessiert? Kontaktieren Sie unsere Werbeberaterin

Elsbeth Graber

Tel. +41 31 380 13 23

elsbeth.graber@rubmedia.ch

rubmedia

www.werbemarkt.ch



Obstbäume aus der Qualitäts- baumschule

Planen Sie Ihren Erfolg mit Toni Suter Obstbäumen. Verschiedene Baumformen speziell für den Erwerbsobstbau mit vielen neuen, z.T. zertifizierten Sorten. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein interessantes Angebot. Tel. 056 493 12 12 – www.tonisuter.ch
5413 Birmenstorf AG

Hier könnte Ihre Anzeige sein!

Werbung schafft Kontakte!

Interessiert? Kontaktieren Sie unsere Werbeberaterin

Elsbeth Graber

Tel. +41 31 380 13 23

elsbeth.graber@rubmedia.ch

rubmedia

www.werbemarkt.ch



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

SOV-MITGLIEDER PROFITIEREN VON 50% RABATT





Der SOV in den sozialen Medien

Heutzutage ist eine Präsenz in den sozialen Medien unerlässlich. Wir posten regelmässig Beiträge auf Facebook und Instagram und neuerdings auch auf TikTok. Auch auf dem Karrierenetzwerk LinkedIn sind wir aktiv. Wir freuen uns, wenn Sie uns folgen, unsere Beiträge teilen oder kommentieren!

MS-Sports Camps:

Der SOV als Apfelpartner mit Biss und Köpfchen

✂ Sandro Rüegg

MS Sports ermöglicht es Kindern und Jugendlichen in der ganzen Schweiz, ihre Ferien aktiv, lehrreich und voller Freude zu erleben. Seit 2007 organisiert das Unternehmen jährlich über 400 Sport-Camps in den unterschiedlichsten Disziplinen, von Fussball über Reiten bis hin zum Mountainbiken. Der Schweizer Obstverband ist seit 2011 offizieller Apfelpartner aller MS Sports Camps. In jedem Camp werden frische Schweizer Äpfel als gesunder und nachhaltiger Snack für zwischendurch verteilt. Ein wertvoller Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung und zum Konsum einheimischer Früchte.

Neben dem beherzten Biss in den Apfel ist dieses Jahr auch ein gutes Auge gefragt: Beim neu lancierten SOV-Wimmelbild-Wettbewerb gilt es, die auf einem Obstbetrieb versteckten roten Äpfel mit Schweizerkreuz zu entdecken. Das kreative Pausenprogramm gibt es in drei Landessprachen und sorgt für Abwechslung sowie für mehr Sichtbarkeit der heimischen Obstproduktion im sportlichen Camp-Alltag. Mit etwas Glück gewinnen die Kinder und Jugendlichen einen Familienausflug zu Möhl, Ramseier oder sogar die Teilnahme an einem weiteren Camp.

«Die neue Aktion kommt super an», schwärmt Mario Sager, CEO und Inhaber von MS Sports. Der Wettbewerb wurde bereits knapp 10 000 Mal ausgefüllt. Die Zusammenarbeit zwischen dem SOV und MS Sports konnte damit auf kluge und kreative Weise ergänzt werden und ist bereits jetzt eine Erfolgsgeschichte.



Agenda

25. November 2025

FuturLab

Wädenswil



27. März 2026

Delegiertenversammlung

Schweizer Obstverband

Bern



Impressum

Fachmagazin des Schweizer Obstverbandes in Zug. Erscheint sechs Mal jährlich in Deutsch und Französisch. WEMF-beglaubigte Auflage: 1991 Exemplare

Redaktionsleitung:

Yvonne Bugmann
Schweizer Obstverband
Baarerstrasse 88, 6300 Zug
Tel. +41 41 728 68 61
E-Mail: pr@swissfruit.ch
www.swissfruit.ch

Abonnements:

Schweizer Obstverband
Baarerstrasse 88, 6300 Zug
Tel. +41 41 728 68 68
E-Mail: sov@swissfruit.ch

Abonnementspreise:

CHF 57.-/Jahr (6 Nr.)
Ausland: CHF 120.-/Jahr

Anzeigen:

rubmedia AG
Elsbeth Graber
Gartenstadtstrasse 17
3098 Köniz
Tel. +41 31 380 13 23
E-Mail: elsbeth.graber@rubmedia.ch

Layout/Grafik:

Frank Baumann
Atelier Mausclick

Übersetzung:

Yvette Allimann, Undervelier

Druck und Versand:

Multicolor Print AG
Sihlbruggstrasse 105a
6341 Baar

gedruckt in der
schweiz



FRUCHTWELT



BODENSEE

**DIE INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR
ERWERBSOBSTBAU, DESTILLATION UND
AGRARTECHNIK.**

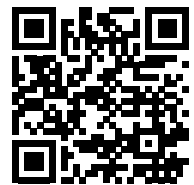
**20.-22. Februar 2026
MESSE FRIEDRICHSHAFEN**



Über 350 Ausstellende
präsentieren aktuelle
Neuheiten

Sonderbereiche für
Direktvermarktung,
Innovationen, Forschung
und Bildung

Umfangreiches
Rahmenprogramm
mit Vorträgen und
Seminaren



fruchtwelt-bodensee.de



CONTAINEX

Raum zum Wohlfühlen

- Ideal als langfristige oder temporäre Raumlösung (z.B. als Unterkunft für Ihre Mitarbeiter)
- Individuelle Raum-Anordnungen in allen Größen und Ausstattungen möglich
- Flexible Ausführungsvarianten

www.containex.com

