

Weingüter Zyperns sind vertreten. Die Idee von Paphos ist es, Schweizer Weinliebhaber für diese Weine zu begeistern und sie ihnen näher zu bringen.

PAPHOS GMBH ■

Australiens Weinexporte im Hoch

Wein aus Australien war im vergangenen Jahr international so gefragt wie lange nicht mehr. Laut der staatlichen Absatzorganisation «Wine Australia» stieg die Ausfuhrmenge gegenüber 2014 um 6.4% auf 744 Mio. L. Am stärksten legte das Chinageschäft zu. Damit rangierte die Volksrepublik auf Platz drei der bedeutendsten Kunden. Am schwächsten fiel der Anstieg der Exporteinnahmen bei den Lieferungen nach Grossbritannien aus. Sehr zufrieden zeigten sich die Winzer «Down Under» mit der Nachfrage in ihrem wichtigsten Auslandsmarkt, den USA, wo das Vorjahresniveau um 4% übertroffen wurde. Auch der Weinexport nach Kanada und Hongkong legte um 7% beziehungsweise 22% zu.

Erfreulich, dass sich insbesondere die teureren Weine gut verkaufen liessen. Im Schnitt ist laut Angaben der Absatzorganisation der Preis für eine ins Ausland verkaufte Flasche Wein gegenüber 2014 um 7% auf 5.20 A\$/L (Fr. 3.75) gestiegen; das ist der höchste Wert seit 2003.

AGRA-EUROPE ■

Kern- und Steinobst

Gemeinsam für mehr Qualität

Am 26. Januar 2016 fand an der Agrovina in Martigny der Schweizer Obstkulturtag zum Thema Kernobstqualität statt. Fachexperten aus der Schweiz und aus Frankreich stellten ihre Erkenntnisse über Einflussfaktoren entlang der Wertschöpfungskette vor.

90% Golden Delicious

Nicolas Lambert, Leiter der PERLIM (Obstbaugruppe der Region Périgord und Limousin, Frankreich), stellte die Produktion seiner Region vor: 250 genossenschaftlich organisierte Betriebe produzieren auf insgesamt 2500 ha zu 90% Golden Delicious. Die Sortenwahl trifft die Genossenschaft. Alle Produzenten erfassen mit der Schlagkartei ISAGRI produktions-technische Daten. Damit wird die Rentabilität der Sorten und Klone verglichen,



Hubert Zufferey (Interprofession Fruit et légume IFELV – Wallis), Laurent Rossier (Fruits de Martigny), Christian Bertholet (Fenaco) und Leo Ochs (Migros).

(FOTO: LAFOUINOGRAPHE.COM)

zum Beispiel, ob sich die Golden-Delicious-Klone Reinders, 972 und Smoothee bezüglich Rentabilität unterscheiden. Der Golden Delicious «Pomme du Limousin» ist in Frankreich sehr bekannt und wird nach Spanien, Grossbritannien und Russland exportiert. Die Produktion benötigt aufgrund des Klimas (800 bis 1000 mm Regen pro Jahr) und der Schorfanfälligkeit entsprechenden Pflanzenschutz. Da auch in Frankreich die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln diskutiert wird, geriet die Produktion des «Pomme du Limousin» in den Fokus der Kritik und die Umsätze gingen zeitweise um 20% zurück.

Schorf, Behangsregulierung, Lagerung und neue Sorten

Um Alternativen zur chemischen Bekämpfung des Schorfs im Apfelanbau ging es im Vortrag von Michel Giraud vom Ctifl (Centre technique interprofession des fruits et légumes, Frankreich): weniger Infektionen dank sauberen Obstanlagen und zerkleinertem Falllaub, Anbauresistenter Sorten mit angepasstem Pflanzenschutz oder Verwendung von Regendächern. Der Walliser Berater Sven Knieling stellte basierend auf eigenen Versuchen und solchen von Agroscope Erfolgsstrategien der chemischen Ausdünnung vor. Severine Gabioud von Agroscope in Conthey zeigte neuste Resultate aus Versuchen mit der dynamischen CA-Lagerung (DCA) bei Äpfeln sowie mit der 1-MCP-Lagerung bei Birnen. Über neue Apfel- und Birnensorten sprachen Sarah Perren und Danilo Christen von Agroscope: Nur Sorten mit Mehrwert für die ganze Wertschöpfungskette haben eine Marktchance. Bei Äpfeln können sich neue Sorten im gesättigten Markt nur auf Kosten älterer Apfelsorten etablieren. Bei Birnen gibt es noch eher Platz für neue Sorten.

Apfelsorten: Bilanz und Ausblick

Neue Sorten waren Thema der abschliessenden Podiumsdiskussion. Vertreter der Produktion, des Handels/Lagerung und der Vermarktung debattierten über Sortenvielfalt, Club- und Standardsorten. Georg Bregy, Direktor des Schweizer Obstverbands (SOV) und Moderator der Diskussion betonte, dass die Situation in der Apfelproduktion schwierig sei. Am Markt gäbe es rund vierzig Sorten und nicht alle fänden Platz an der Verkaufsfront. Die Rentabilität der Standardsorten sei eher tief, weshalb die Produzenten eher Clubsorten pflanzen. Für Christian Bertholet (Fenaco) sollte sich nicht alles nur um Clubsorten drehen. Auch die Qualität der Standardsorten Golden Delicious, Gala und Braeburn müsse gefördert werden. Gemäss Leo Ochs (Migros) sollte der Detailhandel mehr in die Sortenwahl einbezogen werden.

Offensichtlich waren sich alle Teilnehmer einig, dass die Schweiz in der Sortenfrage mehr Zusammenarbeit braucht. Nur mit einer gemeinsamen Sortenstrategie mit Einbezug der ganzen Wertschöpfungskette kann das sich immer schneller drehende Sortenkarussell gebremst werden. Die Idee einer nationalen Sortenstrategie ist allerdings nicht neu – nur wurde sie bis jetzt nicht umgesetzt. Vielleicht tut sich was bis zum Schweizer Obstkulturtag 2017 in der Ostschweiz!

ESTHER BRAVIN UND ANDREAS NAEF, AGROSCOPE ■

2016 kein Streptomycin gegen Feuerbrand!

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) lässt Pflanzenschutzmittel mit dem Wirkstoff Streptomycin dieses Jahr nicht zur Bekämpfung der Bakterienkrankheit Feuerbrand im Kernobstbau zu. Das BLW setzt damit die Grundsätze des integrier-