

Das Sortiment der schweizerischen Tafelsteinobstproduktion – Herausforderungen und Entwicklungen

Der Steinobstanbau hat ein turbulentes Jahrzehnt hinter sich. Eine ganze Reihe von Innovationen und Anpassungen sind erfolgt. Noch ist – im Speziellen beim Tafelsteinobst – kein Ende der Veränderungen abzusehen. Bis der Schweizer Markt die ganze Saison über mit einheimischen Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen abgedeckt werden kann, wird es noch einige Zeit dauern. Eine grundsätzlich komfortable Lage für die Produktion. Dennoch stehen viele Fragen zum Anbau offen. Zudem sind Steinobstkulturen kapitalintensiv und risikoreich. Dieser Artikel beleuchtet das heutige Umfeld der Produktion sowie die Sortimentsgestaltung im Schweizer Tafelsteinobstanbau. Weiterführende Informationen zur Sorten- und Unterlagenwahl erscheinen im August 2004 in fünf neuen Publikationen der Fachkommission für Obstsortenprüfung im Steinobstanbau.

JUDITH LADNER, SIMON EGGER, THOMAS SCHWIZER UND
MATTHIAS ZÜRCHER, AGROSCOPE FAW WÄDENSWIL

Die englische Kirschenzüchtung Merchant reift in der dritten Kirschenwoche und besticht durch ihre attraktiven Früchte. Die Platzempfindlichkeit ist mittelstark ausgeprägt. Ein Überbehang kann zu kleinen Früchten führen. (Fotos: Judith Ladner, FAW)

Der Steinobstanbau hat wirtschaftlich grundsätzlich gute Voraussetzungen und Aussichten. Die Nachfrage ist kaum gedeckt und die Preise bewegen sich auf einem relativ hohen Niveau.

Innovation und Risikobereitschaft

Die geringen staatlichen Eingriffe im Bereich des Obstmarktes wirken innovationsfördernd und stärken den brancheninternen Wettbewerb. Unternehmer-

isches Denken und Handeln sowie eine damit verbundene höhere Risikobereitschaft führten in den letzten Jahren zur Etablierung verschiedener technischer Innovationen in der Steinobstbranche. Beispiele dafür sind neue Anbausysteme, die durch schwach wachsende Unterlagen und neue Sorten ermöglicht wurden, Witterungsschutz, Bewässerungsanlagen etc.



Die Zwetschgensorte Felsina ist eine Kreuzung aus Fellenberg × Ersinger. Der Fellenbergcharakter zeigt sich sowohl in den Baumeigenschaften wie auch in der hohen Fruchtqualität. Die Erträge setzen früh ein und sind mittelhoch bis hoch. Wie Fellenberg zeigt auch Felsina in einigen Jahren Halswelkesymptome.

Flächenmässig blieb die Steinobstproduktion in den letzten zehn Jahren (1993–2003) ungefähr konstant. Der Durchschnitt liegt bei den Kirschen bei 433 ha und bei den Aprikosen bei 510 ha. Bei den Zwetschenanlagen ist hingegen ein Flächenzuwachs von 174 ha im Jahr 1993 auf knapp 278 ha im Jahr 2003 zu verzeichnen. Eine andere Situation zeigt sich beim Steinobst-Feldbau. Abbildung 1 zeigt den starken Rückgang an Hochstämmen seit dem Jahr 1951.

Die in den Abbildungen 2 bis 6 angegebenen Handelsmengen beziehen sich auf die vom Handel umgeschlagenen Steinobstmengen ohne Direktvermarktung und Importe. Bei den Handelsmengen Kirschen und Zwetschen (Abb. 2 und 3) fallen die teilweise starken jährlichen Schwankungen insbesondere bei den Kirschen auf. Diese Schwankungen widerspiegeln die Witterungsbedingungen, die einen grossen Einfluss auf die Ernte- und Handelsmengen haben. Das Jahr 1999 war beispielsweise ein ausgeprägtes Frostjahr. Abbildung 4 zeigt, dass das Bild in den letzten vier Jahren tendenziell etwas ausgeglichener aussieht. Dies vor allem aus zwei Gründen: Erstens führt der Rückgang an Hochstämmen zu einer verminderten Ge-

samtmenge an Kirschen. Vor allem die Menge an Brennkirschen ist rückläufig. Aber auch der Anteil Tafelkirschen, der aus Hochstammproduktion stammt, nimmt ab. Zweitens sind die Neuanlagen der letzten Jahre zum grössten Teil mit einem Witterungsschutz versehen. Dies mindert den regenbedingten Teil der Ausfälle in der Tafelkirschenproduktion. Der Anteil an Früchten der Klasse Extra (24/25 mm) an der Tafelkirschen-Gesamtmenge nimmt stetig zu.

Regionale Unterschiede

In den einzelnen Regionen der Schweiz hat sich der Steinobstanbau unterschiedlich entwickelt. Dass sich der Anbau einer Kultur auf gewisse Regionen konzentriert, hat vor allem mit den Standortbedingungen zu tun. Die Standortwahl ist bei der Planung einer Anlage von zentraler Bedeutung: Witterungsrisiken, Probleme mit Schädlingen und Krankheiten wie auch mit der Wasser- und Nährstoffversorgung können durch eine optimale Standortwahl verringert werden. Für Tafelkirschen ist die Nordwestschweiz (Kantone Basel-Land, Aargau und Solothurn) die grösste Anbauregion,

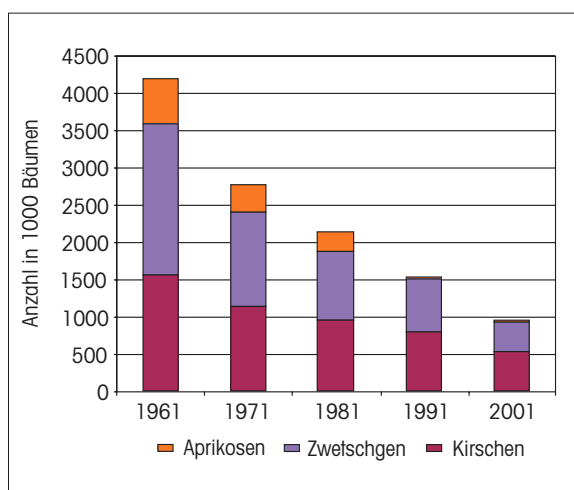


Abb. 1: Rückgang der Anzahl Hochstämmen von Kirschen, Zwetschen und Aprikosen in der Schweiz in den Jahren 1961 bis 2001. (Quelle: SOV, 2004)

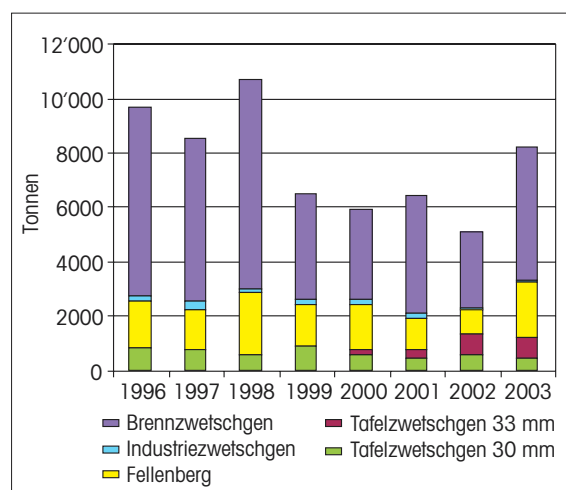


Abb. 3: Entwicklung der Handelsmengen an Zwetschen der fünf Qualitätskategorien in den Jahren 1996 bis 2003. (Quelle: SOV, 2004)

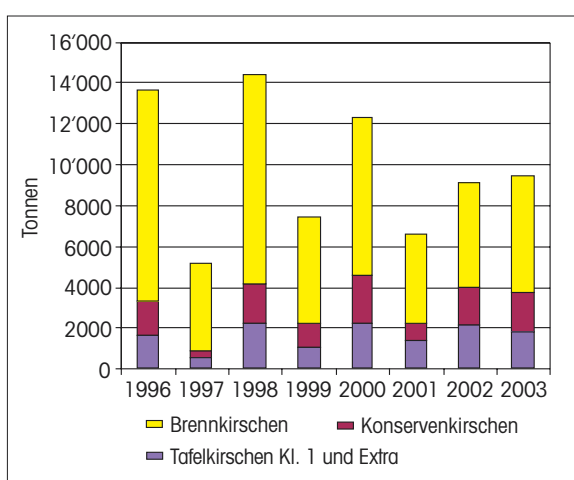


Abb. 2: Entwicklung der Handelsmengen an Kirschen der Qualitätskategorien Tafel-, Konserven- und Brennkirschen in den Jahren 1996 bis 2003. (Quelle: SOV, 2004)

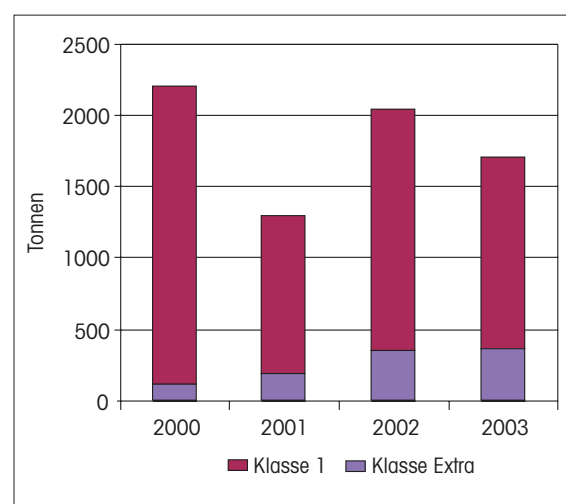


Abb. 4: Handelsmengen an Tafelkirschen der Klassen 1 und Extra in den Jahren 2000 bis 2003. (Quelle: SOV, 2004)

merkmal. Die Einführung der neuen Tafelkirschen-Klasse «Premium» wurde vor allem durch den vermehrten Anbau neuerer, grossfruchtiger Sorten wie auch durch den Einsatz von Kirschen-Kalibriermaschinen begünstigt. Die maschinelle Kalibrierung wird weitere Konsequenzen haben: Kirschensorten mit einem tiefen Anteil an Früchten der Klassen Extra und Premium, mit nur schwach haftendem Stiel sowie zu weichen Früchten können kaum kalibriert werden. Bei vermehrtem Einsatz von Kalibriermaschinen werden sie deshalb früher oder später aus dem Sortiment fallen.

Der Entscheid für oder gegen den Anbau einer Kirschensorte hängt neben der Grösse von weiteren Faktoren ab. In Deutschland beispielsweise wird Kordia als Standardsorte in den letzten Jahren immer mehr in Frage gestellt. Gründe dafür sind die teilweise hohen Ertragsausfälle aufgrund der kälteempfindlichen Blüte. Ein weiteres Beispiel ist die Frühsorte Earlise. Diese erzielt sehr gute Preise zu Saisonbeginn. Die hohe Platzanfälligkeit – sogar mit Witterungsschutz! – lässt aber berechtigterweise Zweifel zu, ob sich der Anbau dieser Sorte lohnt.

Welches Sortiment ist sinnvoll?

Die Sortenwahl ist entscheidend für den Erfolg im Steinobstanbau. Welche Sorten auf welchen Unterlagen gepflanzt werden sollen, muss jede Steinobstproduzentin und jeder -produzent für sich selbst entscheiden. Eine generell gültige Empfehlung für oder gegen eine Sorte oder Unterlage kann nicht gegeben werden. Die Wahl hängt vor allem von folgenden Faktoren ab:

- Sorteneigenschaften
- Vorhandene Kenntnisse über die Sorte (neu, im Test, bekannt)
- Vorlieben
- Sortiment der Baumschule
- Produktionssystem (IP oder Bio)
- Anbausystem (Bewässerung, Abdeckung, Baumform, Unterlage)
- Arbeitsaufwand
- Angebot und Nachfrage (sorten- respektive reifezeitpezifisch)
- Vermarktungssystem (Direktvermarktung, Handel)
- Standort des Betriebs (Höhenlage, Klima; frühe/ späte Lage)

Im Gegensatz zum Kernobst werden Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen nur ausnahmsweise unter ihrem Sortennamen verkauft. Ein Beispiel dafür ist die Fellenberg; in der Direktvermarktung hingegen werden auch andere Zwetschgen wie auch Kirschen und Aprikosen unter dem Sortennamen verkauft. Der Verkauf unter den Sammelbegriffen «Kirschen», «Zwetschgen» und «Aprikosen» hat den Vorteil, dass die Produzentin und der Produzent kaum in ihrer Wahl der Sorten eingeschränkt sind. Mangelhafte Kenntnisse der Sorteneigenschaften können die Wahlmöglichkeiten stark einengen, beispielsweise wenn eine neue Kirschensorte propagiert wird, aber noch kaum Erfahrungen im Anbau bestehen. Die Sortenprüfung kann mit ihren Versuchen und Beobach-

tungen diese Kenntnisse zwar verbessern, der Entscheid für oder gegen eine Sorte oder Unterlage hängt aber stark von den übrigen oben genannten Faktoren ab und muss von der Produktion respektive der Beratung für jede Anlage neu gefällt werden.

Sorten- und Unterlagenbewertungen

Weshalb setzt sich eine Sorte oder auch Unterlage in der Produktion und im Handel durch und eine andere nicht? Dies ist abhängig von den sich ändernden Anforderungen an die Baum- und Fruchteneigenschaften. War früher beispielsweise die Zimmers eine Standardzwetschgensorte, kann sie den heutigen Ansprüchen an Ertragshöhe und Fruchtgrösse nicht mehr genügen. Auch regionale Unterschiede sind entscheidend. Die Fellenberg ist gesamtschweizerisch bekannt und beliebt. In der Ost- und Westschweiz ist sie eine Standardsorte. In der Nordwestschweiz hingegen ist ihre Bedeutung aufgrund der zu Trockenheit neigenden Kalkböden eher marginal. Die im Wallis über lange Zeit dominierende Aprikosensorte Luizet schliesslich wird mehr und mehr durch neue Sorten verdrängt.

Ähnliches gilt für die Unterlagen: Die Tafelkirschenunterlage Gisela 5 ist die zurzeit meistgepflanzte in der Schweiz. In einigen Regionen, beispielsweise des Baselbiets, ist sie aber aufgrund der Bodenverhältnisse ungenügend in Wuchs und Ertrag.

Im August 2004 werden von Agroscope FAW Wädenswil, Agroscope RAC Changins und der Fachkommission für Obstsortenprüfung fünf Publikationen zum Thema «Sorten- und Unterlagenwahl im Steinobstanbau» erscheinen (siehe Kasten). Die Fachkommission ist zusammengesetzt aus Repräsentantinnen und Repräsentanten aus der Produktion, dem Handel, der Beratung, der Konsumentenschaft, der Verarbeitung und der Forschung im Obstbau. In diesen Publikationen beurteilt die Fachkommission für jede Steinobstart ein Sortiment mit so genannten «Hauptsorten/-unterlagen» und «Weitere Sorten/Unterlagen» (Tab. 1). Als «Hauptsorten» werden dabei je-

Tab. 1: Von der Fachkommission für Obstsortenprüfung beurteiltes Steinobst-sortiment. Als «Hauptsorten» gelten diejenigen, deren Eigenschaften eine genügend bekannt sind und die an geeigneten Standorten den Anforderungen an eine Sorte genügen. Die «Weiteren Sorten» können das Sortiment ergänzen (Vorauszug aus den Publikationen Sorten- und Unterlagenwahl im Steinobstanbau, 2004). Bei der konkreten Sortenwahl ist das Richtsortiment und das Vermarktungskonzept des Produkteentrums Kirschen/Zwetschgen von SOV/Swisscofel zu beachten.

	Hauptsorten	Weitere Sorten
Tafelkirschen	Burlat, Gardel (Coralise), Kordia, Merchant, Oktavia, Regina, Techlovan	Badacsony, Enjidel (Bigalise), Rivedel (Earlise), Magar (Garnet), Hedelfinger, Hudson, Karina, Lapins, Noire de Meched, Star, Summit, Sumtare (Sweetheart)
Tafelzwetschgen	Cacaks Fruchtbare, Cacaks Schöne, Elena, Fellenberg/Fellenberg FAW 2, Fellenberg Grässli, Tegera	Ariel, Bellina, Felsina, Haganta, Hanita, Pitestean, Presenta, Topking, Valjevka, Valor
Tafelaprikosen	Avirine (Bergarouge), Bergeron, Avikour (Fantasme), Jumbo Cot (Goldrich), Harostar, Kioto, Luizet, Orangered, Tardif de Valence	Flame Royal, Sweet Cot, Tardif de Tain, Vick Royal

für Aprikosen das Wallis und für Brennkirschen die Innerschweiz (Abb. 5). Bei den Handelsmengen an Tafelzwetschgen wird zwischen drei Kategorien unterschieden (Abb. 6). Die ersten beiden Kategorien beziehen sich auf die Fruchtgrösse (30 mm und 33 mm). Unter diese Kategorien fallen vor allem neue Sorten wie zum Beispiel Cacaks Schöne, Tegera und Valjevka. Die nach wie vor beliebte Sorte Fellenberg bildet eine eigene Kategorie. In der Produktion dieser Sorte ist die Ostschweiz (Kantone Thurgau und St. Gallen) führend. Angesichts der Bedeutung der Fellenberg für den Schweizer Zwetschgenmarkt gilt ein besonderes Augenmerk der Sharka. Sharka ist eine Viruskrankheit, die über Reisermaterial oder Läuse verbreitet wird. Neben Zwetschgen- sind auch Aprikosen- und Pfirsichbäume betroffen. Diese in der Schweiz meldepflichtige Viruskrankheit hat in vielen europäischen Ländern die Produktion von Fellenberg, Hauszwetschgen und andern bewährten Sorten verunmöglicht. Gezielte, regelmässige Kontrollen in den Anlagen und Vorsicht beim Import von Pflanzmaterial sind nötig, wenn die Schweiz weiterhin sharkafrei bleiben soll und Sorten wie Fellenberg produzieren will.

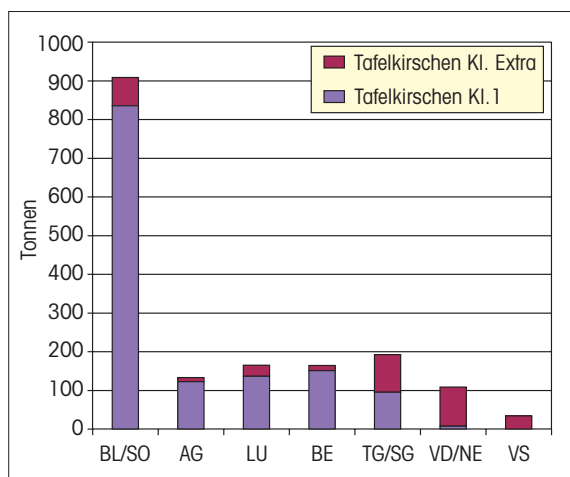


Abb. 5: Handelsmengen an Tafelkirschen der Klassen 1 und Extra im Jahr 2003, aufgeteilt auf die wichtigsten Produktionsgebiete. (Quelle: SOV, 2004)

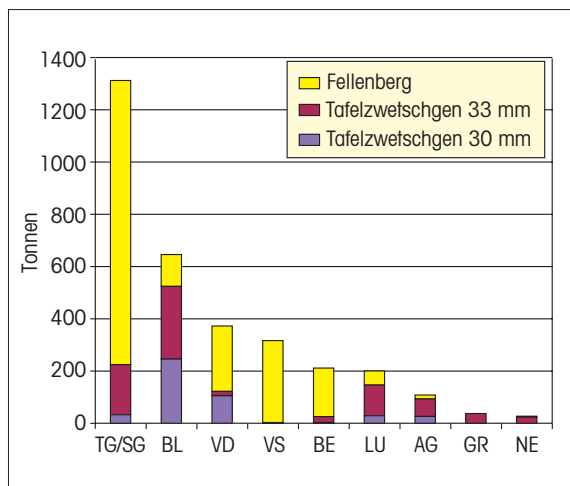


Abb. 6: Handelsmengen an Tafelzwetschgen der Kategorien 30 und 33 mm sowie Fellenberg im Jahr 2003, aufgeteilt auf die wichtigsten Produktionsgebiete. (Quelle: SOV, 2004)

Qualität ist (nicht ganz) alles

Der wirtschaftliche Erfolg eines Produktionsbetriebs ist abhängig vom Vorhandensein eines geeigneten Absatzmarkts. Dieses banale marktwirtschaftliche Gesetz gilt (noch) nicht für alle landwirtschaftlichen Produkte. Die Steinobstbranche hängt kaum am Tropf der Direktzahlungen und Subventionen und ist daher fast ausschliesslich von der Gunst der Konsumentinnen und Konsumenten abhängig. Es existieren jedoch kaum Untersuchungen über deren Kaufverhalten bezüglich Obst im Generellen und Steinobst im Speziellen. So stützt sich die Produktion denn auch vorwiegend auf die Qualität und den Verkaufspreis als primäre nachfragestimulierende Faktoren ab. Leider ist jedoch «Qualität» ein ziemlich unbestimmter Begriff. Es ist selbstverständlich, dass Früchte frei von Schädlingen, Krankheiten, Spritzmittelrückständen und ohne Fremdgeruch und -geschmack sein müssen. Eher relativ und teilweise widersprüchlich sind aber die Begriffe «reif», «frisch» und «transportfest». Welche innere und äussere Fruchtqualität Konsumentinnen und Konsumenten bevorzugen und wie unterschiedlich die Präferenzen sind, wird durch Tests erhoben. Aktuell an der Agroscope FAW Wädenswil (FAW) ist beispielsweise eine Erhebung über Konsumentenvorlieben bei Zwetschgen verschiedener Ausdünnungsstärken und Erntetermine (in Publikation). Weshalb sich jemand im Laden oder auf dem Markt für oder gegen (Stein-) Obst entscheidet, ist aber bisher kaum bekannt. Die gesamte Branche ist in dieser Frage herausgefordert.

Rationalisierungstendenz und Sortimentsbereinigung am Beispiel Tafelkirschen

Anders als beim Kernobst gilt beim Steinobst letztlich vor allem die Fruchtgrösse als wichtigstes Qualitäts-



Goldrich® (Sortenname: Jumbo Cot) ist eine attraktive Aprikosensorte dank ihrer Fruchtgrösse und ihrem ansprechenden Aussehen. Sie ist gut transportfähig und haltbar und kann aufgrund des ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnisses gut verarbeitet werden. Bei zu früher Ernte ist der Säuregehalt zu hoch.

ne aufgeführt, deren Eigenschaften bereits gut bekannt sind und die an geeigneten Standorten den heutigen Anforderungen von Produktion, Handel und Konsumentenschaft genügen.

Neben den Standards können auch weitere Sorten und Unterlagen, die noch wenig bekannt sind oder die den Anforderungen nicht vollends respektive nicht an allen Standorten entsprechen, eine wichtige Ergänzung des Sortiments darstellen. Bei den Kirschen ist es aufgrund der Selbststerilität der meisten Sorten beispielsweise unumgänglich, mehrere untereinander kompatible Sorten in einer Anlage zu pflanzen, um die Bestäubung und Befruchtung zu gewährleisten. Das Abstützen auf mehrere Sorten erlaubt auch eine zeitliche Staffelung des Sortiments sowie eine erhöhte Ertragssicherheit. Zudem können die Anforderungen spezifischer Bodenverhältnisse besser durch eine Auswahl an Unterlagen erfüllt werden.

Bei der konkreten Sortenwahl ist das Richtsortiment und das Vermarktungskonzept des Produktzentrums Kirschen/Zwetschgen von SOV/Swisscofel zu beachten.

Fazit

Der schweizerische Steinobstanbau ist wirtschaftlich interessant. Voraussetzung dafür ist eine hohe Professionalität in Anbau und Vermarktung. Die Produktionsmengen decken noch immer nicht den Bedarf, um während der ganzen Saison Tafelsteinobst aus Schweizer Produktion anbieten zu können. Dazu bewegen sich die Preise auf einem relativ hohen Niveau. Die Innovationen der letzten Jahre führten zu neuem Schwung in der Steinobstbranche. In der Produktion wird die Umstellung auf neue Sorten und Unterlagen weiterhin nötige Anpassungen mit sich ziehen (z.B. Ausdünnung, Bewässerung, Witterungsschutz). Ein gemeinsamer Effort der gesamten Branche ist eine vitale Voraussetzung für den Erfolg des schweizerischen Steinobstanbaus.

Publikationen zur Sorten- und Unterlagenwahl

Die nationale «Fachkommission für Obstsortenprüfung» hat auf Grund des Sortimentswandels im Steinobstanbau im Jahr 2003 beschlossen, eine neue Bewertung von Steinobstsorten und -unterlagen und aktualisierte Dokumente herauszugeben. Sie sollen Produktion, Handel, Baumschulwesen und weiteren interessierten Stellen zur Verfügung stehen für eine fachlich kompetente, zeitgemässe Sortimentsbeurteilung.

Eine Arbeitsgruppe der Fachkommission unter der Leitung der FAW mit Beteiligung des Schweizerischen Obstverbands (SOV), des Forschungsinstituts für Biologischen Landbau (FiBL), der kantonalen Fachstellen und des Handels hat an diesem Ziel gearbeitet. Im August 2004 erscheinen nun folgende Dokumente:

- Sorten- und Unterlagenwahl im Tafelkirschenanbau
- Sorten- und Unterlagenwahl im Konserven- und Brennkirschenanbau
- Sorten- und Unterlagenwahl im Tafelzwetschenanbau
- Sorten- und Unterlagenwahl im Konserven- und Brennzweitschenanbau
- Sorten- und Unterlagenwahl im Aprikosen-, Pfirsich- und Nektarinenanbau

Die Publikationen sind erhältlich bei Agroscope FAW/RAC, beim SOV, der Landwirtschaftlichen Beratungszentrale Lindau (LBL) und beim Service romand de vulgarisation agricole (SRVA).

Literatur

Schweizerischer Obstverband (SOV): Jahresbericht 2003. Zug, 2004.

Schweizerischer Obstverband (SOV): Normen und Vorschriften für Früchte. www.swissfruit.ch/de/index/index-fachinformationen/fachdienstl.htm

Bundesamt für Landwirtschaft (BLW): Obstkulturen der Schweiz 2003. Bern, 2004.

Hasler T. und Pelet F.: Viruskrankheiten der Zwetschenbäume. Merkblatt Nr. 503 der Agroscope FAW Wädenswil und Agroscope RAC Changins, 1992.

RÉSUMÉ

L'assortiment de fruits de table à noyau produits en Suisse – défis et développements

La production de fruits à noyau peut présenter un intérêt économique en Suisse, à condition de faire preuve de beaucoup de professionnalisme tant dans la production que dans la commercialisation. Les quantités produites ne parviennent toujours pas à satisfaire la demande de manière à assurer un approvisionnement suffisant en fruits de table à noyau de production suisse pendant toute la durée de la saison. De plus, les prix se situent à un niveau relativement élevé. Les innovations des années récentes ont insufflé un nouvel élan à la branche des fruits à noyaux. Dans la production, l'adoption de nouvelles variétés et de nouveaux porte-greffes va engendrer des nouvelles adaptations. Les différences régionales au niveau de la production, mais aussi au niveau du comportement d'achat des consommatrices et des consommateurs, retiennent tout particulièrement l'attention. Pour que la production de fruits à noyau puisse s'affirmer en Suisse, il est d'une importance vitale que toute la branche conjugue ses efforts. Au mois d'août paraîtront cinq publications traitant de l'appréciation des variétés et des porte-greffes. Publiées par la Commission professionnelle pour l'examen des variétés de fruits, elles s'adressent à la production, au commerce, aux pépiniéristes et à d'autres milieux intéressés dans le dessein de les assister dans la conception d'un assortiment professionnel compétent et conforme aux attentes modernes.