



UFA REVUE

**Qualitative
Differenzierung**

Qualitative Differenzierung

Mehrwert über Produktqualität



Markus
Lips



Martina
Spörri



Alexander
Zorn

Mit einzigartigen Produkten, die sich von der Masse abheben, können Landwirtinnen und Landwirte zusätzliche Einkommen erwirtschaften. Doch wie wird ein Produkt einzigartig und nicht mehr austauschbar? Bereits heute existieren zahlreiche Beispiele qualitativ differenzierter Produkte, wie Agroscope im Rahmen einer Analyse bestätigte.

Wenn es um Chancen für die Schweizer Landwirtschaft geht, kommt man schnell auf die Qualitätsstrategie zu sprechen. Die Hoffnung besteht, damit zusätzliche Einkommen zu generieren. Vor vier Jahren wurde die Charta zur Qualitätsstrategie von allen wichtigen Akteuren der Wertschöpfungskette unterzeichnet. Auf breiter Front wird dieser Strategie zugestimmt, doch was bedeutet sie konkret? Eine mögliche Umsetzung stellt die qualitative Differenzierung dar, die Hervorhebung einer zusätzlichen Eigenschaft eines Produkts. Diese sollte für die Konsumenten relevant sein, was sich durch die erhöhte Zahlungsbereitschaft zeigt. Die Wertschöpfung für die Produzenten steigt.

Prozess- und Produktqualität

Grundsätzlich wird zwischen Prozess- und Produktqualität unterschieden. Im ersten Fall produziert man beispielsweise gemäss den Richtlinien des Biolandbaus und verkauft dann die Bio-Produkte. Oder die Produktion findet in einer spezifischen Region statt, was später im Verkauf als «aus der Region» ausgelobt wird. Typischerweise sieht man dem (unverpackten) Produkt die Differenzierung nicht an und kann sie auch nicht anderweitig überprüfen. Die Produktqualität ist hingegen an eine Eigenschaft gebunden, die der Konsument leicht erkennen kann. Einerseits geschieht dies über die Sensorik, sprich über Farbe, Form, Geruch, Geschmack oder Textur. Andererseits kann es sich um zusätzliche

Inhaltsstoffe handeln, die für die Gesundheit relevant sind.

Nachdem Agroscope 2013 eine erste Sammlung von Beispielen für die Produktqualität veröffentlicht hat, wurde diese in den letzten Monaten aktualisiert und durch zusätzliche Beispiele ergänzt. Bei der Suche nach entsprechenden landwirtschaftlichen Rohprodukten kamen drei Kriterien zur Anwendung:

1. Das Produkt muss über mindestens ein zusätzliches Qualitätsmerkmal verfügen;
2. Die Produktion muss unter den klimatischen Bedingungen in der Schweiz möglich sein;
3. Das Produkt sollte bereits im Markt eingeführt sein beziehungsweise eine Markteinführung sollte realistisch erscheinen.





Tomaten werden unverarbeitet verkauft und sind ein ideales Beispiel für qualitative Differenzierung. Bild: Stephan Rüegg

Zahlreiche Produkte

Insgesamt liegen nun 58 Beispiele vor. 38 betreffen die Sensorik, während 20 aus dem Bereich Sicherheit und Gesundheit stammen. Bezogen auf die Produktionsrichtungen sind der Pflanzenbau mit 36 und die Tierhaltung mit 22 Beispielen vertreten. Eine Häufung gibt es bei Obst und Gemüse im Sensorik-Bereich mit insgesamt 21 Beispielen. Es sind Früchte und Gemüse, die sich durch ungewöhnliche Farben, Grössen oder Geschmack auszeichnen. Da das Rohprodukt unverarbeitet verkauft und konsumiert wird, ist die Differenzierung für Konsumenten offensichtlich. Im nachfolgenden Kasten wird auf entsprechende Beispiele von Kartoffeln detailliert eingegangen. Mit Ausnahme der Zuckerrübe

und der Reben sind alle wichtigen Produktionsrichtungen der Landwirtschaft vertreten.

Bei den Reben ist die qualitative Differenzierung über Sorte, Standort, Kelterung und Weinausbau bereits seit Jahrzehnten etabliert und wird deshalb nicht behandelt.

Initiative Akteure

Die meisten Beispiele sind von einzelnen Akteuren geprägt. Landwirtschaftsbetriebe mit Direktvermarktung, innovative Unternehmungen oder die Agrarforschung spielen bei der Differenzierung wichtige Rollen. Weit seltener tritt der Fall auf, dass alle Akteure der Wertschöpfungskette organisatorisch zusammengeschlossen sind, wie es beispielsweise beim Verein «Hochstamm Suisse» der

Fall ist. «Hochstamm Suisse» nimmt sich der Förderung von Süssmost von Hochstammbäumen an. Solche Organisationen, die sich über die ganze Wertschöpfungskette erstrecken, sind von zentraler Bedeutung, um weitere Beispiele zu konkretisieren, zu testen und zur Marktreife zu bringen. Eine wichtige Rolle spielt zudem Pro Specie Rara, die Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren, die bei neun Beispielen mitbeteiligt ist.

Nicht nur Nische

Erwartungsgemäss handelt es sich bei den meisten Beispielen um Nischenprodukte. Ihr Bekanntheitsgrad und ihre Verbreitung sind überblickbar. Dass dies nicht zwingend so

Beispiel Kartoffeln

Mit über 50 Kilogramm pro Person und Jahr gehört die Kartoffel zu den bedeutendsten Grundnahrungsmitteln. Gleichzeitig bietet sie umfangreiche Möglichkeiten zur Differenzierung. So kann die Farbe, der Geschmack oder beides zusammen variiert werden.

Farbliche Differenzierung

Die Blaue St. Galler Kartoffel ist ein ideales Beispiel für die Produktdifferenzierung. Christoph Gämperli von der St. Gallischen Saatzeit züchtete diese Sorte mit blauem Fruchtfleisch. Sie behält ihre Färbung auch beim Kochen und beim Vakuumfrittieren. Das macht die Sorte zum optischen Highlight im Detailhandel (z. B. Terra Chips) wie auch in der Gastronomie. Die rote Emmalie und die Highland Burgundy Red sind Beispiele für Kartoffeln mit rotem Fruchtfleisch.

Geschmackliche Differenzierung

Die Kartoffel Parli wurde bereits im 19. Jahrhundert im Kanton Graubünden kultiviert und verfügt über einen charakteristischen Geschmack. Dieser wird als marroniartig bis hin zu gekochten Artischocken beschrieben. Die holländische Sorte Ostara weist einen stark nussigen Geschmack auf, was auch für die ebenfalls aus holländischer Zucht stammende Sorte Patrones gilt.

Alle genannten Sorten werden auf dem Biohof Las Sorts im Albulatal auf rund 1000 m ü. M. angebaut (www.bergkartoffeln.ch). Mit dem sogenannten Kartoffeltaxi besteht zudem ein innovatives Vertriebssystem. Pendlers, die ohnehin nach Zürich fahren, liefern die Kartoffeln direkt an die Kunden aus.



Die Blaue St. Galler Kartoffel behält ihre blaue Färbung auch beim Kochen oder Frittieren. Bild: Stephan Rüegg

bleiben muss, zeigen mindestens zehn der 58 Beispiele, die den Sprung ins Regal eines Grossverteilers geschafft haben. Dazu gehören die Ochsenherztomate, Hochstamm-Produkte, die Wiesenmilch oder auch das Naturafarm-Poulet.

Austauschbarkeit

Neben einem Mehrpreis besteht bei differenzierten Produkten Aussicht auf einen weiteren Vorteil: Die Austauschbarkeit der Lieferanten nimmt deutlich ab. Die Verarbeiter sind auf differenzierte landwirtschaftliche Rohstoffe angewiesen, was für den Produzenten mehr Sicherheit bedeutet. Die Beziehung Produzent und Abnehmer wird enger. Dies macht Sinn, weil qualitativ differenzierte Produkte nur im Rahmen einer engen Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette erfolgreich sein können. Es wäre aussichtslos, im Hochpreisland Schweiz liebevoll differenzierte Produkte zu entwickeln, die einfach vom Ausland kopiert und schliesslich deutlich billiger angeboten werden können. Daher gilt es, die Produkt-

differenzierung mit den spezifischen Eigenschaften der Schweizer Landwirtschaft abzustimmen. Dazu gehören kleine Betriebsstrukturen und sehr gut ausgebildete Arbeitskräfte. Die kaltgepressten Öle aus Raps-, Sonnen- oder Leinsamen sind dafür ein Paradebeispiel. Für die Kaltpressung darf keinerlei Unkraut im Erntegut vorhanden sein. Da Unkrautsamen sehr ähnlich sein können, ist das Aussortieren äusserst aufwendig. Wirtschaftlich ist deshalb nur eine Produktion auf unkrautfreien Feldern. Die St. Gallische Saatzeit, die verschiedene kaltgepresste Öle produziert und vermarktet, besichtigt und beurteilt jedes Ölsamenfeld mehrfach. Um diese Anforderungen zu erfüllen, sind kleine Felder und gut ausgebildete Fachkräfte sehr hilfreich. Mit Aushilfskräften und 200 Hektarschlägen würde diese Produktion kaum funktionieren.

Fazit

In der Schweizer Landwirtschaft gibt es vielfältige Differenzierungsmöglichkeiten. Angesichts dieser Vielfalt

scheint weiteres Potenzial in Bezug auf zusätzliche Marktanteile und zusätzliche Wertschöpfung zu bestehen. Eine wichtige Voraussetzung, um dieses Potenzial zu erschliessen, stellt eine verstärkte Zusammenarbeit innerhalb der Wertschöpfungskette dar. ■

Autoren

Martina Spörri und Alexander Zorn, wissenschaftliche Mitarbeitende, Markus Lips, Leiter, Forschungsgruppe Betriebswirtschaft, Agroscope, Tänikon, 8356 Ettenhausen

Der Bericht ist als Agroscope Science Nr.38/2016 online verfügbar unter: www.agroscope.ch → Publikationen → Reihen → Agroscope Science

In den folgenden Ausgaben der UFA-Revue werden jeweils Beispiele aus dem Bericht kurz vorgestellt.

Serie: Qualitative Differenzierung

Sensorische Differenzierung von Rindfleisch

Rindfleisch bietet vielfältige Möglichkeiten hinsichtlich der Differenzierung von Geschmack und Zartheit. Dadurch eröffnen sich den Rindfleischproduzenten neue Möglichkeiten, um sich im Markt zu positionieren und ihr Produkt optimal abzusetzen.



Martina Spörri



Alexander Zorn



Markus Lips

Das Angebot an Schweizer Rindfleisch ist vielfältig: Diverse Labels informieren den Konsumenten über mögliche Freilandhaltung, Regionalität oder Bioqualität. Die Vermarktung reicht vom Direktverkauf ab Hof bis hin zur Massenware bei den Grossverteilern. Meistens wird das Fleisch über die Prozessqualität, also über den Herstellungsprozess, differenziert. Ohne die Labels ist die unterschiedliche Qualität für den Konsumenten kaum ersichtlich.

den ganzen Schweizer Landwirtschaftssektor gesucht. Dabei konnten auch mehrere Möglichkeiten im Bereich Rindfleisch gefunden werden, wie die folgenden Beispiele zeigen.

Die sensorischen Eigenschaften von Swiss Quality Beef

Swiss Quality Beef von Anicom wird hauptsächlich im Gastrokanal vermarktet. Das Fleisch ist so weit wie möglich standardisiert, so dass zum Beispiel die Kochzeit für ein Ragout immer gleich bleibt. Zu diesen Standards gehören ein optimaler Ausmastgrad und überdurchschnittliche Fleischigkeit. Die Schlachtung der Tiere erfolgt bereits bei einem Schlachtgewicht von 220 bis 280 kg, was einer kurzen Mastdauer von 10 bis 12 Monaten entspricht. Das Gewicht der Tiere wird dabei regelmässig kontrolliert. Eine Analyse des hofeigenen Grundfutters ist nötig, das Ergänzungsfutter wird der jeweiligen Gewichtskategorie angepasst. Damit die Kontrolle während der gesamten Mastdauer gewährleistet bleibt, findet diese Form der Rindviehmast ausschliesslich im Stall statt. Das Fleisch zeichnet sich dabei durch seine Zartheit, den optimalen Fettanteil und den Geschmack aus.

Die Exoten: Wagyu-Rinder

Die aus Japan stammenden Wagyu-Rinder besitzen als Folge einer Mutation feinmaserige Fettadern, welche sich gleichmässig durch das Fleisch ziehen und dadurch bis zu 30 % intramuskuläres Fett bilden. Beim Erhitzen wird die Fettmaserung aufgelöst und das Fleisch wird besonders zart in der Konsistenz und

intensiv im Aroma. Zusätzlich hat dieses Produkt Raritätswert, denn erst seit 2012 kann das Fleisch, und seit 2014 können auch lebende Tiere aus Japan importiert werden. Die Wagyu erreichen nach über drei Jahren ihre Schlachtreife.

Rindfleischmast mit Bier und Massage

Inspiziert durch die Haltungsform der Wagyu-Rinder in Kobe (die berühmten Kobe-Rinder) werden in der Schweiz seit einiger Zeit auch Braunvieh, Limousin oder Angus so gehalten, dass ihr Fleisch am Ende der Mastdauer ein feines Netz an Fettärdern aufweist und somit besonders zart und geschmackvoll ist. Die Rinder werden dabei nebst dem Grundfutter mit Brauereinebenprodukten wie Malztreber, Bierhefe und Biervorlauf gefüttert. Zusätzlich werden sie zweimal täglich massiert. ■



Swiss Quality Beef zeichnet sich durch Zartheit, optimalen Fettanteil und Geschmack aus.

Bild: Anicom AG

Qualitätsunterschiede aufgrund sensorischer Eigenschaften (also Farbe, Form, Geruch, Geschmack oder Textur) hingegen sind für den Konsumenten erkennbar. Im Rahmen einer Literaturanalyse von Agroscope (siehe UFA-Revue vom Oktober 2016) wurden Differenzierungsmöglichkeiten bezüglich Produktqualität für

Autoren

Martina Spörri und Alexander Zorn, wissenschaftliche Mitarbeitende, Markus Lips, Leiter Forschungsgruppe Betriebswirtschaft, Agroscope, Tänikon, 8356 Ettenhausen.

In den folgenden Ausgaben der UFA-Revue werden jeweils Beispiele aus dem Bericht zur qualitativen Differenzierung von Agroscope kurz vorgestellt.

Der Bericht ist als Agroscope Science Nr. 38/2016 online verfügbar unter: www.agroscope.ch → Publikationen → Reihen → Agroscope Science

Serie: Qualitative Differenzierung

Milch, die sich über die Inhaltsstoffe abhebt

Nach dem Motto «Du bist, was du isst» hat die Fütterung der Milchkuh einen wesentlichen Einfluss auf die Zusammensetzung der Milch. Die konsequente Fütterung durch Gras und Heu, Leinsaat oder Esparsetten führt zu einem vorteilhafteren Fettsäureprofil.



Martina Spörri



Alexander Zorn



Markus Lips

Aufgrund der tiefen Milchpreise ist es notwendig, sich von der weissen Masse abzuheben und am Markt neu zu positionieren. Einfach ist dies nicht. Die qualitative Produktdifferenzierung bietet entsprechende Möglichkeiten.

Im Rahmen einer Literaturanalyse von Agroscope (siehe UFA-Revue vom Oktober 2016) wurden Differenzierungsmöglichkeiten bezüglich Produktqualität für den ganzen Schweizer Landwirtschaftssektor gesucht.

tens 75 Prozent der Futtermittelration in Form von betriebseigenem Wiesenfutter, also Weidegras, Frischgras, Grassilage sowie Heu und Emd. Die Wiesenmilch enthält erhöhte Anteile an essentiellen Omega-3-Fettsäuren (welche der menschliche Körper benötigt, jedoch nicht selbst produzieren kann), mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie ungesättigten konjugierten Fettsäuren. Wirtschaftlich schlägt sich das in mehreren zusätzlichen Rappen pro Kilogramm Milch für die Produzenten nieder. Die Wiesenmilch sowie Käse aus Wiesenmilch werden durch die Migros-Genossenschaften Aare und Luzern vermarktet.

Gegenüber der Wiesenmilch hat die Alpmilch, welche nur bei Haltung und Fütterung der Milchkuhe im Sömmerungsgebiet als solche bezeichnet werden darf, nochmals einen deutlich höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Dies ist auf die vielen Kräuter der Alpweiden zurückzuführen.

Gezielte Fütterung

Leinsaat selbst ist bereits eine gute Quelle für essentielle Omega-3-Fettsäuren. Wird die Leinsaat den Milchkuhen zugefüttert, kommt es zu einer Veränderung des Fettsäureprofils in der Milch: Der Anteil an unerwünschten gesättigten Fettsäuren wird verringert, während sich der Anteil an ungesättigten sowie essentiellen Omega-3-Fettsäuren (vor allem der α -Linolensäure) erhöht. Auch weitere Ölsaaten wie Raps oder Sonnenblumenkerne können als Ergänzungsfutter einen positiven Effekt auf die Fettsäurezusammensetzung der Milch haben.

Die Esparsettenfütterung beeinflusst das Fettsäureprofil der Milch ebenfalls. Tannine schützen ungesättigte Fettsäuren im Pansen vor der Umwandlung durch Bakterien in gesättigte Fettsäuren. Versuche haben gezeigt, dass die Fütterung der besonders tanninreichen Esparsette tatsächlich zu einem erhöhten Anteil der essentiellen Omega-3-Fettsäure α -Linolensäure in der Milch führt.

Schlafen dank Milch

Nebst dem Fettsäureprofil können auch andere Inhaltsstoffe der Milch gefördert und verändert werden. Bei der sogenannten Nachtmilch möchte man den in der Nacht erhöhten Melatonin Gehalt in der Milch beibehalten und melkt die Kühe morgens vor der Dämmerung oder abgedunkelt. Melatonin ist ein schlafförderndes Hormon, welches seine Wirkung auch beim Menschen nach dem Konsum entfalten soll. Zwar ist Bezeichnung der Milch als «schlaffördernd» in der Schweiz gegenwärtig nicht erlaubt, jedoch ist die Vermarktung als «Nachtmilch» möglich. ■



Milch kann durch gezielte Fütterung in den Inhaltsstoffen differenziert werden.

Bild: fotolia.com

Diese Produktqualität bezieht sich auf Eigenschaften, welche nachweisbar sind. Dabei wurden auch verschiedene Möglichkeiten gefunden, über welche sich Milch durch gesundheitlichen Zusatznutzen differenzieren lässt.

Wiesenmilch

Kühe, welche sogenannte Wiesenmilch produzieren, erhalten mindes-

Autoren

Martina Spörri und Alexander Zorn, wissenschaftliche Mitarbeitende, Markus Lips, Leiter Forschungsgruppe Betriebswirtschaft, Agroscope, Tänikon, 8356 Ettenhausen.

In den folgenden Ausgaben der UFA-Revue werden jeweils Beispiele aus dem Bericht zur qualitativen Differenzierung von Agroscope kurz vorgestellt.

Der Bericht ist als Agroscope Science Nr. 38/2016 online verfügbar unter: www.agroscope.ch → Publikationen → Reihen → Agroscope Science

Serie: Qualitative Differenzierung

Die Kraft des Kornes

Getreide in seinen vielfältigen Formen ist weltweit ein Grundnahrungsmittel. Brot ist für viele eine alltägliche Mahlzeit. Die Verwendung besonderer Sorten bietet die Möglichkeit, Getreideprodukte nicht nur sensorisch zu differenzieren, sondern auch förderliche gesundheitliche Aspekte hervorzuheben.



Alexander Zorn



Martina Spörri



Markus Lips

In der Schweiz werden für die menschliche Ernährung insbesondere Weizen, Roggen, Gerste und Hafer angebaut. Purpurweizen sind Sorten von herkömmlichen Weizen (*Triticum aestivum*), deren Ähren eine rötliche oder violette Färbung aufweisen. Auch Mehl, das aus diesem Weizen hergestellt wird, besitzt eine Färbung. Diese ist auf überdurchschnittlich hohe Gehalte an Anthocyanen sowie Carotinoiden zu-

rückzuführen. Dabei handelt es sich um Antioxidantien, welche freie Radikale binden und die Immunabwehr verbessern sollen. Vanilnoir ist eine in der Schweiz gezüchtete Purpurweizen-Sorte (Qualitätsstufe Top).

Urgetreide verkörpern Ursprünglichkeit

Die Weizenarten Einkorn (*Triticum monococcum*), Emmer (*Triticum dicoccum*) und Dinkel (*Triticum spelta*) werden gemeinhin als Urgetreide bezeichnet. Emmer und Einkorn wurden bereits in der Jungsteinzeit angebaut. In der Vergangenheit verloren diese Arten an Bedeutung, erleben gegenwärtig jedoch eine Renaissance. Brot, Pasta und Bier verleihen sie einen charakteristischen Geschmack. Ausserdem enthält Urgetreide relevante Mengen gesundheitsförderlicher Stoffe wie Lutein (ein Carotinoid) und die Vitamine B sowie E.

Im Vergleich zu Brotweizen weist Einkorn einen erhöhten Protein- und Mineralstoffanteil sowie einen sehr hohen Gehalt an Carotinoiden auf. Emmer gilt als ballaststoffreich. Zudem verfügt er über hohe Gehalte der Mikronährstoffe Zink und Eisen. Da das Urgetreide Emmer gut verdaulich und gleichzeitig energiereich ist, wird er Frauen nach einer Geburt empfohlen. Auch Dinkel gilt als leicht verdaulich und sehr vitamin- und mineralstoffreich.

Multitalent Beta-Glucan

Beta-Glucane sind pflanzliche Ballaststoffe. Die Getreide Hafer und Gerste enthalten besonders viele Beta-Glucane. Diese werden kaum im Darm absorbiert, wodurch die

Magenentleerung verlangsamt wird. Dies fördert letztlich einen normalen Cholesterinspiegel im Blut und verringert das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Beta-Glucane beeinflussen den Anstieg des Blutzuckerspiegels nach einer Mahlzeit und beugen der Entstehung von Fettgewebe vor.

Zusammenarbeit der Wertschöpfungskette

Bei Weizen, welcher in der Mühle und im Ernährungsgewerbe weiter zu Brot, Pasta oder Bier verarbeitet wird, wird deutlich, dass die Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette für den Markterfolg wichtig ist. Ziehen die Produzenten, Müller und Verarbeiter wie Bäcker oder Brauer an einem Strang, so steigen die Chancen, dass die Partner auch gemeinsam von zusätzlicher Wertschöpfung profitieren können. ■

Autoren

Alexander Zorn und Martina Spörri, wissenschaftliche Mitarbeitende, Markus Lips, Leiter, Forschungsgruppe Betriebswirtschaft, Agroscope, Tänikon, 8356 Ettenhausen

In den folgenden Ausgaben der UFA-Revue werden jeweils Beispiele aus dem Bericht zur qualitativen Differenzierung von Agroscope kurz vorgestellt.

Der Bericht ist als Agroscope Science Nr. 38/2016 online verfügbar unter: www.agroscope.ch → Publikationen → Reihen → Agroscope Science

Gerste enthält besonders viele Beta-Glucane, die unter anderem der Entstehung von Fettgewebe vorbeugen. Bild: UFA-Revue

Serie: Qualitative Differenzierung

FrISCHE FRÜCHTE

Heimisches Obst steht für Frische und Qualität. Die Vielfalt der Obstarten und -sorten ermöglicht eine breite Differenzierung. Sensorisch stehen bei Obst ungewöhnliche Farben, Grössen, Formen und Aromen im Vordergrund. Obst kann relativ leicht zu Saft oder Konfitüre verarbeitet werden und wird häufig auch direkt vermarktet. So bietet der Obstanbau hohes Wertschöpfungspotenzial.



**Alexander
Zorn**



**Martina
Spörri**



**Markus
Lips**

Besonders gross ist die Sortenvielfalt beim Apfel, der beliebtesten Schweizer Frucht. Der Markt für Tafeläpfel ist von wenigen bekannten Sorten dominiert. Neue Sorten kommen meist als sogenannte Clubsorten als geschützte Marke auf den Markt. Dabei steuert der Sortenclub zentral die Vermarktung. So ist der Mini-Apfel Rockit gekennzeichnet durch seine Grösse von rund 5 cm, ein süsses Aroma, eine knackige Konsistenz sowie einen kleinen Kern. Vermarktet wird der Apfel in einer

Plastikröhre, die an die Verpackung von Tennisbällen erinnert. Äpfel der Sorte Redlove zeichnen sich durch ihr rotes Fruchtfleisch aus. Bei der Verarbeitung ist die Farbe stabil und ergibt einen markant rotfarbigen Apfelsaft.

Obstsorte des Jahres 2011

Die Schweizerhose ist eine alte heimische Birnensorte. Wesentliches Merkmal der grünen Frucht sind gelb-rötliche Längsstreifen. Auf deren Ähnlichkeit mit der Uniform der Schweizergarde geht vermutlich der Sortenname zurück. Neben ihrem dekorativen Äusseren weist diese Tafelbirne einen feinen, saftig-sünnen Geschmack auf und ist gut lagerfähig. So wurde die Schweizerhose von der Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, Fructus, zur Obstsorte des Jahres 2011 auserwählt.

Bei Kernobst von Hochstambäumen handelt es sich meist um alte Sorten. Das Erntegut wird mehrheitlich zur Saft- und Mostherstellung genutzt. Dabei bietet die Vielfalt der Sorten und deren aromatische Eigenarten die Möglichkeit, sortenreine Säfte oder Cuvées zu kelnern.

Exotische Früchte

Der Anbau und die Vermarktung wenig bekannter Obstgattungen sind mit grossen Herausforderungen verbunden, bieten aber ebenso grosses Potenzial. So werden Mini-Kiwis seit längerem in der Schweiz angebaut, sind bislang jedoch wenig bekannt. Diese Früchte gehören zur gleichen Gattung wie die bekannte Kiwifrukt, unterscheiden sich jedoch in der Grösse und im Aroma. Mini-Kiwis schmecken recht süss und sehr

Qualitative Differenzierung

Mit diesem Blick auf sensorisch differenzierte Beispiele aus dem Obstbau endet die Artikelserie. Die ganze Serie mit allen Beispielen und dem Einleitungsartikel ist als Merkblatt online verfügbar unter www.ufarevue.ch → Leserservice → Downloads

Der Bericht von Agroscope mit insgesamt 58 Beispielen – aus dem Pflanzenbau sowie der Tierhaltung – zur Differenzierung im Bereich der Sensorik und dem Bereich Gesundheit/Sicherheit ist online verfügbar unter:

www.agroscope.ch → Publikationen → Reihen → Agroscope Science

intensiv und eignen sich sowohl zum Frischverzehr als auch für die Verarbeitung.

Die Pawpaw oder Papau benötigt einen warmen sonnigen Standort. Ursprünglich stammt die Frucht aus Nordamerika, wird auch als Indianerbanane bezeichnet, und ähnelt in ihrer Form der Mango. Die Anbaumöglichkeiten in der Schweiz sind auf Weinbaustandorte begrenzt. Bei ausreichend Sonne kann diese Frucht ihr Aroma aus einer Mischung von Mango, Aprikose, Banane und Vanille entfalten. Erste Erfahrungen in der Schweiz sind positiv. ■



Die Äpfel der Sorte Redlove zeichnen sich durch ihr rotes Fruchtfleisch aus, das auch bei dessen Verarbeitung rot bleibt. Bild: zvg

Autoren

Alexander Zorn und Martina Spörri, wissenschaftliche Mitarbeitende, Markus Lips, Leiter, Forschungsgruppe Betriebswirtschaft, Agroscope, Tänikon, 8356 Ettenhausen