

## Konsum steigern – dank Qualität!

Alle wissen: Obst ist gesund, zwei Portionen pro Tag sollten es mindestens sein. Doch Statistiken zeigen ein anderes Bild: Längst nicht jeder Schweizer Haushalt greift zu Kirschen und Zwetschgen. Das Marktforschungsinstitut Nielsen befragte 4000 Haushalte in der Deutsch- und Westschweiz, um das Kaufverhalten für Kirschen und Zwetschgen im Jahr 2017 und 2018 aufzuzeigen. Die Direktvermarktung wurde nicht eingeschlossen. In der Schweiz ist das Kaufverhalten an einheimischen Steinfrüchten relativ tief. 39% der Schweizer kaufen durchschnittlich Kirschen, obwohl der gesamte Konsum tendenziell steigt. Das Marktvolumen bei Kirschen ist in den letzten Jahren vor allem über Importe gewachsen. Bei Zwetschgen ist der Anteil der konsumierenden Schweizer Haushalte noch kleiner, nämlich 16%, obwohl auch hier der Markt tendenziell wächst. Das Marktvolumen ist dabei in den letzten Jahren vor allem dank Steigerung der Inlandproduktion gewachsen. Bei beiden Steinfrüchten gibt es also ein Potential für einen Mehrkonsum.

Aus Sicht der Arbeitsgruppe für Qualität von Kirschen und Zwetschgen – ein Gremium bestehend aus Vertretern des Handels (Swisscofel), der Produktion (SOV) und der Forschung (Agroscope) - lässt sich ein Marktzuwachs für einheimisches Steinobst nur durch eine Qualitätssteigerung erreichen. Aus diesem Grund tagt die Gruppe seit Frühling 2018 und hat als erstes ein Qualitätsmerkblatt, abgestützt auf den gültigen Handelsnormen, für Kirschen herausgegeben. Als nächstes soll ein solches Merkblatt für Zwetschgen folgen. Die Gruppe berät qualitätsbeeinflussende Themen der ganzen Wertschöpfungskette. So ist in Prüfung, ob mittels Ausbildung und Information, Einfluss auf die Kulturplanung und -Führung genommen werden kann. Es sollen Hilfestellungen und Entscheidungshilfen für die Produktion gefunden werden, um Sortenwahl, Bestimmung des Erntezeitpunktes und andere Punkte der Kulturführung zu erleichtern. Verbessert werden sollen auch die aktuell gültigen Qualitätsstandards. So wird geprüft, ob eine Sortensegmentierung, eine flexiblere Kalibrierung, Festigkeits-, Farb- und Zuckerverwerte, sowie eine Anpassung des Vermarktungskonzeptes sinnvoll ist. Die Arbeitsgruppe Qualität legt Wert darauf, das Warenhandling in der ganzen Wertschöpfungskette zu verbessern. Eine nahtlose Kühlkette beispielsweise betrifft nicht nur die Produktion, auch der Zwischenhandel bis zum Mitarbeiter im Rayon des Detailhandels muss für eine gute Qualität das richtige Handling kennen.

An der Breitenhoftagung wird als Praxisbeispiel eine Durofel-Messung vorgeführt. Die Bestimmung der Druckfestigkeit der unbeschädigten Frucht soll helfen, eine optimale Qualität zu ernten und zu handeln. Die Festigkeitsmessung kann ausserdem helfen, den optimalen Erntezeitpunkt zu bestimmen. Sie ist relativ kostengünstig, mobil und einfach in der Handhabung.

Adressen für Rückfragen:

Marcel Jampen  
SWISSCOFEL  
Belpstrasse 26  
Postfach  
3001 Bern

+41 31 380 75 72  
marcel.jampen@swisscofel.ch

Hubert Zufferey  
Schweizerischer Obstverband SOV  
Baarerstrasse 88  
Postfach  
6300 Zug

+41 41 728 68 80  
hubert.zufferey@swissfruit.ch