

The image is a vertical composition of fresh produce. At the top, several red apples with green leaves are shown against a bright, slightly blurred background of more foliage. A semi-transparent white rectangular box is overlaid in the upper-middle section, containing the title and subtitle. Below this box, the background continues with more apples and leaves. In the lower right, a glass bottle of beer with a metal clasp and a light-colored head of foam is partially visible. The bottom foreground is dominated by a large, detailed red apple, a cluster of bright red strawberries, and a bunch of blueberries with their characteristic white bloom.

Obst & Beeren

Schweizer Früchte das ganze Jahr

Obst und Beeren jeden Tag

Fünf verschiedene Obst- oder Beerensorten aufzählen? Ein Kinderspiel! Und sehr wahrscheinlich ist mindestens eine Fruchtart oder eine Beere dabei, die man so richtig gerne hat. Viele Menschen konsumieren täglich Früchte und Beeren. Und das seit vielen Jahrhunderten.

Schon die Pfahlbauer haben wild wachsende Erdbeeren gesammelt. In Gärten und auf Feldern werden Beeren seit etwa drei Jahrhunderten angebaut. Schon viel älter ist der Anbau von Obst: Es wird angenommen, dass in Ägypten bereits 1'500 Jahre vor Christus Äpfel oder Birnen angebaut wurde. Die Römer brachten die verschiedenen Früchte dann zu uns. Heutzutage ist

der Apfel die drittbekannteste Frucht weltweit. Beliebter sind nur noch Bananen und Wassermelonen.

Früchte als wichtige Einkommensquelle

In der Schweiz gibt es rund 2'000 Obstbaubetriebe. Das sind Betriebe, deren Obstanlagen 0.2 Hektaren oder mehr umfassen. Für diese Betriebe sind Äpfel, Zwetschgen oder Aprikosen ein sehr wichtiger Teil vom Einkommen. Einige davon haben sich auf Obst- oder Beerenbau spezialisiert. Diese Betriebe haben also keine Kühe oder Schweine und produzieren auch kein Getreide oder Kartoffeln. Natürlich gibt es aber noch sehr viele Bauernfamilien, welche zwar auch Obst und Beeren anbauen aber in viel kleinerem Stil und nur für ein Zusatzeinkommen.



2



Um die Erdbeeren vor dem Wetter zu schützen, werden sie teilweise in Plastiktunnels angebaut.

Wild wachsende Erdbeeren waren bereits bei den Pfahlbauern beliebt.

Ein Leckerbissen – nicht nur frisch gepflückt

Obst und Beeren schmecken nicht nur frisch gepflückt prima. Zum Beispiel der Apfel: Fast jeder zweite Apfel, der an irgendeinem Baum in der Schweiz gewachsen ist, wird nach der Ernte in einer Mosterei gepresst und zu Getränken verarbeitet. Übrigens: Nirgends auf der Welt wird pro Person so viel Apfelsaft getrunken wie bei uns in der Schweiz! Kein Wunder bei dieser grossen Auswahl an verschiedenen Getränken – mit oder ohne Alkohol.

Und wer hat nicht schon mal ein Frühstückbrötchen mit Heidelbeerkonfitüre probiert, ein Törtchen mit Erdbeeren drauf oder ein Jogurt mit Aprikosengeschmack? Bei einem Streifzug durch die Lebensmittelabteilung eines Supermarktes wird klar: Die Auswahl an Produkten, die Obst oder Beeren enthalten, scheint fast endlos.



Fast jeder zweite Apfel wird in Mostereien zu Apfelsaft verarbeitet.

Die Bienen leisten als fleissige Bestäuberinnen wertvolle Arbeit.

Die Bienen bedanken sich mit Honig



Obst und Beeren sind für uns Menschen wichtig für eine gesunde Ernährung. Aber nicht nur das. Im natürlichen Zusammenspiel von Pflanzen und Tieren spielen Obstbäume und Beeren eine wichtige Rolle. So sind zum Beispiel Bienen und Obstbäume super Partner. Die Biene braucht die Blüten der Bäume als Quelle für ihre Nahrung. Dafür bestäubt sie ganz nebenbei die Blüten und sichert so die Entstehung der Früchte und den Erhalt der Bäume. Aus den Pollen, welche die Biene bei ihrem Flug von Blüte zu Blüte sammelt, stellt sie Honig her.

Insbesondere Hochstammobstgärten leisten so einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität, der Vielfalt von Pflanzen- und Tierarten. Zudem sind sie ein wichtiger Lebensraum für bedrohte Kleinlebewesen.



3

Zu Besuch bei Obstbauer *Stefan Anderes*

Äpfel mit Seesicht

Bereits in der dritten Generation wird auf dem Betrieb der Familie Anderes im thurgauischen Egnach Obst angebaut. Heute ist die Fläche der Obstanlagen etwa so gross wie neun Fussballfelder. Zum allergrössten Teil wachsen darauf Apfelbäume, auf einem kleinen Teil Birnen. In Sichtweite des Hofes befindet sich der Bodensee.

Obstanbau als Leidenschaft

«Diese Seelage und auch die Beschaffenheit unserer Böden ist ideal, um Obst anzubauen», sagt Stefan Anderes. «Zudem haben wir jedes Jahr genügend Niederschläge, damit das Obst gut wächst.» Für ihn stellte sich nie die Frage, ob er statt

Obst lieber Getreide oder Mais anbauen oder Tiere halten will. «Ich bin Obstbauer aus Leidenschaft!» Neben ihm arbeiten die Eltern, einige Frauen aus der Region und während der Erntezeit vier bis sechs ausländische Erntehelfer auf dem Hof mit. Seine Frau, Tamara Anderes, erledigt die Büroarbeiten.

Das ganze Jahr über gibt es viel zu tun. Wird Stefan Anderes nach seiner Lieblingstätigkeit gefragt, muss er nicht lange überlegen: «Natürlich die Ernte!» Sowohl diese Arbeit wie auch die meisten anderen werden im Obstbau nach wie vor von Hand erledigt. Nur vereinzelt gibt es Maschinen, welche die Arbeiten etwas erleichtern. So etwa die Hebebühne, die die Leiter teilweise ersetzt.

Schweizer Obst ist begehrt

Das auf dem Hof der Familie Anderes geerntete Obst wird an die Thurgauer Obsthändlerin Tobi-Seeobst AG verkauft. Diese wiederum liefert die Äpfel und Birnen an Detailhändler wie etwa die Migros oder Coop. Stefan Anderes freut sich darüber, dass Herr und Frau Schweizer beim Einkauf zunehmend bewusster darauf achten, dass sie Produkte einkaufen, welche in der Region oder zumindest in der Schweiz produziert wurden – gerade auch beim Obst. Denn: «Die Schweiz bietet beste Bedingungen, um Obst anzubauen.»

Der Apfeltraum in Egnach TG

- 9 Hektaren
Äpfel und Birnen



Stefan Anderes investiert ein ganzes Jahr Arbeit, damit er im Herbst qualitativ gutes Obst ernten kann.

(siehe auch S.8/9)



Um die Obstbäume vor Hagel zu schützen, werden sie mit einem Netz gedeckt.

Die kleinen Obstbäume in der Baumschule werden durch «Aufpfropfen» veredelt.



Apfelbäume sind heute meist nicht mehr viel höher als eine ausgewachsene Person.

Mit Schweizer Obst durchs ganze Jahr

Die wichtigsten Obstarten

Fünf Portionen Früchte und Gemüse soll man täglich essen. Das entspricht insgesamt mehr als einem halben Kilogramm jeden Tag! Zum Glück bauen die Schweizer Bauern viele verschiedene Früchte, Beeren und Gemüse an.

Der Apfel



Der Spruch: «Ein Apfel am Tag – den Doktor gespart» kommt nicht von ungefähr: Äpfel beinhalten viel Gesundes für unseren Körper. Die meisten befinden sich in der Schale oder direkt darunter. Also nicht schälen vor dem Essen! Es gibt Apfelsorten die sind bereits im August reif. Andere erst ab Mitte September, wie etwa Gala oder Golden Delicious.

Die Birne



Die Birne ist die drittliebste Frucht hierzulande. In der Schweiz kennt man hauptsächlich vier Sorten. Weltweit gibt es jedoch über tausend Birnensorten. Da die Frucht in reifem Zustand sehr sensibel ist, werden die Birnen kurz vor der Reife gepflückt. Nach der Ernte reift sie prima nach.

Die Kirsche



Man unterscheidet zwischen Tafelkirschen, welche von Hand gepflückt und danach gleich verkauft werden und Verarbeitungskirschen, die mit Baumschüttelmaschinen geerntet und zu Schnaps oder Konfitüre verarbeitet werden. Regen oder gar Hagel kurz vor der Ernte schätzen die Kirschen gar nicht. Deshalb werden die Anlagen mit Plastikfoliendächer geschützt.

Die Aprikose



Aprikosenbäume blühen früh im Frühling. Frost mögen die Blüten jedoch gar nicht. Deshalb wachsen die süßen Früchte vor allem in südlichen Ländern. In der Schweiz wird sie fast nur in bestimmten Regionen des Kanton Wallis in grösserem Stil angebaut. Es ist das nördlichste Aprikosenanbaugebiet weltweit.



Die Seltenen: Quitte, Kiwi, Pfirsich und Nektarine

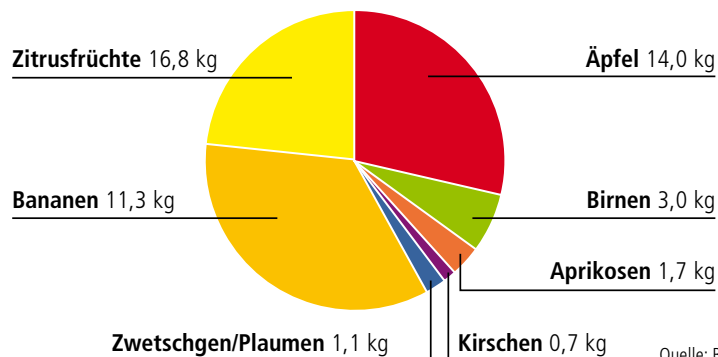
Quittenbäume gibt es in der Schweiz nur sehr wenige. Die fast steinharte Frucht kann nicht frisch gegessen werden, schmeckt verarbeitet zu Kompott oder Konfitüre aber prima. Kiwis, Pfirsiche und Nektarinen werden in der Schweiz kaum angebaut, ihnen ist es zu kalt.

Die Zwetschge



Viele Jahre sah es so aus, als ob die Zwetschge ihre besten Zeiten gesehen hätte. Doch das war einmal! Heute ist die Zwetschge wieder allseits beliebt und begehrt. Sei es frisch vom Baum oder als Kompott oder Konfitüre.

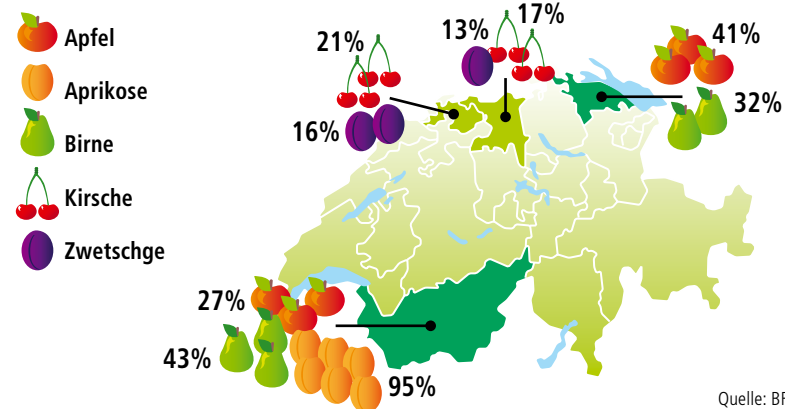
Soviel essen wir pro Jahr und Kopf (Stand 2019)



Quelle: BFS

Die wichtigsten beiden Anbau-Kantone der verschiedenen Früchte (Stand 2020)

Das Wallis und der Thurgau sind die Obstkörbe der Schweiz.



Quelle: BFS

Das bewegte Jahr von Früchten und Beeren

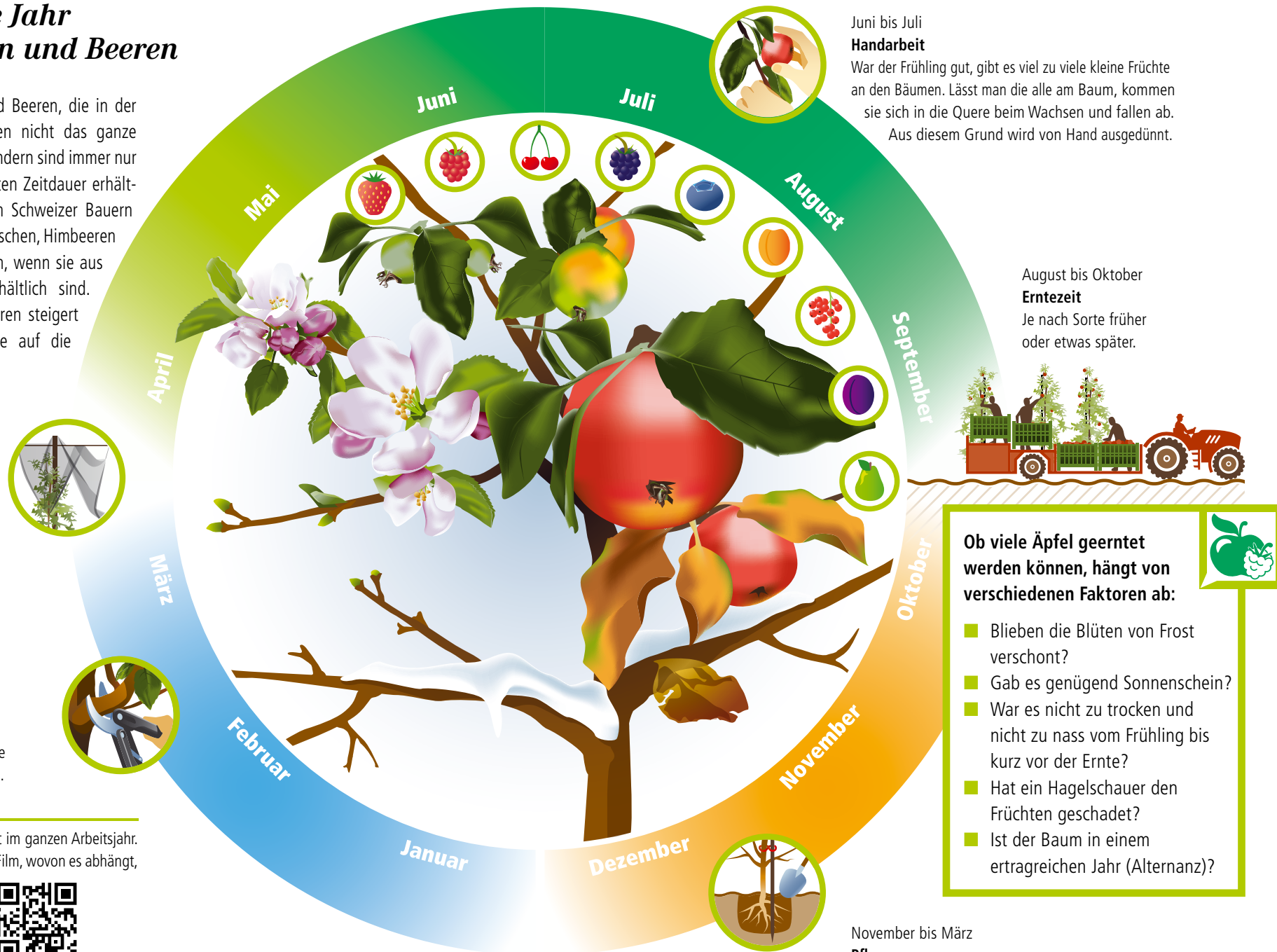
Die meisten Früchte und Beeren, die in der Schweiz wachsen, haben nicht das ganze Jahr hindurch Saison, sondern sind immer nur während einer bestimmten Zeitdauer erhältlich. Der Natur und den Schweizer Bauern zuliebe, geniesst man Kirschen, Himbeeren und Co. am besten dann, wenn sie aus einheimischer Ernte erhältlich sind. Ein Winter ohne Erdbeeren steigert garantiert die Vorfreude auf die Sommermonate!

März bis Mai Wachstum

- Die Bäume werden mit Pflanzenschutzmitteln behandelt, damit Krankheiten und Schädlinge keine Chance haben.
- Damit ein Hagelschauer nicht die ganze Ernte zerstört, wird ein Hagelnetz über die Obstanlage gespannt.

Dezember bis März **Schneiden der Äste**, damit der Baum viele Jahre lang eine reiche Ernte gibt.

Die Ernte ist der Höhepunkt im ganzen Arbeitsjahr. Entdecke in diesem kurzen Film, wovon es abhängt, damit sie gelingt:



Juni bis Juli **Handarbeit**
 War der Frühling gut, gibt es viel zu viele kleine Früchte an den Bäumen. Lässt man die alle am Baum, kommen sie sich in die Quere beim Wachsen und fallen ab. Aus diesem Grund wird von Hand ausgedünnt.

August bis Oktober **Erntezeit**
 Je nach Sorte früher oder etwas später.



Ob viele Äpfel geerntet werden können, hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Blieben die Blüten von Frost verschont?
- Gab es genügend Sonnenschein?
- War es nicht zu trocken und nicht zu nass vom Frühling bis kurz vor der Ernte?
- Hat ein Hagelschauer den Früchten geschadet?
- Ist der Baum in einem ertragreichen Jahr (Alternanz)?

November bis März **Pflanzung**
 Alte Bäume werden entfernt und neue gepflanzt.

Zu Besuch bei *Brigitte und Markus Glauser-Althaus*

Ein vielseitiger Betrieb

Es herrscht Hochbetrieb auf dem Hof von Brigitte und Markus Glauser-Althaus in Utzenstorf. Für einmal sind es nicht die Beeren, welche dem Ehepaar lange Arbeitstage bescheren und sie auf etwas Sonnenschein während diesem verregneten Sommer hoffen lassen. «Wir bauen die Scheune um und ersetzen das komplette Dach», erzählt Brigitte Glauser-Althaus. Gut, ist zumindest die intensive Erdbeer-Ernte vorbei. Auf einer Fläche so gross wie zwei Fussballfelder wachsen hier die Lieblingsbeeren von Herrn und Frau Schweizer.

Doch nach der Ernte ist vor der Ernte. Bereits Anfang August werden die Erdbeerstauden für das kommende Jahr gepflanzt, 54'000 an der Zahl. Einzelnd und von Hand, da es für diese Art der Pflanzung keine Maschine gibt. «Und auch nach dem Setzen geht uns die Arbeit auf dem Erdbeerfeld nicht aus. Nur im Winter kann man die Pflanzen mehr oder weniger sich selbst überlassen.», sagt Brigitte Glauser-Althaus.

Die meisten Beeren werden direkt ab Feld verkauft

Die Erdbeerernte dauert etwa sechs Wochen. Zwei Drittel der Beeren werden von den Kundinnen und Kunden selbst gepflückt. Das andere Drittel an rund 20 Läden in der Region verkauft. Nach der Erdbeerernte sind die Heidelbeeren und Himbeeren reif.

Diese beiden Beeren verkaufen die Glausers allesamt gleich ab Strauch an die Selbstpflücker.

Obwohl die Glausers den Beerenanbau lieben, möchten sie nicht nur auf diese Karte setzen. «Beeren brauchen sehr viel Pflege und dementsprechend viel von unserer Arbeitszeit. Und wenn das Wetter während der Blüte- oder Erntezeit nicht mitmacht, kann es sein, dass die Ernte nur sehr klein ausfällt», so Brigitte Glauser-Althaus. Aus diesem Grund betreiben die Glausers auch noch Ackerbau, halten Poulets, Schweine und Kaninchen zur Fleischproduktion.

Das Beerenparadies in Utzenstorf BE



- 2 Hektaren Erdbeeren, 35 Aren Heidelbeeren, 10 Aren Himbeeren
- 27 Hektare Ackerbau: Getreide, Mais, Kartoffeln, Raps
- 220 Mastschweine, 40 Kaninchen, 16'000 Mastpoulet, einige Schafe



Die Heidelbeeren werden von Kundinnen und Kunden gepflückt.

Erdbeeren zum selber pflücken sind ein Genuss für Jung und Alt.



Das Ehepaar Glauser-Althaus verkauft die meisten Beeren direkt ab Feld.

Das Ehepaar liebt den Beerenanbau, auch wenn dieser sehr arbeitsintensiv ist.



Ein kurzer, aber intensiver Auftritt

Die wichtigsten Beerenarten

Wer Erdbeeren und Co. ausgiebig geniessen will, muss sich jeweils sputen. Denn während die meisten Obstarten während Wochen oder sogar Monaten ohne Probleme gelagert werden können, sind Beeren nur sehr kurz haltbar. Der Anbau von Beeren ist kein einfaches Unterfangen: Regen oder Hagel zum falschen Zeitpunkt lässt das Aroma schwinden und die Beeren faulen.

Die Erdbeere



Die Erdbeere ist die «Königin» unter den Beeren. Sie ist von Ende Mai bis etwa Mitte September zu haben. Sie ist etwas eine Diva und mag Druck oder Nässe gar nicht. Deshalb vor dem Essen nur kurz ins Wasser tauchen, sonst geht das Aroma verloren. Nach der Ernte muss man sie schnell essen, sonst verdirbt man es mit

ihr. Erdbeeren enthalten mehr Vitamin C pro 100 Gramm Fruchtfleisch als Orangen und Zitronen. Weltweit gibt es über 1'000 verschiedene Erdbeersorten.

Die Himbeere und die Brombeere



Diese beiden Beeren sind Schwestern. Jedoch ist die Anbaufläche von Himbeeren viel grösser als jene von Brombeeren. Beide kann man relativ lange Zeit geniessen: Je nach Sorte gibt es sie von Juni bis Ende Oktober. Ob die Brombeere so richtig reif ist, lässt sich leicht feststellen: Löst sich der Fruchtzapfen ohne Problem, ist der Genuss gesichert. Mit einer Frischhaltefolie bedeckt halten sich Himbeeren und Brombeeren im Gemüsefach des Kühlschranks zwei bis drei Tage.

Die Johannisbeere und die Stachelbeere



Es gibt rote, weisse und schwarze Johannisbeeren. Letztere werden auch Cassis genannt. Die kleinen, säuerlichen Beeren lassen sich nicht lange aufbewahren. Deshalb werden sie in der Schweiz fast ausschliesslich für den Frischmarkt angebaut. Kaum eine andere Beere oder Frucht hat einen so hohen Gehalt an Vitamin C wie die Cassis. Im Vergleich zur Orange beinhaltet die schwarze Beere fast viermal so viel des wichtigen Vitamins. In der Kultivierung ähneln die Stachelbeeren der Johannisbeere. Jedoch hat die Stachelbeere eine viel kleinere Bedeutung im Anbau.

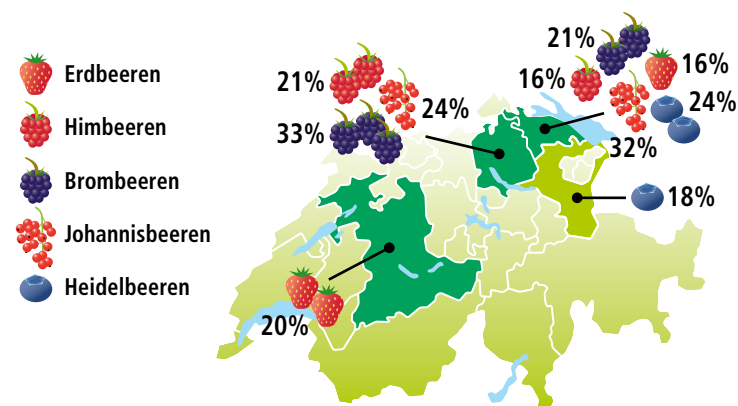
Die Heidelbeere und der Holunder



Heidelbeeren anbauen ist gar nicht so einfach. Der niedrige Strauch ist ganz schön anspruchsvoll was den Boden angeht. Und auch die Ernte ist eine stundenlange und mühevollere Angelegenheit. Beim Holunder wird zwischen schwarzem, rotem und weissem Holunder unterschieden. Gewerbemässig wird in der Schweiz nur der schwarze Holunder angebaut. Und auch dieser nur in sehr bescheidener Menge. Die Beeren können gut zu Gelée, Sirup oder Likör verarbeitet werden.



Die zwei wichtigsten Anbau-Kantone der verschiedenen Beeren (Stand 2020)



Quelle: SOV

Das Beste zuletzt

Beeren müssen bis wenige Tage nach der Ernte gegessen oder verarbeitet werden. Will man auch in der kalten Jahreszeit etwas Sommerfeeling genießen, kann man Konfi oder Sirup machen. Oder man friert die Beeren gleich nach der Ernte oder dem Kauf ein. Am besten geht das so:

- Nach dem Waschen lässt man die Beeren gut trocknen.
- Bis die Beeren so richtig durchgefroren sind, sollte man sie nicht aufeinander-schichten, sonst kleben sie aneinander.
- Sind sie gefroren, kann man sie in einen Beutel oder in eine Plastikbox kippen.

Auch Zwetschgen, Aprikosen und Trauben sind nicht lange haltbar und müssen so rasch wie möglich verarbeitet oder gegessen werden.

Anders bei Birnen und Äpfeln. Diese können je nach Sorte und bei der richtigen Temperatur über Wochen oder gar Monate gelagert werden. Aber Vorsicht: Haben sie eine Druckstelle, sind sie nur noch kurze Zeit haltbar. Zudem: Äpfel und Birnen nie mit anderen Obst- und Gemüsesorten lagern! Die beiden geben das Reifegas Äthylen ab, welches die Nachbarn im Fruchtkorb schneller faulen lässt.

Lust auf eine fruchtig-süsse Hefeschnecke oder ein herzhaftes Abendessen mit Heidelbeeren?

Der QR-Code führt direkt ans Ziel:



Die Heidelbeere ist eine richtige Allrounderin in der Küche.

Richtig gelagert, schmeckt ein Apfel auch noch lange nach der Ernte knackig und saftig.



Königin mit Sonnenbrand:

- Die Diva unter den Beeren ist enorm empfindsam. Nicht nur Hagel, starker Regen oder Schnecken machen Erdbeeren das Heranreifen schwer. Scheint die Sonne zu stark, bekommen die reifen Beeren braune bis graue Flecken und werden matschig.

Massensammlung von Früchtchen:

- Himbeeren und Brombeeren sind Sammelsteinfrüchte. Das heisst, sie bestehen aus ganz vielen kleinen Steinfrüchtchen, die dank ganz feinen Härchen aneinanderhaften.

Klein ist im Trend:

- Früher wuchsen Äpfel und Birnen an hohen Bäumen. Ohne Leiter war an Pflücken nicht zu denken. Heute sieht man in den Obstplantagen fast nur noch Niederstammbäume. Diese sind nur etwas grösser als sein ausgewachsener Mensch. Was für eine Erleichterung bei der Baumpflege und der Ernte.

Langweilig wird es nie:

- 5'000 Stunden. So viel Zeit muss investiert werden, um eine Hektare Himbeeren anzubauen. Bei den Erdbeeren sind es für die gleiche Fläche etwa halb so viel. Beim Getreide hingegen reichen 30 bis 54 Stunden, um eine Hektare zu bewirtschaften.

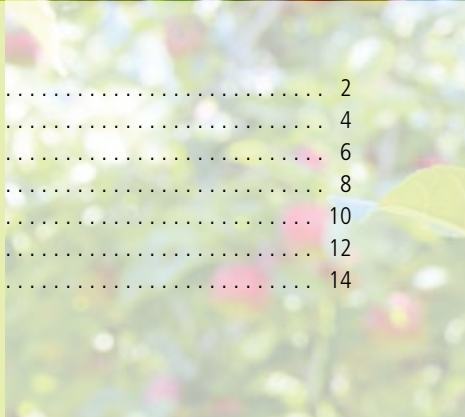
Wer genau wissen möchte, wann was Saison hat, ist bei diesem QR-Code genau richtig:





Inhalt

Obst und Beeren jeden Tag 2
 Zu Besuch bei Obstbauer Stefan Anderes 4
 Mit Schweizer Obst durchs ganze Jahr 6
 Das bewegte Jahr von Beeren und Früchten 8
 Zu Besuch bei Brigitte und Markus Glauser-Althaus 10
 Ein kurzer, aber intensiver Auftritt 12
 Das Beste zuletzt 14



Impressum

Konzept und Herausgeber:
 LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern
 Ausgabe: 21.09.10'
 Text: Karin Iseli-Trösch, Thunstetten
 Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
 Fotos: David Berset, Vinzenz Bütler, Ursina Caviezel, Karin Iseli-Trösch,
 Urs Tanner, Familie Glauser, SMP, LID, www.landwirtschaft.ch
 Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Diese Broschüre ist kostenlos erhältlich bei:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
 Weststrasse 10 | 3000 Bern 6
 Tel. 031 359 59 77
 E-Mail: info@lid.ch | Internet: www.lid.ch

Literatur und weitere Informationen

www.suissfruit.ch
 www.5amtag.ch
 www.landwirtschaft.ch
 www.lid.ch

