**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

**Herausgeber:** Bioforum Schweiz

**Band:** 24 (1969)

**Heft:** 4

**Artikel:** Die Obsternte : ihre Verwertung : um die Zukunft des schweizerischen Obstbaues

**Autor:** H.T.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-890169

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 15.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# Die Obsternte – ihre Verwertung – um die Zukunft des schweizerischen Obstbaues

Wenn der Leser diese Zeilen zu Gesicht bekommt, wird die Obsternte 1969, ein gewaltiger Segen der Natur, verarbeitet und eingelagert sein.
Das Tafelobst wird in einer Menge von ca. 4500 Wagen zu 10 Tonnen in modernen Kühlhäusern und zum Teil in Naturkühllagern auf den Konsum warten. Die Tafelobstmenge wurde von der Natur, d. h. durch viele Hagelschläge, ein großes Stück weit beschnitten. Um das voraussichtlich anfallende Tafelobst auf ein marktgerechtes Maß zu bringen, wurden vom Schweizerischen Obstverband Selbsthilfemaßnahmen beschlossen. Danach dürfen gewisse Tafelobstsorten gar nicht oder nur in Klasse I als Tafelobst vermarktet oder eingelagert werden. Die Verwertung dieses Obstes soll über die Mosterei erfolgen. Mit dieser Maßnahme soll verhindert werden, daß billiges II. Klasse-Obst auf den Markt gelangt und den Absatz des verhältnismäßig teuren 1. Klasse-Obstes erschwert. Ob diese Maßnahme den Gesamtabsatz an Haushalt- und Tafelobst fördert, glauben wir nicht.
Glücklicherweise halten sich nicht alle Obsthandelsbeflissenen an die Verbandsvorschriften. Sie versorgen einen großen Teil von Großverbrauchern und Familien mit vorschriftswidrigem, aber gutem und preiswertem Obst.
Trotzdem wird die ohnehin sehr große Menge von Mostobst um einige 1000 Wagen Tafelobst vergrößert.
2—3 Prozent des anfallenden Mostobstes können exportiert werden, zum größten Teil nach Oesterreich.
Die schweizerischen Mostereibetriebe sind in der Lage, im Durchschnitt in der Woche 3500 Wagen zu 10 Tonnen zu verarbeiten. Dies ergibt einen Saftanfall von über einer Viertelmillion hl in der Woche. Was geschieht mit diesem Segen?
Ein verhältnismäßig kleiner Teil wird vom Schweizervolk in Form von Süßmost und Gärsaft konsumiert.
Der übrige Teil gelangt in die Ueberschußverwertung und wird zu Schnaps und Konzentraten verarbeitet. Die Apfel- und Birnen-

konzentrate werden zum größten Teil mit Zuschüssen der Alkoholverwaltung exportiert. Das Birnenkonzentrat (Birnel) ist ein vorzügliches Zuckerersatz- und Brotaufstrichmittel. Leider darf dieses, mit Rücksicht auf die Brotaufstrichmittelindustrie nicht öffentlich verkauft werden, sondern nur über gemeinnützige Organisationen an Minderbemittelte abgegeben werden.
Der Herbst 1969 hat gezeigt, daß Produktion und Absatz im Obstbau nicht im Einklang stehen.
In den letzten zehn Jahren sind im Tafelobstbau gewaltige finanzielle Mittel investiert worden.
Die Technisierung erfordert laufend neue Mittel.
Um diese Aufwendungen auffangen zu können, glaubt der Produzent die Rendite in größern Anlagen und vermehrter Produktion zu finden.
Dieser Weg beruht auf einem verhängnisvollen Irrtum. Nicht Massenproduktion aus Intensivanlagen, mit möglichst hohen Fremdkosten hervorgebracht, bringen uns vorwärts im Obstbau, sondern Qualitätsproduktion, d. h. Früchte mit möglichst hohem innern Wert, die ohne giftige Hilfsmittel produziert worden sind. Nur so können die Produktionskosten gesenkt, der Absatz gefördert und der Volksgesundheit gedient werden. H. T. sen.

# Über die Aprikosenpflanzung in Jodfat im mittleren Galiläa, Israel

Unsere Arpikosenbäume wurden vor sieben Jahren auf einer Fläche von 3 Hektaren auf mittelschwerem, rotbraunem Boden gepflanzt. Die Sorte ist Kanino, eine spanische, säuerliche Art.
*Bodenbearbeitung:* Von Anfang an wurde die Pflanzung gepflügt. In den ersten 3 Jahren war der Boden mit örtlichen Pflanzen bedeckt, danach wurden Leguminosen angebaut. Im Herbst des 4. Jahres säten wir eine einjährige Leguminose, Klee, Clairsubterranian, der sich jeden Herbst nach dem Regen durch eigene Aussaat erneuert. Dieser unterirdische Klee gibt im Winter eine dichte Bodendecke und schafft dem Leben im Boden Nahrung. Im Sommer bleibt davon eine dichte Strohdecke zurück. Dem Wachstum entsprechend schneiden wir den Klee