

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 60 (2005)
Heft: 3

Artikel: Äpfel wie vom Mount Everest
Autor: Hugi, Ruth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891537>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 21.12.2024

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

Äpfel wie vom Mount Everest

Das im Februar 2004 von der Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil gepflanzte Apfelbäumchen der OL-Weltmeisterin Simone Niggli-Luder trägt grüne Blätter und einen kleinen Apfel der Sorte Topaz. Vor wenigen Tagen freute sich Simone Niggli-Luder beim Besuch ihres Baumes auf dem Biohof von Marianne und Hans Badertscher in Madiswil BE auf die kommende Ernte. Noch ist Biofarm-Productmanager Obst Hans-Ruedi Schmutz aber daran, die letzten Tonnen Bioäpfel der Ernte 2004 zu vermarkten. Und den Biofarm-Obsttag für WiederverkäuferInnen zu Beginn der neuen Ernte vom 12. September zu planen.

«Das beste Obst lagert sich am längsten», sagt Hans-Ruedi Schmutz, Biofarm-Obstberater und Productmanager Obst. Will heissen, jene Äpfel aus Schweizer Bioanbau, die jetzt im Handel angeboten werden, sind das beste Obst aus der Ernte 2004. Die letzte Ernte war nämlich nicht nur gross im Vergleich zu früheren Jahren. Sie war auch von hoher Qualität: «Deshalb gibt es noch bis im August Bioäpfel aus Schweizer Anbau zu kaufen. Die Äpfel sind zwar schon etwas gealtert. Aber zum einen konnten wir dank der grossen Ernte wirklich sehr schönes Obst einlagern, und zum andern verfügen wir heute über sehr gute Lager. Das Obst wird dort bei konstanter Temperatur, in idealer Luftfeuchtigkeit und bei angepasster Atmosphäre gehalten. Mit Kühlen allein wären die Äpfel höchstens bis Februar knackig. Mit der Regulierung von Sauerstoff durch Kohlendioxid wird der Atmungsprozess der Äpfel im Lager heute verlangsamt und somit der Alterungsprozess verzögert. Wir reduzieren so die Aktivität des Obstes, schläfern es quasi ein. Die Atmosphäre in den Lagern ist mit jener auf dem Mount Everest zu vergleichen. Wenig Sauerstoff hemmt die Aktivität.»

Die Biofarm-Genossenschaft arbeitet im Bereich Kernobst, bei Äpfeln und Birnen, mit rund 100 Biobauern aus allen Regionen zusammen. Etwa die Hälfte davon sind extensive Obstprodu-



Simone Niggli zu Besuch bei Badertschers und ihrem Topaz-Bäumli.

zenten mit Hochstammbäumen und unregelmässiger Ernte. Die andere Hälfte hat auch Niederstammanlagen und liefert regel-

mässig. Mit ihnen hat Hans-Ruedi Schmutz einen Zusammenarbeitsvertrag abgeschlossen. Ziel dieses Vertrages ist es, eine konstante

Foto: Ruedi Steiner

Partnerschaft zwischen den Bauern und der Vermarktungsgenossenschaft Biofarm zu sichern.

Die Biofarm garantiert, die abgelieferte Menge Tafelobst und Verarbeitungsobst zu vermarkten und zu verkaufen. Schmutz engagiert sich deshalb auch in der Bio-Suisse-Fachkommission Obst.

Der in dieser Kommission jeweils ausgehandelte Richtpreis für Biobirnen und Bioäpfel wird zwar vom Handel mehrheitlich eingehalten. Dennoch sind die Richtpreise für die Bauern keine Garantiepreise. Sie tragen das Risiko mit, wenn Obst am Lager bleibt, im besseren Fall dann noch für die Verarbeitung verkauft werden kann oder im schlechteren vermostet oder in die Produktion von Alkohol geht.

Mit rund 600 Tonnen Tafelobst vermarktet Hans-Ruedi Schmutz von der Biofarm einen Teil des Schweizer Obstes. Im Bereich Tafelobst gehen weitere 3000 Tonnen über die etablierten, meist konventionellen Abpackbetriebe zu Coop und Migros. Die Biofarm Genossenschaft verkauft das Obst primär an den Biofachhandel bzw. seine Grossisten. Beim Verarbeitungsobst ist die Biofarm mit rund 500 Tonnen Birnen und Äpfel seit Jahren die stärkste Partnerin der Obstverarbeiter. Der Grossteil des Verarbeitungsobstes kommt in die Dörrerei und von dort im Müesli, als Apfelingli oder als Birnen-schnitzte, in die Verkaufsregale.

Ruth Hugli

Obsttag für den Fachhandel

Die Biofarm lädt am Montag, 12. September, zum 1. Obsttag für Lebensmitteldetaillisten und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die Ostschweiz ein. Für sie soll an diesem Tag nicht nur von Dörrobst und Müesli die Rede sein, sondern auch über Gesundheit, Sport und Bioqualität im Zusammenhang mit Obst referiert und diskutiert werden. Fachleute informieren und stehen Red und Antwort. Freuen Sie sich auf einen erlebnisreichen Tag mit einem feinen Mittagessen mitten im Obstparadies bei Weinfeldern. Kosten pro Person: Fr. 55.– (für Biofarm-GenossenschaftlerInnen Fr. 45.–) inkl. allen Fachreferaten, Essen, Getränken und Transfers. Es hat noch einige Plätze frei. Anmeldungen oder Anfragen bis 12. August per E-Mail an mailbox@biofarm.ch, per Telefon 062 957 80 50 oder per Post an die Biofarm Genossenschaft, Hans-Ruedi Schmutz, Beim Bahnhof, Postfach, 4936 Kleindietwil.