



Nutzung der Obstsorten durch gute Marktprodukte

Chancen und Hürden

David Szalatnay, FRUCTUS / Agroscope Changins-Wädenswil
Fachtagung SKEK, 12. Nov. 2009, Zollikofen



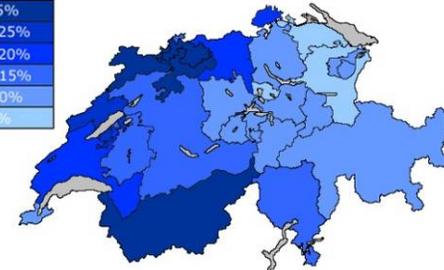
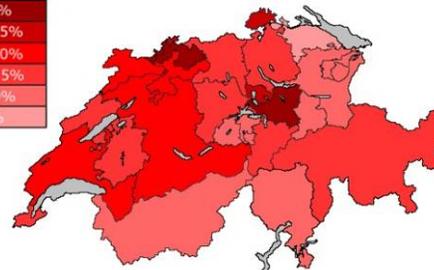
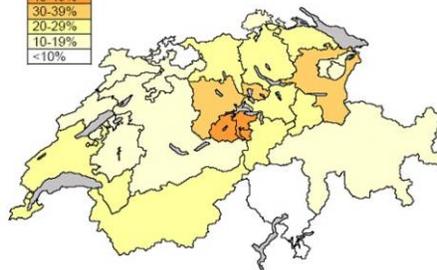
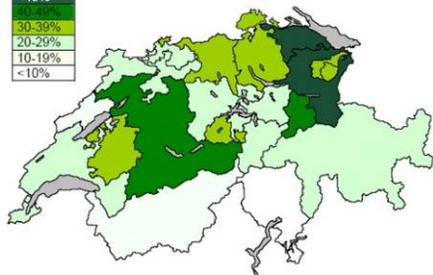
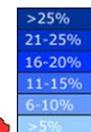
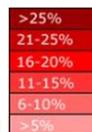
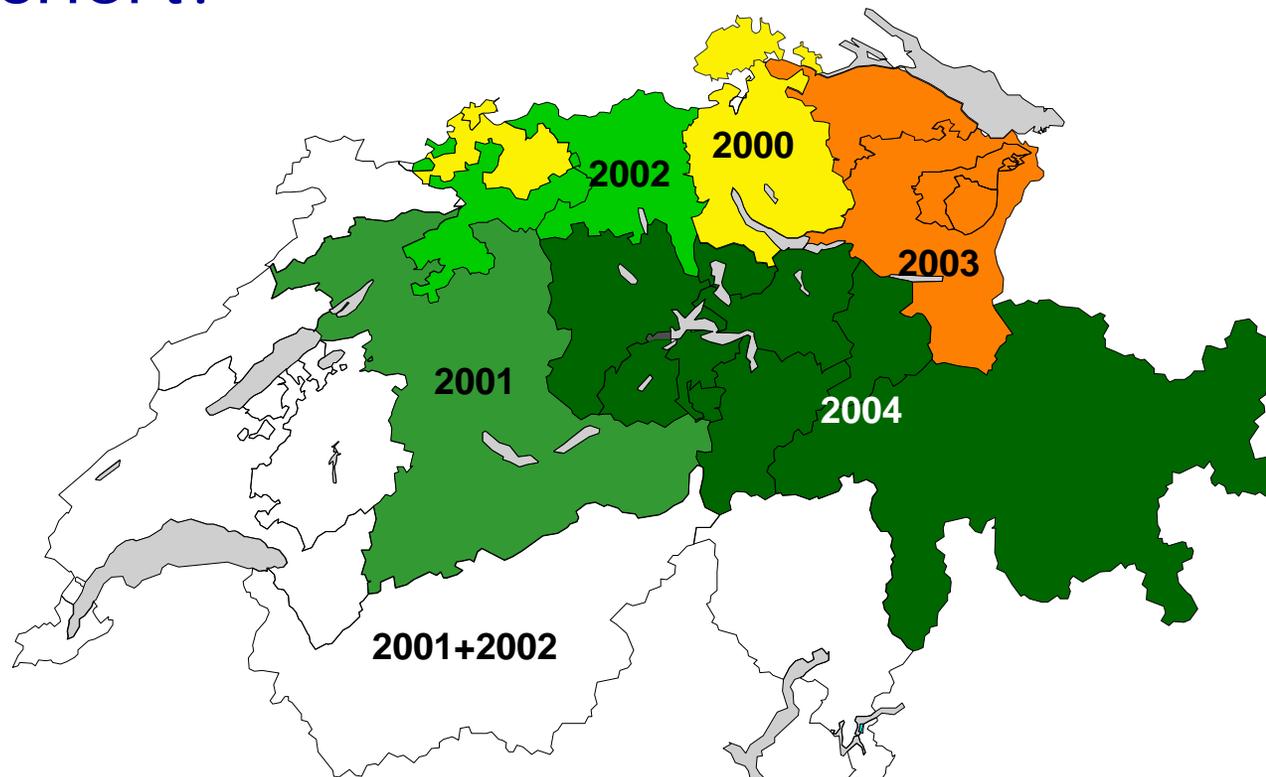


Überblick

- Grösse der Obstvielfalt in der Schweiz
- Nutzung von Obstsorten in der Vergangenheit
- Hürden von alten Obstsorten auf dem Markt
- Potential von alten Obstsorten
- Zusammenfassung/Ausblick



Über 2000 Sorten für die Zukunft gesichert!

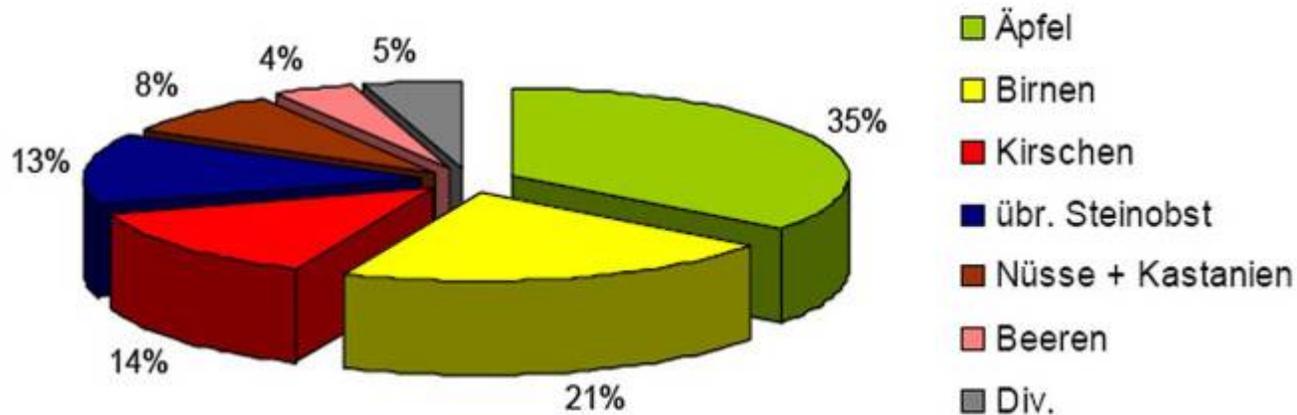




Meldungen nach Obstarten

200'000
~ 2'000

Bäume in Datenbank aufgenommen
Sorten aufgefunden und abgesichert



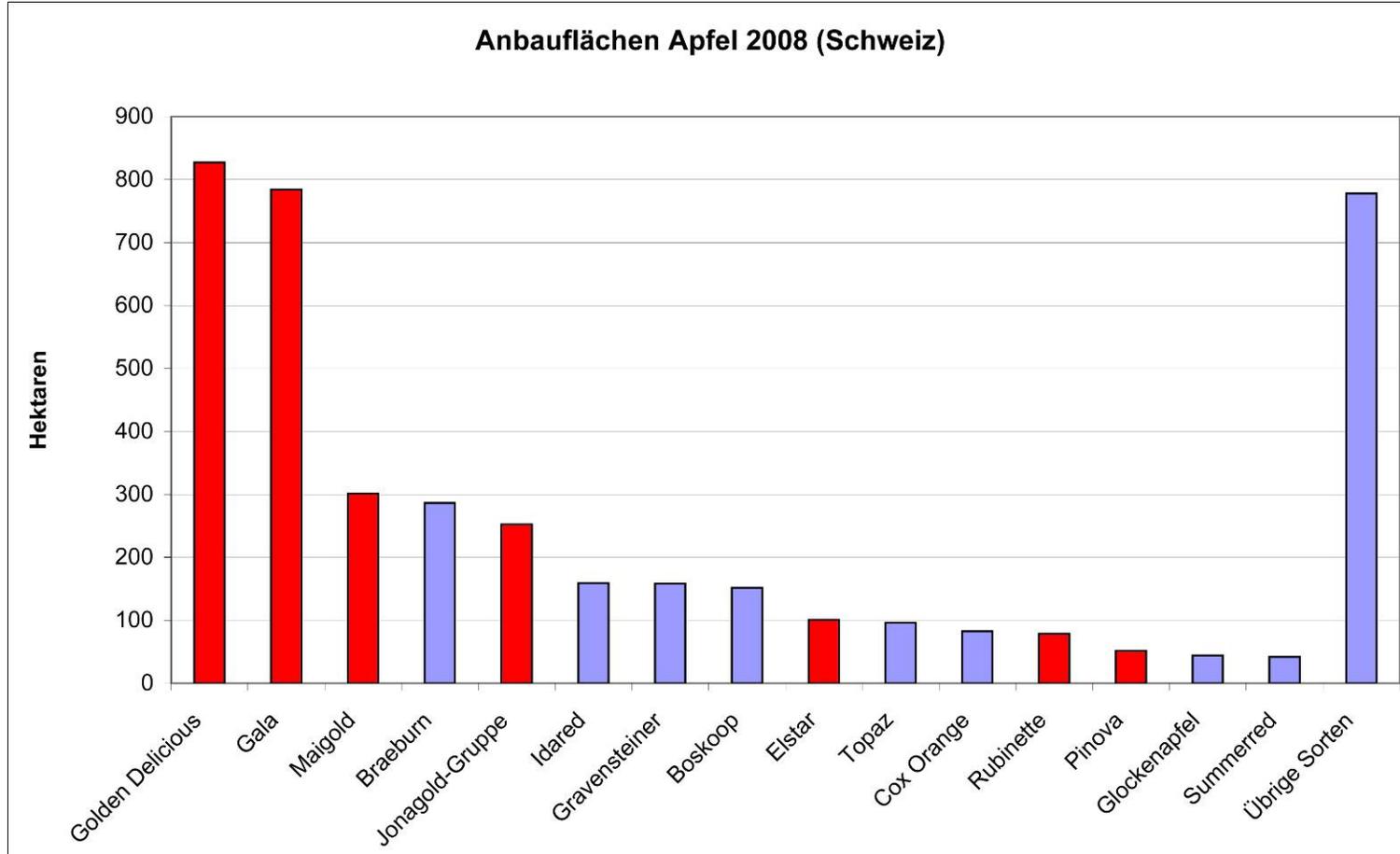


Beispiel der Sortenvielfalt im Supermarkt





Vielfalt?



> 70% entweder Golden Delicious oder „Golden-Kinder“



Nutzung von Obstsorten in der Vergangenheit





Verwertungsmöglichkeiten von Obst

Nichtalkoholische Verwertung

- Saft
(frisch ab Presse oder pasteurisiert)
- Dörren/Trocknen
(Schlorzifladen, Birnenbrot, ...)
- Kochen/Backen
(Birnenhonig, „Schnitz und Drunder“, ...)
- Tafelobst
- Verfütterung an Tiere
- ...

Alkoholische Verwertung:

- Saft
(vergoren)
- Destillation





Verwertung vs. Verarbeitung/Veredelung





Hürden von alten Obstsorten auf dem Markt

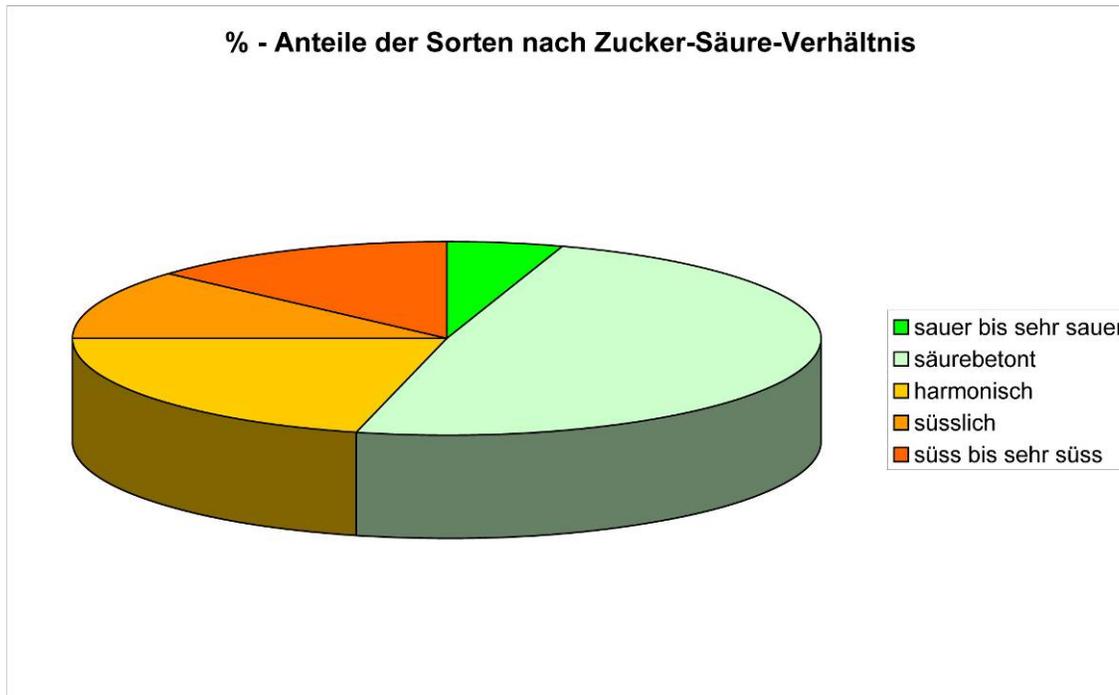
Die Obstproduktion, Obstverarbeitung und die Konsumgewohnheiten haben sich in den vergangenen Jahrzehnten stark verändert:

- Veränderungen in Produktion und Verarbeitung
 - Globalisierung vs. Lokale Produktion und Nutzung
 - Konsumentenansprüche und Gewohnheiten
 - Züchtungsfortschritt
- Die überwiegende Mehrheit der alten Obstsorten taugt nicht als Tafelobst!



Fruchtqualität gemessen an ZSV

- Grobscreening der Fruchtqualität (Zucker, Säure, Festigkeit, Saftanteil) mit Analysenroboter Pimprenelle



sauer bis sehr sauer (ZSV <8)
säurebetont (ZSV 8-14.9)
harmonisch (ZSV 15-19.9)
süßlich (ZSV 20-30)
süß bis sehr süß (ZSV >30)



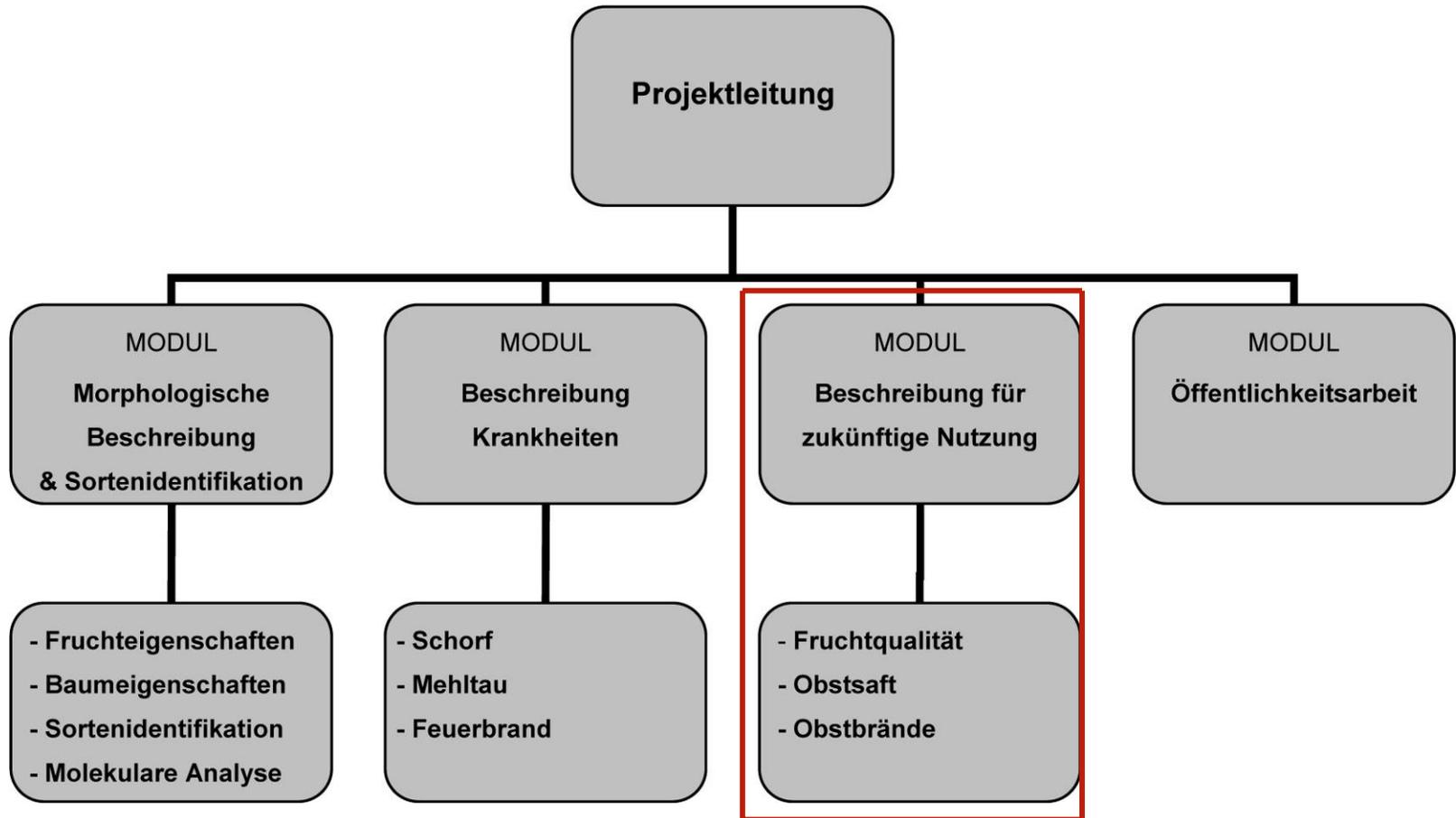
Potential von alten Obstsorten

- Vielfalt an Farben, Formen und Aromen ist riesig
- Unzählige Veredelungsmöglichkeiten
- Geschichte, Bräuche
- Bezug zu Ort/Region/Land
- ...





Beschreibung von Obstgenressourcen BEVOG (NAP 03-21)





Projektteil: Obstsaft

Herstellung von sortenreinen Saftmustern

2007: 80 Saftmuster

2008: 160 Saftmuster

2009: 160 Saftmuster

2010: 80 Saftmuster

Auswahlkriterien

- Grobscreenings der Fruchtqualität
- sensorische Beschreibungen
- historische Quellen





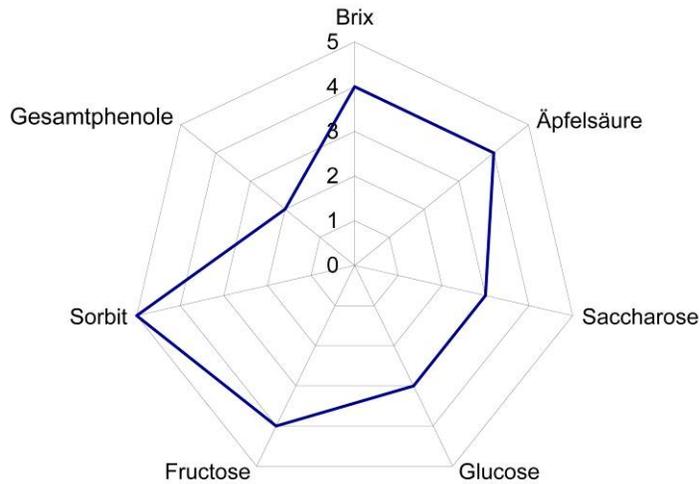
Obstsaft

- Herstellung von 160 sortenreinen Saftmustern nach standardisiertem Verfahren
- Laboranalytische Beurteilung der Säfte (Zucker/Säure)
- Sensorische Beurteilung der Säfte durch Vertreter der SVOT





Heimenhofer



Visuell goldfarben, brilliant	P 1 5	P 2 5
Geruch aromatisch, ausgeprägt fruchtig, edel, rein	5	4
Geschmack gehaltvoll, ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis, leicht herb	5	4
Harmonie recht harmonisch, Säure gut eingebunden	4	5
Gesamtpunkte	19	18



Weitere interessante Sorten



Jonathan



Cramoisier de Gasgoyne

Top Bewertungen mit 19 bis 20 Punkten



Obstbrände

→ Ziel: Auffinden von Sorten für
die Herstellung von Edelbränden

2008: 85 Pflaumen-/Zwetschgensorten
(*Fokus unbekannte,
lokal verbreitete Pflaumensorten*)

Größen der Brennhäfen:

- 5kg
- 25kg
- 100kg



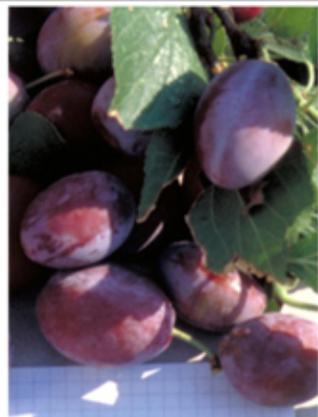


BEVOG-Projekt: Versuchsjahr 2008

	Probe-Nr. 131/08	Inventar-ID 1043883	Akzessionsname / Name Besitzer Prune d'Eclagnens		
	Datum Ernte 26.08.2008		Herkunft der Akzession Oulens-sous-Echallens (1041) VD		
	Sorte				
	Gewicht Maische 9.3	Zucker (°Brix) 16.5	Säure (pH) 3.6	Ausbeute (%) 5.3	
Charakterisierung Sauberkeit: sauber. Geruch: sehr fruchtig, schöne Marzipan- und Zimt-Note, gute Frische. Geschmack: süsslich, würzig, fruchtig, leichte Herbe. Gesamteindruck: schönes Produkt.		Sauberkeit (Geruch)			5
		Charakter (Geruch)			5
		Charakter (Geschmack)			4
		Harmonie			5
		Gesamtpunkte			19



BEVOG-Projekt: Versuchsjahr 2008



Probe-Nr. 158/08	Inventar-ID 98290	Akzessionsname / Name Besitzer Mehlpflaume	
Datum Ernte 26.08.2008		Herkunft der Akzession Oberflachs (5108), AG	
Sorte			
Gewicht Maische 5.9	Zucker (°Brix) 15.5	Säure (pH) 3.1	Ausbeute (%) 4.9

Charakterisierung

Sauberkeit: sauber. Geruch: Bittermandel, Stein, Zimt, leichte grüne, frische Note. Geschmack: süsslich, fruchtig, geballte Frucht, Zimt. Gesamteindruck: leicht alkoholisch.

Sauberkeit (Geruch)	5
Charakter (Geruch)	5
Charakter (Geschmack)	4
Harmonie	4
Gesamtpunkte	18



Zusammenfassung/Ausblick

- Aus alten Obstsorten können Spitzenprodukte hergestellt werden
- Grosses Potential haben verarbeitete/veredelte Produkte
- Die Geschichten hinter den Sorten können für das Marketing genutzt werden



NATURKOSMETIK

Schweizer Äpfel halten Michelle Obama jung

von Gabi Schwegler

In Kosmetikerkreisen wird eine alte Schweizer Apfelsorte als Wundermittel gegen Hautalterung gefeiert. Selbst Michelle Obama streicht sich ihr Gesicht mit dem Apfelerum ein.

Früher war der Uttwiler Spätlauber – eine alte Thurgauer Apfelsorte – wegen seiner extrem langen Haltbarkeit beliebt: Selbst vier Monate nach der Ernte war seine Schale noch makel- und faltenlos. Weil die Apfelsorte zum Essen allerdings zu sauer war, wurde sie nie kommerziell genutzt.

Jetzt erlebt der Uttwiler seine Renaissance: Die Migros-Tochter Mibelle Cosmetics wollte sich die Faltenlosigkeit des Apfels für Pflegeprodukte zu Nutze machen und begann vor fünf Jahren mit der Forschung am Apfel. In vier Jahren intensiver Forschungsarbeit gelang es Mibelle Biochemistry, einer Geschäftseinheit von Mibelle Cosmetics, die Stammzellen des Apfels nachzuzüchten. Diese Zellen halten die menschlichen Hautstammzellen vital – und damit die Haut länger jung.

Seit 2008 bietet die Firma den Wirkstoff für



Michelle Obama schwört auf Äpfel.





Zusammenfassung/Ausblick

Einschränkungen:

- Die langfristige Erhaltung der gesamten Vielfalt kann nicht ausschliesslich durch gute Marktprodukte sichergestellt werden!
- hauptsächlich Nischenprodukte
- Chance liegt in der bäuerlichen Verarbeitung, weniger in der industriellen Nutzung



Herzlichen Dank!



david.szalatnay@acw.admin.ch