

BIO LANDBAU

BIO
ZÜRICH &
SCHAFFHAUSEN

Bio-Mostobst

Gedanken zur Zukunft des Bio-Mostobstanbaus

Der Winter dient nicht nur dem Schnitt der Bäume, man kann sich auch Gedanken zur Entwicklung im Bio-Mostobstanbau machen.

Robert Brunner, Wehntaler Mosterei

Bioprodukte waren vor 40 Jahren nur im Biofachhandel oder Direktverkauf erhältlich. Heute kann man Süssmost, Apfelschorle oder andere Produkte wie Apfelessig bei den meisten Grossverteilern in Bioqualität kaufen. Die Zahl der Biohöfläden ist stark gestiegen. Der Import dürfte bescheiden sein, wegen des hohen Zollschatzes. Dies gilt leider nicht für Apfelessig, wo der Zollschutz abgeschafft wurde. Wie gross ist dieser Markt heute? Leider haben wir keine belastbaren Zahlen, weder zum Gesamtkonsum von Kernobstsaften noch zu Apfelessig, auch nicht zum Import.

Die Statistik des BLW unterscheidet nicht nach Label und erfasst die bäuerliche Obstverwertung nicht. Seit eine neue grosse Mosterei dazugekommen ist, die nicht Mitglied des SOV ist, hat sich die Markttransparenz noch weiter verschlechtert. Das wird für die Bio-Mostobstproduktion zu einem Problem. Über alles gesehen könnten es im Schnitt rund 90 000 Tonnen verarbeitetes Mostobst sein. Der Bioanteil davon liegt irgendwo zwischen 5 und 10 Prozent. Wir haben sicher Potenzial nach oben. Das Potenzial von Konsumentinnen und Konsumenten, welche hohe und nachhaltige Qualität nachfragen, ist deutlich höher als diese 5 bis 10 Prozent. Voraussetzungen für ein Konsumwachstum sind aber genug verfügbares Obst und ausreichende Lagerhaltung.

Auswirkungen des Klimawandels

Wenn der Biomarkt weiter aufgebaut werden soll, dann ist es fatal, wenn nach zwei schlechten Ernten das Gestell leer bleibt. Eine Unsicherheit beim Mostobstanbau liegt bei den Auswirkungen des Klimawandels. Die Blüte startet signifikant früher, damit steigt das Risiko von Schäden durch Spätfröste. Selbstverständlich gab es auch früher Alternanz und Ernteschwankungen. Was wir heute erleben, muss aber für die Lagerhaltung berücksichtigt werden. Eigentlich ist es ja möglich, mit Konzentrat Erntereserven anzulegen.

Bio Suisse erlaubt die Verwendung von Konzentrat aber nur für Apfelschorle und pasteurisierten Apfelessig. Direktsaft verliert nach spätestens 18



Im Marssonina-Versuch am Strickhof ist die Robustheit des Wehntalers (rechts) im Vergleich zu einer Rvi6-resistenten Apfelsorte (Rubiola, links) zu erkennen. Bild: Wehntaler Mosterei

Monaten massiv an Geschmack. Es ist also wichtig, dass für Bioapfelschorle genug Konzentrat eingelagert wird! Im Moment haben wir in der Ostschweiz eine starke Konkurrenz um das Bio-mostobst. Es könnte der Eindruck entstehen, dass zusätzliche Flächen für Biomostobst nötig sind. Da wäre ich persönlich bei den Mostäpfeln im Moment zurückhaltend, nicht zuletzt auch weil der Konsum von Tafeläpfeln rückläufig ist und aus diesem Kanal auch noch Ware in die Mostereien kommt. Bei den Mostbirnen läuft bis zum 1. Mai die Vernehmlassung zur Lex Biobirnel.

Wer uns da unterstützen will, melde sich über brunnerag@email.ch. Dann schicken wir den entsprechenden Link. Da sind wir auf Unterstützung der Produzenten angewiesen.

Die Zukunft des Bio-Mostobstanbaus

Wir finden in den Kantonen Thurgau und St.Gallen einen hochprofessionellen Mostobstanbau, auch mit Mostobstintensivanlagen. Ausserhalb dieser Gebiete weniger.

Will man einen professionellen Mostobstanbau mit anständigen Stundenlöhnen, dann ist die Mechanisierung zwingend. Persönlich bin ich sehr zurückhaltend, was die Bioproduktion in Mostobstintensivanlagen betrifft. Da habe ich Zweifel an der Rentabilität.

Die Direktzahlungen bei der Hochstammproduktion werden auch bei Ernteausfällen bezahlt. Ein Marktteilnehmer zahlt aktuell höhere Preise als die Konkurrenz. Auf der anderen Seite laufen die ersten Abnahmeverträge für Mostobstintensivanlagen aus und es ist unklar, wie sich das auf den Gesamtmarkt auswirken wird. Trotzdem sollen Abgänge im Hochstammobstbau ersetzt werden. Bei der Sortenwahl ist auf Resilienz zu achten, was für den Wehntaler Hagapfel spricht. Monogenetische Resistenz wie bei den Re-Sorten ist für den Hochstammobstbau hochproblematisch, weil bei Schorfdurchbruch deren Anfälligkeit gross ist. Bei den Mostbirnen sollten Frühsorten wie der Gelbmöstler nicht mehr neu gepflanzt werden. Das Gleiche gilt für Sorten, die für Birnenverfall anfällig sind, wie die Schweizer Wasserbirne oder die Oberösterreichische Weinbirne. Geeignete Sorten sind Karcherbirne, Bayrische Weinbirne, Ottenbacher Schellerbirne oder Knollbirne. Es gibt einen Bedarf an Biomostbirnen, weil viele Mostbirnbäume in den nächsten Jahrzehnten altershalber abgehen werden.

Süssmost ist gesund ...

Es ist für mich schwer zu verstehen, wieso Ernährungsapostel Früchte als gesund einstufen. Fruchtsäfte aber als schlecht – schlechter als mit künstlichen Süsstoffen gesüsst Getränke. So in einer Diskussion mit einer Vertreterin des BLV erlebt. Die Dame wollte dann noch begründen, dass Apfelsaft mehr Zucker habe als ein Apfel. Da hat sie die eigenen Tabellen nicht konsultiert. Nur Wasser sei ein gesundes Getränk. Dass Süssmost viel Kalium und Polyphenole hat, interessiert offenbar nicht. Insbesondere die Polyphenole (also die Gerbstoffe) sind Antioxidantien, welche vielfach positive Auswirkungen auf unsere Gesundheit haben, zum Beispiel gegen chronische Entzündungen wirken.

Schorle ist ein guter Durstlöcher, weil sie isotonisch ist. Aber ganz generell ist der Zuckerkonsum mit ungezuckerten Fruchtsäften relativ bescheiden. Auch in der Konsumstatistik des

Bio-Agenda



1 Online-Fachabend Bio-Rapsanbau

Welche Chancen und Herausforderungen bringt der Bio-Rapsanbau mit sich? Der Online-Fachabend der Fachstelle Biolandbau am Strickhof gibt praxisnahe Einblicke in den Anbau, präsentiert Ergebnisse eines 3-jährigen Sortenversuchs und beleuchtet die aktuelle Marktlage. Abschliessend gibt es die Möglichkeit für Fragen und Diskussion.

Wann: Dienstag, 8. April 2025, 19.30–21 Uhr

Wo: Online

Information und Anmeldung:



2 Wunder Welt Wiese, Multivisionsvortrag

Roland Günter zeigt, wie Biodiversität funktioniert und wie faszinierend sie ist. Er liebt Biologie und Naturfotografie und verbringt Stunden, Tage, ja Wochen mit der Beobachtung von heimischen Pflanzen und Tieren. Die Bilder, hinterlegt mit passender Musik und seinen Kommentaren, bringen uns die Welt «Wiese» näher. Wir glaubten, sie zu kennen, aber uns werden die Augen einfühlsam und humorvoll geöffnet.

Wann: Mittwoch, 26. März 2025, 10.00–12.15 Uhr

Wo: Strickhof Lindau

Information und Anmeldung:



BLV erscheint der Zuckerkonsum über Apfelsaft als vernachlässigbar. Selbstverständlich sind ein Apfel oder eine Birne als Zwischenmahlzeit gut. Das darf aber nicht gegen Fruchtsaft ausgespielt werden, weil insgesamt sowieso schon zu wenig Früchte konsumiert werden.

Erst der Vorstoss von NR Christine Badertscher (Grüne) hat das BLV beim Nutriscore gebremst. Nach meinen Beobachtungen sind übergewichtige Kinder eher in bildungsfernen Familien zu sehen. Diese werden mit den Bekehrungsbemühungen der Ernährungsapostel nicht erreicht. Darum wird es wichtig bleiben, dass wir ein gutes und gesundes Produkt herstellen, ohne Zusätze, und dazu stehen. Gerade Biofruchtsäfte haben in Zukunft eine gute Marktchance.

... und dient der Natur

Grundsätzlich ist es ein vernünftiger Ansatz, Direktzahlungen für ökologisch wertvolle Hochstammobstgärten auszurichten. Es ist aber eine Tatsache, dass die Mäuse die schlimmsten Feinde des Hochstammobstbaus sind. Ich habe vor Jahren einen alten Mostobstlieferanten gefragt, wie er früher die Mäuse in den Griff bekam. Er konnte sich noch erinnern, dass die Kinder die Schwänze der gefangenen Mäuse einem Schriftführer abgaben.

Am Schluss wurde abgerechnet. Familien, die zu wenig Mäuse gefangen hatten, mussten bezahlen, diejenigen, die mehr gefangen hatten, bekamen einen Batzen. Das war Kinderarbeit, ist ja heute verpönt. Niemandem wäre es damals in den Sinn gekommen, Strukturen in Obstgärten anzulegen, welche das Mähen behindern oder Mäuse fördern könnten. Wenn die Einführung der Pflicht von Strukturen für QII im Hochstammobstgarten damit begründet wird, dass Strukturelemente durch landwirtschaftliche Tätigkeiten entstanden seien und seit den 1950er Jahren stark verschwunden seien, dann ist das keine Begründung dafür, solche Strukturelemente in Hochstammobstgärten anzulegen. Weil es die früher dort ganz einfach nicht gab! Natürlich macht es Sinn, die Stämme mit Efeu zu schützen, Nistkästen aufzuhängen und Wieselstrukturen anzulegen. Aber ganz sicher keinen Asthaufen, wie er auf dem Foto in der Ausgabe 1 des «Zür-

cher Bauer» zu sehen ist. Zu oft dienen junge Hochstammobstgärten nur der Direktzahlungsoptimierung. Das Obst wird nicht geerntet, das Gras nicht oder erst sehr spät gemäht und Mäuse offensichtlich nicht bekämpft, was man an den dünnen oder serbelnden Bäumen erkennt.

Man darf sich dann nicht über Reaktionen aus der Bevölkerung wundern. Bis in die 50er Jahre des letzten Jahrhunderts war es üblich, dass die Kleinbauern am Morgen mit der Sense das Futter für die wenigen Tiere mähten und mit der Schubkarre nach Hause führten. So entstand ein Mosaik aus gemähten und ungemähten Stücken. Die Hochstammobstgärten, wie sie Ende des 19. Jahrhunderts als Ersatz für den von der Reblaus vernichteten Rebbau entstanden, waren neuer Lebensraum der Vögel im lichten Wald, welcher zur gleichen Zeit wegen der Umstellung auf Hochwald verschwand. Hochstammobstgärten, wo mit gestaffelter Mahd diese Grasbewirtschaftung nachgemacht wird, zeigen eine überdurchschnittliche Artenvielfalt bei den Singvögeln. So hat sich 2023 in einem Bioobstgarten mit gestaffelter Mahd in Steinmaur nach 50 Jahren wieder ein Steinkauz gezeigt. Kommt dazu, dass produktive Hochstammobstgärten Dünger brauchen. Sonst erreichen sie nicht das Alter, wo sie für die Biodiversität interessant werden.

Wenn man den Unsinn vieler Vorgaben in der DZV diskutieren will, heisst es einfach, dass das die Entschädigung für die Biodiversitätsleistung sei. Dass deshalb Hochstammobstgärten gar nicht überleben, interessiert offenbar niemanden.

2024 konnte die Wehntaler Mosterei 1637 Tonnen Biomostobst verarbeiten, einen schönen Anteil davon aus dem Kanton Zürich. Wir danken unseren Lieferanten für die Treue in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten. Die beiden Geschäftsführer der Wehntaler Mosterei sind mittlerweile im AHV-Alter. Es wird personelle Änderungen geben. Darüber werden wir hoffentlich bald informieren. Es soll aber kontinuierlich weitergehen.

Wehntaler Mosterei

brunnerag@brunnermosterei.ch
www.brunnermosterei.ch



Fototafel des Wehntaler Hagapfels. Bild: PGREL-NIS