



Aronia: Powerbeere mit Potenzial

Die gesunde Aroniabeere wird seit einigen Jahren in der Schweiz angebaut. In diesem Jahr startet die IG Aronia gemeinsam mit dem Saffhersteller Biotta eine Verarbeitungs- und Vermarktungsoffensive.



Die Biotta AG verarbeitet erstmals im Herbst 2012 auch einheimische Aroniabeeren für das neue Produkt, den Aronia-Acerola-Saft. Ziel ist es, bald ausschliesslich Schweizer Beeren zu verarbeiten.

ISABELLE SCHWANDER. Aroniasäfte und verarbeitete Produkte werden insbesondere im Onlinehandel rege angeboten. Deutsche Anbieter buhlen um die Gunst von gesundheitsbewussten Schweizer Kunden: Um der ausländischen Billigkonkurrenz etwas entgegen zu stellen, setzt die 2009 gegründete IG Aronia Schweiz in erster Linie auf Spitzenqualität und innovative Produkte. Diese werden ausschliesslich über den Fachhandel (Drogerien, Apotheken, Reformhäuser), und damit im höheren Preissegment, vertrieben. Jürg Weber, Leiter

der Geschäftsstelle der IG Aronia Schweiz, meint, dass die Erweiterung des Bekanntheitsgrades der Aronia und deren Biovitalstoffe sich in den nächsten Jahren noch wesentlich erhöhen lässt. Er gibt zu bedenken, dass Aroniaprodukte nicht einfach ins Regal gestellt werden können: «Es bedarf der Erklärungen und das Kommunizieren der Wertigkeit der Aronia. Wir verzichten auf teures Marketing und setzen auf zufriedene Kunden, die positive Eigenerfahrungen in ihrem Umfeld weiter erzählen.» Die erste grössere Aroniaernte der

Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'140
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 10
Fläche: 82'301 mm²

IG von 2012 mit 13 Tonnen wurde überwiegend zu Saft verarbeitet. Jürg Weber, der hauptberuflich als Geschäftsführer der Landi-Filiale Hüttwilen (TG) tätig ist, verkaufte in einer Testphase den pasteurisierten, ungefilterten Aroniasaft in seiner Landi-Filiale in Halbliterflaschen. Den Absatz bezeichnet er als positiv und steigerungsfähig: 2012 wurden erst 1500 Flaschen produziert, in diesem Jahr sollen es bereits 6000 Flaschen sein.

Bislang erst Kleinsterten

Ebenso eindrucklich ist die Steigerung beim Trockenbeerenabsatz: 2012 wurden 200 kg hergestellt, für 2013 ist bereits eine Menge von 1500 kg möglich. Nach dem Marktpotenzial der Aroniaprodukte befragt, erklärt er, dass, weil das Aronia-Projekt noch in seinen Anfängen stehe, hierzu noch keine seriösen Angaben möglich sind: «Unsere Produzenten haben in den letzten zwei Jahren ihre erste Ernte eingebracht. Sie erzielten daher auch nur Kleinstmengen, die sie für den Hofverkauf meist zu Konfitüre verarbeiteten.» Die Produzenten erhalten Erlöse, welche ihren Mehraufwand für die arbeits- und personalintensive Handarbeit abgelden sollen: Für 2013 wird ihnen ein Kilo Aronia mit Fr. 5.35 entschädigt, für Bioproduzenten sind es Fr. 6.35. Seit diesem Jahr baut die IG-Geschäftsstelle ihre Funktion des Dienstleisters gegenüber den Mitgliedern und den Grosskunden sukzessive aus. Um die Qualität und die lebensmittelrechtlichen Auflagen auf hohem Level garantieren zu können, sollen die Ernten zentral auf die einzelnen Marktsegmente – wie Saft, Beeren frisch, gefroren, getrocknet und Trester – aufgearbeitet werden. Die so aufgearbeiteten Produkte werden auf Wunsch an die Mitglieder zurückgeführt, oder von der IG-Geschäftsstelle aus an Grosskunden verkauft.

Derzeit sind es 41 Produzenten, von denen die meisten Mitglieder der IG Aronia

Schweiz sind, die in den Kantonen Thurgau, St. Gallen, Schaffhausen, Zürich, Aargau, Solothurn und Bern eine Aroniaanbaufläche von rund 20 Hektaren mit über 45 000 Pflanzen bewirtschaften.



Jürg Weber, Geschäftsführer der Interessengemeinschaft Aronia Schweiz.

Positionierung über den Fachhandel

Beim einheimischen Aronia-Projekt ist alles noch in den Anfängen, denn zum Vollertrag kommt ein Aroniastrauch nach drei bis vier Jahren und ergibt einen Ertrag von sechs bis sieben Kilo pro Pflanze. 2013 stiessen weitere sechs Produzenten mit einem Anbauvolumen von rund 50 000 Pflanzen zur IG Aronia. Die IG rechnet damit, bis Ende 2013 eine beachtliche Aufstockung der Pflanzungen auf total 100 000 zu erreichen. Die letztjährige Erntemenge von 13 Tonnen konnte vollumfänglich abgesetzt werden. Nach einer ersten Ernteschätzung im August wird in diesem Jahr mit einer Menge zwischen 20 bis 25 t gerechnet. Die Ernte beginnt ab September. Rund ein Drittel der Produktion wird nach den Richtlinien von Bio Suisse angebaut. Ihr Abnehmer ist die Thurella-Tochter, die Biotta AG. «Zwei Drittel der Ernte aus der IP-Produktion wird vermutlich überwiegend getrocknet. Der Rest werde überwiegend zu 100% reinem Aroniasaft gepresst», schildert Jürg Weber. Ein kleiner Anteil wird tiefgefroren, um allfällige Ertragsausfälle kommender Ernten auszugleichen,

Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'140
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 10
Fläche: 82'301 mm²

und um über genug Material für das Kreieren neuer Produkte zu verfügen.

Darauf angesprochen, wie stark die IG Aronia Schweiz die Konkurrenz bezüglich Mengen und tiefer Preise, etwa durch die eingangs erwähnten deutschen Anbieter erlebe, stellt er fest, dass auch hierfür Erfahrungswerte fehlen. «Wir produzieren natürlich teurer als ausländische Billiganbieter. Unsere Marktchance erkennen wir klar darin, uns mit Topqualität und Spezialitäten vom Billigsegment abzuheben.»

Biotta testet den Markt

Die Biotta AG ist ein wichtiger Partner für die IG Aronia. Auch sie muss erst noch Erfahrungen mit dem tatsächlichen Marktpotenzial von Aronia im einheimischen Markt sammeln. Im Juli 2013 lancierte die Biotta AG neu einen Aronia-Direktsaft am Markt. «Die Idee zu einem Aronia-Acerola-Saft entstand aufgrund der Aronia-Bewegung, die auch im Thurgau deutlich spürbar ist», sagt Eva Liebelt, Projektleiterin Marketing bei der Biotta, bestätigt. «In der Schweiz ist Aronia bislang nicht das grosse Thema. Das möchten

wir ändern, da wir an das Potenzial der Beere glauben. In entsprechenden PR-Artikeln, welche die Markteinführung unseres Aroniasafts begleiten, werden wir in erster Linie den Schweizer Bio-Anbau der Beere in den Fokus rücken», sagt Eva Liebelt. Die Biotta setzt für die Marktbearbeitung auf ihre Aussendienstmitarbeiter als Botschafter, die dem Fachhandel (Reformhäuser, Drogerien und Bioläden) die nötigen Produktinformationen vermitteln. Weil die Biotta bei der Aroniaernte 2012 noch nicht ausreichend einheimische Rohware erhielt, ist erst ein Drittel des Safts aus Schweizer Aronia. Erklärtes Ziel von Clemens Rüttimann, Geschäftsführer der Biotta ist es, dass in naher Zukunft die Rohware vollumfänglich aus Schweizer Anbau stammt.

redaktion@alimentaonline.ch



Schonende Verarbeitung

Die Qualitätsstrategie der IG Aronia Schweiz beginnt bei der Handernte der Beeren, wenn sie einen Oechslegrad von 900 erreicht haben. Sie setzt sich fort mit der aufwendigen Kaltlufttrocknung, einem schonenden Verfahren, welches Roland Kauderer, Inhaber der «Oepfelfarm» in Steinebrunn (TG), auch für seine Apfelringe, für die sein Unternehmen bekannt ist, anwendet. Ein weiterer Partner der IG Aronia ist der Landwirt Dominik Manser, der auf seinem Betrieb eine Mosterei führt: Bei ihm liess die IG im Herbst 2012 bereits den Saft, der in der Landi Hüttwilen angeboten wird, pressen.

Gefrorene Früchte bringen eine Saftausbeute von 75 bis 80%, frische etwas weniger. Nach bisherigen Erfahrungen können Aroniafrüchte bei 0 °C bis 2 °C bis zu 4 Monate gelagert werden. Eine sehr gute Haltbarkeit bis zur nächsten Ernte wird auch durch Schockfrost erzielt. *is*



Alimenta
3001 Bern
031/ 340 30 30
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'140
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 10
Fläche: 82'301 mm²

Ernährungsphysiologische Aspekte

Aronia-Früchte können zu Saft, Fruchtw Wein, Likör, Lebensmittelfarbe, Fruchtjoghurt und Konfitüre verarbeitet sowie als Trockenbeeren verzehrt werden. Es gibt auch Sorten, deren Früchte unverarbeitet geniessbar sind. Die Früchte enthalten Eisen (12 mg/100 ml Saft), Jod (0,0064 mg/100 ml), Pektin, Folsäure und zahlreiche Vitamine (Provitamin A, C, B₁, B₂). Besonders wertvoll ist die Apfelbeere aufgrund ihrer sekundären Inhaltsstoffe. Sie enthält hauptsächlich Anthocyane und Procyanidine, was ihre gesundheitliche Wirkung ausmacht. Die Früchte wirken wegen ihres Gerbsäuregehalts antiseptisch und als Antioxidantien (Quelle: IG Aronia Schweiz). is