

Schweizer Bauer  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 30'480  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 13  
Fläche: 47'465 mm<sup>2</sup>

**MOSTOBST: Der Anbau in Bioqualität ist anspruchsvoll**

# Es gibt zu wenig Biomostäpfel



**Im Unterschied zu konventionellen Äpfeln dürfen Biomostäpfel nicht zu Saftkonzentrat verarbeitet werden. Bioapfelsaft ist dadurch weniger lange lagerbar. (Bild: Jonas Ingold)**

*Die Nachfrage nach Bioapfelsaft wächst, aber das Angebot hinkt hinterher. Denn es ist nicht so einfach, die einheimische Produktion an Biomostäpfeln auszudehnen. Der Mehrpreis für Biomostäpfel beträgt rund 27 %.*

MICHAEL GÖTZ, LID

«Beim Biomostobst kann seit einigen Jahren die Nachfrage nicht mehr befriedigt werden», heisst es in einer Mitteilung von Bio Suisse. Auch der Schweizer Obstverband bestätigt, dass es dieses Jahr ein Manko an Biomostäpfeln geben dürfte.

Dies ist umso erstaunlicher,

als der Süssmostkonsum insgesamt in den vergangenen Jahrzehnten kontinuierlich abgenommen hat. Die jungen Leute greifen lieber zu Süssgetränken oder Energy-Drinks. Doch offensichtlich wächst bei denen, die Süssmost trinken, der Wunsch nach Bioqualität.

## 7 Fr./100 kg Mehrpreis

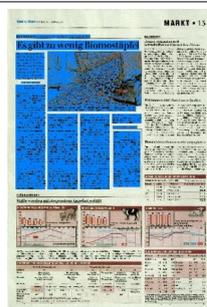
Insgesamt gesehen gibt es genügend, oft sogar zu viel Mostobst. Es ist der Biomostapfel, der immer mehr nachgefragt wird und dessen Angebot die Nachfrage kaum decken kann. Biomostäpfel erzielten im Jahr 2015 einen Mehrpreis von 7 Fr./100 kg gegenüber konventionellen Suisse-Garantie-Most-

äpfeln. Das sei immerhin ein um 27 Prozent besserer Preis, berichtet Bio Suisse.

Doch warum steigen angesichts der lukrativen Preise nicht mehr Bauern in die Biomostobst-Produktion ein? «Das ist nicht so einfach», sagt Andreas Häseli vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). Er hat ein Merkblatt für eine erfolgreiche Bio-Hochstammproduktion

verfasst. Beim Anbau dürfen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel und mineralische Dünger eingesetzt werden. Zudem muss der ganze Betrieb bio sein.

## Konzentration verboten



Schweizer Bauer  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 30'480  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 13  
Fläche: 47'465 mm<sup>2</sup>

Die Ernten an Mostobst schwanken je nach Jahr sehr stark. Doch selbst wenn es in einem Jahr einmal zu wenig Mostobst gäbe, liesse sich dies durch lagerfähiges Konzentrat aus den Vorjahren ausgleichen. Nicht so beim Bioapfelsaft. Dieser ist immer ein Direktsaft, der zwar pasteurisiert, aber nicht konzentriert wird. Eine Konzentrierung ist bei Bio Suisse nur für die Herstellung von Schorle erlaubt.

Die Grossverteiler Migros und Coop müssen sich je nach Grösse der Ernte nach der Decke strecken, um genügend Bioapfelsaft einzukaufen. Coop verkauft Naturaplan-Apfelsaft sowie Ramseier-Bio-Apfelschorle, beides Schweizer Produkte mit dem Suisse-Garantie-Label. Für Coop ist es dieses Jahr schwierig, die steigende Nachfrage nach Bioapfelsaft zu decken. Der Grossverteiler deklariert nur dann ein Produkt als biologisch, wenn die Herstellung den strengen Bio-Suisse-Anforderungen, sprich der «Knospe» entspricht.

Migros macht es sich beim Bioapfelsaft etwas leichter, denn sie importiert diesen auch als Direktsaft aus dem Ausland.

#### Süssmost mit Birnensaft

Sowohl die Mosterei Ramseier Suisse AG, die grösste Schweizer Obstsaftherstellerin, als auch die Mosterei Möhl

AG in Arbon TG verwenden nur Schweizer Obst. Während Ramseier davon ausgeht, dass das Angebot an Biomostäpfeln dieses Jahr knapp werden könnte, sieht Möhl keinen Engpass. Ihr dürfte es entgegenkommen, dass sie für ihren Süssmost mehr als 10 Prozent Birnensaft verwenden darf (gemäss Lebensmittelverordnung bis 40 Prozent), während für Apfelsaft nur 10 Prozent Birnensaft erlaubt sind. Ausserdem kann sie für das Bio-Shorley auch Biokonzentrat verwenden.

#### 1000 BIRNBÄUME

Obwohl es derzeit noch genügend Biomostbirnen gibt, hat die Mosterei E. Brunner AG in Steinmaur ZH schon im Jahr 2012 das Pflanzprojekt «1000 Biomostbirnenbäume» ins Leben gerufen. Die Mosterei verarbeitet auch Birnensaft zu Birnel. Sie hat den Rückgang an Mostobst schon früh gespürt. Die Obstkrankheiten Feuerbrand und Birnenverfall sowie die tiefen Mostobstpreise sind die hauptsächlichen Gründe für den Rückgang. «Wollen wir auch in Zukunft noch genügend Biomostbirnen bekommen, müssen wir jetzt die abgehenden Bäume ersetzen», sagt Robert Brunner von der Mosterei E. Brunner. *mg*