



Bericht

Mengenerhebung 2010 in der bäuerlichen Obstverarbeitung

1 Grundlagen und Ziel

Das Fachzentrum Bäuerliche Obstverarbeitung (FZ BOV) des Schweizer Obstverbandes führt in der bäuerlichen Obstverarbeitung eine jährliche Mengenerhebung durch. Das Ziel der Erhebung ist die Bereitstellung von für die Interessenvertretung und für die fachliche Beratung wichtigen Grundlagen.

2 Umfrage

Anfangs Oktober 2010 schrieb die Geschäftsstelle die kantonalen Zentralstellen Obst an und bat sie, die Umfrage bei den bäuerlichen Obstverarbeitern in ihrem Gebiet wie in früheren Jahren durchzuführen. Um Doppel- oder Fehlmengen zu vermeiden, wiesen wir darauf hin, dass alle Mengen jeweils vom pressenden Betrieb zu erfassen sind.

Als Rücksendetermin wurde der 15. Februar 2011 festgelegt. Bis zu diesem Zeitpunkt noch nicht verarbeitete Mengen aus der Obstkampagne 2010 (Obst aus Kühlräumen, das später gepresst wird) sollten geschätzt werden.

3 Teilnahme und Auswertung

Bis zum Abschluss des Berichts nahmen Stellen aus folgenden Kantonen an der Erhebung teil (alphabetische Reihenfolge): AG, BE, FR, GR, JU, LU, OW, SG, SH, SO, SZ, TG, VD, VS, ZH. Aus einigen Regionen reichten einzelne Verarbeiter ihre Antworten direkt bei der Geschäftsstelle ein. Diese Daten rechneten wir der entsprechenden kantonalen Auswertung hinzu. Für die Auswertung wurden alle einzelbetrieblichen Zahlen vertraulich behandelt. Die Angaben werden nur für diesen Zweck verwendet.

Zur Erstellung der totalen Mengen oder Anzahlen wurden die Angaben aller eingegangenen Antworten zusammengerechnet. In früheren Jahren rechnete man für «nicht gemeldete Mengen» zum Resultat noch 10–20 % hinzu. Um eine vergleichbare Zahlenbasis zu erhalten, rechneten wir zu den erhaltenen Mengen ebenfalls noch 10 % hinzu und wiesen das so erhaltene Total aus. Für die Angaben in Prozenten wurde das nach der totalen verarbeiteten Menge gewichtete Mittel aller Antworten angegeben.



4 Resultate

4.1 Herkunft und Anbaumethode der Rohstoffe

In der bäuerlichen Obstverarbeitung stammen mehr als die Hälfte der Rohstoffe aus konventionellem Anbau, der Anteil Suisse Garantie beträgt etwa ein Drittel und der Rest (9 %) stammt aus biologischer Produktion. Der Feldobstbau liefert die Hälfte der Rohstoffe, ein Drittel stammt aus Obstkulturen und 16 % aus Hausgärten. Tabelle 1 zeigt auf, aus welcher Produktionsrichtung die Rohstoffe stammten und nach welcher Methode sie angebaut wurden.

Tab. 1: Herkunft und Anbaumethode der Rohstoffe

| | Konv. | SGA | Bio | Total |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Feldobstbau | 29 % | 11 % | 7 % | 47 % |
| Mostobst aus Kulturen | 16 % | 18 % | 3 % | 37 % |
| Mostobst aus Hausgärten | 11 % | 3 % | 1 % | 15 % |
| Total | 56 % | 32 % | 11 % | 100 % |

Konv.=konventionelle Produktion; SGA=Suisse-Garantie-Produktion; Bio=Bio-Produktion.

4.2 Infrastrukturen auf dem Betrieb

Tab. 2: Anzahl der auf den Betrieben vorhandenen Infrastruktur

| Art | Anzahl | Art | Anzahl |
|----------------------|--------|-------------------------|--------|
| Packpressen | 218 | Durchlauferhitzer | 177 |
| Bandpressen | 123 | Elektroden-Pasteur | 242 |
| andere Pressen-Typen | 25 | Bag-in-Box-Abfüllanlage | 45 |
| andere Anlagen | 10 | | |

4.3 Hergestellte Produkte

2010 pressten die bäuerlichen Obstverarbeiter in der Schweiz **insgesamt ca. 11.0 Mio. Liter**. Die mit Abstand wichtigsten Produkte sind Süssmost pasteurisiert (8.4 Mio. Liter) und Süssmost frisch ab Presse (1.5 Mio. Liter). Die Bag-in-Box ist die beliebteste Verpackung: total wurden ca. 7.0 Mio. Liter in Bag-in-Box abgefüllt. Tabelle 3 zeigt, welche Mengen Obst aus der Ernte 2010 die bäuerlichen Obstverarbeiter insgesamt verarbeitet haben.

Tab. 3: Hergestellte Produkte (Liter)

| Produkt | BiB | Fl. ≤3 l | Ballon-Fl. | Div.1) | Total |
|---------------------------|------------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|
| Süssmost frisch ab Presse | 194 876 | 330 | 34 403 | 1 318 391 | 1 547 999 |
| Süssmost pasteurisiert | 6 741 885 | 585 364 | 626 505 | 427 434 | 8 381 187 |
| Apfelwein | 0 | 1 320 | 23 650 | 837 658 | 862 628 |
| Apfelschaumwein | 0 | 35 470 | 0 | 10 747 | 46 217 |
| Traubensaft | 79 296 | 5 335 | 165 | 62 258 | 147 054 |
| Total | 7 016 056 | 627 818 | 684 723 | 2 656 487 | 10 985 084 |

1) Div.: Gebindeart nicht genannt.



Tab. 4: Mehrjahresvergleich (total Liter alle Produkte):

| Jahr | Liter |
|------|--------------------------|
| 2006 | 12 081 301 |
| 2007 | (keine Zahlen vorhanden) |
| 2008 | 13 279 184 |
| 2009 | 11 227 808 |
| 2010 | 10 985 084 |

4.4 Absatz der Produkte

Insgesamt haben die meldenden bäuerlichen Obstverarbeiter 18 632 Kunden bedient. Verkauf an Kunden betrug 47 % der Menge, der Eigenverbrauch betrug davon 53 %.

5 Diskussion und Ausblick

Gegenüber dem Vorjahr wurde 2010 eine in etwa stabile Verarbeitungsmenge gemeldet, während bei den gewerblichen Mostereien die abgelieferten Mengen unterdurchschnittlich waren. Trotz der detaillierten Erfassung lässt sich aus den diesjährigen und den letztjährigen Zahlen aus unserer Sicht noch keine Tendenz ableiten. Einer Abnahme bei kleineren Hobby- und Selbstversorgerbetrieben steht eine Zunahme bei professionellen kleingewerblichen Obstverarbeitern gegenüber, welche jedoch unter anderem aufgrund der Mitgliederstrukturen manchmal nicht lückenlos erfasst werden. Mengenmässig wiegen die sich entwickelnden Profibetriebe die auslaufenden Kleinbetriebe mehr als auf. Deshalb sind wir der Auffassung, dass die bäuerliche und kleingewerbliche Obstverarbeitung in der Schweiz allgemein eine eher positive Entwicklung aufweist.

Erneut zeigte sich, dass der Fragebogen nicht überall korrekt verstanden und ausgefüllt wurde; dies erklärt teilweise die Abweichungen in den Detailresultaten gegenüber dem Vorjahr. In einzelnen Kantonen scheinen auch Umwälzungen innerhalb der regionalen Organisationen eine Rolle für veränderte Resultate gespielt zu haben.

Das Fachzentrum Bäuerliche Obstverarbeitung dankt allen Beteiligten bestens für die fristgerechten Rückmeldungen, die die Herausgabe dieses Berichts ermöglichten.

Zug, 4. April 2011