

St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'133
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 42
Fläche: 41'214 mm²

2015 ist für Quittensuchende Verarbeiter ein schwieriges Jahr

Quitten sind im Trend und gefragt

Brennereien und Konfitürenhersteller suchen händeringend Quitten. Das Angebot ist knapp, weil in den vergangenen Jahren viele Bäume dem Feuerbrand zum Opfer fielen.

Text: Michael Wahl, LID

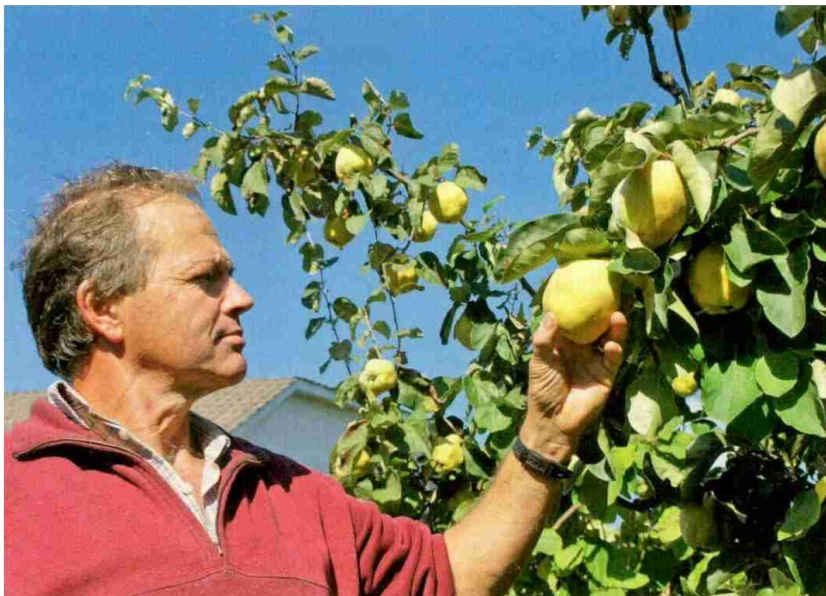
«Ob kleine oder grosse Mengen: Wir kaufen sauber geputzte Quitten», heisst es im Inserat. Dieses erschien kürzlich in einer landwirtschaftlichen Zeitschrift, geschaltet hat es die Ottiger Spezialitäten AG aus dem luzernischen Ballwil. «Es ist das erste Mal, dass wir per Inse-

rat nach Quitten suchen», sagt Geschäftsführerin Katja Ottiger. Das Echo sei jedoch bescheiden ausgefallen. Ottiger benötigt rund 40 Tonnen Quitten für die Herstellung von Konfitüren und Gelee. Diese hätten in den letzten Jahren enorm an Beliebtheit gewonnen. «Der Quittenbedarf hat sich in den letzten zehn Jahren verdoppelt», so Ottiger. Eine solche Menge aufzutreiben sei jedes Jahr schwierig, ein Kraftakt.

Ein Vielfaches nötig

Ähnlich tönt es bei Roman Treichler: «So schwierig wie dieses Jahr

war es noch nie.» Der Geschäftsführer der Zürcher Firma «Haltbar-macherei» musste viel herumtelefonieren, bis er genügend Rohstoff für seine Produktion gefunden hatte. Quitten liefern ihm nun ein Baslerbieter, ein Luzerner und ein Zürcher Obstbauer. Treichler verarbeitet diese zu Konfitüre, Gelee, Sirup und Fruchtmark. 2015 braucht er 2,5 Tonnen Quitten, vor vier Jahren waren es lediglich 700 Kilo. «Quittenprodukte liegen im Trend», freut sich Treichler. Auch die Brennerei Humbel aus dem aargauischen Stetten



Obstproduzent Christian Bachofen kontrolliert seine Quittenbäume, um einen allfälligen Feuerbrandbefall frühzeitig zu erkennen. Bild: lid.



St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'133
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 42
Fläche: 41'214 mm²

sucht Quitten für ihre Schnapsproduktion. «Wir haben ein Inserat geschaltet, ein Massenmail an Fruchthändler versandt und Obstproduzenten angefragt. Der Rücklauf war sehr, sehr bescheiden», sagt Conny Wettstein von der Humbel Spezialitätenbrennerei AG.

Weniger Quitten

Dass derzeit viele Verarbeiter Mühe haben, Quitten zu finden, ist für Obstbauexperten keine Überraschung. In den letzten Jahren seien viele Bäume der Feuerbrand-Krankheit, die seit 1989 in der Schweiz wütet, zum Opfer gefallen, erklärt Klaus Gersbach, langjähriger Leiter der Fachstelle Obst am Strickhof. Quitten seien besonders anfällig auf Feuerbrand, deshalb sei teilweise rigoros gerodet worden; insbesondere dort, wo Obstanlagen in der Nähe waren. Sorten, die dem Feuerbrand trotzen, gebe es leider keine. «Auch solche Sorten, von denen man einst geglaubt hat, dass sie robust sind, erwiesen sich als feuerbrandanfällig», so Gersbach.

Alles gerodet

Markus Elliker aus dem zürcheri-

schen Steinmaur ist einer der Obstbauern, die vor ein paar Jahren ihre Quittenbäume gerodet haben – und zwar vorsorglich. «Damals hat der Feuerbrand in unserem Dorf mehrere Bäume befallen. Wir blieben zwar verschont, hatten aber Angst, dass die Quittenbäume zu einem Einfallstor werden könnten.» Seither kultiviert Elliker keine Quitten mehr. Für seinen Vater war die Quittenproduktion allerdings ein wichtiges Standbein. Mehrere Tonnen habe man früher geerntet, erinnert sich Markus Elliker. Diese seien an die Hero in Lenzburg geliefert worden, welche die Früchte zu Konfitüre verarbeitet habe. Die Quittenanlage musste 1985 allerdings einem Neubau weichen.

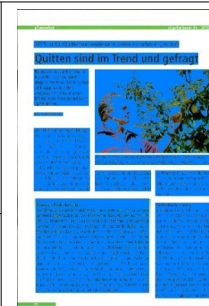
Geringe Bedeutung

Quitten spielten im Erwerbsobstbau eine geringe Rolle, erklärt Josef Christen, Mediensprecher des Schweizer Obstverbands. Meist handle es sich um Einzelbäume – grossflächige Obstanlagen gebe es bei Quitten kaum. Das zeigt ein Blick in die Statistik des Obstverbandes. Diese weist für das Jahr 2014 eine Quitten-Anbaufläche von nur

sechs Hektaren aus, 1994 waren es immerhin noch 19 Hektaren. Zum Vergleich: Äpfel werden derzeit auf 4000 Hektaren angebaut. Die geringe wirtschaftliche Bedeutung der Quitten zeigt sich auch darin, dass die Branche gar nicht weiss, wie viele Quitten alljährlich geerntet werden. Dies, während beispielsweise bei Äpfeln oder Birnen jedes Kilogramm, das im Grosshandel vermarktet wird, minutiös erfasst wird. Quitten würden eben meist direkt ab Hof oder auf dem Markt verkauft, so Christen.

Quittenanbau fördern

Katja Ottiger hatte in den letzten Jahren stets Mühe, genügend Rohstoff zu finden, um die wachsende Nachfrage nach Quittenkonfitüre und -gelee abdecken zu können. Deshalb hat sie die Zusammenarbeit mit einem Obstproduzenten gesucht und mit ihm einen Abnahmevertrag abgeschlossen. Dieser hat Quittenbäume gepflanzt, die mittlerweile im Ertrag stehen. Die aufwendige Suche nach Quitten dürfte sich damit künftig erübrigen, Inserate müsse sie wohl keine mehr schalten, hofft Ottiger.



St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'133
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 42
Fläche: 41'214 mm²

Gewisses Risiko besteht

Die Obstanlage von Christian Bachofen im zürcherischen Maur umfasst mehrere Hundert Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Zwetschgenbäume. Und zehn Quittenbäume. «Ein gewisses Risiko ist das schon», sagt Bachofen lächelnd. Er kenne viele Berufskollegen, die wegen der hohen Feuerbrandanfälligkeit keine Quittenbäume in den Obstanlagen wollen. Bachofen nützt sie hingegen als Zeigerpflanzen: «Wenn die Quitten Feuerbrand aufweisen, weiss ich, dass auch die anderen Kernobstkulturen gefährdet sind und ich aufpassen muss.» Befallene Äste entfernt er jeweils sofort, damit sich das Bakterium nicht weiter ausbreiten kann. Damit er den Feuerbrand möglichst frühzeitig erkennt, prüft Bachofen mindestens einmal wöchentlich die Quittenbäume. Gepflanzt hat er diese im Jahr 2002. «Ich will meinen Kunden ein möglichst breites Obstsortiment anbieten können», sagt der 57-Jährige. Den grössten Teil seiner Quitten presst er zu Saft und verkauft diesen an Kunden, welche daraus Gelee herstellen. Diejenigen Quitten, die er nicht direkt ab Hof verkaufen kann, liefert er an verschiedene Verarbeiter. *mw.*