



Markt braucht Ware

Wildfrüchte fristen zurzeit in der Schweiz noch ein Mauerblümchendasein. Dabei könnten einige Arten durchaus auch im Erwerbsobstbau interessant sein. Voraussetzung dafür ist eine Nachfrage und vermarktungsfähige Produkte. Bei Aronia (Apfelbeere) existiert bereits beides.

JOSEF CHRISTEN, SOV

Obst- und Beerenproduzenten sind es gewohnt, sich laufend den erforderlichen Marktbedürfnissen anzupassen. Fortlaufend wird viel Geld, Zeit und Herzblut in die Erneuerung der Kulturen, in Infrastrukturbauten und in die Vermarktung investiert. Aber die Betriebsleiter stehen auch vor dem Problem, dass die Absatzmärkte bei praktisch allen Obst- und Beerenarten bereits gesättigt sind; nicht zuletzt beim Kernobst bekamen dies die Produzenten in den vergangenen zwei Jahren deutlich zu spüren (siehe auch Früchte & Gemüse vom März 2012). Betriebsleiter stehen somit bei Neu- und Ersatzinvestitionen vor der schwierigen Frage: «Zahlt sich der Aufwand aus?».

Wildfrüchte sind mehr als ein Hobby

Eine mögliche Alternative zum Anbau von traditionellen Fruchtarten wie Äpfeln, Birnen, Erd- und anderen Beeren könnten sogenannte «Wildfrüchte» sein. Unter Wildfrüchten (oder Wildobst) verstehen wir grundsätzlich Fruchtarten, die vom

Menschen nur wenig züchterisch bearbeitet wurden. Der Übergang zum Kulturobst ist oft fließend; Wild- und Kulturobst können deshalb nicht immer genau voneinander unterschieden werden. Tatsache ist, dass in der Natur eine grosse Anzahl verschiedener Früchte gedeihen, die sich für die menschliche Ernährung eignen. Die Früchte sind sehr vitaminreich und enthalten zahlreiche wertvolle, gesundheitsfördernde Stoffe; dies oft in höherer Konzentration als bei den üblichen kultivierten Obstarten. Wildfrüchte lassen sich vielfältig verwenden: zum Frischverzehr, als Grundlage zu Spezial-Edelbränden und feinen Desserts oder sogar als natürliche Farbstoffe in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Den Wildfrüchten hängt aber in der Praxis auch das Etikett von «extensiv», «alternativ» und «Hobbyanbau» an und eingefleischte Erwerbsobstbauern rümpfen nicht selten die Nase, wenn von Kornelkirsche, Mispel, Sanddorn und Konsorten die Rede ist.

Zu Unrecht, findet Eva Kollmann aus Beinwil im aargauischen Freiamt. Sie baut seit

2010 auf ihrem Landwirtschaftsbetrieb mit 6.2 ha LN auf rund 1.5 ha Wildfrüchte, vorwiegend Aronia (Apfelbeere) und Kornelkirschen, als Erwerbsobstbau an. Zusätzlich pflanzte sie in sogenannten «Fruchthecken» verschiedene Wildobstsorten nebeneinander, «versuchsweise», wie sie erklärt. «Der Anbau muss sich lohnen, ich muss von der Landwirtschaft leben können», gibt sie weiter zu bedenken. Allerdings ist sie der Meinung, dass beim Anbau von Wildfrüchten ein Umdenken notwendig ist: «Wir dürfen die Früchte nicht nur als Produkt verkaufen, es braucht eine andere Ideologie.» Wildfrüchte seien eine Spezialität und dementsprechend müssen diese auch vermarktet werden, findet Eva Kollmann.

Generieren, inszenieren, orchestrieren

Sie ist begeistert von den Möglichkeiten dieser kleinen Früchtchen. Und das Gespräch weitet sich schnell zu einer Grundsattdiskussion zur Zukunft der Schweizer Landwirtschaft aus. Es brauche mehr Be-

geisterung, Neues müsse gewagt und Innovationen getätigt werden, sagt Kollmann. «Generieren, inszenieren, orchestrieren» müsse die Landwirtschaft die Produkte. Dazu seien Wildfrüchte bestens geeignet. Auch Peter Konrad, ehemaliger Leiter der Fachstelle Gemüse- und Beerenbau am Arenenberg TG und seit Kurzem Präsident der Interessengemeinschaft (IG) Aronia Schweiz, ist überzeugt, dass Wildfrüchte durchaus Potenzial haben. «Soll eine Frucht aber wirtschaftlich und im grösseren Stil angebaut werden können, muss Absatz gesucht und das Produkt dann konzentriert auf den Markt gebracht werden», erklärt er, «der Markt braucht Ware.» Peter Konrad weiss, wovon er spricht: Er hat bereits massgeblich zum Aufschwung verschiedener Beerenarten in der Schweiz beigetragen; angefangen vor 30 Jahren bei den Erdbeeren, über die Himbeeren bis aktuell zur Aronia. Die ersten Aronia-Stöcke wurden in der Ostschweiz 2007 gepflanzt, 2009 schlossen sich Pflanzler zur IG Aronia zusammen. Heute wird schweizweit auf knapp 18 ha Aronia angebaut, davon rund 15 ha von Mitgliedern der IG Aronia. Die IG rechnet dieses Jahr gemäss Peter Konrad mit einer Erntemenge von 15 t; bis 2015 sollen es 150 t sein.

Geordneter Marktauftritt ist wichtig

Neben Aronia eignen sich gemäss Beeren-spezialist Konrad weitere Wildfruchtarten für den Erwerbsobstbau, so beispielsweise Sanddorn, Kornelkirsche oder Goji (Wolfsbeere). Aus wirtschaftlicher Sicht seien die Voraussetzungen gleich wie bei etablier-

ten Beerenarten. «Man muss bereit sein, Arbeitsstunden zu investieren.» Wenn der Produzent die Kultur im Griff habe, sei durchaus Geld zu verdienen, ist Peter Konrad überzeugt. Voraussetzung sei, dass Mengen abgesetzt werden können und dazu «braucht es einen geordneten Marktauftritt», bekräftigt er. Ansonsten würden diese Fruchtarten nicht über Kleinmengen für die Direktvermarktung hinauskommen, nicht zuletzt wegen dem fehlenden Zollschutz.

Eva Kollmann hat sich mit Gleichgesinnten genau dies zum Ziel gesetzt. Ende 2011 half sie aktiv bei der Gründung des Vereins «Pro Wildfrüchte Schweiz» mit. Dieser Verein hat sich zum Ziel gesetzt, den landwirtschaftlichen Anbau, die Verarbeitung und die Vermarktung von Wildfrüchten und Wildobst in der Schweiz zu fördern. Bereits konnten gemäss Kollmann einige Landwirte für den Anbau gewonnen werden. Zusätzliches Schwung erhofft sie sich von den soeben vom Bundesamt für Landwirtschaft

(BLW) bewilligten Vorabklärungen zu einem PRE-Projekt (Projekt für die regionale Entwicklung). Im Rahmen dieses Projektes soll die Machbarkeit einer «Manufaktur für Wildfrüchte» geprüft werden. Zentral ist dabei die Frage: Wie können Wildfrüchte und deren Produkte gewinnbringend vermarktet werden. Oder mit den Worten von Peter Konrad ausgedrückt: «Die Produktion beginnt beim Markt». ■

Weitere Informationen:

Verein «Pro Wildfrüchte»:

Kontakt: Eva Kollmann, Wiggwil, Beinwil (Freiamt), eva.kollmann@bluewin.ch.

IG Aronia Schweiz: www.aroniabeere.ch.

Literatur:

«Wildfrüchte, Botanik – Anbau – Rezepte»

Fona Verlag AG, www.fona.ch

ISBN 978-3-03780-384-4.

«Wildobst», Leopold Stocker Verlag

ISBN 978-3-7020-1212-0.

Eva Kollmann will den Anbau von Wildfrüchten fördern.

Eva Kollmann entdant promouvoir la culture des fruits sauvages.

Photo: Josef Christen



Kornelkirsche (Tierlibaum)

Die Kornelkirsche gilt als härtestes Holz Europas. Das schwachwachsende Gehölz wird als Strauch oder Baum rund fünf Meter hoch. Es ist immun gegen Feuerbrand. Die leuchtendroten Steinfrüchte reifen im Spätsommer gestaffelt über eine längere Zeit. Die Früchte sind reich an Vitaminen und enthalten daneben Gerb- und Farbstoffe, Pektine, organische Säuren und Fruchtzucker. Sie können roh oder konserviert (Sirup, Konfitüre usw.) gegessen werden, eignen sich aber auch hervorragend für Obstbrände und Liköre.

Sanddorn

Die goldgelben Früchte sind ein Multivitamin-spender. Die Pflanze ist krankheits- und schädlingsresistent und trotz selbst den Dauerfrösten in Sibirien. Auch Dürreperioden übersteht sie unbeschadet. Saft und das aus den Früchten gewonnene Öl ist in Ostasien seit über 2000 Jahren bekannt. Sanddorn steigert die Abwehrkräfte gegen Grippe und Erkältungen. In der Küche können die Beeren zu Mus gekocht, als Saft oder Sirup getrunken oder mit Zucker in Schnaps eingelegt werden.

Aronia (Apfelbeere)

Die bei uns meist als Strauch gezogene Aronia wird bis 2.5 Meter hoch. Die erbsengrossen schwarzen Beeren können ab Ende August geerntet werden. Sie sind vielseitig verwendbar. Man schätzt sie als wirksames Gesundheits- und Heilmittel. In der Küche wird daraus entweder Saft, Gelee oder Mus gewonnen oder getrocknet verwendet. Wegen der intensiven dunklen Farbe findet Aronia in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie Verwendung als Farbstoff.

Quelle Beschreibungen und grosses Bild Seite 12:
Fona Verlag, Lenzburg, www.fona.ch.

Le marché a besoin de marchandise

Pour le moment, les fruits sauvages restent largement méconnus en Suisse. Pourtant, quelques variétés pourraient intéresser la culture de rente. Mais il faut de la demande et des produits vendables. Dans le cas de l'aronia, ces conditions sont d'ores et déjà remplies.

JOSEF CHRISTEN, FUS

trad. Les producteurs de fruits de toute catégorie ont l'habitude de s'adapter sans cesse aux besoins du marché. Ils donnent en permanence beaucoup d'argent, du temps et de leur personne pour les cultures, les infrastructures et la commercialisation. Mais les chefs d'exploitations doivent affronter les marchés saturés pour presque toutes les espèces fruitières. Les producteurs de fruits à pépins notamment l'ont fortement ressenti ces deux dernières années (voir aussi Fruits & Légumes de mars 2012). À chaque investissement, les chefs d'exploitation doivent donc répondre à une question épineuse: «L'engagement en vaut-il la peine?».

Les fruits sauvages, plus qu'un hobby

Une solution de remplacement des espèces fruitières classiques comme les pommes, poires, fraises et autres petits fruits pourrait être les fruits dits «sauvages». Par fruits sauvages nous entendons les espèces fruitières peu domestiquées à ce jour. Dans bien des cas, la transition du fruit sauvage au fruit cultivé n'est pas nette, d'où une certaine difficulté à les distinguer clairement. Le fait est que la nature produit une pléthore de fruits divers qui pouvant entrer dans l'alimentation humaine. Les fruits sauvages sont riches en vitamines et ont souvent des teneurs de nombreuses substances favorables à la santé supérieures à celles des fruits cultivés. Les fruits sauvages conviennent à toutes sortes d'utilisations, la consommation fraîche, l'obtention d'eaux-de-vie nobles, la préparation de desserts délicieux et comme colorant naturel dans les industries alimentaire et pharmaceutique. Dans la pratique, les fruits sauvages ont été étiquetés «extensif», «alternatif»,

«culture d'amateur» et les producteurs professionnels endurcis font volontiers la moue quand ils entendent prononcer les noms de cornouiller, néflier, argousier et consorts.

À tort, pour Eva Kollmann de Beinwil dans le Freiamt argovien. Depuis 2010, elle consacre 1.5 ha de son exploitation agricole de 6.2 ha SAU à la culture professionnelle de fruits sauvages, principalement l'aronia et le cornouiller. En plus, elle assemble dans des haies fruitières diverses espèces fruitières sauvages, au titre d'essai qu'elle dit. Elle ajoute que les cultures doivent être rentables, car elle doit pouvoir vivre de l'agriculture. Elle pense cependant

qu'en ce qui concerne la culture des fruits sauvages il faut changer les mentalités: «Nous ne devons pas vendre les fruits simplement comme produit. Il faut changer d'idéologie. Les fruits sauvages sont une spécialité et doivent être commercialisés en conséquence.»

Générer, mettre en scène, orchestrer

Eva Kollmann est ravie des nombreuses possibilités des petits fruits. Notre discussion tourne rapidement en discussion de fond sur l'avenir de l'agriculture suisse. Mme Kollmann pense qu'il faut plus de passion et le courage de tenter des nouveautés ou carrément d'innover. L'agri-



Maschinelle Ernte von Aronia.
La récolte mécanisée d'aronia.

Photo: BBZ Arenenberg

culture doit générer, mettre en scène et orchestrer ses produits. Les fruits sauvages s'y prêtent à merveille.

Peter Konrad, l'ancien chef de la Station cantonale de culture maraîchère et des petits fruits d'Arenenberg TG et depuis peu président de la communauté d'intérêt (CI) Aronia Suisse est convaincu du potentiel des fruits sauvages. Il explique que si une espèce doit être cultivée de façon rentable et à une échelle plus grande, il faut rechercher des acquéreurs et introduire le produit de façon pointue sur le marché, car ce dernier a besoin de marchandise. Peter Konrad sait de quoi il parle. Il a d'ores et déjà contribué à l'essor de plusieurs espèces de petits fruits en Suisse, à commencer par les fraises il y a trente ans, puis les framboises et maintenant l'aronia. Les premiers pieds d'aronia ont été plantés en 2007 en Suisse orientale puis en 2009, les planteurs ont constitué la CI Aronia. Les surfaces d'aronia en Suisse frisent aujourd'hui 18 ha, dont environ 15 ha chez les membres de la CI Aronia. Selon Peter Konrad, la CI escompte cette année une récolte totale de 15 t. Elle vise 150 t d'ici à 2015.

La présence commerciale en règle compte

À côté de l'aronia, le spécialiste des petits fruits Konrad estime que d'autres espèces fruitières sauvages conviennent à la culture professionnelle, tel l'argousier, le cornouiller ou le goji.

Du point de vue de la rentabilité, les conditions sont les mêmes que pour les espèces de petits fruits classiques. Le producteur doit être prêt à investir du temps de tra-

vail. Peter Konrad est convaincu que si le producteur maîtrise sa culture, il peut parfaitement gagner de l'argent. La condition est que la quantité puisse être vendue, ce qui nécessite une présence en règle sur le marché, faute de quoi ces fruits ne dépasseront jamais les quantités confidentielles de la vente directe, aussi et surtout à cause de l'absence de protection douanière.

La commercialisation réussie est précisément le but qu'Eva Kollmann s'est fixé avec quelques producteurs qui pensent comme elle. À la fin de 2011, elle a participé activement à la constitution de l'association «Pro Wildfrüchte Schweiz». Cette association a pour but la promotion de la culture professionnelle, la transformation et la commercialisation des fruits sauvages en Suisse. La cultivatrice précise que quelques exploitants se sont d'ores et déjà laissés convaincre. Elle espère un coup de pouce

grâce à l'étude préliminaire d'un projet de développement régional (PDR) tout juste autorisées par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Ce projet consiste notamment à analyser la faisabilité d'une «Manufacture de fruits sauvages». L'étude veut notamment élucider comment commercialiser de façon rentable les fruits sauvages et leurs produits. Peter Konrad dit: «La production commence sur le marché». ■

Plus d'informations:

Association «Pro Wildfrüchte»: Contact: Eva Kollmann, eva.kollmann@bluewin.ch.

CI Aronia Suisse: www.aroniabeere.ch.

Littérature/internet:

<http://tous-les-fruits.com/index-fruits-sauvages.html>.

«Les petits fruitiers des haies»

Editeur: Actes Sud, www.actes-sud.fr

ISBN 978-2-7427-7842-3.



Kornelkirsche.
Le cornouiller
(mimosa du
causse).

Photo: ACW

Le cornouiller (mimosa du causse)

Son bois passe pour être le plus dur d'Europe. Cette espèce ligneuse peu vigoureuse forme des buissons ou des arbres d'une hauteur de 5 m environ et est insensible au feu bactérien. La maturité de ces fruits à noyau rouge vif s'étire sur une longue période à la fin de l'été. Les fruits sont riches en vitamines et contiennent aussi des tanins et des colorants, des pectines des acides organiques et du fructose. Ils se consomment crus ou sous forme de conserve (sirop, confiture, etc.) et produisent d'excellentes eaux-de-vie et liqueurs.

Argousier

Les fruits de couleur jaune d'or sont des fournisseurs de vitamines. La plante est résistante aux maladies et aux ravageurs ainsi qu'aux gels hivernaux de Sibérie. Elle survit sans dommage même aux périodes de sécheresse. Le jus et l'huile obtenus à partir des fruits sont connus en Extrême-Orient depuis plus de deux mille ans. L'argousier augmente la résistance à la grippe et aux refroidissements. En cuisine, les fruits se transforment en compote, en jus ou en sirop ainsi qu'en liqueur par macération dans un mélange d'alcool de bouche et de sucre.

Aronia

L'aronia cultivé chez nous généralement sous forme de buisson atteint 2.5 m de hauteur. Ses fruits de la taille d'un petit pois se cueillent dès la fin d'août et conviennent à de multiples utilisations. S'ils sont appréciés comme alicament ou remède, ils servent aussi à la fabrication de jus, de gelée, de compote ou au séchage. La couleur foncée soutenue de l'aronia en fait un colorant pour les industries alimentaire et pharmaceutique.

Source des descriptions et image page 12:

«Wildfrüchte», éditions Fona, Lenzburg, www.fona.ch