

austauschen  
verstehen  
weiterkommen

**Beratungsprojekt „Höhere Wertschöpfung für  
Produkte aus Biodiversitätsförderflächen“**

**Potentialanalyse: Kirschensaft-  
Getränke aus Hochstammkirschen**



**agridea**

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

---

## **Impressum**

Herausgeberin AGRIDEA  
Eschikon 28 • CH-8315 Lindau  
T +41 (0)52 354 97 00 • F +41 (0)52 354 97 97  
kontakt@agridea.ch • www.agridea.ch

Autor Alfred Bänninger, Märkte, Wertschöpfungsketten, AGRIDEA

Druck AGRIDEA

Art.-Nr.

© AGRIDEA, September 2018

Ohne ausdrückliche Genehmigung des Herausgebers ist es verboten,  
diese Broschüre oder Teile daraus zu fotokopieren oder auf andere Art zu  
vervielfältigen.

Sämtliche Angaben in dieser Publikation erfolgen ohne Gewähr.  
Massgebend ist einzig die entsprechende Gesetzgebung.

---

## Zusammenfassung

Im Projekt-Themenbereich „Erhaltung des Hochstamm-Steinobstanbaus (Kirschen, Zwetschgen) über den Markt“ will das Projekt mit einer Fallstudie einen exemplarischen Beitrag zur Fragestellung leisten. Daher wurde im Rahmen dieses Projektes eine „Potentialanalyse Hochstamm-Kirschensaft-Getränke“ erarbeitet.

Eine Vielzahl von Faktoren und Akteuren beeinflussen die Schweizer Hochstamm-Kirschenproduktion: Die Instrumente der Agrarpolitik, die Bedingungen für das Kirschen-Angebot, die Nachfrage nach Kirschen und Kirschenprodukten, die spezifische Situation in den Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetrieben, die Erkenntnisse der angewandten Forschung, die unterstützende Arbeit und das Marketing der Verbände, Organisationen, Labelorganisationen und Projekte.

Wichtigen Einfluss auf die Hochstamm-Kirschenproduktion haben der jährliche Witterungsverlauf und der Druck durch Krankheiten und Schädlinge (Schrotschuss, Monilia, Kirschenfliege, Kirschessigfliege). Die Kirschessigfliege, der bei den Hochstämmen bisher kaum Herr zu werden ist, hat die Perspektiven in kurzer Zeit stark verschlechtert.

Eine Rolle spielt die Angebotskonkurrenz zwischen den modernen, arbeitswirtschaftlich und betriebswirtschaftlich effizienteren Niederstammanlagen und den Hochstamm-Obstgärten.

Die Schweizer Hochstamm-Kirschenproduktion steht seit der Unterzeichnung der Bilateralen Abkommen mit EU, mit den entsprechend liberalen Handelsbedingungen, unter besonderem Druck. Der Bund und die Kantone stehen daher mit ihren agrarpolitischen und umweltpolitischen Instrumenten in einer hohen Verantwortung bei der Erhaltung der Hochstamm-Kirschenbaum-Bestände.

Faktisch sind die inländischen Industriekirschen ein vergleichsweise teurer Rohstoff für Säfte und haben daher einen harten Stand gegenüber billigen, importierten Fruchtrohstoffen.

Kirschen und Kirschensäfte schmecken nicht nur besonders gut, sie besitzen auch zahlreiche gesunde Inhaltsstoffe. So enthalten sie wichtige Vitamine, Mineralstoffe und weitere Inhaltsstoffe wie Anthocyane, die als gesundheitsfördernd gelten.

In den traditionellen Kirschenanbaugebieten sind die Kirsche und ihre Produkte bei den Konsumenten bekannt und verankert. Es gibt in diesen Regionen ein Angebot von Kirschensäften, Kirschen-Fruchtnektaren und Fruchtsaft-Tafelgetränken, die über landwirtschaftlichen Direktverkauf und das Internet, regionale Läden, die Gastronomie und die Grossverteiler vertrieben werden. Die angebotenen Säfte sind von guter Qualität und erreichen regional auch eine gewisse Absatzmenge. Im deutschen Markt sind Apfel-Kirschensaft-Mischgetränke aus reinem Saft, die meist auch Sauerkirschensaft enthalten, verbreitet im Angebot. Bedeutend sind in deutschen Verkaufsregalen auch Kirschen-Fruchtnektare, die meist mit Kirschensaft-Konzentrat oder Kirschenmark hergestellt werden und Zucker enthalten.

Bei den Schweizer Konsumenten haben rote Fruchtsäfte im Vergleich zu anderen Fruchtsäften eine eher geringere Akzeptanz. Die Vermarktung von Kirschensaft und Kirschensaftgetränken ist davon direkt betroffen. Es hat in der Vergangenheit bereits einige Lancierungen von innovativen Kirschensaft-Getränken gegeben, welche sich auf dem Markt oft nicht halten und durchsetzen konnten. Dennoch sind Forschung und Praxis weiterhin daran, neue Lösungen und Rezepturen zu suchen, mit dem Ziel, erfolgreiche Kirschengetränke auf den Markt zu bringen.

Setzt man die potentielle Nachfrage eines gesamtschweizerisch lancierten Kirschensaft-Trendgetränks in Beziehung zum gesamten Bestand an Hochstamm-Kirschbäumen und dessen Ernte, so ist dieser Beitrag zur Erhaltung von Hochstamm-Kirschbäumen eher bescheiden. Die eigentliche Herausforderung, - die Erhaltung von Hochstamm-Kirschbäumen über den Markt -, kann mit Kirschensaftgetränken alleine nicht gemeistert werden. Jedoch können unternehmerisches Engagement auf allen Stufen der Wertschöpfungskette und der entsprechende Markterfolg einen wertvollen Beitrag dazu leisten. Verarbeiter und Grossverteiler sollten die Chance nutzen, mit Hochstammkirschen und der Erhaltung von Kirschbäumen (Biodiversität, Landschaft) bezüglich Image bei den Konsumenten zu punkten.

---

# Inhaltsverzeichnis

1	Ausgangslage, Zielsetzungen, Vorgehen .....	6
1.1	Ausgangslage Projektetappe II: Innovative Produktlinien und Absatzkanäle aufzeigen .....	6
1.2	Zielsetzungen .....	6
1.3	Vorgehen, Arbeitsschritte .....	6
2	Situation Hochstamm-Anbau .....	7
3	Einflussfaktoren auf den Hochstamm-Kirschenanbau .....	8
4	Marktanalyse Kirschensaft-Getränke.....	14
4.1	Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke (insbesondere ...Säfte, ...Limonaden) .....	14
4.2	Kirschensaft-Getränke im In- und Ausland und ihre Eigenschaften.....	16
4.3	Inhaltsstoffe und Gesundheitsaspekte von Kirschensaft.....	20
4.4	Studien zu Kirschensaft-Getränken und ihren Eigenschaften .....	21
4.5	Degustation von Kirschensaft-Getränken.....	22
4.6	Der Markt für Säfte in der Schweiz .....	23
4.7	Interviews mit Verantwortlichen der Obst- und Mostereibranche .....	24
4.8	Überlegungen zu Marktpotential und Nachfragemenge.....	27
5	Produktentwicklung und -gestaltung .....	28
5.1	Produktentwicklung.....	28
5.2	Mögliche fachliche Partner in Produktentwicklung .....	29
6	Schlussfolgerungen .....	29
7	Literaturverzeichnis .....	30
<b>Abbildung 1: Entwicklung der Hochstamm-Feldobstbäume .....</b>		<b>7</b>
<b>Abbildung 2: Wichtigste Warenflüsse im Schweizer Kirschenmarkt .....</b>		<b>11</b>
<b>Abbildung 3: Die wichtigsten Einflussfaktoren auf die Schweizer Hochstamm-Kirschenproduktion. ....</b>		<b>13</b>
<b>Abbildung 4: Wieviel Frucht steckt in Fruchtsaft? .....</b>		<b>14</b>
<b>Tabelle 1: Hochstamm-Feldobstbäume und Kirschbäume .....</b>		<b>7</b>
<b>Tabelle 2: Handelsmengen von Tafelkirschen, Konservenkirschen und Brennkirschen .....</b>		<b>8</b>
<b>Tabelle 3: Produzenten-Richtpreise Kirschen .....</b>		<b>9</b>
<b>Tabelle 4: Pro-Kopf-Konsum .....</b>		<b>9</b>
<b>Tabelle 5: Verarbeitung zu Obstprodukten (mit Rohstoffpreisausgleich) .....</b>		<b>10</b>
<b>Tabelle 6: Kirschensaft-Getränke und verwandte Getränke .....</b>		<b>16</b>
<b>Tabelle 7: Ergebnisse der Degustation von Kirschensaft-Getränken.....</b>		<b>22</b>
<b>Tabelle 8: Kennzahlen Schweizer Getränkemarkt .....</b>		<b>23</b>
<b>Tabelle 9: Marktpotential von Kirschensaftgetränken .....</b>		<b>27</b>



---

# 1 Ausgangslage, Zielsetzungen, Vorgehen

## 1.1 Ausgangslage Projektetappe II: Innovative Produktlinien und Absatzkanäle aufzeigen

Das Beratungsprojekt „Höhere Wertschöpfung für Produkte aus Biodiversitätsförderflächen“ will einen Beitrag leisten zum Ziel, die Verwertungs- und Vermarktungspotentiale von Hochstamm-Produkten (aus BFF) systematisch aufzuzeigen. Im Projekt sollen für eine Produktlinie oder Innovation eine Machbarkeitsanalyse oder ein Businessplan erarbeitet und Partnerschaften und Kooperationen aufgezeigt werden.

Anlässlich des Hochstamm-Workshops vom 24. März 2016 wurden von der Gruppe Steinobst folgende mögliche Beiträge dieses Projektes formuliert:

- Innovations-Workshop, um eine Auslegeordnung bezüglich neuen Kirschenprodukten und Kirschenprodukt-Ideen zu machen
- Erstellen einer Datenbank von Kirschenprodukten und Kirschenprodukt-Ideen

Die verschiedenen Überlegungen wurden im Themenbereich „Erhaltung des Hochstamm-Steinobstanbaus (Kirschen, Zwetschen) über den Markt“ zusammengefasst.

Die nachträglichen Abklärungen haben ergeben, dass es für die Kirschenregionen Baselbiet und Fricktal nützlich wäre, das Potential eines Hochstamm-Kirschensaft-Getränkes genauer zu analysieren und entsprechende Empfehlungen abzuleiten.

**Schlussfolgerung:** Im Themenbereich „Erhaltung des Hochstamm-Steinobstanbaus (Kirschen, Zwetschen) über den Markt“ soll das Projekt mit einer Fallstudie einen exemplarischen Beitrag zur Fragestellung leisten. Im Rahmen des Projektes wird daher eine „**Potentialanalyse Hochstamm-Kirschensaft-Getränke**“ erarbeitet.

## 1.2 Zielsetzungen

- Die Situation beim Hochstamm-Anbau und die verschiedenen Einflussfaktoren auf den Hochstamm-Kirschenanbau sollen beleuchtet werden
- Es soll eine Markt- und Potentialanalyse für Kirschensaft-Getränke erarbeitet werden.
- Daraus sollen Schlussfolgerungen zum Marktpotential gezogen werden.

## 1.3 Vorgehen, Arbeitsschritte

In dieser Potentialanalyse: Kirschensaft-Getränke aus Hochstammkirschen werden folgende Themen bearbeitet:

### 1. Einflussfaktoren auf Hochstamm-Steinobst

#### 2. Marktanalyse

- bestehende Produkte im In- und Ausland und ihre Eigenschaften
- Inhaltsstoffe und gesundheitsrelevante Aspekte von Kirschensaft
- sensorische, degustative Beurteilung einiger Produkte
- Konsumtrends im Bereich natürlicher Getränke, Säfte und Smoothies
- Verfügbares Angebot an Hochstamm-(Konserven-)kirschen
- Zielmarkt, Marktgrösse und Marktpotential
- Interviews mit wichtigen Akteuren

#### 3. Produktentwicklung und -gestaltung

- Produktentwicklung
- Mögliche fachliche Partner in Produktentwicklung

#### 4. Schlussfolgerungen

## 2 Situation Hochstamm-Anbau

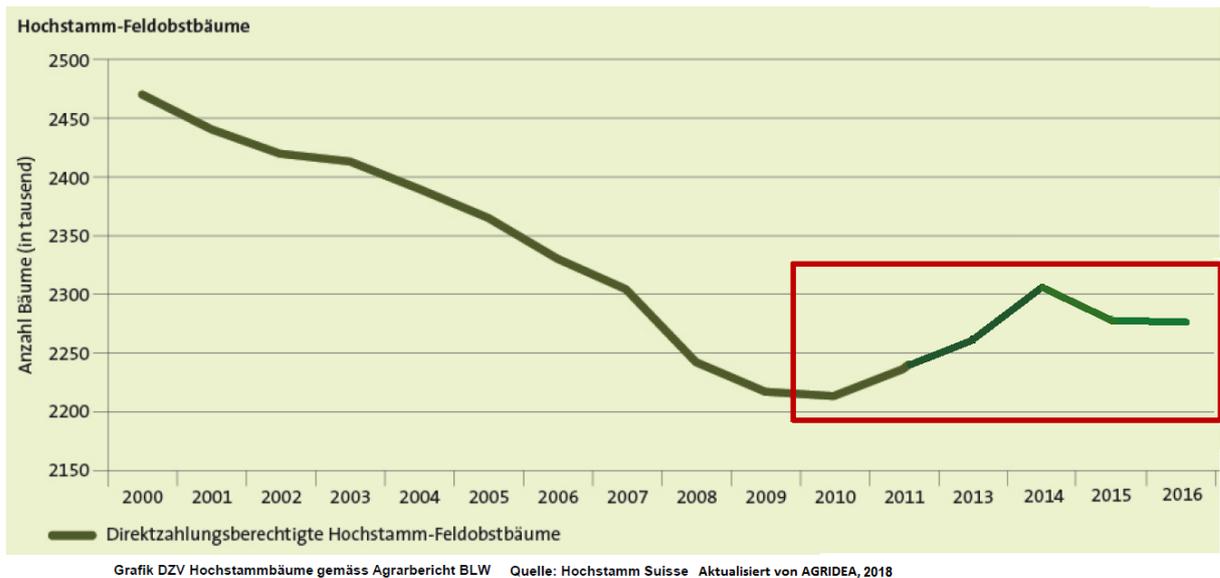
**Tabelle 1: Hochstamm-Feldobstbäume und Kirschbäume<sup>1</sup>**

Jahr / Quelle	Hochstamm <b>total</b>	Apfel <b>bäume*</b>	Anteil der Apfel <b>bäume*</b>	Kirsch <b>bäume*</b>	Anteil der Kirsch <b>bäume*</b>
1991 BFS, Zählung, inkl. Halb- u. Niederstamm	4 254 916	1 842 192	43%	802 205	18,85%
2001 BFS, Zählung, nur Hochstamm <b>bäume</b>	2 628 849	1 122 243	43%	530 680	20,19%
2001 BLW, DZ-berechtigte Bäume	2 430 000	1 122 243	46%	530 680	21,84%
2010 Agrarbericht BLW, DZ-berechtigte Bäume	2 215 000				
2013 Agrarbericht BLW, DZ-berechtigte Bäume	2 260 000				
2014 Agrarbericht BLW, DZ-berechtigte Bäume	2 303 866	1 105 856	48%	391 657	17%
2015 Agrarbericht BLW'17, DZ-berechtigte Bäume	2 274 267	1 091 648	48%	386 625	17%
2016 Agrarbericht BLW'17, DZ-berechtigte Bäume	2 271 007	1 090 083	48%	386 071	17%

\* für die Jahre 2014 bis 2016 eigene Schätzung der Prozentanteile

Bei der letzten Baumzählung im Jahr 2001 gab es noch über 2,6 Mio. Hochstamm**bäume**, davon waren über 1,1 Mio. Apfel**bäume** (43%) und 531'000 Kirsch**bäume** (20.2%). Direktzahlungsberechtigt waren 2001 2,43 Mio. Hochstamm-Feldobst**bäume**. Danach ging die Zahl der Hochstamm**bäume** bis 2010 auf 2,215 Mio. zurück. Seither ist die Anzahl Hochstamm**bäume**, für die der Bund Direktzahlungen entrichtet, bis ins Jahr 2014 wieder auf den Höchstbestand von 2,304 Mio. angestiegen. In den Jahren 2015 und 2016 hat sich der Baumbestand stabilisiert: 2,274 Mio. bzw. 2,271 Mio. Regional sind die Unterschiede jedoch gross: Während Kantone wie Bern, Zürich, Thurgau und Luzern eine Zunahme verzeichnen, geht der Rückgang der Hochstamm**bäume** in "Steinobst-Kantonen" wie Baselland, Solothurn und Aargau weiter.

Die schweizweite Zahl der Kirsch**bäume** dürfte im Jahr 2016, unter der Annahme, dass es noch etwa 17% der direktzahlungsberechtigten Hochstamm**bäume** sind, etwa 386'000 Kirsch**bäume** betragen.



**Abbildung 1: Entwicklung der Hochstamm-Feldobstbäume<sup>2</sup>**

Die Anzahl der Einflussfaktoren, auf die Erhaltung eines erfolgreichen, nachhaltigen Hochstamm-Anbaus von Kern- und Steinobst ist gross. Das spezifische Wissen dazu ist bei der Branche und ihren Akteuren, -Produktion, Verarbeitung, Logistik, Handel, Detailhandel, den Organisationen (Berufs-, Hochstamm-, etc.), bei Projekten, NGOs, sowie den Spezialisten von Beratung, Bildung und Forschung vorhanden.

<sup>1</sup> (BFS & Agrarberichte, BLW, 2010-2017)

<sup>2</sup> (Agrarbericht BLW / Hochstamm Suisse, aktualisiert von AGRIDEA, 2018)

### 3 Einflussfaktoren auf den Hochstamm-Kirschenanbau

Es gibt bei Steinobst verschiedene Aspekte und Potentiale, die in der Projekt-Umfrage und im Projekt-Workshop angesprochen wurden. Der Projekt-Workshop und weitere Recherchen zeigten, dass in diesem Bereich viele Projekte in Planung oder Umsetzung sind. In den letzten Jahren wurden verschiedene Potentialanalysen, Projektstudien und Abklärungen gemacht.

Andreas Buser, Berater am LBZ Ebenrain, Sissach sagt dazu: "Das Problem bei den Kirschen ist, dass es kein vergleichbares Produkt wie Apfelsaft gibt, wo grosse Mengen in haltbarer Form absetzbar sind. Die Beliebtheit von Süssmost sorgt dafür, dass es eine konstant hohe Nachfrage nach Äpfeln gibt. Hochstammkirschen werden jedoch in erster Linie zu Kirsch verarbeitet oder für Herstellung von Konfitüre, Backwaren oder Joghurts verwendet, – dabei handelt es sich nicht um trendige, schnell wachsende Volumenmärkte".

#### Agrarpolitik und Marktsituation

Die Entwicklung des Hochstamm-anbaus ist von vielen Einflussfaktoren abhängig. Wichtig sind insbesondere die agrarpolitischen Rahmenbedingungen (Direktzahlungen, Grenzschutz, Einfuhrregelung für verarbeitete Produkte, Verarbeitungsbeiträge etc.) und die Marktsituation im Inland (Angebot, Nachfrage, Angebot aus Niederstamm-Anlagen, etc.). Nachfolgend geben wir einen Überblick dazu.

**Tabelle 2: Handelsmengen von Tafelkirschen, Konservenkirschen und Brennkirschen<sup>3</sup>**

Kirschen: Schätzung und Handelsmengen | Cerises: estimation et quantités commercialisables

in Tonnen | en tonnes

	21+ (Klasse 1)		24+ (Extra)		Tafelkirschen   Cerises de table 28+ (Premium) Total			Industriekirschen Cerises d'industrie		Brennkirschen Cerises à distiller	
	Schätzung Estimation	Ernte Récolte	Schätzung Estimation	Ernte Récolte	Schätzung Estimation	Ernte Récolte	Ernte Récolte	Schätzung Estimation	Ernte Récolte	Schätzung Estimation	Ernte Récolte
2015	416	334	1 438	1 274	959	586	2 194	900	486	3 250	2 348 <sup>1)</sup>
2014	549	509	1 295	1 664	701	1 239	3 412	1 270	1 032	4 500	5 886
2013	372	254	912	791	591	598	1 643	558	533	1 800	1 512
2012	474	142	1 072	716	669	545	1 403	850	232	2 300	1 628
2011	687	780	1 120	1 611	434	727	3 118	866	1 298	4 000	5 760

<sup>1)</sup> Hochrechnung | Estimation

Quelle: Schweizer Obstverband | Source: Fruit-Union Suisse

Wie schon diese kurze Zeitreihe der Handelsmengen von Schweizer Kirschen zeigt, sind insbesondere bei den Konservenkirschen und den Brennkirschen, welche zu einem grossen Teil von Hochstammbäumen stammen, hohe Ernteschwankungen zu beobachten. Bei Industriekirschen liegen die Schwankungen innerhalb von 5 Jahren zwischen 1298 t und 232 t! Der Bedarf für Industriekirschen liegt zwischen 500 und 800 t/Jahr. Dank Einlagerung (TK) kann die Industrie diese Schwankungen etwas ausgleichen.

<sup>3</sup> (Jahresbericht Schweizer Obstverband, SOV, 2015)

**Tabelle 3: Produzenten-Richtpreise Kirschen<sup>4</sup>**

Kirschen (Produzenten-Richtpreise, Fr./kg) <span style="float:right">SOV</span>			
	2013	2014-2015	2016
Tafelkirschen Kl. I 21 mm inkl. Marge ohne Gebinde, Franko Verladeplatz			
10 Schalen à 500 g	5.20	4.90-5.20	4.90-5.20
10 Schalen à 1 kg	4.80	4.50-4.80	4.50-4.80
5 kg lose	4.70	4.40-4.70	4.40-4.70
Tafelkirschen Kl. Extra 24 mm			
10 Schalen à 500 g	6.90	6.60-6.90	6.80-7.10
5 kg lose	6.40	6.10-6.40	6.30-6.60
Tafelkirschen Kl. Premium 28 mm			
5 kg, lose Ware	7.80	7.80	7.80
Brennkirschen bei 18 Brix			
konventionell	0.73	0.73	0.73
Suisse Garantie	0.89	1.09	1.09
<b>BIO</b>	1.20	1.20	-

Abzüge: 0.02 Rp/kg für Fachorganisationen Produktion und Verarbeitung

	2013	2015	2016	2013	2015	2016
	2014			2014		
Industriekirschen (franko Verladeplatz)						
	Handgepflückt			Schüttelware		
bis 2500 kg	1.75	kein	1.75	1.65	kein	1.65
2501- 5 000 kg	1.82	Richt-	1.82	1.72	Richt-	1.72
5001-10 000 kg	1.87	preis	1.87	1.77	preis	1.77

Vom Richtpreis werden 20 Rp/kg Verarbeitungsbeitrag abgezogen

BIO-Kirschen (Produzenten-Richtpreise, Fr./kg) <span style="float:right">BioSuisse</span>				
ohne Gebinde franko Verladeplatz	2013	2014	2015	2016
Tafelkirschen, Klasse ab 22 mm (in 500-g-Schalen)		8.00	8.00	8.00
Tafelkirschen, Klasse ab 22 mm (lose)		-	7.50	7.50
Industriekirschen		4.00	4.00	4.50

Die Tabelle gibt einen Überblick über die SOV-Produzenten-Richtpreise von Tafel-, Brenn- und Industriekirschen der Jahre 2013 bis 2016. Der Industriekirschen Produzentenpreis 2016 betrug für handgepflückte Ware zwischen 1.75 und 1.87 Fr./kg (bei höherer Menge) und für Schüttelware 1.65 bis 1.77 Fr./kg (bei höherer Menge). Der Produzentenpreis für Bio-Industriekirschen betrug in den Jahren 2013 bis 2015 beachtliche 4.00 bzw. 4.50 Fr./kg. 2016 suchte eine Bio-Produzentenplattform jedoch einen neuen Abnehmer für seine Bio-Industriekirschen-Menge, weil der bisherige Verarbeitungspartner ausgestiegen war.

**Tabelle 4: Pro-Kopf-Konsum**

Pro-Kopf-Verbrauch   Consommation par habitant						
Inlandverbrauch kg pro Person   consommation en Suisse en kg par personne						
	2013	2012	2011	2010	2009	2008
Äpfel / Pommes	14.9	16.8	15.6	14.9	17.7	15.7
Birnen / Poires	3.5	3.9	3.6	3.6	4.1	3.4
Kirschen / Cerises	1.1	0.9	1.2	0.8	1.0	0.6
Zwetschgen, Pflaumen / Pruneaux, prunes	1.9	1.8	1.9	1.4	1.4	1.2
Aprikosen / Abricots	3.3	3.3	3.2	2.0	2.2	1.6
Pfirsiche / Pêches	4.3	4.4	4.3	3.7	3.9	3.7
Beeren / Baies	6.7	6.5	6.4	7.1	6.8	6.5
Trauben / Raisins	8.2	8.1	6.6	4.4	4.4	4.7
Bananen / Bananes	10.1	9.7	9.9	9.0	9.2	9.5
Orangen, Mandarinen / Oranges, mandarines	13.2	13.1	12.9	12.6	12.5	12.2
Zitronen, Grapefruits / Citrons, pomélos	3.5	3.4	3.4	3.1	3.2	3.1
Anderes frisches Obst / Autres fruits frais	13.7	13.1	13.7	11.8	11.1	10.7
<b>Total frisches Obst / Total fruits frais</b>	<b>82.7</b>	<b>83.1</b>	<b>82.7</b>	<b>74.5</b>	<b>77.6</b>	<b>72.9</b>
Fruchtsäfte (Obstsaftkonzentrat in Süssmost)						
Jus de fruits (concentré de jus de fruits dans le jus de pomme)	10.7	12.2	12.5	13.4	13.2	12.2

Quelle: Schweizer Bauernverband | Source: Union Suisse des Paysans

Der Pro-Kopf-Konsum schwankt bei Kirschen zwischen 0.6 und 1.2 kg (2008 – 2013<sup>5</sup>). Der Pro-Kopf-Konsum bei Fruchtsäften schwankt zwischen 10.7 und 13.4 kg (2008 – 2013), im Durchschnitt sind es 12.36 kg/Jahr.

Das Umfeld für Hochstammkirschen-Anbau hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt. Durch den Abbau von Zöllen, der Aufhebung von Steuerprivilegien für Schweizer Schnaps und der Streichung von Exportbeiträgen sind Brenn- und Konservenkirschen, die beiden wichtigsten Verwertungskanäle von Hochstammkirschen, stark unter Druck gekommen: Die Nachfrage nahm ab, Produzentenpreise erodierte. Doch nicht nur in der Verarbeitung verloren Hochstammkirschen an Bedeutung, auch als Tafelkirschen sind sie heute weniger gefragt als noch vor ein paar Jahren.

Konservenkirschen: Während der Anbau von Tafelkirschen modernisiert wurde und wegen guter Nachfrage und des Grenzschutzes lukrativ ist, ist die Produktion von Konservenkirschen seit längerem stark unter Druck. Seit Inkrafttreten der Bilateralen II im Jahr 2005 werden für verarbeitete Landwirtschaftsprodukte kaum noch Zölle erhoben. Der Abbau des Grenzschutzes begünstigte Importe und verschärfte damit den Wettbewerb. Der Bund gleicht zwar den Preisunterschied zwischen ausländischen und inländischen Konservenkirschen zu 50% aus, indem er Lebensmittelherstellern einen Beitrag zahlt, wenn diese Schweizer Kirschen verarbeiten (43 Fr./100 kg). Schweizer Konservenkirschen können dennoch nicht mit den billigeren ausländischen Früchten mithalten.

<sup>4</sup> (Schweizer Obstverband, SOV; Quelle: Wirz Handbuch, 2017)

<sup>5</sup> (Jahresbericht Schweizer Obstverband, SOV, 2015)

## Obstprodukte/Rohstoffpreisausgleich

Seit 2008 kann auf Antrag der Branche die Rohstoff-Preisdifferenz Schweiz/Ausland von im Inland hergestellten Kern- und Steinobstprodukten, die praktisch zollfrei eingeführt werden können, je zur Hälfte vom Bund und von der Branche getragen werden (Subsidiaritätsprinzip). Der Trend zu Schweizer Obstprodukten auf Basis Kern-, Stein- und Beerenobst hat sich in den letzten Jahren fortgesetzt und wird weiter auf Halbfabrikate zur Herstellung von neuen Produkten ausgedehnt. 2015 konnten rund 1417 t Äpfel, 147 t Birnen, 486 t Kirschen, 96 t Zwetschgen, etc. für die Herstellung von Obstprodukten (Apfelmus, Dörr- und Trockenfrüchte, Essig und Tiefkühlprodukte) vergünstigt werden.

**Tabelle 5: Verarbeitung zu Obstprodukten (mit Rohstoffpreisausgleich)**

**Verarbeitung zu Obstprodukten | Transformation en produits de fruits**  
Mit Rohstoffpreisausgleich (Art. 2 Obstverordnung), in Tonnen  
Bénéficiant de la compensation des prix pour les matières premières (art. 2 Ordonnance sur les fruits), en tonnes

	Industrieaprikosen Abricots d'industrie	Industrieäpfel Pommes d'industrie	Most-/Industriebirnen Paires à cidre/d'industrie	Industriekirschen Cerises d'industrie	Industrietzwetschgen Pruneaux d'industrie	Industriebeeren Baies d'industrie
2015	269	1 417	147	486	96	190
2014	618	3 621	1 789	1 275	196	214
2013	314	1 969	1 269	702	250	
2012	199	2 107	1 904	288	100	
2011	254	1 399	1 701	1 406	65	
2010	0	2 285	3 226	915	74	

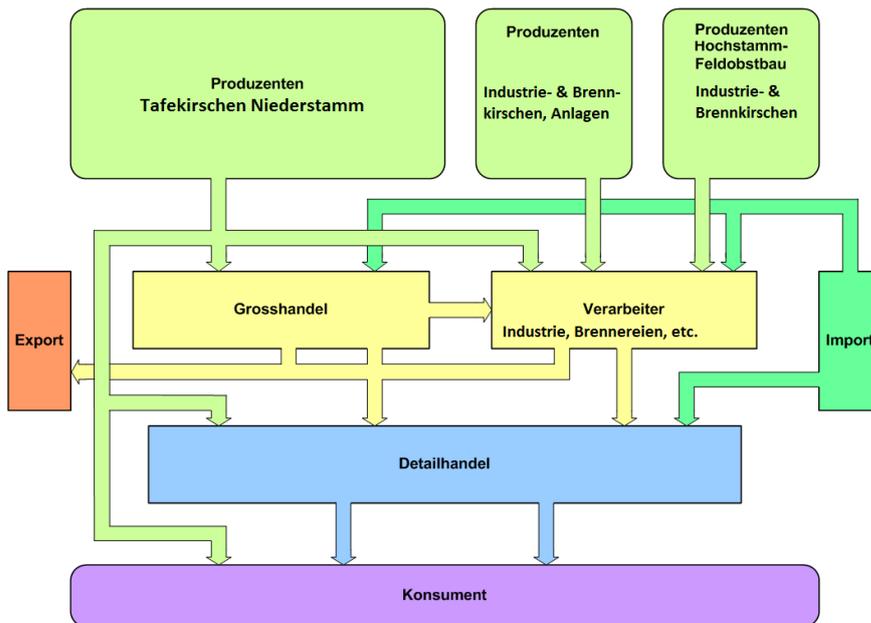
Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft | Source: Office fédéral de l'agriculture

Quelle <sup>6</sup>

Konservenkirschen können zudem nur beschränkt von einem Swissness-Bonus profitieren. Je mehr ein Produkt verarbeitet ist, desto weniger ist die Rohstoffherkunft für den Konsumenten ersichtlich. Damit spielt sie für den Kaufentscheid eine geringere Rolle. Dies im Gegensatz zum Frischkonsum, wo Regionalität und Emotionalität wichtig sind. Es bleibt zu hoffen, dass die neuen Swissness-Bestimmungen für Lebensmittel, die mit dem Schweizer Kreuz ausgezeichnet werden, auch eine Nachfragesteigerung nach Schweizer Konservenkirschen bewirken können. Die Nachfrage nach Konservenkirschen ist in den letzten 20 Jahren, bedingt durch die beschriebenen Veränderungen, stark zurückgegangen. Damit gerieten auch die Hochstammbäume in die Defensive. Denn diese sind die Hauptlieferanten von Konserven- und Brennkirschen. Jedoch sind Pflege und Ernte bei Hochstämmen deutlich aufwändiger und beschwerlicher als bei Niederstammanlagen. Das rechnet sich nur, wenn die Preise stimmen, was in der Vergangenheit oft nicht mehr der Fall war<sup>7</sup>.

<sup>6</sup> (Jahresbericht Schweizer Obstverband, SOV, 2015)

<sup>7</sup> (Michael Wahl, 2015)



**Abbildung 2: Wichtigste Warenflüsse im Schweizer Kirschenmarkt<sup>8</sup>**

Die Abbildung 2 zeigt, dass neben Industrie- und Brennkirschen aus dem Feldobstbau auch Konservenkirschen aus Halbstamm-Anlagen und Importe von Industrie- und Brennkirschen (verarbeitete Produkte, Maische) das Angebot für inländische Verarbeiter bilden. Da die beiden letzten Anbieter kostengünstiger produzieren, verdrängen sie die Hochstammproduktion aus dem Feldobstbau.

### **Betriebliche Entwicklung, Strukturwandel**

Strukturwandel in der Landwirtschaft: Heute arbeiten weniger Leute auf den Betrieben und Bauern spezialisieren sich zunehmend auf einzelne Betriebszweige. Qualifizierte Arbeitskräfte für Pflege und Ernte sind kaum verfügbar. Die immer grösser werdenden Bauernbetriebe erfordern eine immer effizientere Bewirtschaftung, dabei kommen immer grössere Landmaschinen zum Einsatz. Hochstammbäume stehen da oft im Weg.

### **Perspektiven**

Wie kann die Industrie im Hinblick auf ein innovatives Kirschen-Getränk mit Kirschen versorgt werden? Das Umfeld der heutigen Hochstamm-Industriekirschen ist mit vielen Schwankungsrisiken verbunden.

Wichtige Einflussfaktoren sind die Witterung, der Druck durch Krankheiten und Schädlinge (Schrotschuss, Monilia, Kirschessigfliege) sowie die betriebswirtschaftlich Rahmenbedingungen für den Hochstamm-Kirschenanbau. Insbesondere die Kirschessigfliege, der bei den Hochstämmen kaum Herr zu werden ist, hat die Perspektiven in kurzer Zeit massiv verschlechtert. Daher sind die Fachleute<sup>9</sup> skeptisch, ob der Hochstamm-Industriekirschenanbau mit innovativen Produkten über den Markt erhalten werden kann. Da die Kirschessigfliege vorwiegend in eingezetzten Baumanlagen im Schach zu halten ist (aktueller Wissensstand), sehen Fachleute die Zukunft des Industriekirschen-Anbaus vermehrt in Halbstamm-Anlagen und im gezielten Vertragsanbau mit einem Industrie-Abnehmer. Dies eventuell sogar mit mehreren Produzenten aus verschiedenen Regionen, um damit witterungsbedingte Ernteschwankungen auszugleichen. Bereits heute bauen einzelne Kirschenproduzenten über 15 ha Industriekirschen in Halbstamm-Anlagen an und erreichen damit Erträge von 15.5 t/ha (total 230 t). Dies bei einem Bedarf für Industriekirschen zwischen 400 und 600 t/Jahr. Dank Tiefkühlagerung können bei Industriekirschen Ernteschwankungen ausgeglichen werden. Die Lagerhaltung verteuert aber die Rohstoffkosten für die Verarbeitungsindustrie.

### **Ausblick: Produktdifferenzierung, - Hochstamm Suisse Label**

Die Zukunft der Hochstamm-Kirschen liegt nicht in der Massen-, sondern in der Labelproduktion<sup>10</sup>. Das heisst, Produkte mit Hochstammkirschen sollen auch als solche vermarktet werden, ausgelobt mit dem Hochstamm

<sup>8</sup> (Perspektiven für den Schweizer Apfel, Masterarbeit MBA, Hochschule Luzern, IBR, André Bitzer, Georg Bregy, Reto Schuler, 2012, bearbeitet von AGRIDEA, 2016)

<sup>9</sup> (Andreas Buser, Landw. Zentrum Ebenrain, Sissach, 2016)

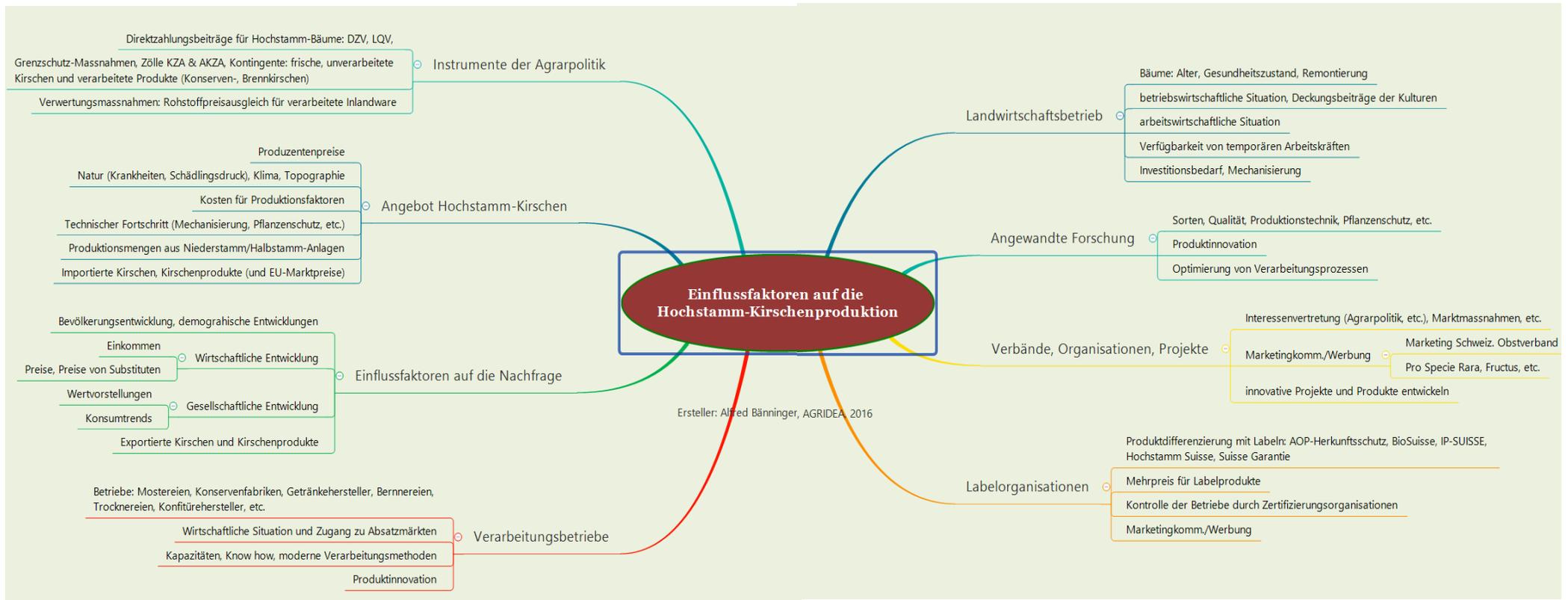
<sup>10</sup> (Stephan Durrer, Geschäftsführer Hochstamm Suisse, Basel, 2015)

---

Suisse-Logo. Kunden seien bereit, für solche Produkte einen Mehrpreis zu bezahlen. Davon profitieren die Obstbauern in Form höherer Preise. Damit soll die aufwändigere Pflege und Ernte der Hochstamm bäume abgegolten werden. Heute werden in der Vermarktung bereits jährlich etwa 250 t Industriekirschen mit dem Hochstamm Suisse-Label ausgezeichnet. Hochstamm Suisse hat in den letzten Jahren für einige neue Produkte, v.a. gemeinsam mit Coop, neue Absatzkanäle erschliessen können<sup>11</sup>.

---

<sup>11</sup> (Michael Wahl, 2015)



**Abbildung 3: Die wichtigsten Einflussfaktoren auf die Schweizer Hochstamm-Kirschenproduktion**

Diese Faktoren und Akteure beeinflussen die Schweizer Hochstamm-Kirschenproduktion: Die Instrumenten der Agrarpolitik, die Bedingungen für das Kirschen-Angebot, die Nachfrage nach Kirschen und Kirschenprodukten, die spezifische Situation auf dem Landwirtschaftsbetrieben und in den Verarbeitungsbetrieben, die angewandte Forschung, die unterstützende Arbeit und das Marketing von Verbänden, Organisationen, Labelorganisationen und Projekten.

## 4 Marktanalyse Kirschensaft-Getränke

### 4.1 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke (insbesondere ...Säfte, ...Limonaden)

Diese Verordnung umschreibt u.a. folgende alkoholfreie Getränke, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung:

- a. Fruchtsaft, Fruchtnektar;
- c. Tafelgetränk mit Fruchtsaft;
- d. Limonade;
- f. Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke;

Nachfolgend ein Auszug von Artikeln aus dieser Verordnung, die für unsere Fragestellung relevant sind.

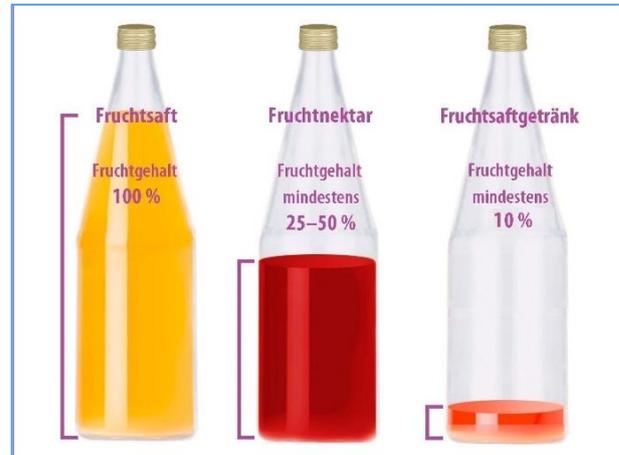


Abbildung 4: Wieviel Frucht steckt in Fruchtsaft?

#### Fruchtsaft

##### Art. 3 Definitionen

1. Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft aus den genießbaren Teilen frischer oder durch Kälte haltbar gemachter gesunder und reifer Früchte einer oder mehrerer Fruchtarten. Der Fruchtsaft besitzt die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte, aus denen er stammt.
2. Fruchtsaft ist auch der Saft, der aus konzentriertem Fruchtsaft mit Trinkwasser wiederhergestellt worden ist.

##### Art. 4 Anforderungen

Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen und darf, ausser bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart, nicht verändert werden.
- b. Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig. Bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark erlaubt.
- e. Die Zugabe von Zuckerarten ist verboten.
- l. Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

##### Art. 5 Sachbezeichnung

1 Enthält ein Fruchtsaft zwei oder mehr Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Fruchtsaftgemisch», «Mehrfruchtsaft»).

Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in absteigender Reihenfolge des Volumens entsprechend den Angaben in der Zutatenliste (z. B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

2 Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden.

##### Art. 6 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV17 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten;

---

b. der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmarm oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung bei verdünntem Fruchtsaft.

### **Fruchtnektar**

#### *Art. 7 Definition*

1 Fruchtnektar ist ein unvergorenes gärfähiges Erzeugnis, das durch Zusatz von Wasser, mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten oder Honig, zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, aus Wasser extrahiertem Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmarm oder konzentriertem Fruchtmarm oder zu deren Gemisch hergestellt wird.

#### *Art. 8 Anforderungen*

1 Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmarm nach Anhang 2 aufweisen. (Anmerkung: Sauerkirschen: 35 Vol. %; Andere Kirschen: 40 Volumenprozent; Apfelsaft: 50 Volumenprozent (bezogen auf Endprodukt))

2 Die Zugabe von Zuckerarten oder Honig bis zu 20 Massenprozent des Endproduktes sowie die Zugabe von fruchtarteigenem Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen ist zulässig.

3 Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmarm, ist zulässig. In diesem Falle muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarmanteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht mindestens 1 sein.

4 Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

### **Tafelgetränk mit Fruchtsaft**

#### *Art. 14 Definition*

Tafelgetränk mit Fruchtsaft (Fruchtsaftgetränk) ist ein Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtsirup, das mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser verdünnt wurde und dem eventuell Zuckerarten zugegeben wurden.

#### *Art. 15 Anforderungen*

1 Der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis muss mindestens 10 Massenprozent betragen.

3 Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

#### *Art. 16 Sachbezeichnung*

1 Enthält ein Tafelgetränk mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Tafelgetränk mit Fruchtsäften»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der verwendeten Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Tafelgetränk mit Orangen- und Aprikosensaft»).

2 Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

## 4.2 Kirschensaft-Getränke im In- und Ausland und ihre Eigenschaften

Ein Blick in die Sortimente von Grossverteilern, Detailhändlern und Direktvermarktern der Kirschenregionen und in die Verkaufsregale im Ausland zeigt, dass es auf dem Markt eine Reihe von Kirschensaft-Getränken und verwandten Getränken mit unterschiedlichen Eigenschaften gibt. Nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick:

**Tabelle 6: Kirschensaft-Getränke und verwandte Getränke**

Art des Getränks / Bild Herkunft Baselbiet, Fricktal, Kanton Zug	Hersteller	Zusammensetzung	Verwendete Labels	Vertriebs- kanäle	Gebindeart und -grösse
Kirschensaft 	E. Brunner AG, Mosterei, Stein- maur, ZH	100% Süsskirschen- saft aus verschiede- nen alten Kirschen- sorten des Farnsburger- Projektes	Hochstamm Suisse	Direkt, Fachgeschäfte	3 lt. oder 5 lt. Bag in Box
Kirschensaft 	ArboVitis, Martin Erb, Giessgasse 17, 5070 Frick	50% Süsskirschen- saft, 50% Sauerkirschen- saft Süsskirschen: Basler Langstieler, Schauen- burger, Rosmarin, Basler Adler div. Kon- servensorten; Sauerkirschen: Hal- lauer Aemli, Safir, Bur- gunder	Bio Suisse Schweiz Minii Re- gion, Coop Hochstamm Suisse	Direkt, Coop Nord- westschweiz  Diverse Läden in der Region	5 dl Flaschen, Harassen à 15 Fl.  2 dl Flaschen, Harassen à 24 Fl.
Baselbieter Kirschensaft 	Sutters Chirsi- hüsli, Hauptstr. 16, 4496 Kilchberg, BL	Süsskirschensaft, 100% Fruchtsaft		Direkt	0.5 lt. Glas- flaschen
Kirschendrink: „Chirsi-Drink“ 	Nebiker AG, Sissach	30% Kirschensaft, Was- ser, Zucker, Zitronen- säure, Aroma  (Tafelgetränk mit Fruchtsaft)	AdR-Migros Nordwest- schweiz	Direkt, Migros Nord- westschweiz	0.25 lt. Glas- flaschen oder  0.75 lt. Glas- flaschen oder  Harrassen à 20, bzw. à 12 Fl.
Kirschen Saft 	saisonBox Enikerhof Hünenbergerstr. 76, 6330 Cham Tel. 041 780 27 49	aus hochwertigen Hochstammkirschen		Webshop	3.5dl, Glas- flasche  Fr. 9.50

Cherry Kiss Drink 	Hof-Märcht Familie Hotz Deinikon 9 6340 Baar  041 766 16 00	Reiner Fruchtsaftdrink aus Kirschen- und Apfelsaft		Webshop	0.5 lt. PET, 5.50 Fr.
Apfel-Kirsche 	Bänz Getränke Melchtalstr. 21 CH-3014 Bern  079 482 41 36 info@baenz.ch	Zutaten: 60% Apfelsaft, 25% Wasser, 15% Kirschsft Alte Kirschsarten von Hochstamm-bäumen. Dunkle Farbe und extra viel Aroma.		Restaurants & Detailhandel Raum Bern  Vertrieb: Inter Comestibles 87 AG, Zürich. 044 274 10 10	0.33 l Glas oder 0.5 l PET
Kirschen Cidre	Mausacker Biobauer Hans Oppikofer 9314 Steinebrunn 071 477 11 37	Apfelwein mit Kirschen teilvergoren / Naturtrüb pasteurisiert, 4.6% vol. alc.  Fruchtiger Cidre.			Cidre-Box 6 x 33cl Fl. im Karton, Fr. 20.00  Einwegfl. 33cl, Fr. 3.70
<b>Herkunft Deutschland und...</b>	<b>Hersteller</b>	<b>Zusammensetzung</b>	<b>Verwendete Labels</b>	<b>Vertriebskanäle</b>	<b>Gebindeart und -grösse</b>
Apfel-Kirschsft 	Mosterei Ocken-sen GmbH & Co. KG Bergstrasse 6 D-31020 Salzhemmendorf	<a href="http://www.diemosterei.de/impressum.htm">http://www.diemosterei.de/impressum.htm</a>			Bag in Box 3 6,90 € oder 5 lt. 9,80 €
Beutelsbacher Apfel Kirsch Saft   Identisch mit EOS Bio Apfel Kirsch Saft	Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH Birkelstrasse 11 D-71384 Wein-stadt	Zusammensetzung: Apfelsaft 67%, Kirschsft 33%  Direktsaft, der ohne Zusatz von Konzentrat hergestellt.	biologisch-dynamisch, DEMETER EU-Bio	Deutschland	0,7 lt. umweltfreundliche Mehrwegflasche, Glas
Beutelsbacher Sauerkirsche 	Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH Birkelstrasse 11 D-71384 Wein-stadt	Fruchtnektar; Zusammensetzung: Sauerkirsche Direktsaft 50%, Wasser, Fruchtsüsse aus Agaven 9% und Trauben	biologisch-dynamisch, DEMETER EU-Bio	Deutschland	0,7 lt. umweltfreundliche Mehrwegflasche, Glas
ALNATURA Apfel Kirsch Saft 		Inhaltsstoffe: Apfelsaft* (80%), Sauerkirschsft* (20%)		ALNATURA	

<p>Kumpf Vollfrucht Apfel-Kirsch-Saft</p> 	<p>Kumpf Fruchtsaft GmbH &amp; Co KG</p>	<p>Zusammensetzung: Apfelsaft, Sauerkirschsaft</p>			<p>0.5 lt. PET</p>
<p>Granini Apfel-Kirsch</p> 	<p>Granini, Deutschland</p>	<p>Mehrfruktnektar aus Konzentraten. Fruchtgehalt: mind. 60%. Zutaten: Apfelsaft aus Konzentrat (37%), Wasser, Kirschsaft aus Konzentrat (20%), Zucker, konzentrierter Holunder- und Zitronensaft.</p>	<p>Vegan</p>	<p>Deutschland</p>	<p>2.0 dl. PET, 5 EUR</p>
<p>Dietz Kirsche naturtrüb</p> 	<p>Dietz Erwin GmbH &amp; Co.KG, Industriepark 2, D-74706 Osterburken</p>	<p>naturtrübe Spezialität aus Süsskirschen. Fruchtgehalt: 35% Zutaten: Wasser, Kirschmark, Zucker</p>		<p>Deutschland</p>	<p>1 lt. Glasfl. 1 Kiste 6 Flaschen für 11,40 €. Grundpreis ≈1,90 €/Liter</p>
<p>Vaihinger Kirsch Nektar trüb</p> 	<p>Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH Bahnhofstrasse 40, D-67742 Lauterecken</p>	<p>Zutaten: Wasser, Kirschmark, Zucker</p>		<p>Deutschland, Platz in allen guten Cocktail Bars dieser Welt gesichert</p>	<p>1 Kiste 6 Flaschen (1,0 lt.) Glasflasche, Grundpreis ≈2,60 €/Liter</p>
<p>Cherry Juice Concentrate Kirschensaft-Konzentrat</p> 	<p>USA</p>	<p>Kirschensaft-Konzentrat</p>			<p>2.37 dl Glasflasche</p>
<p><b>Trendige Fruchtnektare (Schweiz)</b></p>	<p><b>Hersteller</b></p>	<p><b>Zusammensetzung</b></p>	<p><b>Verwendete Labels</b></p>	<p><b>Vertriebskanäle</b></p>	<p><b>Gebindeart und -grösse</b></p>
<p>Shorley Cassis</p> 	<p>Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon Tel +41(0)71 447 40 74</p>	<p>Shorley Cassis, Mischung aus 50% Schweizer Apfelsaft, 40% Passugger Mineralwasser, 10% Johannisbeersaft und Vitamin C.</p>		<p>Erhältlich bei: Migros Ostschweiz</p>	<p>0.5 lt. PET</p>
<p>RAMSEIER Apfel Cranberry</p> 	<p>RAMSEIER</p>	<p>Inhalt: 50% Süssmost, 10% Cranberry-Saft, 40% reines Sprudelwasser, ohne Zuckerzusatz, 100% natürlich</p>		<p>Erhältlich bei: Landi, Lekkerland, LeShop, Selecta, Migrolino, Volg</p>	<p>0.5 lt. PET</p>

Fruchtdrinks (Tafelgetränke mit Fruchtsaft)	Hersteller	Zusammensetzung	Verwendete Labels	Vertriebskanäle	Gebindeart und -grösse
Pomegranate 	MOJO AG Riedholzstr. 5, 4532 Feldbrunnen 032 623 06 82 info@mojo-drink.ch	Zutaten: Wasser, Fruchtsäfte* (Granatapfelsaft 5%, Zitronensaft 3%), Zucker, kohlen säurehaltig, färbendes Konzentrat aus Karotte, Apfelsäure, natürl. Aroma. *Aus Konzentrat			0.5 lt. PET

### Kirschensäfte aus dem Baselbiet, dem Fricktal und dem Kanton Zug:

In den traditionellen Kirschenanbaugebieten sind die Kirsche und ihre Produkte bei den Konsumenten bekannt und verankert. Es gibt in diesen Regionen ein Angebot von Kirschensäften und Kirschendrinks, die über den landwirtschaftlichen Direktverkauf, über Internetshops, regionale Läden (z.B. VOLG), die regionalen Grossverteiler Migros und Coop und den Getränkehandel vertrieben werden.

Die Kirschensäfte werden aus Süsskirschenarten oder aus Mischungen von Süss- und Sauerkirschensaft hergestellt. Es wird auch ein reiner Fruchtsaft aus Kirschen- und Apfelsaft angeboten (0.5 lt. PET-Flasche). Im Angebot ist auch ein Kirschendrink (Tafelgetränk mit Fruchtsaft). Die angebotenen Säfte sind von guter Qualität (siehe Kap. 4.3 Degustation von Kirschensaft-Getränken) und erreichen regional auch eine gewisse Absatzmenge.

Abgefüllt werden die Säfte in Glas- oder PET-Flaschen sowie in Bag in Box-Gebinde.

### Kirschensäfte in Deutschland:

In Deutschland sind Apfel-Kirschensaft-Mischgetränke aus reinem Saft, die meist auch Sauerkirschensaft enthalten, ziemlich verbreitet im Angebot.

Verbreitet sind in Deutschland auch Fruchtnektare (die in Deutschland einen Fruchtgehalt von mindestens 25% bis 50% aufweisen müssen), meist mit Konzentrat oder Kirschenmark hergestellt werden und Zucker enthaltend.

### Beispiele von trendigen Fruchtnektaren im Schweizer Markt:

Diese Fruchtnektare sind Durstlöcher und haben das Potential, breitere Käuferschichten anzusprechen und damit die Nachfrage nach Saftrohstoffen (z.B. Konservenkirschen) zu erhöhen.

Fruchtnektare müssen in der Schweiz Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark aufweisen: Beispiele: Sauerkirschen: 35 Vol. %; Andere Kirschen: 40 Vol. %; Apfelsaft: 50 Vol. % (bezogen auf Endprodukt). Unter Fruchtnektare fallen beispielsweise Shorley Cassis der Mosterei Möhl (50% Schweizer Apfelsaft, 40% Mineralwasser, 10% Johannisbeersaft), Apfel Cranberry von Ramseier Suisse (50% Süessmost, 10% Cranberry-Saft, 40% Wasser) oder Apfel-Kirsche von Bänz Getränke, Bern (60% Apfelsaft, 25% Wasser, 15% Kirschsaft).

Zitat: „Wir arbeiten laufend an der Entwicklung neuer Produkte, mit denen wir Tradition und Innovation zu verbinden versuchen. Wir sehen aktuell bei den Apfelschorlen und bei Kombinationen von Schorle mit anderen Geschmacksrichtungen wie Kaktusfeigen, Orangen oder Grüntee grosses Potenzial, denn leichte, natürliche Produkte sind bei den Getränken ganz klar im Aufwind“<sup>12</sup>.

### Fruchtdrinks im Schweizer Markt:

Bei Fruchtdrinks (Tafelgetränke mit Fruchtsaft) muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 10 Massenprozent betragen. Ein solcher Fruchtdrink ist beispielsweise der „Chirsi-Drink“ von Nebiker AG, Sissach (30% Kirschsaft, Wasser, Zucker, Zitronensäure, Aroma) oder Pomegranate von Mojo (5% Granatapfelsaft, 3% Zitronensaft, Zucker, Kohlen säure, etc.). Daneben gibt es eine Vielzahl von Fruchtdrinks mit Rhabarber, Holunder, etc.

Mit dem Zusatz „Cherry“ werden auch Getränke wie Coca-Cola mit künstlichen Kirschenaromen (!) vermarktet.

### Smoothies und andere Getränke:

In den letzten Jahren haben sich Smoothies etabliert und in den Verkaufsregalen des Detailhandels viel Platz erkämpft. Die meisten dieser Produkte sind importiert und basieren oft auf Orangen und exotischen Früchten, d.h. in der Regel auf Fruchtrohstoffen, die auf dem Weltmarkt billig verfügbar sind. Kirschen finden sich nur in Mischfrucht-Smoothies. Nachteile von Smoothies sind, dass sie im Laden ein Kühlregal benötigen und ihre Haltbarkeit relativ kurz ist.

<sup>12</sup> (Jann Gehri, Ramseier Suisse, in UFA Revue, 2009)

---

### 4.3 Inhaltsstoffe und Gesundheitsaspekte von Kirschensaft

Kirschen (Süss- und Sauerkirschen) schmecken nicht nur besonders gut, sie besitzen auch zahlreiche gesunde Inhaltsstoffe<sup>13</sup>. Sie enthalten wichtige [Vitamine](#), Mineralstoffe und weitere Inhaltsstoffe die als gesundheitsfördernd gelten:

- [Vitamin A](#)
- [Vitamin B1](#)
- Vitamin B2
- [Vitamin C](#)
- [Vitamin E](#)
- [Niacin](#).

Mineralstoffe:

- [Kalium](#)
- [Phosphor](#)
- [Kalzium](#)
- [Magnesium](#)
- [Natrium](#)

Weitere Inhaltsstoffe:

- [Flavonoide](#)
- Cumarine
- Anthocyane
- Catechine,

Der hohe Gehalt an Kalium hat eine entwässernde Wirkung auf den menschlichen Organismus. In Sauerkirschen ist deutlich mehr Zitronen- und Apfelsäure enthalten als in Süßkirschen. Kirschen enthalten mehr Mineralstoffe, Carotinoide, Vitamin A, B2, B5 und C als Äpfel<sup>14</sup>.

Das eigentliche Elixier der Kirschen sind sekundäre Pflanzenstoffe, vor allem die Polyphenole. Von diesen sind es vor allem die Anthocyane, die den Früchten ihr Rot verleihen und in Kirschen hoch konzentriert (höher als beispielsweise in Erdbeeren) vorkommen. Die Anthocyane der Kirschen haben eine starke antioxidative und entzündungshemmende Aktivität. Im Körper fangen Polyphenole freie Radikale ein, die Zellmembranen oder das Erbgut angreifen können. Polyphenole verhindern dies, sie wirken antioxidativ.

Flavonoide sind die bedeutendste Gruppe der Pflanzenphenole. Heute sind Tausende unterschiedlicher Flavonoide bekannt, von denen eine ganze Reihe verschiedene biologische Wirkungen auf Pflanze, Tier und Mensch zeigen.

Kirschensäfte sind aber nicht gesünder als frische Früchte. Bei der Verarbeitung gehen gesundheitsfördernde Stoffe verloren. In Getränke sind sie ausserdem in der Regel verdünnt<sup>15</sup>. Nur ein Teil der Polyphenole und Vitamine, und ein Bruchteil der Ballaststoffe aus der Kirsche gelangen beim Pressen in das Getränk. Zudem zersetzen sich viele farblose Polyphenole und 58 Prozent der Anthocyane in Sauerkirschsaften nach einem halben Jahr Lagerung<sup>16</sup>.

---

<sup>13</sup> ([www.paradisi.de/Health\\_und\\_Ernaehrung/Naturkost/Kirschen/Inhaltsstoffe\\_und\\_Gesundheitswert](http://www.paradisi.de/Health_und_Ernaehrung/Naturkost/Kirschen/Inhaltsstoffe_und_Gesundheitswert), 2016)

<sup>14</sup> (Donner, Susanne; Kirschen bringen Sportler auf Touren, 2016)

<sup>15</sup> (Donner, Susanne; Kirschen bringen Sportler auf Touren, 2016)

<sup>16</sup> (Frank Will, Forschungsanstalt Geisenheim, D, 2016)

---

## 4.4 Studien zu Kirschensaft-Getränken und ihren Eigenschaften

An der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, ZHAW, am Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovationen, ILGI, in Wädenswil wurden u.a. folgende Bachelorarbeiten bei Thomas Flüeler, Dozent, Leitung Fachstelle Getränke, durchgeführt:

- **Herstellung von Kirschsäften und –weinen als Mischungspartner in Buntsäften<sup>17</sup>**

Der Schweizer Obstverband wollte Verwendungsmöglichkeiten für Konserven- und Sauerkirschen finden, um deren Produktion zu erhalten bzw. zu fördern. Das Augenmerk lag auf der Herstellung und Optimierung von Kirschwein mit und ohne Alkohol, Kirschsaft sowie Mehrfruchtsäften. Dabei wurde sowohl der Einfluss verschiedener Verfahren auf die Herstellung von Kirschsaft und Wein untersucht, als auch die Sauerkirschen-sorte «Schattenmorelle» mit Konservenkirschen verglichen.

In dieser Arbeit wurden unterschiedliche Saftgewinnungsverfahren für die Ausmischung von Buntsäften verwendet. Bei der Kirschweinherstellung wurden Maischekaltstandzeit, Maischeerhitzung und sofortige Vergärung von Kirschmaische verglichen. Mittels sensorischen und analytischen Auswertungen wurde die optimale Variante der Kirschweinherstellung ermittelt. Es konnten bezüglich Farbe und auch Geschmack merkliche Unterschiede zwischen den einzelnen Verfahren festgestellt werden. Auch bei den Kirschsorten gab es verschiedene Ergebnisse. Während die Sauerkirschen säuerlich im Geschmack waren und eine hell-rote Farbe aufwiesen, waren die Konservenkirschen süß und besaßen einen dunklen Saft.

Ein weiteres Ziel war es, Buntsaft mit vermindertem Kaloriengehalt herzustellen. Hierzu wurde der Kirschwein mittels Vakuumdestillation entalkoholisiert und mit 50 % nicht vergorenem Saft gemischt.

Schliesslich wurde aus Kirschsaft sowie kalorienverminderter Kirschsaft mit verschiedenen Mischungspartnern wie Apfel-, Quitten-, Aronia- oder Birnensaft geeignete Buntsaftmuster bezüglich Geschmack und Farbe hergestellt. Es wurden ein kräftiger, harmonischer Geschmack und ein dunkler Saft ohne Brauntönen angestrebt.

- **Farbstabilität von Kirschsäften aus verschiedenen Saftgewinnungsverfahren<sup>18</sup>**

Welche neuen Verwendungsmöglichkeiten gibt es für Konservenkirschen und Sauerkirschen? Angestrebt wurde die Vermarktung als Saft oder als Saftmischpartner. Von zentraler Bedeutung bei roten Säften ist die Intensität der Farbe. Sie dient dem Konsumenten als Qualitätsindikator und ein kaufentscheidender Faktor. Angestrebt wird die Vermarktung eines farbstabilen Saftes in einer transparenten Verpackung. Ziel dieser Arbeit war die Optimierung der Saftgewinnung aus Kirschen. Durch Anwenden verschiedener Maische- und Saftbehandlungen sollte die optimale Saftgewinnungsvariante eruiert werden und die gewonnenen Säfte durch Lagertests auf ihre Farbstabilität unter verschiedenen Umgebungsparametern überprüft werden.

Zusätzlich wurde eine Degustation durchgeführt und die beste Saftvariante, betreffend Aussehen, Geruch und Geschmack eruiert. Eine gaschromatographische Aromaanalyse der verschiedenen Saftvarianten diente als zusätzliche Entscheidungshilfe. Als farbstabilstes Saftgewinnungsverfahren zeigte sich die Maischeerhitzung gekoppelt mit einer Maischeenzymierung gelagert bei 4° C in Dunkelheit. Die beste Kirschsorte betreffend Geschmack und Geruch war der Saft aus der Schattenmorelle, einer Sauerkirschen-Sorte.

Thomas Flüeler, ZHAW, weist auf folgende wichtige Aspekte der Getränkeforschung bezüglich Kirschsäften hin:

- Neben der Süßkirsche (Industriekirsche) ist insbesondere die Sauerkirsche interessant für die Herstellung von geschmackvollen Getränken. Anm.: In der Schweiz gibt es aber nur wenig Sauerkirschen-Anbau.
- Bei den Grundideen der Forschung zu Kirschensaft-Getränken geht es um gute Aromatik der Getränke (fruchtige, beerige Aromen, Eigenschaften von Trendgetränken wie Energydrinks) sowie um die Reduktion des Zuckergehaltes.
- Abklärungen gehen auch in Richtung von Mischgetränken (in Deutschland werden z.B. verbreitet Apfel- und Kirschensaft-Mischgetränke angeboten)
- Andere Rohstoffe für Getränke (wie z.B. Rhabarbern) bieten eher mehr natürliches Potential und Zusatznutzen als Kirschen.
- Faktisch sind inländische Industriekirschen ein vergleichsweise teurer Rohstoff für Säfte: Produzentenpreis 2016: 1.75 Fr./kg handgepflückt, bzw. 1.65 Fr./kg für Schüttelware (siehe Tabelle S. 8), zum Vergleich, Mostobst kostet 0.25 Fr./kg, also um den Faktor 6,5 weniger als Industriekirschen.

---

<sup>17</sup> (ZHAW-Diplomandin Seraina Michel )

<sup>18</sup> (ZHAW-Diplomand Roman Struck)

## 4.5 Degustation von Kirschensaft-Getränken

**Tabelle 7: Ergebnisse der Degustation von Kirschensaft-Getränken**

Probe	Bemerkungen	Visuell	Pt. 3-1	Geruch	Pt. 5-1	Geschmack	Pt. 7-1	Gesamteindruck	Pt. 5-1	Total Pt.
<b>Kirschensaft 1</b>	Temperatur im Glas 22.5 °C	Dunkel-/kirschrot, schwarz etwas violett, nicht durchsichtig, ziemlich klar	3	Dunkle Kirschen, ganz leicht metalliger Geruch	3	Süss, leichte Säure, ganz leicht bitter im Abgang	5	Guter, intensiver Kirschensaft, als Getränk angenehm (evtl. verdünnen mit Wasser und/oder Apfelsaft)	4	<b>15</b>
<b>Kirschensaft 2</b>	Temperatur im Glas 22.5 °C	Dunkel-/kirschrot, schwarz etwas violett, nicht durchsichtig, ziemlich klar	3	Fruchtige Kirschen	3	Fruchtige Kirschen, angenehme Säure, harmonisch im Abgang	6	Guter, intensiver Kirschensaft, als Getränk angenehm	5	<b>17</b>
<b>Sauerkirschen-Nektar (Fruchtnektar)</b>	Temperatur im Glas 16.0 °C	Weinrote Farbe, ganz leicht trüb	3	Leicht fruchtiger Kirschenduft	3	Leichtes Kirscharoma, angenehme Säure und Süsse	6	Guter Sauerkirschen-Fruchtnektar	4	<b>16</b>
<b>Kirschendrink</b> Fruchtdrink, Tafelgetränk mit Fruchtsaft	Temperatur im Glas 19 °C, Kirschsaft, Wasser, etc.	Mittleres schönes weinrot, durchsichtig, ganz klar	3	Brausepulver-fruchtig, etwas künstlich, leicht nach Kirsche	1	Angenehme Süsse, Präsenz der Säure, wenig Kirsche, etwas zu starkes Aroma und Säure im Abgang	4	Drink mit wenig Kirschennote, etwas viel Fremd-aromen (Bonbongeschmack)	3	<b>11</b>

Datum: 1.8.2016 Winterthur

Verkoster: Alfred Bänninger

Die Ergebnisse dieser nicht-repräsentativen Degustation zeigen, dass die angebotenen Kirschsaft-Getränke von sehr guter Qualität sind und für den Kenner und Liebhaber von Kirschensaft-Getränken ein attraktives Angebot darstellen. Der degustierte Kirschendrink vermag mit seinen Duftnoten und seinem Geschmack etwas weniger zu überzeugen. In diesem Bereich gibt es sicher noch Entwicklungspotential für die Forschung und die Getränkebranche.

## 4.6 Der Markt für Säfte in der Schweiz

**Tabelle 8: Kennzahlen Schweizer Getränkemarkt<sup>19</sup>**

GETRÄNKEART	2010	2011	2012	2013	2014
Mineralwasser / Erfrischungsgetränke	1'501'500	1'527'900	1'495'800	1'521'500	1'515'700
Apfel-, Birnen- und Traubensaft	54'983	55'035	61'495	75'563	73'585
<i>Total alkoholfreie Getränke</i>	<i>1'556'483</i>	<i>1'582'935</i>	<i>1'557'295</i>	<i>1'597'063</i>	<i>1'589'285</i>
Bier	452'641	462'606	462'251	459'520	465'718
Wein	301'826	295'499	290'274	295'701	290'458
Obstwein <sup>1</sup>	7'919	6'736	10'114	10'155	9'493
Spirituosen (40% Vol.)	30'837	31'019	31'126	30'911	30'164
<i>Total alkoholische Getränke</i>	<i>793'223</i>	<i>795'860</i>	<i>793'765</i>	<i>796'287</i>	<i>795'833</i>
<i>Total der erfassten Getränke</i>	<i>2'349'706</i>	<i>2'378'795</i>	<i>2'351'060</i>	<i>2'393'350</i>	<i>2'385'118</i>

(Getränkestatistik in 1000 Litern) <sup>1</sup>ab 2012 inkl. entalkoholisierendem Apfelwein sowie Anteil Apfelwein in anderen Getränken

Der berechnete Pro-Kopf-Konsum von Apfel-, Birnen, Traubensaft, gemäss Getränkestatistik, beträgt ca. 8.93 lt./Kopf/Jahr (8.24 Mio. Einwohner 2014). Für die Jahre 2008 bis 2013 wies diese einen durchschnittlichen Fruchtsaft-Pro-Kopf-Konsum von 12.36 lt. aus<sup>20</sup>.

Insgesamt ist der Fruchtsaftverbrauch auf das bisher tiefste Niveau seit Veröffentlichung des ersten SEB<sup>21</sup> gesunken. Der angenäherte Verzehr an Fruchtsäften liegt bei durchschnittlich 33 g pro Person und Tag (Anmerkung: 33g/Tag entsprechen einem Pro-Kopf-Konsum von 12.05 kg/Jahr).

### Konsumtrends

**Zitat:** «Der Kunde will Abwechslung und Wahlfreiheit», ist Rivella-Sprecherin Christener überzeugt. Doch in den Softdrink-Regalen der Detailhändler ist der Platz knapp. «Für ein neues Getränk muss meist ein anderes weichen», sagt Marcel Kreber vom Verband der Schweizer Soft-Drink-Produzenten<sup>22</sup>.

**Zitat:** «Die Konsumtrends weisen heute eindeutig auf natürliche, authentische Produkte hin» sagte Jann Gehri, Ramseier Suisse.<sup>23</sup>

Konsumentenbedenken bezüglich negativer gesundheitlicher Auswirkungen von Saft, stellen einen wichtigen Einflussfaktor für Verkauf und Produktinnovation dar. Einerseits wurde den Konsumenten zunehmend der hohe Zuckergehalt von Säften, im Vergleich zu kohlenstoffhaltigen Süssgetränken, bewusst. Schweizer Konsumentensendungen haben beispielsweise darauf hingewiesen, dass Orangensaft die gleiche Zuckermenge wie normale Cola enthält. Auf der anderen Seite wird Saft weitgehend als gesund, - bedingt durch die enthaltenen Vitamine -, sowie als natürlich, aufgrund seiner Frucht- und Gemüsegehalte, wahrgenommen. Einige Arten von Säften, wie Smoothies, gelten im Vergleich als gesünder, während Nektare und Saft von niedrigerer Qualität als am wenigsten gesund angesehen werden.

### Marktstrukturen und Marktanteile

Der Schweizer Detailhändler Migros behauptete seine führende Position im Markt für Säfte im Jahr 2015, mit einem Marktanteil von 27%, dies dank der Beliebtheit seiner Eigenmarken und dem hohen Prozentsatz der Eigenmarken in seiner Produktpalette. Das zweitgrösste Unternehmen bezüglich Menge und Wert ist Ramseier Suisse (Fenaco), mit 21% Marktanteil. In dritter Position folgte die Coop Genossenschaft mit einem Marktanteil von 17% im Jahr 2015. Dies unterstreicht die ausserordentlich starke Rolle des Detailhandels und seiner Eigenmarken bei Erfrischungsgetränken in der Schweiz.

Eine Befragung in der Schweiz zu den beliebtesten Süssgetränke-Marken in den Jahren 2014 und 2015 zeigt u.a. folgendes Bild. Laut MACH Consumer 2015 trinken rund 12.1 Prozent der Schweizer Bevölkerung ab 14 Jahren

<sup>19</sup> (Schweiz. Getränkestatistik, 2015)

<sup>20</sup> (Statistik des Schweizerischen Bauernverbandes, Brugg, 2015)

<sup>21</sup> (Sechster Ernährungsbericht, SEB, 2012)

<sup>22</sup> (20Minuten, 9.4., 2014)

<sup>23</sup> (Jann Gehri, Ramseier Suisse, in UFA Revue, 2009)

---

regelmässig Süssgetränke der Marke Ramseier, 12 Prozent regelmässig Süssgetränke der Marke Shorley (Mosterei Möhl) und 31.2% regelmässig Getränke der Marke Rivella.

Der Süss- und Fruchtsaft-Getränkemarkt ist ein von grossen Unternehmen hart umkämpfter Markt, der mit sehr grossen Volumen, hohen Marketingbudgets, hohen Logistikkosten und kleinen Margen arbeitet. Das zeigt sich im Schweizer Markt darin, dass es nur noch wenige grosse Mostereien (Ramseier Suisse, Mosterei Möhl) und Getränkehersteller (Rivella, verschiedene Mineralquellen...) gibt, die europäischen und internationalen Anbietern und Konzernen (z.B. Cola, Pepsi, Granini) gegenüberstehen. Daneben bearbeiten auch einige regionale, gewerbliche Mostereien und viele kleine, bäuerliche Obstverarbeiter als Nischenanbieter den regionalen Markt.

### Perspektiven

Entscheidend ist für Säfte, dass sie als qualitativ hochwertige Getränke aus gelobt werden können. Dies aufgrund ihres potenziell gesundheitlichen Nutzens, bedingt durch hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt von Saft, sowie durch seine natürlichen Rohstoffe und die sanfte Verarbeitung. Für Saftarten, die diese Anforderungen erfüllen (die z.B. nicht zu 100% aus Konzentrat hergestellt werden), wird erwartet, dass sie höhere Preise werden realisieren können. Jedoch werden Saftarten, die von den Konsumenten als qualitativ niedrig angesehen werden, wahrscheinlich weiter an Boden verlieren (beispielsweise Nektare)<sup>24</sup>.

Das Angebot an Kirschen-Getränken ist in der Schweiz vernachlässigbar klein.

## 4.7 Interviews mit Verantwortlichen der Obst- und Mostereibranche

Folgende Personen wurden schriftlich oder telefonisch befragt:

- Mosterei E. Brunner, Robert Brunner, Steinmaur
- Hochstamm Suisse, Stephan Durrer, Basel
- RAMSEIER Suisse AG, Jürg Emmenegger, Leiter Marketing & Verkauf, Mitglied GL, Sursee
- Schweizer Obstverband, SOV, Josiane Enggasser, Baar
- Mosterei Möhl, Ernst Möhl, Geschäftsführer, Arbon

Die nachfolgenden Aussagen sind Antworten von Expertinnen und Experten, die in der Branche und im Markt eine wichtige Rolle spielen, jedoch erhebt diese Auswertung keinen Anspruch auf Repräsentativität.

In der Schweiz werden jährlich zwischen 300 t und 1300 t Industriekirschen produziert. Ein grosser Teil davon stammt von Hochstamm-Kirschbäumen der Nordwestschweiz. Die Region verfügt auch über Verarbeitungsunternehmen für die Aufbereitung und Haltbarmachung von Konservenkirschen.

1.a) Eine Vielzahl von Faktoren beeinflusst den Anbau/die Nutzung von Hochstamm-Kirschen (Industriekirschen, Brennkirschen, Hochstamm-Tafelkirschen).  
Wie sind die Perspektiven für die Nutzung von Hochstammkirschen?

Aus Sicht des Schweizer Obstverbandes sind die Perspektiven für die Verarbeitung von Industriekirschen mit einem Bedarf von rund 500 bis 800 t pro Jahr gut. Im Brennkirschen-Bereich ist ein Bedarf von 2000 t pro Jahr vorhanden.

Im Prinzip stammen zwei Drittel der Industriekirschen von Hochstammbäumen (max. 1300 t/J, Ø 800 t/J.). Die jährliche Erntemenge schwankt stark und wird mit Lagerhaltung (entsteint, tiefgekühlt) ausgeglichen. Die grössten Abnehmer sind die Firmen Ditzler, Möhlin; Agrofrucht-Inn AG, Merenschwand und Räber AG, Küsnacht am Rigi.

Bis 2010 hat die Firma Ditzler, Möhlin alle Industriekirschen übernommen, heute übernimmt sie noch 100 - 150 t für den Inlandmarkt, exportiert aber keine Industriekirschen mehr. Die Firma Agrofrucht-Inn AG, Merenschwand ist in die Bresche gesprungen und verarbeitet heute 600 bis 700 t Industriekirschen.

Labelware wird auch in diesem Bereich immer wichtiger, in der Vermarktung werden etwa 250 t Industriekirschen mit dem Hochstamm Suisse-Label ausgezeichnet.

Die aktuelle Situation wird als schwierig bis extrem schwierig eingestuft, insbesondere weil bedingt durch die Kirschessigfliege (KEF) kein regelmässiges Angebot mehr gewährleistet werden kann.

Zwar seien Saftkirschen bezüglich KEF nicht ganz so stark betroffen wie Tafel- oder Konservenkirschen. Weil eine gewisse Toleranz bezüglich KEF-Befall besteht.

---

<sup>24</sup> (Euromonitor International, Feb., 2016)

---

Das Einnetzen von Hochstämmen ist nicht möglich und auch bei Halbstammanlagen für Industriekirschen rechnet sich das Einnetzen nicht. Es wird sich zeigen müssen ob die KEF künftig mit Pflanzenschutzmitteln und Kaolin erfolgreich bekämpft werden kann. Bei Industriekirschen wird es künftig auch nötig sein die Früchte früher zu ernten und einzulagern, um KEF-Befall zu vermeiden.

Brennkirschen sind wichtig im Hochstammanbau. Für gute Ware wird meist ein guter Preis bezahlt, - bis zu Fr. 1.50/kg, wodurch es im Vergleich zu Industriekirschen interessant wird, Brennkirschen zu produzieren. Auch bezüglich KEF-Befall besteht bei Brennkirschen eine höhere Toleranz. Leicht KEF-infizierte Posten können verwendet werden.

Bei Tafelkirschen vom Hochstammanbau ist die Entwicklung sehr fraglich. Heute kommt noch 10% des Angebotes (Klasse 21+) von Hochstämmen. In der Direktvermarktung haben Hochstamm-Tafelkirschen weiterhin Potential. Unter dem „Hochstamm Suisse-Label“ wäre 2016 die Vermarktung von Hochstamm-Tafelkirschen (via Coop?) geplant und möglich gewesen. Bedingt durch die geringe Ernte, konnte diese Label-Vermarktung im Jahr 2016 nicht umgesetzt werden.

Die Nachfrage der Konsumenten nach Süsskirschensaft ist sehr begrenzt.

1.b) Mit welchen (wichtigsten) Instrumenten/Massnahmen kann die Nutzung der Hochstamm-Kirschbäume erhalten werden?

Der Schweizer Obstverband weist auf seine Tätigkeitsbereiche hin: Er hat sich für das Instrument der Rohstoffkompensation beim Bund eingesetzt und diese wurde in der Obstverordnung umgesetzt. Er setzt sich für die Vermarktung ein und erhebt die Bedarfsmengen bei den Akteuren. In den paritätisch zusammengesetzten Kommissionen werden die Richtpreise (Produzentenpreise) festgelegt. Der Schweizer Obstverband ist das wichtige Bindeglied zwischen Produktion und Verarbeitung.

Eine griffige Bekämpfung der KEF wird notwendig sein, um die Nutzung der Hochstamm-Kirschbäume zu erhalten.

2.a) Kirschensaft/Kirschensaft-Fruchtdrinks:

Wie schätzen Sie das Potential für die Verwendung von einheimischen Industriekirschen in der Obstsaft-/Getränkebranche ein (Kirschensaft-Getränke aus Süsskirschen)?  
- Hat Ihr Betrieb in diesem Bereich eigene Erfahrungen gesammelt? Welche?

Kirschensaft (alkoholfrei und alkoholhaltig) wird von gewissen Verarbeitern hergestellt, jedoch ist der Ausstoss klein. Kirschensaft hat in der Schweiz nur ein kleines Potential. Die Safftherstellung ist jedoch insofern interessant, als eine gewisse Toleranz bezüglich Kirschenfliege und auch bezüglich KEF-Befall besteht.

Aus wenig erforschten Gründen sind rote Säfte in der Schweiz nicht sehr gefragt, das trifft für *alle* roten Säfte zu, - Cassis, Cranberry, Holunder, Kirschen. Eine Ausnahme ist der Himbeersirup. Man muss davon ausgehen, dass rote Säfte bei den Schweizer Konsumenten generell eher eine geringere Akzeptanz haben als helle Säfte. Daher werden rote Säfte, nach Erfahrung von Mostereien, in den Läden häufig in Kartonverpackungen angeboten (Tetra Pak, Bag-in-box, etc.).

Kirschensaft werden auch gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben. Es gibt Konsumenten, die Kirschensaft zur Bekämpfung von Entzündungskrankheiten verwenden. Eine Heilanpreisung ist bei den Produkten aber nicht erlaubt (zumindest nicht direkt).

Einen reinen Kirschensaft haben die beiden grossen Mostereien noch nie lanciert. Es fehlen die Erfahrungen im Bereich von Kirschensaft. Auch in Zusammenhang mit Trends und „Best-Case-Beispielen“ bei Getränken, war Kirschensaft bis jetzt kein Thema.

2.b) Ist das Potential schon ausgeschöpft? Oder gibt es noch ungenutzte Potentiale? Welche?

Potential für Kirschensaft und Kirschensaft-Fruchtdrinks ist v.a. im Bio- und im Nischenbereich vorhanden.

Letztlich geht es auch um den harten Verdrängungskampf im Fruchtsaft-Verkaufsregal und um die Frage, ob sich ein Kirschensaft als Nischenprodukt im Verkaufsregal halten kann. Das würde eine Nachfrage nach Kirschensaft und nach Industriekirschen bewirken. Jedoch ist es schwierig entsprechende Absatzkanäle zu finden. Im Biobereich gäbe es noch mehr Absatzpotential. Diese werden aber zu einem wesentlich höheren Produzentenpreis von Fr. 4.50/kg produziert. Allerdings ist die Bioproduktion bei Hochstammkirschen noch schwieriger als bei ÖLN/Suisse Garantie. Somit liegt dort möglicherweise der limitierende Faktor bei der Bio-Kirschenproduktion.

Im Jahr 2016 waren Bio-Industriekirschen verfügbar. Ein bedeutender Vermittler koordiniert die Verwendung von Bio-Industriekirschen von Produzenten. 2016 suchte dieser Vermittler einen neuen Abnehmer für Bio-Industriekirschen, weil sein bisheriger Verarbeitungspartner die Zusammenarbeit aufgab.

3.a) Mischsäfte: In Deutschland finden wir ein Angebot von Apfel-Kirschen-Mischsäften.  
- Hätte ein solches Produkt im Schweizer Markt aus Ihrer Sicht auch Potential?

Solche Apfel-Kirschen-Mischsäfte haben v.a. im Bio- und im Nischenbereich ein Potential. In Deutschland werden eher Sauerkirschen verwendet, was die Anwendungsmöglichkeiten breiter macht. Sauerkirschen bringen etwas mehr Säure und Gerbstoffe in das Getränk. In der Schweiz werden nur wenig Sauerkirschen angebaut, u.a. wegen Krankheitsdruck (Monilia). Entsprechend gibt es zu wenig Sauerkirschen-Rohstoff. Es wäre wünschenswert ein grösseres Angebot an Sauerkirschen zu haben, zur Mischung mit Süsskirschensaft. Gute Kirschensäfte enthalten auch Sauerkirschensaft.

Ramseier Suisse hat vor einiger Zeit mit Coop ein Hochstamm-Schorle mit Kirschensaft, Apfelsaft und Wasser lanciert (0.5 lt., PET), das nach 2 Jahren wieder aus dem Regal genommen wurde. Aus Sicht von RAMSEIER Suisse AG ist eine Potential-Schätzung schwierig vorzunehmen. Um eine fundierte Aussage machen zu können, wären sicherlich Akzeptanztests bei Fokusgruppen und Konsumenten notwendig.

Die Mosterei Möhl verweist auf die Kenntnisse der Grossverteiler bezüglich Markttrends und Produktentwicklung: Wenn Migros oder Coop einen Mischsaft wünschten, würde die Mosterei das prüfen.

Ein wichtiger Hinweis ist, dass Migros Industrie selber grosse Getränke-Abfüllanlagen in Bischofszell und Aproz besitzt. Sie macht selber Produktentwicklung, mischt und füllt Rohsaft ab, den sie von Mostereien bezieht. Anmerkung Autor: Daher könnte auch die Migros Industrie potentieller Entwickler eines Kirschensaftes oder Kirschensaft-Fruchtdrinks sein.

3.b) Gibt es dazu (eigene) Erfahrungen in der Schweiz?

Eine Mosterei hat schon zweimal Produktlancierungen mit geschmacklich guter Apfel-Kirsche Schorle gemacht. Beide sind an den zu geringen Verkaufszahlen bei den Grossverteilern gescheitert und wieder aus dem Sortiment genommen worden. Ebenso gab es ein Projekt für Kirschensirup.

Interessante Produkte stellen beispielsweise folgende Betriebe her:

- Bänz Getränke, Bern: Apfel-Kirsche-Drink (60% Apfelsaft, 25% Wasser, 15% Kirschsaft); erfolgreich lanciert, gutes Produkt
- Hof-Märcht, Familie Hotz, 6340 Baar: Cherry Kiss Drink, reiner Fruchtsaftdrink aus Kirschen- und Apfelsaft
- Mausacker, Biobauer Hans Oppikofer, 9314 Steinebrunn: Kirschen Cidre, Apfelwein mit Kirschen teilvergoren / naturtrüb, pasteurisiert, 4.6% vol. alc.

4.a) Fruchtnektare und Fruchtsaft-Tafelgetränke: Aktuell ist im Getränkesortiment ein gewisser Trend zu Fruchtdrinks zu erkennen (Rhabarber, Cassis, Holunder, Granatapfel, Cranberry, Pfirsich, etc.). Wie beurteilen Sie das Potential eines Kirschensaft-Drinks mit Schweizer Kirschensaft?

Einzelne Mostereien beurteilen dieses Potential jedoch eher als schwach.

Die grossen Mostereien bestätigen diesen Trend zu Fruchtdrinks. Sie glauben, dass ein Potential sicherlich vorhanden ist. Ob es bei der Auswahl der Frucht gerade Kirsche sein wird, entscheidet letztlich der Konsument. Ob ein reiner Kirschen-Drink zum Erfolg wird, ist schwierig vorherzusagen.

Einzelne halten es für durchaus möglich, dass in naher Zukunft wieder ein neues Kirschen-Getränk bei einem Grossverteiler auf den Markt kommt.

Fruchtnektare: Bis heute wird das vor 10 Jahren von Möhl lancierte Shorley Cassis bei Coop Ostschweiz vertrieben. Ramseier hat Apfel Cranberry bei Coop im Sortiment. Cranberry hat viele gesundheitsfördernde Eigenschaften (u.a. gegen Blasenleiden etc.), die jedoch nicht ausgelobt werden dürfen.

5.a) Themen der Getränkeforschung:

Gibt es aus Sicht Ihrer Organisation Forschungsthemen, welche zu Kirschensaft-Getränken bearbeitet werden sollten?

Bei der ZHAW wurde eine Semesterarbeit zu Kirschensaft-Getränken gemacht. Die Kunden finden das Produkt geschmacklich gut, kaufen es aber im Laden nicht. Ebenso wurden und werden von der Getränkeforschung des ZHAW ILGI, wie in diesem Bericht Kap. 4.3 erwähnt, Forschungsarbeiten durchgeführt.

Hochstamm Suisse organisiert regelmässig selber Degustationen mit „Hochstamm Suisse“-Produkten bei Coop-Verkaufspunkten und kann daraus eigene Schlüsse zum Konsumverhalten ziehen.

6.a) Erhaltung der Kirschen-Hochstämme: Würden ein erfolgreich lanciertes Schweizer Kirschensaft-Getränk oder ein Tafelgetränk mit Kirschensaft eine relevante Nachfrage nach Industriekirschen ergeben?

Je nach Fruchtsaftgehalt des Getränkes und den Verkaufszahlen, kann es zu einer Nachfrage nach Industriekirschen kommen. Die Hochstamm Suisse schätzt für die Verwendung in Kirschensaft-Mischgetränke ein Nachfragepotential von ca. 20 – 40 t Industriekirschen pro Jahr. Rund 10 Produzenten könnten eine solche Menge produzieren. Anmerkung Autor: Das entspricht der Ernte von 100 bis 260 Hochstamm-Kirschbäumen.

Es wird auch darauf hingewiesen, dass die Hochstamm-Herkunft nicht für alle Konsumenten eine Rolle spiele. Sie sei nur für ein Teilsegment der Konsumenten relevant. Sehr wichtig und bekannt ist bei den Konsumenten auch im Getränkebereich das Bio-Label.

Zur Erhaltung der Hochstammbäume sei primär eine erfolgreiche Bekämpfung der KEF notwendig. Zurzeit könnten die budgetierten Mengen, welche im Bereich Industrieobst und Brennobst benötigt würden, nicht gedeckt werden. Bevor neue Märkte gesucht würden, sei es wichtig, die existierenden Märkte zu bedienen.

## 4.8 Überlegungen zu Marktpotential und Nachfragemenge

Tabelle 9: Marktpotential von Kirschensaftgetränken<sup>25</sup>

Wie gross ist das Marktpotential von Kirschensaft? Wieviele Kirschbäume werden benötigt?				
	Anzahl Einwohner	% Anteil regelmässiger Konsumenten	Regelmässige Konsumenten	
Wohnbevölkerung Schweiz 2016	8 325 200	3%	249 756	
Wohnbevölkerung Kanton BS 2014 (höherer Konsum)	190 580	7%	13 341	
Wohnbevölkerung Kantone BL u. ZG 2014 (höherer Konsum)	401 390	12%	48 167	
<b>Anzahl regelmässiger Konsumenten total</b>			<b>311 263</b>	
<b>Marktpotential für Kirschensaft</b>	<b>Szenario I.</b>	<b>Szenario II.</b>		
Konsum von Kirschensaft (Annahme)	0,33 l/Kopf/J.	0,75 l/Kopf/J.		
Basis: regelmässige Konsumenten	102 717 l	233 448 l		
<b>Produkt</b>	<b>Apfel-Kirschen-Saft</b>		<b>Apfel-Kirschen-Schorle</b>	
<b>Getränkerezeptur (Annahme)</b>				
Apfelsaft	67%		40%	
Kirschensaft	33%		20%	
Wasser			40%	
<b>Geschätzter Getränkebedarf</b>	<b>Szenario I.</b>	<b>Szenario II.</b>	<b>Szenario I.</b>	<b>Szenario II.</b>
Gesamte vermarktete Getränkemenge	102 717 l	233 448 l	102 717 l	233 448 l
dafür benötigter Kirschensaft:	33 897 l	77 038 l	20 543 l	46 690 l
% Ausbeute bei der Kirschensaft-Herstellung	80 %		80 %	
<b>Bedarf an Konservenkirschen</b>	42 371 kg	96 297 kg	25 679 kg	58 362 kg
Durchschnittsertrag pro Hochstamm-Kirschbaum	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Durchschnittsertrag pro Hochstamm-Kirschbaum	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
<b>Wieviele Kirschbäume werden benötigt?</b>				
Anzahl Hochstamm-Kirschbäume (Ertrag/Baum 150 kg)	282 Bäume	642 Bäume	171 Bäume	389 Bäume
Anzahl Hochstamm-Kirschbäume (Ertrag/Baum 200 kg)	212 Bäume	481 Bäume	128 Bäume	292 Bäume

Ausgehend von der nationalen Wohnbevölkerung lässt sich ein Marktpotential für Kirschensaftgetränke errechnen. Wir gehen davon aus, dass national 3 Prozent der Bevölkerung Kirschensaftprodukte konsumieren würden. Regional, dort wo Kirschen und Kirschensaftprodukte bekannter sind, gehen wir davon aus, dass bei der Bevölkerung eine zusätzliche, erhöhte Konsumbereitschaft besteht (Kanton BS plus 7%, Kantone BL und Zug plus 12%). Daraus ergibt sich eine geschätzte Anzahl von 311'000 regelmässigen Konsumenten. Für diese regelmässigen Konsumenten rechnen wir im **Szenario I. mit einem Konsum von 0,33 l/Kopf/Jahr** und in **Szenario II. mit einem Konsum von 0,75 l/Kopf/Jahr**.

Da wir die Akzeptanz bei den Konsumenten für einen reinen Kirschensaft nicht kennen, aber wissen, dass beispielsweise in Deutschland verbreitet Apfelmischgetränk konsumiert wird, wählen wir im ersten **Beispiel ein Apfel-Kirschensaft Mischgetränk (67% und 33%)** für die Schätzung der potentiell nachgefragten Saftmenge.

<sup>25</sup> (AGRIDEA, eigene Schätzungen, 2016)

**Szenario I.** rechnet mit rund 103'000 l Mischgetränk und einem Bedarf von 34'000 l reinem Kirschensaft, das ergibt eine Bedarf nach rund 42'000 kg Kirschen, was dem Ertrag von 210 bis 280 Hochstammbäumen entspricht.

**Szenario II.** rechnet mit rund 233'000 l Mischgetränk und einem Bedarf von 77'000 l reinem Kirschensaft, das ergibt eine Bedarf nach rund 96'000 kg Kirschen, was dem Ertrag von 480 bis 640 Hochstammbäumen entspricht.

In der Annahme, dass es möglich ist, mit Apfelsaft und Kirschensaft einen erfolgreichen Durstlöcher-Drink herzustellen, wählen wir im **zweiten Beispiel ein Apfel-Kirschen-Schorle Mischgetränk mit Wasser** (40% Apfelsaft, 20% Kirschensaft und 40% Wasser) für die Schätzung des nachgefragten Saftmenge.

**Szenario I.** rechnet mit rund 103'000 l Mischgetränk und einem Bedarf von 21'000 l reinem Kirschensaft, das ergibt eine Bedarf nach rund 26'000 kg Kirschen, was dem Ertrag von 128 bis 170 Hochstammbäumen entspricht.

**Szenario II.** rechnet mit rund 233'000 l Mischgetränk und einem Bedarf von 47'000 l reinem Kirschensaft, das ergibt eine Bedarf nach rund 58'000 kg Kirschen, was dem Ertrag von 290 bis 390 Hochstammbäumen entspricht.

Sofern ein erfolgreich im Markt platziertes Apfel-Kirschen-Schorle Mischgetränk mit Wasser als Durstlöcher eine breite Akzeptanz findet, wäre auch eine grössere Nachfrage von 500'000 l Mischgetränk und 100'000 l reinem Kirschensaft möglich, das ergibt eine Bedarf nach rund 125'000 kg Kirschen, was dem Ertrag von 625 bis 830 Hochstammbäumen entspricht.

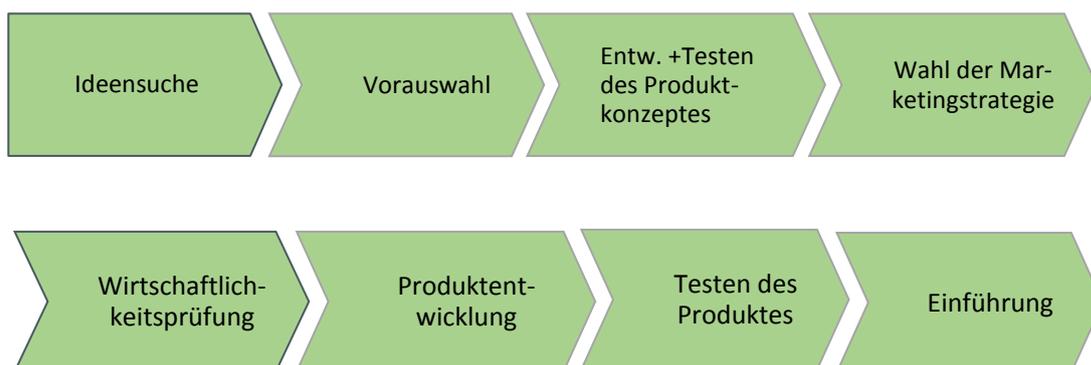
**Fazit:** Der Erfolg eines neuen Kirschensaft-Getränktes bemisst sich v.a. an der mehrjährigen Akzeptanz eines neuen Produktes bei den Konsumenten und am erreichten Marktvolumen. Mit 230'000 l verkauftem Apfel-Kirschensaft Mischgetränk kann immerhin die Ernte von 290 bis 640 Kirschbäumen vermarktet werden, dies neben der entsprechenden Nachfrage nach Hochstamm-Äpfeln (Apfelsaft-Anteil). Mit einem erfolgreichen, trendigen Kirschensaft-Drink liessen sich besonders viele Hochstamm-Kirschbäume erhalten. Mit 500'000 l verkauftem Apfel-Kirschen-Schorle würde die Ernte von rund 600 bis 800 Kirschbäumen gesichert.

Vergleicht man diese Nachfrage mit dem gesamten Bestand an Hochstamm-Kirschbäumen (Schweiz 2015: ca. 380'000; Nordwestschweiz: ca. 75'000) zeigt sich aber, dass der potentielle Beitrag zur Erhaltung von Hochstamm-Kirschbäumen insgesamt eher bescheiden ist. Das eigentliche Problem, - die Erhaltung von Hochstamm-Kirschbäumen über den Markt, kann mit Kirschensaftgetränken nicht behoben werden. Jedoch kann mit Engagement und Markterfolg ein wertvoller Beitrag geleistet werden.

## 5 Produktentwicklung und -gestaltung

### 5.1 Produktentwicklung

Es würde den Rahmen dieser Fallstudie sprengen, hier auf die Aspekte einer erfolgreichen Produktentwicklung einzugehen. Daher belassen wir es dabei, die Etappen der Entwicklung und Lancierung eines Produktes wie eines Kirschensaft-Getränktes aufzuzeigen (Quelle: A. Seiler, Marketing, ETH Zürich).



Als konkretes Arbeitsinstrument verweisen wir u.a. auf den **InoVagri-Leitfaden zur Begleitung von innovativen Projekten**<sup>26</sup>

<sup>26</sup> (Leitfaden und CD zur Begleitung von innovativen Projekten, AGRIDEA, 2006)

---

## 5.2 Mögliche fachliche Partner in Produktentwicklung

- **Berner Fachhochschule, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, HAFL, Zollikofen**  
Abteilung Food Science & Management,  
Patrick Bürgisser, Professor für Innovationsmanagement und Sensorik  
patrick.buergisser@bfh.ch Tel. +41 31 910 21 67
- **Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, ZHAW, Wädenswil**  
Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovationen, ILGI  
Thomas Flüeler, Dozent, Leitung Fachstelle Getränke  
[Thomas.flueeler@zhaw.ch](mailto:Thomas.flueeler@zhaw.ch) Tel. 058 934 57 35

## 6 Schlussfolgerungen

Eine Vielzahl von Faktoren und Akteuren beeinflussen die Schweizer Hochstamm-Kirschenproduktion: Die Instrumente der Agrarpolitik, die Bedingungen für das Kirschen-Angebot, die Nachfrage nach Kirschen und Kirschenprodukten, die spezifische Situation in den Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetrieben, die Erkenntnisse der angewandten Forschung, die unterstützende Arbeit und das Marketing der Verbände, Organisationen, Labelorganisationen und Projekte.

Wichtigen Einfluss auf die Hochstamm-Kirschenproduktion der jährliche Witterungsverlauf und der Druck durch Krankheiten und Schädlinge (Schrotschuss, Monilia, Kirschenfliege, Kirschessigfliege). Die Kirschessigfliege, der bei den Hochstämmen bisher kaum Herr zu werden ist, hat die Perspektiven in kurzer Zeit stark verschlechtert.

Die Schweizer Hochstamm-Kirschenproduktion steht seit der Unterzeichnung der Bilateralen Abkommen mit EU, mit den entsprechend liberalen Handelsbedingungen, unter besonderem Druck. Der Bund und die Kantone stehen daher mit ihren agrarpolitischen und umweltpolitischen Instrumenten in einer hohen Verantwortung bei der Erhaltung der Hochstamm-Kirschenbaum-Bestände.

Eine Rolle spielt die Angebotskonkurrenz zwischen den modernen, arbeitswirtschaftlich und betriebswirtschaftlich effizienteren Niederstammanlagen und den Hochstamm-Obstgärten.

Faktisch sind die inländischen Industriekirschen ein vergleichsweise teurer Rohstoff für Säfte und haben daher einen harten Stand gegenüber billigen, importierten Fruchtrohstoffen.

In den traditionellen Kirschenanbaugebieten sind die Kirsche und ihre Produkte bei den Konsumenten bekannt und verankert. Es gibt in diesen Regionen ein Angebot von Kirschensäften, Kirschen-Fruchtnektaren und Frucht-saft-Tafelgetränken, die über landwirtschaftlichen Direktverkauf und das Internet, regionale Läden, die Gastronomie und die Grossverteiler Migros und Coop vertrieben werden. Die Kirschensäfte werden aus Süsskirschensorten oder aus Mischungen von Süss- und Sauerkirschensaft hergestellt. Die angebotenen Säfte sind von guter Qualität und erreichen regional auch eine gewisse Absatzmenge.

Kirschen und Kirschensäfte schmecken nicht nur besonders gut, sie besitzen auch zahlreiche gesunde Inhaltsstoffe. So enthalten sie wichtige Vitamine, Mineralstoffe und weitere Inhaltsstoffe wie Anthocyane, die als gesundheitsfördernd gelten.

Bei den Schweizer Konsumenten haben rote Fruchtsäfte im Vergleich zu anderen Fruchtsäften eine eher geringere Akzeptanz. Die Vermarktung von Kirschensaft und Kirschensaftgetränken ist davon direkt betroffen. Es hat in der Vergangenheit bereits einige Lancierungen von innovativen Kirschensaft-Getränken gegeben, welche sich auf dem Markt oft nicht halten und durchsetzen konnten.

Dennoch sind Forschung und Praxis weiterhin daran, neue Lösungen und Rezepturen zu suchen, mit dem Ziel, erfolgreiche Kirschengetränke auf den Markt zu bringen.

Verarbeiter und Grossverteiler sollten die Chance nutzen, mit Hochstammkirschen und der Erhaltung von Kirschbäumen (Biodiversität, Landschaft) bezüglich Image bei den Konsumenten zu punkten. Coop und Hochstamm Suisse machen es vor.

Setzt man die potentielle Nachfrage eines gesamtschweizerisch lancierten Kirschensaft-Trendgetränks in Beziehung zum gesamten Bestand an Hochstamm-Kirschbäumen und dessen Ernte, so ist dieser Beitrag zur Erhaltung von Hochstamm-Kirschbäumen eher bescheiden.

---

Die eigentliche Herausforderung, - die Erhaltung von Hochstamm-Kirschbäumen über den Markt -, kann mit Kirschensaftgetränken alleine nicht gemeistert werden. Jedoch können unternehmerisches Engagement auf allen Stufen der Wertschöpfungskette und der entsprechende Markterfolg einen wertvollen Beitrag dazu leisten.

Kenner werden auch in Zukunft qualitativ hochstehende inländische Kirschsaft-Produkte geniessen. Ob mit Hochstamm-Kirschensäften je ein Ausbrechen aus der Nische gelingt und damit mehr Hochstamm-Kirschbäume erhalten werden können, ist aus heutiger Sicht offen.

Es wäre zu wünschen, dass in naher Zukunft eine neue, gemeinsame Initiative von Verarbeitung, Produktion und Forschung lanciert wird.

*Autor: Alfred Bänninger*

*Gruppe Märkte, Wertschöpfungsketten, AGRIDEA, 8315 CH-Lindau, Tel. 052 354 97 56*

*E-Mail: [alfred.baenninger@agridea.ch](mailto:alfred.baenninger@agridea.ch)*

## **7 Literaturverzeichnis**

(2014). *20Minuten, 9.4.*

(2018). *Agrarbericht BLW / Hochstamm Suisse, aktualisiert von AGRIDEA.*

(2016). *AGRIDEA, eigene Schätzungen.*

(2016). *Andreas Buser, Landw. Zentrum Ebenrain, Sissach.*

BfS & Agrarberichte, BLW. (2010-2017).

Donner, Susanne; *Kirschen bringen Sportler auf Touren.* (2016).

(2016). *Euromonitor International, Feb.*

Frank Will, Forschungsanstalt Geisenheim, D. (2016).

*[http://www.hortipendium.de/Gesundheitswert\\_Sauerkirsche#cite\\_note-Tosun-8](http://www.hortipendium.de/Gesundheitswert_Sauerkirsche#cite_note-Tosun-8).* (2016).

(2015). *Jahresbericht Schweizer Obstverband, SOV.*

(2009). *Jann Gehri, Ramseier Suisse, in UFA Revue.*

(2006). *Leitfaden und CD zur Begleitung von innovativen Projekten, AGRIDEA.*

Michael Wahl, L. e. (2015). *Für Hochstamm-Kirschen wird es eng, Michael Wahl, LID, erschienen im Schweizer Bauer, 26.06.*

(2016). *Perspektiven für den Schweizer Apfel, Masterarbeit MBA, Hochschule Luzern, IBR, André Bitzer, Georg Bregy, Reto Schuler, 2012, bearbeitet von AGRIDEA.*

(2015). *Schweiz. Getränkestatistik.*

(2017). *Schweizer Obstverband, SOV; Quelle: Wirz Handbuch.*

(2012). *Sechster Ernährungsbericht, SEB.*

(2015). *Statistik des Schweizerischen Bauernverbandes, Brugg.*

(2015). *Stephan Durrer, Geschäftsführer Hochstamm Suisse, Basel.*

*[www.paradisi.de/Health\\_und\\_Ernaehrung/Naturkost/Kirschen/Inhaltsstoffe\\_und\\_Gesundheitswert](http://www.paradisi.de/Health_und_Ernaehrung/Naturkost/Kirschen/Inhaltsstoffe_und_Gesundheitswert).* (2016).

(kein Datum). *ZHAW-Diplomand Roman Struck.*

(kein Datum). *ZHAW-Diplomandin Seraina Michel.*



**Lindau** Eschikon 28 • CH-8315 Lindau • T +41 (0)52 354 97 00 • F +41 (0)52 354 97 97  
**Lausanne** Jordils 1 • CP 1080 • CH-1001 Lausanne • T +41 (0)21 619 44 00 • F +41 (0)21 617 02 61  
**Cadenazzo** A Ramél 18 • CH-6593 Cadenazzo • T +41 (0)91 858 19 66 • F +41 (0)91 850 20 41  
ISO 9001 • ISO 29990 • IQNet

info@agridea.ch  
[www.agridea.ch](http://www.agridea.ch)