austauschen
verstehen
weiterkommen

Höhere Wertschöpfung mit Produkten aus BFF: Potentialanalyse Kirschensaft-Getränke (Hochstamm)

Alfred Bänninger

BBL-Treffen, 13. September 2018

Zürich

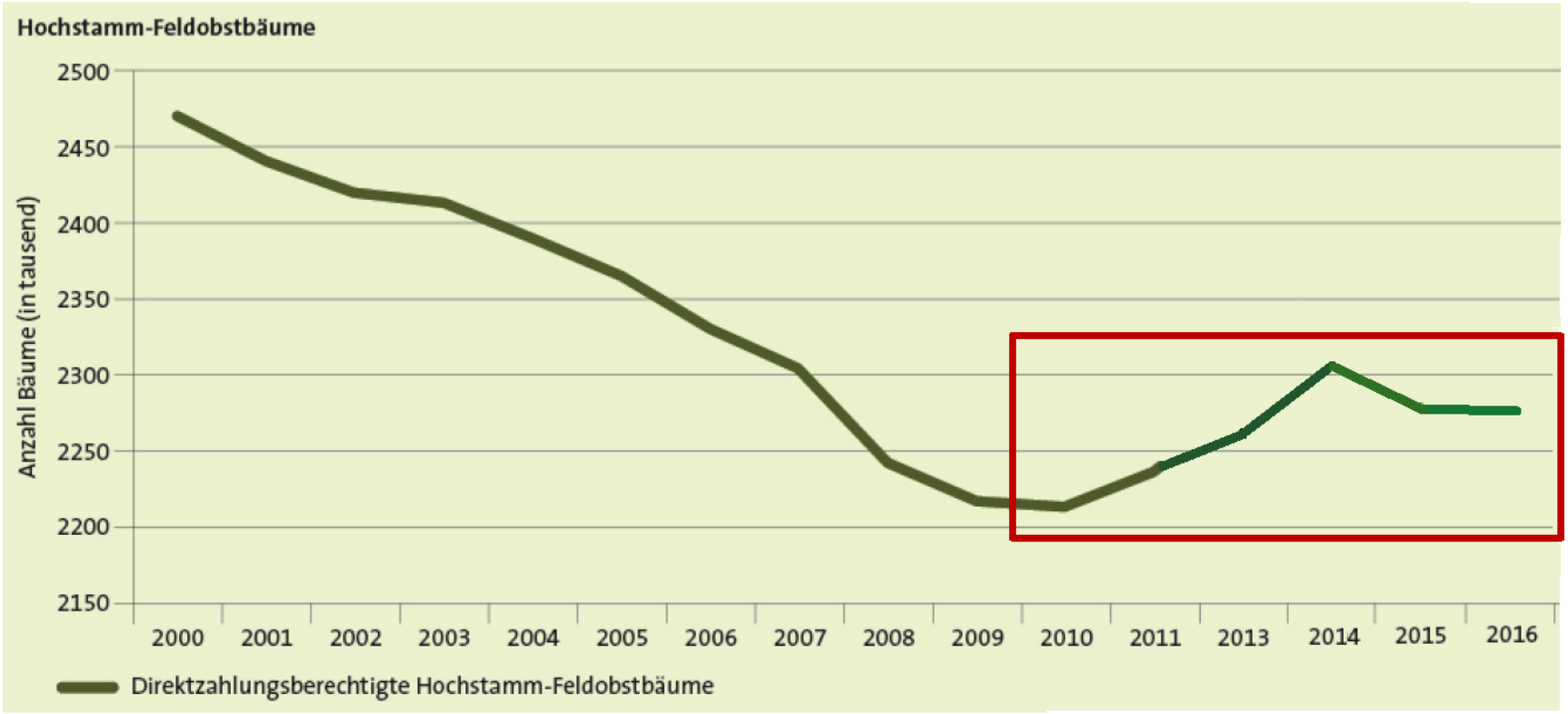
agridea
ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

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.

Bild: Hochstamm Suisse

Entwicklung der Hochstamm-Feldobstbäume



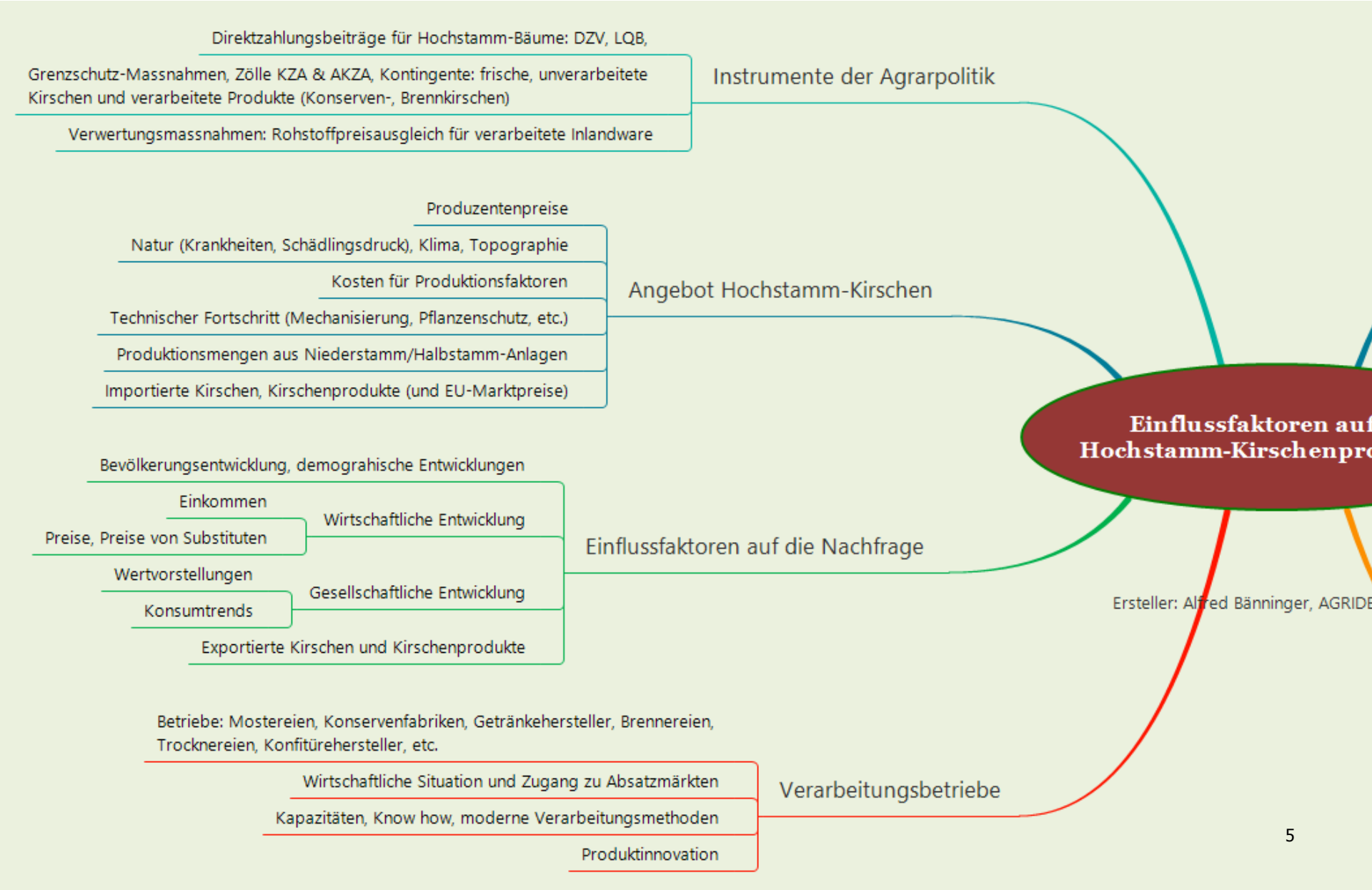
Grafik DZV Hochstammbäume gemäss Agrarbericht BLW Quelle: Hochstamm Suisse Aktualisiert von AGRIDEA, 2018

Im Jahr 2001 gab es noch über 2,43 Mio. DZ-Hochstammbäume, davon waren über 1,1 Mio. Apfelbäume (43%) und 531‘000 Kirschbäume (20.2%). Bis 2010 ging Anzahl auf 2,215 Mio. zurück. Seit der Bund für Hochstammbäume Direktzahlungen entrichtet, stabilisiert sich der Bestand: 2014: 2,304 Mio.; 2015: 2,274 Mio.

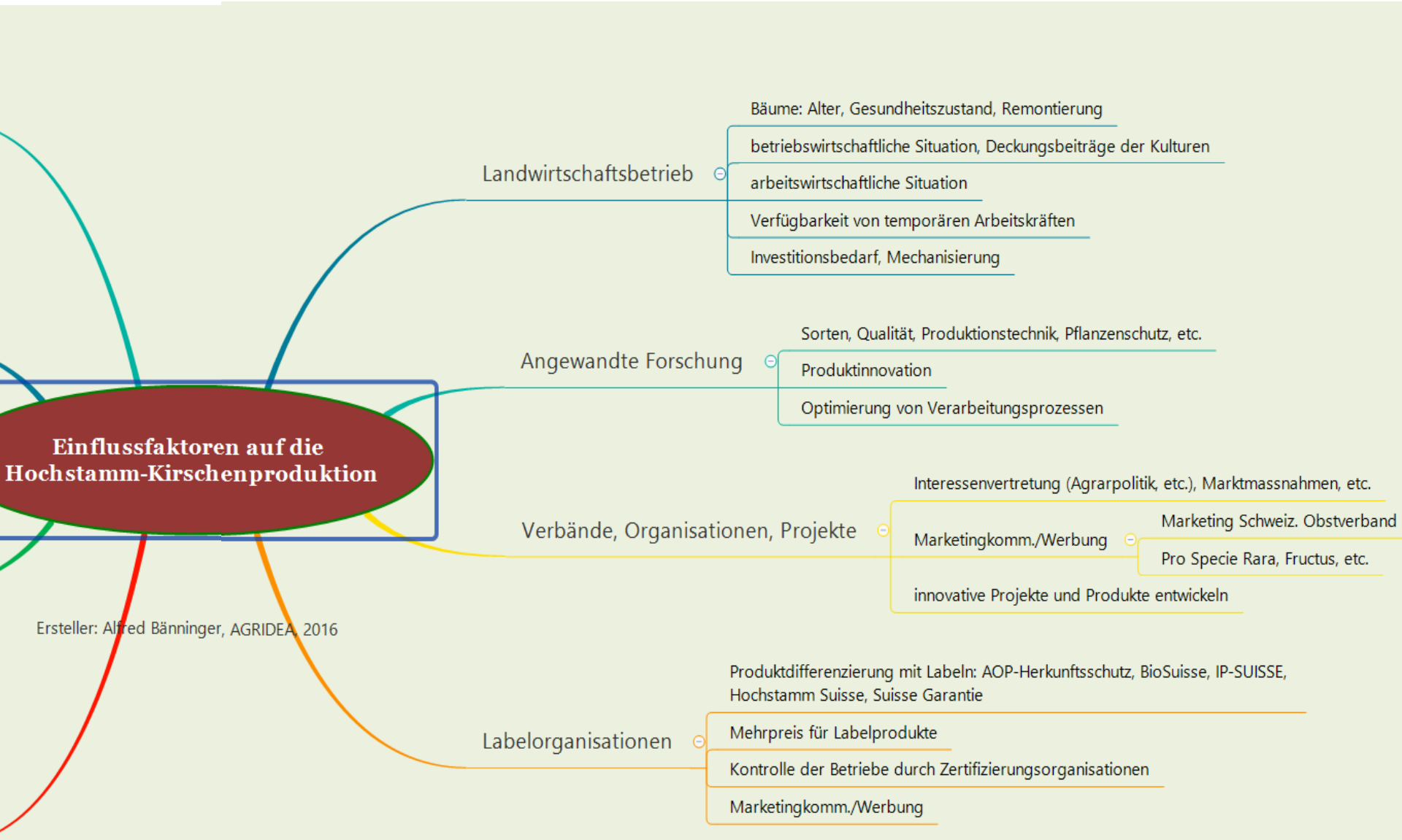
2016: 2,271 Mio., davon **ca. 386‘000 Hochstamm-Kirschbäume** (17%).

agridea

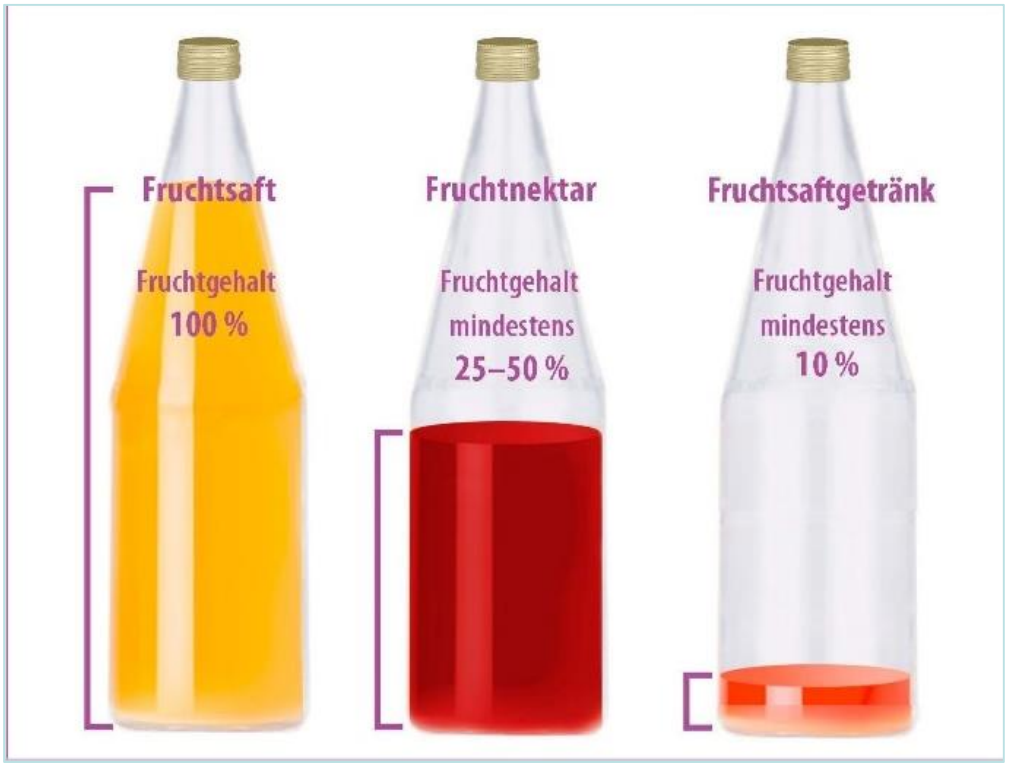
Einflussfaktoren auf die Hochstamm-Kirschenproduktion I.



Einflussfaktoren auf die Hochstamm-Kirschenproduktion II.



Verordnung über alkoholfreie Getränke



agridea

Verordnung: Definition Fruchtsaft

- 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 Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen und darf, …., nicht verändert werden.

Verordnung: Definition Fruchtnektar

- Fruchtnektar ist ein unvergorenes gärfähiges Erzeugnis, das durch Zusatz von Wasser, mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten, zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, aus Wasser extrahiertem Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark oder zu deren Gemisch hergestellt wird.
- Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark nach Anhang 2 aufweisen: z.B.
  Sauerkirschen: 35 Vol. %;
  Andere Kirschen: 40 Vol. %;
  Apfelsaft: 50 Vol. % (bezogen auf Endprodukt)

Kirschen-saft- und verwandte Getränke I.

Art des Getränks /Bild Herkunft Baselbiet, Fricktal, Kanton Zug	Hersteller	Zusammensetzung	Verwendete Labels	Vertriebskanäle	Gebindeart und -grösse
Kirschensaft	E. Brunner AG, Mosterei, Steinmaur, ZH	100% Süsskirschensaft aus verschiedenen alten Kirschensorten des Farnsburger-Projektes	Hochstamm Suisse	Direkt, Fachgeschäfte	3 lt. Oder 5 lt. Bag in Box oder Glasflaschen?
Kirschensaft	ArboVitis, Martin Erb, Giessgasse 17, 5070 Frick	50% Süsskirschen-, 50% Sauerkirschensaft Süsskirschen: Basler Langstieler, Schauenburger, Rosmarin, Basler Adler div. Konservensorten; Sauerkirschen: Hallauer Aemli, Safir, Burgunder	Bio Suisse Schweiz Minii Region, Coop Hochstamm Suisse	Direkt, Coop Nordwestschweiz Diverse Läden in der Region	5 dl Flaschen, Harassen à 15 Fl. 2 dl Flaschen, Harassen à 24 Fl.
Baselbieter Kirschensaft	Sutters Chirsihüsli, Hauptstr. 16, 4496 Kilchberg, BL	Süsskirschensaft, 100% Fruchtsaft		Direkt	0.5 lt. Glasflaschen
Kirschendrink: „Chirsi-Drink"	Nebiker AG, Sissach	30% Kirschsaft, Wasser, Zucker, Zitronensäure, Aroma (Tafelgetränk mit Fruchtsaft)	AdR-Migros Nordwestschweiz	Direkt, Migros Nordwestschweiz	0.25 lt. Glasflaschen oder 0.75 lt. Glasflaschen 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, Glasflasche Fr. 9.50

agridea

Kirschen-saft- und verwandte Getränke II.

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% Kirschsaft Alte Kirschsorten von Hochstammbäumen. 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
Herkunft Deutschland und...					
Apfel-Kirschsaft	Mosterei Ockensen GmbH & Co. KG Bergstrasse 6 D-31020 Salzhemmendorf	http://www.diemosterei.de/impressum.htm			Bag in Box 3 6,90 € oder 5 lt. 9,80 €
Beutelsbacher Apfel Kirsch Saft Identisch mit EOS Bio Apfel Kirsch Saft	Beutelsbacher Fruchtsaftkelterei GmbH Birkelstrasse 11 D-71384 Weinstadt	Zusammensetzung: Apfelsaft 67%, Kirschensaft 33% Direktsaft, der ohne Zusatz von Konzentrat hergestellt.	biologisch-dynamisch, DEMETER EU-Bio	Deutschland	0,7 lt. umweltfreundliche Mehrwegflasche, Glas
Beutelsbacher Sauerkirsche	Beutelsbacher Fruchtsaftkelterei GmbH Birkelstrasse 11 D-71384 Weinstadt	Fruchtnektar; Zusammensetzung: Sauerkirsche Direktsaft 50%, Wasser, Fruchtsüsse aus Agaven 9% und Trauben	biologisch-dynamisch, DEMETER EU-Bio	Deutschland	0,7 lt. umweltfreundliche Mehrwegflasche, Glas

agridea

Kirschen-saft- und verwandte Getränke III.

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

agridea

Kirschensaft-Getränke

Kirschensäfte aus Baselbiet, Fricktal und Kanton Zug:

- In traditionellen Kirschenanbaugebieten sind die Kirsche und ihre Produkte bei den Konsumenten bekannt und verankert.
- Kirschensäfte werden aus Süsskirschensorten oder Mischungen von Süss- und Sauerkirschensaft hergestellt. Auch Fruchtsaft aus Kirschen- und Apfelsaft sowie Kirschendrinks (Tafelgetränk mit Fruchtsaft)
- Verkauf: landw. Direktverkauf, Internetshops, regionale Läden (z.B. VOLG) , regionale Migros und Coop, Getränkehandel.
- Die angebotenen Säfte sind von guter Qualität und erreichen regional auch eine gewisse Absatzmenge.
- Verpackungen: Glas- oder PET-Flaschen, Bag in Box-Gebinde.

Kirschensäfte in Deutschland:

- Apfel-Kirschensaft-Mischgetränke aus reinem Saft, meist Sauerkirschensaft enthaltend, verbreitet im Angebot.
- Auch Fruchtnektare (Fruchtgehalt von mind. 25%-50%), meist mit Konzentrat oder Kirschenmark und Zucker hergestellt

Trendige Fruchtnektare, -drinks, Smoothies

Beispiele von Fruchtnektaren im Schweizer Markt:

- Shorley Cassis, Mosterei Möhl (50% Apfelsaft, 40% Mineralwasser, 10% Johannisbeersaft)
- Apfel Cranberry, Ramseier Suisse (50% Apfels., 10% Cranberry, 40% Wasser)
- Apfel-Kirsche, Bänz Getränke (60% Apfels, 25% Wasser, 15% Kirschsaft)

Solche Durstlöscher haben Potential, breitere Käuferschichten anzusprechen und die Nachfrage nach Saftrohstoffen (Konservenkirschen) zu erhöhen.

Fruchtdrinks im Schweizer Markt:

- „Chirsi-Drink" von Nebiker AG, Sissach (30% Kirschsaft, Wasser, Zucker, etc.)
- Eine Vielzahl von Fruchtdrinks mit Rhabarber, Holunder, etc.
- Bsp. Pomegranate Mojo (5% Granatapfels., 3% Zitronensäure, Zucker, Kohlensäure)

Smoothies und andere Getränke:

- Smoothies haben im Verkaufsregal viel Platz erkämpft. Meist Importprodukte, basierend auf Orangen und exotischen Früchten, d.h. auf Fruchtrohstoffen, die auf dem Weltmarkt billig verfügbar sind.
- Kirschen finden sich nur in Mischfrucht-Smoothies.
- Nachteil von Smoothies: Nur im Kühlregal und relativ kurze Haltbarkeit

Inhaltsstoffe von Kirschensaft

Kirschen (Süss- und Sauerkirschen) schmecken nicht nur sehr gut, sie besitzen auch zahlreiche gesunde Inhaltsstoffe. 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

agridea

Gesundheitsaspekte von Kirschensaft

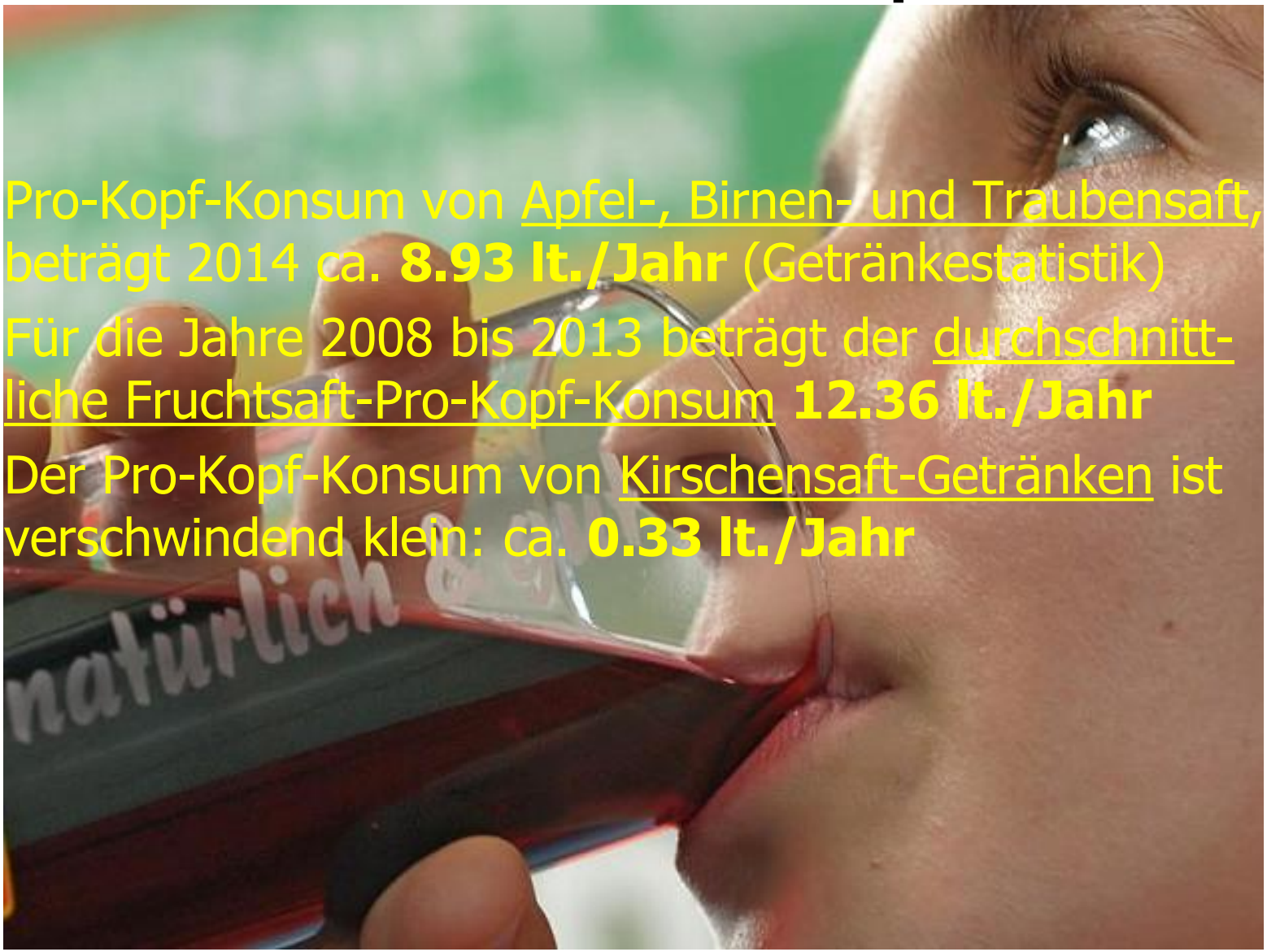
- Hoher Kaliumgehalt: entwässernde Wirkung auf Organismus. Sauerkirschen enthalten deutlich mehr Zitronen- u. Apfelsäure als Süsskirschen.
- Kirschenelixir: Sekundäre Pflanzenstoffe, v.a. Polyphenole, besonders die Anthocyane, die Früchten ihr Rot verleihen und in Kirschen hoch konzentriert vorkommen. Anthocyane haben stark antioxydative, entzündungshemmende Wirkung.
- Flavonoide sind bedeutendste Gruppe der Pflanzenphenole. Tausende unterschiedliche Flavonoide bekannt, diese zeigen biologische Wirkungen auf Pflanze, Tier und Mensch.
- Aber: Kirschensäfte nicht gesünder als frische Früchte. Bei Verarbeitung gehen gesundheitsfördernde Stoffe verloren. In Getränken sind sie i.d.R. verdünnt, nur ein Teil davon gelangt beim Pressen ins Getränk.

Studien zu Kirschensaft-Getränken

ZHAW, Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovationen, Wädenswil; Thomas Flüeler, Fachstelle Getränke, zu Aspekten der Getränkeforschung bei Kirschsäften:

- Neben der Süsskirsche (Industriekirsche) ist die Sauer-kirsche interessant für Herstellung von geschmackvollen Getränken.
- In der Forschung geht es um gute Aromatik (fruchtige, beerige Aromen, Trendgetränke) sowie um Reduktion des Zuckergehaltes.
- Es werden Abklärungen zu Mischgetränken gemacht (Deutschland: Apfel-/Kirschensaft-Mischgetränke verbreitet)
- Andere Getränke-Rohstoffe (Rhabarbern -> Säure) bieten mehr natürliches Potential und Zusatznutzen als Kirschen.
- Inländische Industriekirschen sind ein vergleichsweise teurer Rohstoff für Säfte

Markt für Säfte Schweiz: Pro-Kopf-Konsum



- Pro-Kopf-Konsum von Apfel-, Birnen- und Traubensaft, beträgt 2014 ca. **8.93 lt./Jahr** (Getränkestatistik)
- Für die Jahre 2008 bis 2013 beträgt der durchschnittliche Fruchtsaft-Pro-Kopf-Konsum **12.36 lt./Jahr**
- Der Pro-Kopf-Konsum von Kirschensaft-Getränken ist verschwindend klein: ca. **0.33 lt./Jahr**

Schweizer Markt für Säfte: Anbieter

- Süssgetränke- und Fruchtsaft: Von grossen Unternehmen hart umkämpfter Markt, grosse Volumen, hohe Logistik-kosten, hohe Marketingbudgets und kleine Margen.
- Wenige grosse Mostereien (Ramseier Suisse, Mosterei Möhl) und Getränkehersteller (Rivella, Mineralquellen…) stehenden europäischen u. internationalen Konzernen (z.B. Cola, Pepsi, Granini, …) gegenüber.
- Nischenanbieter: Einige regionale, gewerbliche Mostereien und viele kleine, bäuerliche Obstverarbeiter bearbeiten den regionalen Markt.
- Das Schweizer Angebot an Kirschen-Getränken ist heute vernachlässigbar klein. Mit einer überzeugenden Nischen-strategie könnte sich ein innovativer Anbieter profilieren.

Welches Marktpotential hat Kirschensaft?

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
Anzahl regelmässiger Konsumenten total			**311 263**

Marktpotential für Kirschensaft	**Szenario I.**		**Szenario II.**	
Konsum von Kirschensaft (Annahme)	0,33	l/Kopf/J.	0,75	l/Kopf/J.
Basis: regelmässige Konsumenten	102 717	l	233 448	l

Produkt	**Apfel-Kirschen-Saft**	**Apfel-Kirschen-Schorle**
Getränkerezeptur (Annahme)		
Apfelsaft	67%	40%
Kirschensaft	33%	20%
Wasser		40%

Geschätzter Getränkebedarf	**Szenario I.**		**Szenario II.**		**Szenario I.**		**Szenario II.**	
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	%		
Bedarf an Konservenkirschen	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
Wieviele Kirschbäume werden benötigt?								
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

agridea

Welches Marktpotential hat Kirschensaft?

National konsumieren 3% der Schweizer Kirschensaftprodukte.
Regional, in Anbaugebieten höherer Konsum (BS, BL, ZG): 7-12%:

Insgesamt **> 300‘000 potentielle Konsumenten** (geschätzt);
Szenario I. 0,33 l/Kopf/Jahr und **Szenario II. 0,75 l**

1. Beispiel Apfel-Kirschensaft Mischgetränk (67% zu **33%)**

- Szenario I. Bedarf von 34‘000 l Kirschensaft (ca. 42‘000 kg Kirschen), entspricht dem Ertrag von 210 - 280 Hochstämmen.
- Szenario II. bedarf von 77‘000 l Kirschensaft (ca. 96‘000 kg Kirschen), entspricht dem Ertrag von 480 - 640 Hochstämmen.

2. Beispiel Durstlöscher: Apfel-Kirschen-Schorle
Mischgetränk mit Wasser (40% Apfelsaft, 20% Kirschensaft und 40% Wasser) für die Schätzung der Saftmenge.

- Szenario I. Bedarf von 21‘000 l Kirschensaft (ca. 26‘000 kg Kirschen), entspricht dem Ertrag von 128 - 170 Hochstämmen.
- Szenario II. Bedarf von 47‘000 l Kirschensaft (ca. 58‘000 kg Kirschen), entspricht dem Ertrag von 290 - 390 Hochstämmen.

Welches Marktpotential hat Kirschensaft?

- **Trendiger Durstlöscher Apfel-Kirschen-Schorle:** Nachfrage von 500‘000 l, mit 100‘000 l Kirschensaft wäre möglich (ca. 125‘000 kg Kirschen), entspricht dem Ertrag von 625-830 Hochstämmen.

Fazit

- Erfolgskriterien eines Kirschensaft-Getränkes: Mehrjährige Akzeptanz und bedeutendes Marktvolumen
- Potentieller Beitrag zur Erhaltung von Kirschbäumen eher bescheiden (Bestand an Hochstamm-Kirschbäumen: CH > 300‘000, Nordwest-CH: ca. 75‘000)
- Erhaltung von Hochstamm-Kirschbäumen über den Markt, allein mit Kirschensaftgetränken nicht gesichert

Wie sind die Perspektiven für die Nutzung von Hochstammkirschen?

- SOV: Perspektiven für die Verarbeitung von Industrie-kirschen mit einem Bedarf von rund 500 bis 800 t pro Jahr sind gut (Anm.: entspricht ca. 2’500 bis 5’300 Bäumen). Brennkirschen: Bedarf 2’000 t/Jahr vorhanden (11’500 B.)
- Labelware wird auch in diesem Bereich immer wichtiger: jährlich werden etwa 250 t Industriekirschen unter dem Hochstamm Suisse-Label vermarktet (1’450 Bäume).
- Situation heute schwierig: Wegen Kirschessigfliege (KEF) kein regelmässiges Angebot gewährleistet. Eine griffige Bekämpfung notwendig, um Nutzung der Hochstamm-Kirschbäume zu erhalten.
- Hochstamm-Tafelkirschen (Klasse 21+): Noch 10% des Angebotes. Direktvermarktung hat weiterhin Potential. Bei Coop Vermarktung mit Hochstamm Suisse-Label geplant.

Schlussfolgerungen I.

- Viele Faktoren/Akteure beeinflussen Hochstamm-Kirschenanbau.
- Hochstamm-Kirschenanbau seit Bilateralem Abkommen mit EU (liberalisierter Handel), unter besonderem Druck. Bund und Kantone mit agrar-/umweltpolitischen Instrumenten in Verantwortung bei Erhaltung der Hochstamm-Kirschenbaum-Bestände.
- Angebotskonkurrenz zwischen modernem, effizientem Niederstamm- und dem Hochstamm-Anbau.
- Schweizer Industriekirschen sind im Vergleich zu importierten Fruchtrohstoffen ein relativ teurer Rohstoff für Säfte.
- In Kirschenanbaugebieten sind Kirschen und -Produkte bei den Konsumenten bekannt und verankert. Die Säfte erreichen regional eine gewisse Absatzmenge.
- Konsumverhalten: Rote Fruchtsäfte haben geringere Akzeptanz, was den Absatz von Kirschensaftgetränken in der Schweiz hemmt

Schlussfolgerungen II.

- Kirschensaft-Trendgetränk: Beitrag zur Erhaltung von Hochstamm-Kirschbäumen eher bescheiden.
- Die Erhaltung der Hochstamm-Kirschbäume kann alleine mit Kirschensaftgetränken nicht gemeistert werden. Unternehmerisches Engagement und Markterfolg können aber wertvollen Beitrag dazu leisten.
- Verarbeiter und Grossverteiler sollten die Chance nutzen, mit Hochstammkirschen und der Erhaltung von Kirschbäumen (Biodiversität, Landschaft) beim Image zu punkten. Coop und Hochstamm Suisse machen es vor.
- Es bleibt zu wünschen, dass eine neue, gemeinsame Initiative von Verarbeitung, Produktion und Forschung lanciert wird.

Danke für Ihr Interesse

Für weitere Auskünfte besuchen Sie unsere Website

www.agridea.ch info@agridea.ch

oder senden Sie uns ein E-Mail an

alfred.baenninger@agridea.ch Tel. direkt: 052 354 97 56

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

Bild: Hochstamm Suisse