

Nordwestschweizer Kirschenernte 2012

Andreas Buser, Landw. Zentrum Ebenrain, Spezialkulturen, Sissach

Kirschenernte dank Witterungsschutz

Ohne Witterungsschutz hätte es kaum eine Kirschenernte gegeben! Die diesjährige Kirschenernte lag in der Menge deutlich unter den Erwartungen und war die viertkleinste seit Jahrzehnten. Schuld daran war die ab Vegetationsbeginn mehrheitlich ungünstige Witterung, wie der nasskalte Blühet und das generell nasse Wetter zur Reifezeit, aber auch die starken Winterfröste im Februar, die Holz- und Knospen-Schäden hinterliessen.

Klein aber fein - verlässliche Handelspartner

Im Bereich des Früchtezentrum Basel wurden gut 500 Tonnen Tafelkirschen geerntet, die hauptsächlich aus witterungsgeschütztem Anbau stammten. Dass es im Jahr 2012 nicht zu noch tieferen Erntemengen kam wie beispielsweise 1997 (250 t), lag an der konsequenten Investitionsbereitschaft der Tafelkirschenproduzenten in den letzten 15 Jahren. Es wurde in Kirschenjunganlagen mit Witterungsschutz und modernen Sorten investiert, was sich vor allem in solch schwierigen Jahren auszahlt. Foliendächer und Hagelschutznetze schützten die Ernte vor Regen und Hagel. So ging denn auch der Löwenanteil der geernteten Mengen auf das Konto der häufig witterungsgeschützten Klassen Premium und Extra (87%), die Klasse 1 erreichte mit nur 65 Tonnen so wenig wie noch nie. Dank der geschützten Kulturen konnte der Markt trotzdem regelmässig mit qualitativ guter Ware beliefert werden, die Tafelkirschenbranche erwies sich als verlässlicher Partner. Eine Vollversorgung des Marktes war aber nie möglich, die anderen Anbauggebiete der Schweiz litten ähnlich unter der Witterung.

Die an sich schon recht tiefen Vorernteschätzungen wurden somit noch beträchtlich unterboten: Die Klasse Premium lag bei 70% der Schätzung, Extra bei 56%, die Kl. 1 bei 21%. Da ein Teil der Extra in ungeschützten Kulturen produziert wird, war auch dort eine beträchtliche Einbusse zu verzeichnen.

Die Industriekirschen - ebenfalls ungeschützt der Witterung ausgesetzt - litten in ähnlichem Masse wie die Klasse 1. Noch nie gelangten weniger Konservenkirschen in den Handel. 165 Tonnen betrug die gesamte Ernte, 22% der Vorernteschätzung. Die gegenüber früheren Jahren gestiegene Nachfrage der Verarbeiter konnte leider nicht befriedigt werden. Aus denselben Gründen fiel die Brennkirschenmenge mit ca. 250 Tonnen ebenfalls sehr gering aus.

Im Produktezentrum Kirschen/Zwetschgen des Schweizer Obstverbands wurde konstruktiv und engagiert zusammengearbeitet. Die Schweizerische Produktion wurde durch den Handel immer bevorzugt übernommen. Dies ist nicht selbstverständlich. Die Schweizer Produzenten bedanken sich deshalb für diese Präferenz und den Einsatz des Detailhandels für die einheimische Produktion.

Neues Richtpreissystem

Das Produktezentrum Kirschen/Zwetschgen SOV hatte beschlossen, bei den Tafelkirschen nur noch Abgangpreise ab Verladeplatz zu veröffentlichen, um die Flexibilität bei der Produzentenpreisgestaltung zu erhöhen. Produzenten und Händler waren angehalten, bilateral und vorwärtsgerichtet die definitiven Produzentenpreise auf dieser Basis auszuhandeln. Bei der Ablieferung mussten die Preise bekannt sein. Der Abgangspreis beinhaltet folgende bisherige Basiskalkulation für Handelsmargen: Kirschen 5 kg lose und 10 x 1 kg Fr. 0.60, 10 x 500 g Fr. 0.90, Zwetschgen und Mirabellen 6 kg lose und 10 x 1 kg Fr. 0.55.

Stabile Preise

Die Preise lagen wiederum auf einem guten Niveau. Der Durchschnittspreis pro kg Tafelkirschen war aufgrund des hohen Anteils Premium und Extra noch nie höher und überschritt zum zweiten Mal die Fünffrankengrenze (Fr. 5.81, VJ Fr. 5.03). Aufgrund der verhaltenen Ernteprognosen konnten die Preise bei den Industriekirschen gehalten und bei den Tafelkirschen sogar erhöht werden. Auch betrug der Rückgang auf den Saisonpreis diesmal nur 30 Rp. (Vorjahre 40 Rp.).

Die Klasse Premium galt mit durchschnittlich Fr. 7.10 pro kg 10 Rp. mehr als im Vorjahr. Der Preis der Tafelkirschen Kl. Extra war mit Fr. 5.30 pro kg im Schnitt um 17 Rp. pro kg höher. Der durchschnittliche Preis der Tafelkirschen Kl. 1 lag bei Fr. 3.67 pro kg um 10 Rp. höher als im Vorjahr. Die Industriekirschen erzielten je nach Ablieferungsmenge und Schüttelware oder handgepflückt mit Fr. 1.45 bis 1.67 pro kg denselben Produzentenpreis, auch weil der Verarbeitungsbeitrag von 20 Rp./kg wiederum nicht erhoben wurde. Der Brennkirschen-Preis für Suisse Garantie Ware war mit 89 Rp. pro kg und derjenige für konventionelle Ware mit 73 Rp. pro kg ebenfalls gleich hoch wie im Vorjahr.

Zahlen zur Kirschenernte 2012

Der gesamte Rohertrag der über das Fruchtezentrum Basel vermarkteten Tafel- und Konserven-Kirschen liegt 2012 mit ca. 3.3 Mio. Fr. (VJ 8.9) beinahe zwei Drittel tiefer als 2011! Der Brennkirschen-Rohertrag über den Verladehandel beträgt ca. 0.24 Mio. Fr.

Die im Vergleich zur Ernteschätzung eingetretene Minderernte bewirkte bei allen Klassen einen finanziellen Minderertrag: Bei der Klasse 1 ca. 0.9 Mio Fr. (minus 255 t), bei der Klasse Extra ca. 1 Mio Fr. (minus 189 t), bei der Klasse Premium ca. 0.6 Mio Fr. (minus 89 t) und bei den Konservenkirschen ca. 0.9 Mio Fr. (minus 589 t).

Die gesamte Kirschenernte dauerte vom 6. Juni (Vorjahr 24.5.) bis 8. August (31.7.) 9 Wochen (10). Die Haupternte Tafelkirschen Premium (>1 t/Tag) dauerte 6 (6.5) Wochen vom 20. Juni (8.6.) bis 1. August (25.7.). Die Haupternte Tafelkirschen Extra (>5 t/Tag) dauerte 3.5 (5.5) Wochen vom 27. Juni (13.6.) bis 20. Juli (18.8.). Die Haupternte Tafelkirschen Klasse 1 (>5 t/Tag) dauerte nur 2 Tage (4.5 Wochen) vom 4. Juli (9.7.) bis 5. Juli (8.7.). Die Industriekirschenernte dauerte 2 (3.5) Wochen vom 28. Juni (14.6.) bis 12. Juli (5.7.).

Die Nordwestschweiz ist nach wie vor knapp die grösste Kirschenproduzentin der Schweiz: 37% aller Tafelkirschen (TG/SG 36%) und 71% der Konservenkirschen stammen aus der Nordwestschweiz.

Im Vergleich zur schweizerischen Menge betrug die Nordwestschweizer Produktion bei den Premium 38% (45), bei den Extra 33% (36), bei der Klasse 1 47% (61).

Innerhalb des Bereichs des Fruchtezentrum Basel lagen der Anteil Premium bei 40% (24), der der Extra bei 46% (41) und der der Kl. 1 bei 14% (35). Vergleicht man beim FZ Basel nur die Premium und Extra, liegt der Anteil Premium diesjahr mit 47% (36) höher, weil von Hochstamm-bäumen weniger Extra anfielen.

Meist ungünstige Witterung

Der Winter 2011/12 war meist mild, v.a. Nov./Dez. 2011, Jan./März 2012. Doch die Kälte-welle im Februar führte zu extremen Bedingungen bis gut minus 20 °C, die in unbekanntem Ausmass Knospenschäden verursachte.

Das Wasserdefizit des Herbstes 2011 wurde durch reichliche Niederschläge im Dez. 11 und Jan. 12 gemildert, Feb. und März waren mit nur 30% Niederschläge wieder sehr trocken. April, Juni, Juli, August und September waren nasse und nicht besonders warme Monate.

Der Frühling 2012 wird meteorologisch als einer der wärmsten beurteilt, v.a. wegen einem warmen März und Mai. Die warme März-Witterung förderte die Entwicklung der Obstbäume. Der April war recht kalt und somit das Gegenteil des Vorjahres. Der trotz hoher Vorjah-

resernte gute Blütenansatz entwickelte sich aufgrund der misslichen Blühbedingungen nur zu einem mässigen Fruchtbehang.

Starke Temperaturschwankungen prägten den "heiss-kalten" Mai und die Eisheiligen machten ihrem Namen alle Ehre. Der zu Beginn warme Mai trieb die Vegetation zuerst voran, am 11.5. lagen die Maximaltemperaturen sogar über 30 °C, um dann am 14.5 auf minimal 3 °C zurückzusinken. Die Nacht auf den 17.5. brachte verbreitet Bodenfrost ohne nennenswerte Beeinträchtigungen. Vor allem im Juni wurden viele Kulturen von leichtem bis mittelschwerem Hagel beeinträchtigt, ebenfalls ohne grossflächige Beschädigungen.

Der richtige Sommer mit heissen Temperaturen kam erst im August, um sich im September sofort wieder zu verabschieden.

Der Kirschen-Testbaum in Liestal, der seit 1967 beobachtet wird, blühte am 2. April mit 12 Tagen Vorsprung auf das Mittel auf, 4 Tage später als 2011.

Phänologisch waren die Kirschen Anfang Anf. Mai auf das Vorjahr 8-9 Tage im Rückstand. Zur Ernte betrug der Rückstand ca. 14 Tage.

Gegenüber dem Vorjahr bestand Anfang Mai ein Temperatursummen-Rückstand (Tagesmittelwerte) von 8-9 Tagen, der sich gegen Ende Mai auf 10-11 Tage ausbaute und sich bis gegen Ende August langsam auf 4 Tage zurückbildete. Der kühle September liess den Rückstand der Temperatursummen wieder auf 11 Tage anwachsen.

Im Jahr 2012 war die Witterung bis Ende September bezüglich Wasser im Schnitt übermässig nass und um einiges wärmer als der langjährige Durchschnitt 1961-90.

Andreas Buser
Spezialkulturen
Landw. Zentrum Ebenrain

Kirschenernten 2010 - 2012: Schätzung Handel und erreichte Mengen

Klassen	Tonnen / % der Schätzung								
	2012			2011			2010		
	Schätzung	definitiv		Schätzung	definitiv		Schätzung	definitiv	
	t	t	%	t	t	%	t	t	%
TK Premium	298	209	70	156	327	210	137	127	93
Tafelkirschen Extra	429	240	56	361	572	158	351	348	99
Tafelkirschen Kl. 1	322	67	21	418	483	116	427	374	88
Tafelkirschen total	1049	516	49	935	1382	148	915	849	93
Industriekirschen	754	165	22	692	1185	171	866	468	54
Brennkirschen	???	250?	???	???	630	???	???	370	???

Produktionsanteil des FZ Basel an der schweizerischen Kirschenernte 2007 - 2012

Klasse	% der CH-Produktion					
Jahr	2012	2011	2010	2009	2008	2007
TK Premium	38	45	37	41	43	37
TK Extra	33	36	35	25	25	25
TK Kl. 1	47	61	61	54	51	56
Tafelkirschen total	37	44	43	36	38	41
Industriekirschen	71	91	62	68	57	59

Die Kirschenernte der Nordwestschweiz 2012 – Mengen und Preise
Baselland, Baselstadt, Schwarzbubenland und Fricktal

Über den Verladehandel vermarktete Mengen					
in Tonnen	2012	2011	2010	2009	2008
Tafelkirschen Klasse Premium	209	327	127	112	80
Tafelkirschen Klasse Extra	240	572	348	302	157
Tafelkirschen Klasse 1	67	483	374	394	261
Konservenkirschen	165	1185	468	847	370
Brennkirschen **	275	630	370	670	235
total Tonnen	931	3197	1687	2325	1103
Im Durchschnitt erzielte Produzentenpreise					
Fr. pro kg ohne Gebinde	2012	2011	2010	2009	2008
Tafelkirschen Klasse Premium	7.10	7.00	7.00	6.85	7.11
Tafelkirschen Extra	5.30	5.13	5.15	5.09	5.36
Tafelkirschen Kl 1	3.67	3.57	3.52	3.50	3.67
Konservenkirschen	1.55-1.67	1.55-1.67*	1.25-1.47*	1.55-1.67	1.55-1.67*
Brennkirschen (ab 08 franko Brennerei)	0.89 ¹⁾	0.89 ¹⁾	0.81 ¹⁾	0.73	0.63

* = höhere Preise mögl., ** = approximative Zahlen, ¹⁾ = Suisse Garantie, konv. = Fr. 0.73/kg