



Die Walliser APRIKOSEN sind angekündigt

Die Aprikose, eine begehrte Frucht, lässt auf sich warten – 2013 wird eine schöne Ernte!

Dank günstiger Wetterlage ist die Blüte der Aprikosenbäume gut entwickelt. In der Folge haben die Kulturen keine Frostschäden gehabt.

Sämtliche Sorten haben einen guten Behang mit Ausnahme der Spätsorten, deren Behang insgesamt geringer ist als 2012.

Die zu erwartende Ernte kann vom quantitativen Standpunkt als gut bezeichnet werden - für die neuen Sorten und mittel bis schwach für die Sorte Luizet.

Der Anteil der Früchte, die der Güte von Tafelfrüchten entsprechen, wird bei allen Sorten beachtlich sein. Die Produzenten haben im Bereich der Ausdünnung grosse Anstrengungen unternommen, namentlich dort, wo der Behang bedeutend war.

Die Handelsmengen

Der lokale Markt, die Direktverkäufe und die Destillation beanspruchen jedes Jahr einen relativ grossen Teil der Produktion, hauptsächlich von der Sorte Luizet.

Die Menge der **für den Versandhandel** vorgesehenen Früchte wird beträchtlich sein; am 15. Juli wird die Ernte mit der Sorte Orangered, anderen früh reifenden Sorten und der Sorte **Goldrich/Jumbo Cot®** begonnen, dann wird mit den mittelspät- und spätreifen Sorten nachgezogen.

Das Handelsvolumen dürfte für **die neuen Sorten bei 4'200 bis 4'500 t liegen und nicht, wie geschätzt, bei 5'600 – 6'000 t und bei ca. 200 t für die Sorte Luizet.**

85 % dieser Menge verteilen sich auf die wenigen Wochen zwischen dem 15. Juli (Woche 29) und dem 25. August (Woche 34). Das Angebot muss also gut gestaffelt werden und den Markt bedienen können. Vom 25. August an werden die angebotenen Mengen dann geringer sein.



Qualität und Kaliber

Wenn die Wetterbedingungen in den folgenden Wochen und während der Ernte günstig sind, werden die Tafel Früchte von beachtlicher Grösse und von hervorragender Qualität sein.

Der Verlauf der Kampagne

- ✓ Die ersten Aprikosen der Sorte Wondercot wurden am 25. Juni gepflückt, gefolgt von Early Blush am 26. Juni, d.h. 14 Tage später als 2012.
- ✓ Die früh reifenden Aprikosensorten - namentlich Orangered- sollten ab 11. - 13. Juli auf den Markt kommen
- ✓ und die Aprikosen der Sorten Goldrich / Jumbo Cot® und Luizet ab 18. – 20. Juli.

Farbe der Aprikosen

Das Klima im Wallis ist für Aprikosen besonders geeignet, die dort unter optimalen Bedingungen gedeihen.

Seit Generationen wenden Obstbauern ihr ganzes Know-how auf, um diese recht eigenwilligen Kulturen zu hegen. Der Aprikosenbaum ist gegenüber Schädlingen und Krankheiten widerstandsfähiger als andere Obstbäume. Im Wallis werden sie so selten gespritzt, dass man praktisch von einem biologischen Obstbau sprechen könnte.



Die Hauptmerkmale

Wenn die Aprikose ihren optimalen Reifegrad erreicht hat, ist sie eine schön gefärbte Frucht, leicht saftig und zart.

Ihr **Wassergehalt** (85 %) ist mit dem anderer frischer Früchte vergleichbar. Ihr sehr spezifisches "Fruchtfleisch" ist auf den hohen Anteil an **Fasern** (2,1 mg pro 100 g) und deren Beschaffenheit zurückzuführen - sie bestehen zur Hälfte aus Pektinen.

Der Geschmack der Aprikose hängt mit den charakteristischen Komponenten dieser Frucht zusammen (insbesondere Ester aromatischer Alkohole und Aldehyde). Er hängt auch vom

Verhältnis Zucker/organische Säuren ab: Dieses Verhältnis in der Grössenordnung von 8 (ziemlich niedrig, ähnlich wie bei Orangen) verleiht der Aprikose unbestreitbar erfrischende Eigenschaften.

Der **Brennwert** der Aprikosen beträgt höchstens 47 Kilokalorien pro 100 g. Eine mittelgrosse Aprikose mit einem Gewicht von 65 g hat also weniger als 30 Kilokalorien.

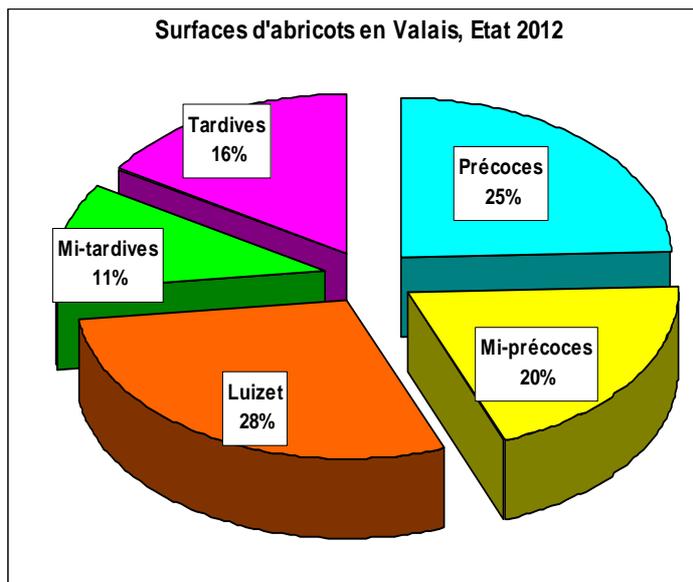
Die kräftige orange Färbung der Aprikose ist auf **Pigmente, die Karotinoide**, und insbesondere das Karotin, zurückzuführen, das Vitamineigenschaften besitzt (Provitamin A).

Mit einem Gehalt von insgesamt 600 mg Mineralstoffen pro 100 g zählt die Aprikose zu den Früchten mit dem höchsten Gehalt an **Mineralstoffen** (gleich nach der Banane und noch vor den als mineralstoffreich bekannten Weintrauben und Orangen). Sie gehört auch zu den Früchten mit dem höchsten Kaliumgehalt - durchschnittlich 315 mg pro 100 g.

Wirtschaftliche Bedeutung

Die Aprikosenkulturen der Schweiz erstrecken sich auf eine Anbaufläche von 694 ha, davon 666 ha im Wallis.

Reifeklassen und Sorten:



165 ha frühreife Sorten

- Orangered :110 ha – Vick Royal :11 ha - Flopria 11 ha

130 ha halb-frühe Sorten

- Goldrich/Jumbo Cot :80 ha und Kioto: 31 ha

180 ha halb-späte und spätreife Sorten

- Bergarouge (51), Bergeron (40), Tardif de Tain (25).

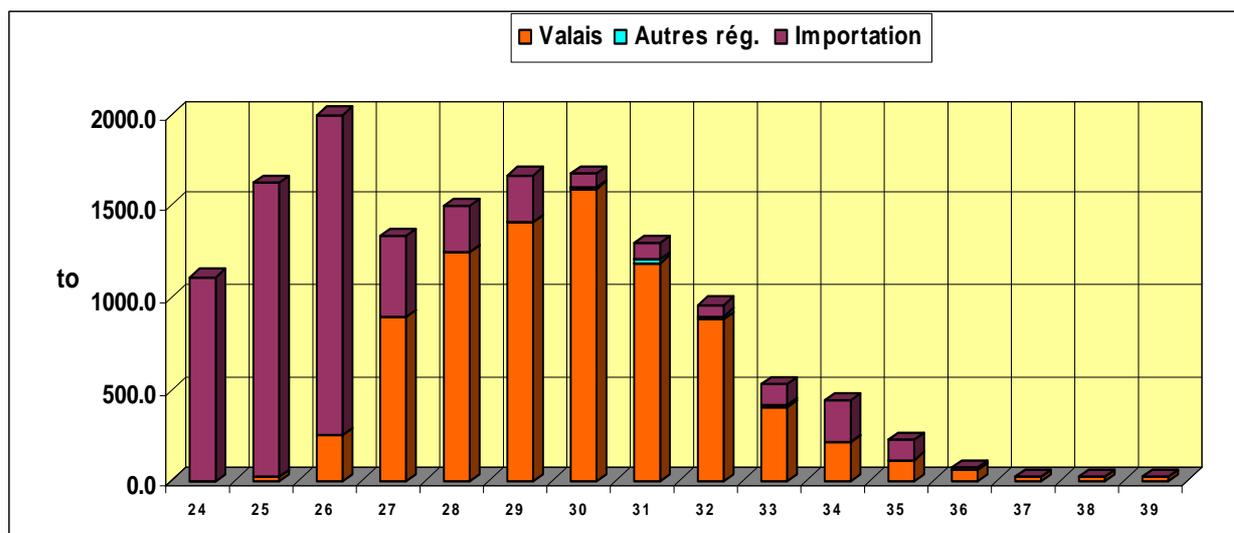
Aprikosenverbrauch in der Schweiz 2012

Im Jahr 2012 wurden in der Schweiz 16'187 t Aprikosen konsumiert. 51,1 % davon waren Früchte aus einheimischer Produktion

Herkunftsländer in Prozent

| | |
|------------|-------|
| Frankreich | 47.7% |
| Spanien | 32.4% |
| Italien | 18.1% |
| Andere EU | 0.2% |
| Sonstige | 1.7% |

Wöchentlicher Aprikosenverbrauch in der Schweiz



Alle hier aufgeführten Informationen entsprechen der aktuellen Lage zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Dossiers. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die letzte Entwicklungsphase der Kulturen, und vor allem auch das Wetter, einen recht grossen Einfluss auf die effektiven Mengen haben.

Hubert Zufferey - Direktor IFELV

Conthey, Juli 2013/HZ