



Der Aroniaanbau steht auch vor Herausforderungen, wie etwa der Kirschessigfliege. Bild: IG Aronia Schweiz

Aronia: Die gepflanzte Fläche dürfte den Bedarf decken

Aroniaprodukte, gerade in Bioqualität, sind bei einem gesundheitsbewussten Publikum gefragt. Die IG Aronia rät aber, die Anbaufläche nicht weiter auszuweiten.

Seit einigen Jahren erobert eine Beere mit klingendem Namen mehr und mehr die Schweiz: Aronia, auch Apfelbeere genannt, war bis vor Kurzem hierzulande kaum bekannt, erlebte jedoch in den letzten Jahren einen regelrechten Boom. Ab 2007 wurde die Gesundheitsbeere mit den schwarzblauen Früchten von einer Handvoll Pionieren vorwiegend in der Ostschweiz auf wenigen Aren erstmals angebaut. Weil Aronia als innovatives, hochwertiges Nischenprodukt mit hoher Wertschöpfung, robust und für Schweizer Bedingungen geeignet schien, wurde der Aroniaanbau vom BLW 2010 durch einen einmaligen Innovationsbeitrag von 4000 Franken pro Hektare unterstützt. 2012 wurden bereits 17 Hektaren bebaut, und mittlerweile beträgt die Anbaufläche gesamtschweizerisch rund 45 Hektaren. Ein starkes Flächenwachstum in kurzer Zeit. Und Anlass, nachzufragen, wie es derzeit um Ernte und Absatz der viel versprechenden Gesundheitsbeere steht.

Zukunft liegt bei Bioproduktion

Weitaus die meisten Aroniaproduzenten sind im Verein «IG Aronia-Schweiz» mit Sitz in Hüttwilen TG organisiert. Die IG Aronia wurde 2009 gegründet und vereint heute 40 aktive Produzenten, welche 40 Hektaren bebauen. Die Landi Hüttwilen als Geschäftsstelle der IG Aronia kauft den Mitgliedern ihre Ernte ab und vermarktet die Produkte. 27 Tonnen Aronia

wurden diesen Herbst über die Landi vermarktet – etwa gleich viel wie letztes Jahr. «Die Erntemengen sind noch eher klein und lassen sich sehr gut platzieren», sagt IG-Geschäftsführer Jürg Weber. Der Aroniamarkt sei noch jung, doch es bestehe grosses Interesse an der Heilpflanze.

Rund 20 Prozent der Ernte stammen aus Bioproduktion, allerdings wird dieser Anteil stark wachsen, da die Biofläche in den letzten zwei Jahren stark ausgedehnt wurde – auf heute 70 Prozent. Weber: «Wir raten zu Bioproduktion – da liegt die Zukunft.» Im Gesundheitsbereich werde Bio von den Kunden verlangt.

Aus Aronia wird derzeit vorwiegend Saft hergestellt. Rund ein Drittel der Schweizer Ernte wird getrocknet und kommt als Trockenbeeren zum Einsatz für ins Müesli oder zum Direktessen. Auch als Tee, Sirup, Konfitüre, Gelee, in Schokolade oder Energieriegeln werden die Beeren verwendet. Hier bestehe viel Potenzial für die Direktvermarktung durch die Produzenten, die mit kreativen Produkten wie Elixier, Sirup oder Mischsaft aufwarten.

Sogar der Trester wird zu Produkten wie Gesundheitskapseln oder zu Extrakt als Getränkebasis weiterverarbeitet, da er viele Vitalstoffe enthält. «Die Nachfrage ist da», meint Weber. «Unsere Produkte haben sich bisher gut etabliert und finden vielerorts Anklang, etwa in Drogerien, Apotheken, aber auch über den Onlinehandel.»

Grössere Abnehmer im Bereich Getränkehandel und Gesundheitsprodukte testen laut Weber derzeit Aronia und entwickeln kreative Produkte – mit guter Resonanz am Markt. Mehr möchte die IG nicht verraten.

Überzeugt vom Gesundheitspotenzial der Beere ist etwa Getränkeherstellerin Biotta, die vor drei Jahren erstmals Aronia-saft ins Sortiment nahm. «Unsere Produkte laufen gut», meint

Produktmanager Roger Wehrli bei Biotta. Aroniadirektsaft oder der Mischsaft mit Acerola (aus Schweizer Bioaronia) sei zwar bei Biotta noch ein Nischenprodukt, «doch das Potenzial innerhalb der Nische ist sehr gross.» Potenzial sieht er insbesondere bei Spitälern oder Apotheken. Rund ein Drittel des Aroniabedarfs bei Biotta stammt derzeit aus Schweizer Bioaroniproduktion. Biotta möchte das Engagement grundsätzlich ausbauen, weist jedoch auch auf die hohen Schweizer Preise hin.

Anbaufläche nicht weiter ausdehnen

Wenn die bis zu zwei Meter hohen Sträucher mit fünf bis sechs Jahren den Vollertrag erreichen, rechnet die IG mit einer Ernte von 300 Tonnen auf den heutigen 40 Hektaren, was einer Verzehnfachung der jetzigen Menge entspricht. Besteht denn für diese Mengen ein Absatzmarkt in der Schweiz?

«Wir gehen davon aus, dass dafür ein Markt vorhanden ist», so Weber. Allerdings sei der Aroniemarkt noch jung und Prognosen zum künftigen Absatz deshalb schwierig. Die IG vertritt die Meinung, dass die derzeitige Anbaufläche den Bedarf für den Schweizer Markt in den kommenden Jahren abdeckt und empfiehlt, die Fläche nicht weiter auszudehnen. «Zurzeit haben wir noch zu wenig Aronia, aber die gesetzten Pflanzen vermögen den Bedarf künftig zu decken.»

«Schwieriges Jahr»

Lohnt sich denn der Aroniaanbau? «Wir hatten dieses Jahr Probleme mit der Kirschessigfliege», sagt Christian Gersbach aus Wallbach im Fricktal. Der Bioproduzent baut im vierten Jahr Aronia auf 20 Aren an und vermarktet seine Ernte von rund 250 Kilo als Saft und Trockenbeeren selber. «Die Beere ist als Gesundheitsprodukt sehr interessant – Ideen für Produkte und die Kunden habe ich.» Doch sei er derzeit wegen der Kirschessigfliege unsicher, wie es weitergehe. Die Ernte und Verarbeitung sei wegen des Verlesens sehr aufwendig gewesen.

Bereits längere Erfahrung mit Aronia hat Stefan Knüsel. Der Bioproduzent aus Schönholzerswil TG setzt seit sieben Jahren auf Aronia, hatte 2014 jedoch ebenfalls Ernteausfälle. Von zwei Hektaren Fläche musste er eine wegen Engerlingen zurückschneiden. «Aronia ist im Anbau nicht so einfach, man weiss noch nicht viel.» Auch ein Pilz machte im verregneten Sommer Probleme, zudem musste er in Fallen für die Kirschessigfliege investieren. Die 3,5 Tonnen Beeren, die er teilweise maschinell ernten konnte, hat er weitgehend der IG Aronia verkauft – einen Teil vermarktet er selber.

Preisdruck besteht

Die Landi Hüttwilen / IG Aronia bezahlt den Bioproduzenten 2014 einen Preis von Fr. 6.35/kg bei Handernte, bei maschineller Ernte sind es Fr. 5.50. «Die Konkurrenz und der Preisdruck zum nahen Ausland sind gross», meint IG-Geschäftsführer Jürg Weber. «Wir bezahlen zurzeit einen fünfmal höheren Preis verglichen mit dem nahen Ausland – dies wird sich für den Grosshandel nicht halten lassen.» Schweizer Kunden seien zwar bereit, für nachhaltig und regional produzierte Produkte mit hoher Qualität mehr zu bezahlen. Aber es gebe Grenzen.

Fachlich wird die IG Aronia vom landwirtschaftlichen Beratungszentrum Arenenberg unterstützt. «Wir sind daran, die Produktionssysteme auszuwerten und zu optimieren», sagt Jimmy Mariéthoz, Fachstellenleiter Gemüse- und Beerenan-

bau in Arenenberg und zuständig für Aronia. So könnten etwa Ernteabläufe verbessert werden – auch die Unkrautbekämpfung sei nicht zu unterschätzen. Derzeit erhebt das LBBZ Zahlen zur Wirtschaftlichkeit des Aroniaanbaus, diese würden jedoch erst im Lauf des Jahres vorliegen. «Es sieht jedoch gut aus», so Mariéthoz. Man gehe davon aus, dass der Aroniaanbau auch in der Schweiz wirtschaftlich sei – besonders, wenn es gelinge, die Produktionskosten zu optimieren. «Aronia ist ein hochwertiges, gutes Produkt, das für innovative Produzenten Chancen bietet.» Allerdings sei es für Produzenten ganz wichtig, abzuklären, ob man Kunden habe und ob der Markt da sei. *Katharina Truninger*



Aroniaproducte haben sich etabliert.

Bild: Biotta



Heilpflanze Aronia

Die Heilpflanze Aronia stammt ursprünglich aus Nordamerika und wurde schon von den Indianern wegen ihrer hervorragenden Eigenschaften geschätzt. Die blauschwarzen Beeren enthalten neben besonders vielen Vitaminen und Mineralstoffen einen ausserordentlich hohen Anteil an Anthocyanen – so viel, wie keine andere Beere – 200-mal mehr als rote Trauben. Die schwarzen Pflanzenfarbstoffe wirken als wertvolle Antioxidantien. Aronia kann bei der Prävention von Zivilisationskrankheiten wie Diabetes, Bluthochdruck oder Allergien helfen, wirkt entzündungshemmend und verdauungsfördernd. Die Beeren schmecken herb-säuerlich und werden getrocknet oder als Saft verwendet. Eine Pflanze trägt im Vollertrag rund 6 Kilo. Eine Hektare kann gemäss Erfahrungen im Ausland 7 bis 9 Tonnen Ertrag liefern.

→ www.aroniabeere.ch