

Nordwestschweizer Kirschenernte 2013

Andreas Buser, Landw. Zentrum Ebenrain, Spezialkulturen, Sissach

Späte, mittelgrosse Ernte zu besseren Preisen

Eine alte Weisheit bewahrheitete sich wieder einmal: Gut gepflegte Bäume bringen auch bei suboptimalen Witterungsbedingungen eine ansprechende Ernte. Bis in die ersten Juni-tage hinein war die Witterung übermässig kalt, nass und sonnenscheinarm, das Erntewetter dann günstiger. Trotzdem konnte eine etwas grössere Menge als im Vorjahr eingefahren werden. Die Preise lagen bei den Tafelkirschen um 10 und bei den Konserven um 20 Rappen höher.

Der sonnenärmste, kälteste und nasseste Winter und Frühling seit Jahrzehnten konnte nicht verhindern, dass es dennoch Kirschen gab

Schon seit Juni 2012 fielen in der Nordwestschweiz mit einer monatlichen Ausnahme (Jan. 13, 95%) immer mehr bis viel mehr Niederschläge als normal (125-245%) . Zudem fehlte seit Dezember 12 die Sonne mit 55-85% der normalen Sonnenscheindauer. Am schlimmsten von allen "Wintermonaten" war der Mai! Er glänzte zum "Winterabschluss" schliesslich mit richtig kaltem, wasserreichem, sonnenarmem Wetter.

Dies führte dazu, dass sich die Vegetation erst spät aus der Winterruhe verabschiedete. Immerhin gab es kaum Spätfröste und demzufolge auch kaum Schäden.

Der Entwicklungsrückstand betrug Anfang April auf das Vorjahr, das selbst schon spät war, gut 2 Wochen. Dank einigen sonnigen und wärmeren Tagen blühten die Kirschen ab etwa Mitte April. Die Schönwetterperiode war jedoch nicht von langer Dauer und die Witterung war vielerorts nicht sehr vorteilhaft für den Bestäubungsflug. Ein Temperatursturz auf den 19. April stoppte die Entwicklung. Der Blütenansatz war meist gut, die Befruchtung mittelmässig, wobei die frühen Sorten gegenüber den anderen etwas bevorzugt waren. Fruchtansatz und Entwicklung der Früchte waren eher mässig. Die andauernd kühlen Temperaturen im Mai haben dazu geführt, dass die Entwicklung wiederum nur sehr langsam verlief. Die grossen Niederschlagsmengen bewirkten lange Blattnasszeiten, welche vor allem im Hochstammobstbau Monilia- und Schrotschussinfektionen verursachten. Es zeigte sich wieder einmal klar, dass eine gute Baumhygiene, ein guter Pflanzenschutz und eine gute Ernährung der Bäume wichtige Produktionsfaktoren sind. Ohne fachgerächtige Pflege litten die Bäume extrem! Der vernässte Boden war für die Bäume, die einen gut durchlüfteten Boden benötigen, ebenfalls nicht optimal.

Die Nordwestschweiz schätzte Mitte Juni mit 774 Tonnen Tafelkirschen und 484 Tonnen Konservenkirschen eine mittlere Ernte, die sich ab Ende Juni bis in den August hineinziehen sollte. Die Brennkirschenernte wurde wegen vieler ungepflegter Bäume von Beginn weg klein eingeschätzt.

Gute Qualität, kleinere Ernte, geordneter Markt

Ab Juni gab es meist günstiges Sommerwetter, warm, selten heiss, genug Wasser und Sonne. Ab Mitte Sept. bis Mitte Okt. war die Sonne wieder eher Mangelware und es gab mehr als genug Wasser. Ein Hagelzug am 20.6. traf eher das untere Baselbiet und das Fricktal und der "grosse Regen" vom 29.6. richtete v.a. im oberen Baselbiet Schäden an.

Die Wetterbedingungen zur Haupternte waren aber meist gut bis optimal, was der Qualität sehr förderlich war.

Die misslichen Frühjahrsbedingungen hatten doch stärkere Auswirkungen auf die Mengen, die deutlich tiefer ausfielen als geschätzt. Der Markt konnte zwar kontinuierlich mit guter Ware beliefert werden, doch nur etwa eine Woche lang war es Ende Juli möglich, die Nachfrage einigermaßen zu befriedigen. Aus diesem Grund war es nie nötig, die Tafelkirschen-

importe mit erhöhtem Zollansatz zu bewirtschaften. Dies ist aber auch nur machbar, wenn die inländische Ernte, so klein oder gross sie auch sein mag, prioritär übernommen wird. Dank der guten Zusammenarbeit der Branche gelang das auch dieses Jahr, denn von einem derartigen Marktverhalten profitieren schlussendlich alle Marktteilnehmer inklusive die Konsumentenschaft. Schade, dass die Inlandmengen nicht reichten, den Markt zu befriedigen, die Nachfrage wäre vorhanden gewesen. Es ist zu hoffen, dass die Anbau-Förderstrategie der Landi ReBa in einigen Jahren Früchte trägt.

- Tafelkirschen: Im Bereich des Früchtezentrum Basel wurden nur 565 Tonnen Tafelkirschen geerntet, gut 200 Tonnen weniger als geplant und nur 50 Tonnen mehr als die kleine Ernte 2012. Die Klasse Premium erreichte dabei dieselbe Menge wie im Vorjahr, die Klasse Extra sogar 25 Tonnen weniger. Die Mehrmenge zu 2012 ging vollumfänglich zu Lasten der Klasse 1, die dank besserem Pflückwetter die doppelte Erntemenge als die Mikroernte 2012 erreichte, aber in Relation zu früheren Jahren immer noch gering war. Aber auch so lag der Anteil der Klassen Premium und Extra immer noch bei 75% (Vorjahr 87%) der Tafelkirschenernte. Einzig die Klasse Premium erreichte die geschätzte Menge (102%), v.a. weil bei geringerem Behang die Früchte grösser wurden. Extra und Kl. 1 lagen bei 64 bzw. 61%. Total fiel die Tafelkirschenernte 25% tiefer aus als geschätzt.

- Konservenkirschen: Auch hier führte die Frühjahrswitterung zu einer kleineren Ernte als erhofft und förderte das gute Pflückwetter die Menge und die Qualität. 100 Tonnen weniger oder 79% der Schätzung gab es am Schluss, was die Vorjahresernte doch um 220 Tonnen übertraf. Nach der Mikroernte 2012 wäre der Markt aber doch bedeutend aufnahmefähiger gewesen.

- Brennkirschen: Die vielen ungepflegten Hochstammbäume können unter derartigen Witterungsverhältnissen kaum verwertbare Erträge bringen, weshalb die Brennkirschenmenge mit ca. 150 Tonnen wiederum sehr gering ausfiel.

Höhere Produzenten Preise

Das im Vorjahr eingeführte neue Richtpreissystem "Abgangspreise ab Verladeplatz" bewährte sich und wurde zum zweiten Mal angewendet. Wichtig für die Produzenten ist dabei, dass bei der Ablieferung der Ware die Preise bekannt sind.

Die Preise für Tafelkirschen lagen auf einem 10 Rp. höheren Niveau als 2012. Der Durchschnittspreis pro kg Tafelkirschen war aufgrund des etwas höheren Anteils Kl. 1 Kirschen nicht mehr ganz so hoch wie im Vorjahr, aber überschritt zum dritten Mal die Fünffrankengrenze (Fr. 5.63, VJ Fr. 5.81). Auch betrug der Rückgang auf den Saisonpreis wiederum nur 30 Rp. (Vorjahre 40 Rp. exkl. 2012).

Aufgrund der erhöhten Nachfrage konnten die Preise bei den Industriekirschen sogar um 20 Rp. höher ausgehandelt werden.

Die Klasse Premium galt mit durchschnittlich Fr. 7.20 pro kg 10 Rp. mehr als im Vorjahr. Der Preis der Tafelkirschen Kl. Extra war mit Fr. 5.38 pro kg im Schnitt um 8 Rp. pro kg höher. Der durchschnittliche Preis der Tafelkirschen Kl. 1 lag bei Fr. 3.72 pro kg um 5 Rp. höher als im Vorjahr. Die Industriekirschen erzielten je nach Ablieferungsmenge und Schüttelware oder handgepflückt mit Fr. 1.65 bis 1.87 pro kg einen um 20 Rp. höheren Produzentenpreis. Ein Verarbeitungsbeitrag von 20 Rp./kg musste wiederum nicht erhoben werden. Der Brennkirschen-Preis für Suisse Garantie Ware war mit 89 Rp. pro kg und derjenige für konventionelle Ware mit 73 Rp. pro kg gleich hoch wie im Vorjahr.

Zahlen zur Kirschenernte 2013

Der gesamte Rohertrag der über das Früchtezentrum Basel vermarkteten Tafel- und Konserven-Kirschen liegt 2013 mit ca. 3.6 Mio. Fr. (VJ 3.3, VVJ 8.9) um 0.6 Mio Fr höher als 2012. Der Brennkirschen-Rohertrag über den Verladehandel beträgt ca. 0.13 Mio. Fr. Die im Vergleich zur Ernteschätzung eingetretene Minderernte bewirkte ausser bei der Klasse Premium (plus 0.03 Mio, plus 4 t) auch einen finanziellen Minderertrag: Bei der Klasse 1 ca. 0.35 Mio Fr. (minus 93 t), bei der Klasse Extra ca. 0.65 Mio Fr. (minus 119 t) und bei den Konservenkirschen ca. 0.17 Mio Fr. (minus 100 t).

Die gesamte Kirschenernte dauerte vom 20. Juni (Vorjahr 6.6.) bis 23. August (8.8.) 9 Wochen (9). Die Haupternte Tafelkirschen Premium (>1 t/Tag) dauerte 6 (6) Wochen vom 2. Juli (20.6.) bis 13. August (1.8.). Die Haupternte Tafelkirschen Extra (>5 t/Tag) dauerte 3.5 (3.5) Wochen vom 12. Juli (27.6.) bis 6. August (20.7.). Die Haupternte Tafelkirschen Klasse 1 (>5 t/Tag) dauerte 12 Tage (2 Tage) vom 15. Juli (4.7.) bis 26. Juli (5.7.). Die Industriekirschenernte dauerte 3.5 (2) Wochen vom 7. Juli (28.6.) bis 2. August (12.7.).

Die Nordwestschweiz ist dank der Menge Kl. 1 noch hauchdünn mit 6 Tonnen Vorsprung (34.3%, VJ 37%) auf TG/SG (34.0) die grösste Tafelkirschenproduzentin der Schweiz. Bei Premium und Extra produzierte TG/SG mit 521 Tonnen aber 100 Tonnen mehr als die Nordwestschweiz. Unangetastet bleibt die Position bei den Konservenkirschen: 72% (VJ 71%) der Konservenkirschen stammen aus der Nordwestschweiz.

Im Vergleich zur schweizerischen Menge betrug die Nordwestschweizer Produktion bei den Premium 35% (VJ 38), bei den Extra 27% (33), bei der Kl. 1 56% (47).

Innerhalb des Bereichs des Früchtezentrum Basel lagen der Anteil Premium bei 37% (40), der der Extra bei 38% (46) und der der Kl. 1 bei 25% (14). Der Anteil Premium zu Extra beträgt 49% (47) zu 51% (53).

Rückstand von Beginn weg

Der Kirschen-Testbaum in Liestal, der seit 1967 beobachtet wird, blühte am 2. April mit 2 Tagen Rückstand auf das Mittel auf, 15 Tage später als 2012.

Phänologisch waren die Kirschen Anfang Anf. Mai auf das Vorjahr ca. 14 Tage im Rückstand, der bis zur Ernte erhalten blieb.

Gegenüber dem Vorjahr bestand Anfang Mai ein Temperatursummen-Rückstand (Tagesmittelwerte) von 12 Tagen, der sich Anfang Juni auf 16-17 Tage ausbaute, Anfang Juli auf ca. 14 Tage und bis Mitte August auf 8 Tage zurückging um anschließend ab September wieder auf knapp 14 Tage anzusteigen.

Die Witterung im Kurzbescrieb - Der letzte Wintermonat war der Mai

Temperaturen: November, Dezember 2012 waren mild, Januar und April 2013 leicht wärmer als normal. Februar, März und v.a. der Mai ($\bar{\Delta}$ minus 2.4 °C) bis in die ersten Tage Juni waren viel kälter als normal. Kein extremer Winterfrost wie Februar 2012. Z.t. etwas Spätfröste in den Nächten vom 22. bis 25. Mai. Juni bis Ende Sept. waren wärmer als das langjährige Mittel, aber ohne extreme Hitzeperioden.

Wasser: Schon ab Juni 2012 war es viel nasser als normal (150-250%), v.a. Okt. bis Dez. Das Jahr 2013 begann mit dem Januar normal, dann aber regnete es Februar bis Mai jeweils 130% der normalen Menge, Juni war mit 75% leicht trocken und Juli bis Ende September normal feucht.

Besonnung: Aussergewöhnlich wenig Sonnenstunden prägten 2013 die Monate Januar bis und mit Mai, die Sonne schien nur zu 55-80% der gewohnten Dauer. Ab Juni bis Anf. Sept. verlängerte sich die Sonnenscheindauer auf 110-125% des langjährigen Mittels. Ab dem 6. Sept. bis Mitte Oktober hingegen fehlte wieder etwas die Sonne.

Zusammenfassung: Die ersten 5 Monate 2013, also auch der Frühling, waren nass, kühl und v.a. sonnenarm. Der letzte Wintermonat war der kalte Mai. Ab Juni gab es günstiges Sommerwetter, warm, selten heiss, genug Wasser und Sonne. Ab Mitte Sept. bis Mitte Okt. war die Sonne wieder eher Mangelware und es gab mehr als genug Wasser.

Andreas Buser
Spezialkulturen
Landw. Zentrum Ebenrain

Kirschenernten 2011 - 2013: Schätzung Handel und erreichte Mengen

Klassen	Tonnen / % der Schätzung								
	2013			2012			2011		
	Schätzung	definitiv		Schätzung	definitiv		Schätzung	definitiv	
	t	t	%	t	t	%	t	t	%
TK Premium	204	208	102	298	209	70	156	327	210
Tafelkirschen Extra	333	214	64	429	240	56	361	572	158
Tafelkirschen Kl. 1	236	143	61	322	67	21	418	483	116
Tafelkirschen total	773	565	73	1049	516	49	935	1382	148
Industriekirschen	484	384	79	754	165	22	692	1185	171
Brennkirschen	???			???	250?	???	???	630	???

Produktionsanteil des FZ Basel an der schweizerischen Kirschenernte 2007 - 2012

Klasse	% der CH-Produktion					
Jahr	2013	2012	2011	2010	2009	2008
TK Premium	35	38	45	37	41	43
TK Extra	27	33	36	35	25	25
TK Kl. 1	56	47	61	61	54	51
Tafelkirschen total	34	37	44	43	36	38
Industriekirschen	72	71	91	62	68	57

Die Kirschenernte der Nordwestschweiz 2013 – Mengen und Preise
Baselland, Baselstadt, Aargau und Schwarzbubenland

Über den Verladehandel vermarktete Mengen					
in Tonnen	2013	2012	2011	2010	2009
Tafelkirschen Klasse Premium	208	209	327	127	112
Tafelkirschen Klasse Extra	214	240	572	348	302
Tafelkirschen Klasse 1	143	67	483	374	394
Konservenkirschen	384	165	1185	468	847
Brennkirschen **	?150	275	630	370	670
total Tonnen	?1099	931	3197	1687	2325
Im Durchschnitt erzielte Produzentenpreise					
Fr. pro kg ohne Gebinde	2013	2012	2011	2010	2009
Tafelkirschen Klasse Premium	7.20	7.10	7.00	7.00	6.85
Tafelkirschen Extra	5.38	5.30	5.13	5.15	5.09
Tafelkirschen Kl 1	3.72	3.67	3.57	3.52	3.50
Konservenkirschen	1.75-1.87*	1.55-1.67*	1.55-1.67*	1.25-1.47*	1.55-1.67*
Brennkirschen (ab 08 franko Brennerei)	0.89 ¹⁾	0.89 ¹⁾	0.89 ¹⁾	0.81 ¹⁾	0.73

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

Text zu Fotos:

noch festzulegen

Bitte keine Fotos mit Hochstammbäumen und langen Leitern!