

Die Schweizer Kirschensaison hat begonnen. Die ersten Kirschen aus inländischer Produktion werden bereits zum Verkauf angeboten. Dieses Jahr rechnet der Schweizer Obstverband (SOV) gemäss Schätzungen mit einer durchschnittlich guten Ernte. So erfreulich dies auch ist, Qualität steht über Quantität. Die Konsumenten haben hohe Ansprüche an die Qualität des Steinobstes. Frisch und «knackig» muss das Obst sein. Auch frei von Pflanzenschutzmitteln und Schädlingen soll es sein. Um die Qualitätsansprüche der Konsumenten zu erfüllen gilt es einige Punkte zu beachten.

Die Früchte müssen unbeschädigt und homogen sein, keine Fäulnis aufweisen, frisch und sauber sein, keine Schädlinge enthalten, mit dem Stiel angeboten werden usw. Um hier nur einige Anforderungen zu erwähnen.

Tipp 1 (Frische)

Die Früchte sollten möglichst frisch an den Konsumenten gelangen. Am Besten wird die Ware noch am selben Tag wie sie gepflückt wurde verkauft. Nach dem Pflücken ist es wichtig, dass die Früchte rasch gekühlt werden und nicht lange an der Sonne stehen. Werden sie im kalten Wasser abgekühlt, bleiben sie fester und glänzen mehr.

Tipp 2 (Kaliber)

Am Markt werden aktuell folgende Kirschen-Kaliber gehandelt:

Kaliber	Marktanteile	Qualitätsanspruch
22 mm+	10%	10% Abweichung möglich
24 mm+	50%	Drei Farbstufen
28 mm+	40 %	Zwei Farbstufen

Die Kaliber müssen homogen sein und dürfen sich nicht überschneiden.

Impressum:

Thurgauer Bauer

(früher «Der Ostschweizerische Landwirt») 165. Jahrgang. Offizielles Organ des Verbandes Thurgauer Landwirtschaft. Erscheint wöchentlich.

Redaktionsadresse:

Verband Thurgauer Landwirtschaft Industriestrasse 9 8570 Weinfelden T 071 626 28 88 F 071 626 28 89 thurgauer.bauer@vtgl.ch www.vtgl.ch FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen
Quellen
FSC® C011710

Chefredaktion: Jürg Fatzer (jf)

Redaktion:

Daniel Thür (dt)
Esther Fuhrimann
Mitarbeit verschiedener landwirtschaftlicher
Institutionen und Organisationen.

Verlag: galledia frauenfeld ag Zürcherstrasse 310, 8500 Frauenfeld

Anzeigenberater: Peter Frehner T 058 344 94 83, F 058 344 94 81 thurgauerbauer@galledia.ch

Anzeigenschluss: Dienstag, 12.00 Uhr.

Abonnemente:

T 058 344 95 33, abo.tgbauer@galledia.ch

Jahresabonnement inkl. MWST CHF 94.– **Halbjahresabonnement** inkl. MWST CHF 52.–

Tipp 3 (Farbe)

In der Klasse 28 mm dürfen höchstens 2 Farbstufen, in der Klasse 24 und 22 mm höchstens drei Farbstufen (aufeinanderfolgend) im selben Gebinde an den Grosshandel abgeliefert werden. Eine Farbskala ist beim SOV erhältlich.



Farbskala von Kirschen. (zVg)

Tipp 4 (Erntezeitpunkt)

Den richtigen Erntezeitpunkt zu erwischen ist gar nicht so einfach. Die Kirschen sollen reif sein, aber nicht überreif. Um den optimalen Erntezeitpunkt zu treffen ist es wichtig, die Kirschen täglich zu kontrollieren. Bei zu heissen Temperaturen sind die Früchte weich, deshalb die Ernte dann unterbrechen.

Tipp 5 (Pflückmethodik)

Mehrere Pflückgänge gewährleisten, dass nur reife Früchte in den Verkauf gelangen. Ihr Abnehmer kann beim Entscheid behilflich sein, wann der optimale Erntezeitpunkt ist. Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass das Pflückpersonal richtig instruiert ist, dies insbesondere hinsichtlich der gestaffelten Pflückgänge.

Tipp 6 (Sorten)

Der Konsument möchte feste («knackige») Früchte. Um dies zu gewährleisten, ist einerseits der Erntezeitpunkt wichtig, aber auch die Sorte spielt eine wichtige Rolle. Bei Neupflanzungen soll eine Absprache mit dem Abnehmer stattfinden.

Quelle: Swisscofel und Schweizer Obstverband

BBZ Arenenberg, Anja Ackermann

