



Die Walliser Aprikose auf neuem Erfolgskurs

Die Aprikose findet in der Schweiz immer mehr begeisterte Konsumenten. Damit wir diese Saisonfrucht weiterhin schätzen können, wurde im Wallis seit 1995 viel in die Kultur des Aprikosenanbaus investiert. Vom Obstgarten bis zu den Verkaufsstellen, überall gilt der Haupteinsatz von Forschung und Produzenten der Verbesserung der Aprikosenqualität.

VON DANILO CHRISTEN

Danilo Christen, Dipl.-Ing. Agr. ETHZ, Dr. sc. nat., Leiter Forschungsgruppe Obstbau in Conthey, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW

2198 Jahre vor unserer Zeitrechnung wurde die Aprikose am Tisch des chinesischen Kaisers Yü unter dem Namen *Xsing* gereicht. Der Aprikosenbaum – *Prunus armeniaca L.* – ist in den hoch gelegenen Bergregionen des Hindukusch (Zentralasien), an den heutigen Grenzen Chinas, Tadschikistans, Afghanistans und Pakistans heimisch.

Es waren die grossen Karawanen der Seidenstrasse, welche die Aprikosen zu den Hängenden Gärten Babylons gebracht haben. Die süssen, leuchtenden Früchte fanden bei den Römern grossen Gefallen, und so kamen die Aprikosen ein Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung nach Griechenland und nach Italien. Die Araber weiteten deren Kultivierung auf den gesamten Mittelmeerraum aus.

Der König von Neapel, René aus Anjou, führte im 15. Jahrhundert die Aprikose in Frankreich ein.

Luizet, die typische Walliser Aprikose

Im Wallis findet man erste Aprikosenbäume Anfang des 19. Jahrhunderts. Erst gegen 1890 bringt ein gewisser Herr Sablier von Lyon eine Aprikosensorte namens Luizet in die

Schweiz, wo sie Bodenbedingungen und ein Klima findet, das ihr augenscheinlich aufs Beste behagte. Luizet beherrschte alsdann während hundert Jahren, zwischen 1890 und 1995, den gesamten Walliser Aprikosenmarkt.

Aprikosen wachsen nicht überall!

Die weltweite Produktion von Aprikosen beträgt ca. 2,7 Millionen Tonnen, davon stammt mehr als eine Million Tonnen aus europäischen Ländern (einschliesslich der Türkei). 80% der Produktion von frischen Aprikosen stammen direkt aus dem Mittelmeerraum. Während der Anbau von Äpfeln, Pfirsichen und Nektarinen in Europa ein grosses Problem der Überproduktion hat, ist die Produktion von Aprikosen immer noch im Steigen begriffen und die Nachfrage ungebrochen gross.

In der Schweiz sind die Produktionsflächen seit 1997 um 35% gestiegen und liegen momentan bei 700 ha. In guten Produktionsjahren ist mit einer Jahresproduktion von 10 000 bis 15 000 Tonnen zu rechnen.

Jede Aprikosensorte hat einen relativ engen Bereich, in dem sie optimal wachsen kann. Im Gegensatz zu anderen Obstarten kann eine Sorte nicht in allen vorhandenen Produktionsregionen angebaut werden. In der Schweiz haben die Aprikosen ihren Lieblingsplatz zwischen Martigny und Sion, in einer Höhe von 460 Meter, an den Hängen bis zu ungefähr 1000 Metern. Das Klima des Wallis ist eines der trockensten von Europa. Die Regenmenge erreicht kaum 600 mm pro Jahr. Das gefällt dem Aprikosenbaum, denn er mag weder schwere und tonhaltige Erde, noch kalte und feuchte Böden, oder Regen auf seiner Blüte.

Im Winter erträgt das Holz Temperaturen von bis zu -20°C . Doch die frühe Blüte erschwert den Anbau in Regionen, welche von Spätfrost betroffen sind. Um die Gefahr von Frostschäden zu reduzieren, werden Aprikosenbäume im Wallis eher an den nördlichen Hängen des Rhonetals gepflanzt, damit die Bäume später blühen.

Anbau ohne Pflanzenschutz birgt Risiko

Generell erfordern die Aprikosen weniger Pflanzenschutz als Kernobst wie beispielsweise Trauben. Doch ist der Aprikosenbaum anfällig für schwere Krankheiten wie die Aprikosenchlorose oder das Sharkavirus. Heute gibt es noch keine anderen Möglichkeiten als das Ausreissen und Verbrennen der betroffenen Bäume. Weitere behandelbare Krankheiten, wie verschiedene Bakterien, die Kräuselkrankheit oder die Monilia-Spitzendürre setzen den Aprikosenbäumen zu. In der integrierten Produktion sind effiziente Mittel gegen diese Krankheiten zugelassen. Das Krankheitsrisiko ist in der biologischen Landwirtschaft ungleich grösser. Das Extrembeispiel, welches fast jährlich die profitable Bioproduktion von Aprikosen verhindert, ist die Monilia. Mangels zugelassener Behandlungsmöglichkeiten ist damit die biologische Produktion – v.a. in den regenreichen Frühjahren – kaum möglich. In der Schweiz hat es somit nur einige wenige Hektare Bioaprikosen.

Statt der Luizet jetzt 150 Sorten

Die grosse Aprikosenrevolution in unserem Land wurde vom Kanton Wallis 1995 mit der



Vincenzo Campi,
«Die Obstverkäuferin», 1580

Erneuerung der Walliser Aprikosenplantagen begonnen und vom Bund unterstützt. Luizet wurde durch neue Sorten ersetzt, welche den Anforderungen von Handel und Konsument besser gerecht werden.

Die Luizet mit ihrem erlesenen Geschmack, aber einer kurzen Erntedauer von nur zwei bis drei Wochen und einem schnellen Qualitätsverlust bereits kurz nach der Ernte ist vor allem für den Direktverkauf ab Hof geeignet. Dies zu einer Zeit, in der heute ein Grossteil der Schweizer Bevölkerung im Ausland die Ferien geniesst. Die Transportschäden bei Luizet sind gross, die Verweildauer am Verkaufsort stark begrenzt, und der Konsument muss die leckere Frucht nach dem Kauf sogleich geniessen oder verarbeiten. Alles Tatsachen, welche den heutigen Anforderungen von Handel und Kunden zuwiderlaufen.

Die Hauptbemühungen zielen somit seit 1995 darauf ab, von der Produktion einer einzigen Sorte Aprikosen auf alten Bäumen zu einem Anbau von verschiedenen Sorten, mit unterschiedlichen Erntezeiten, besseren Lagerqualitäten und vielfältigeren Geschmacksvarietäten zu gelangen. Nicht weniger als 150 Sorten sind auch



heute noch in Evaluation bei der Forschungsanstalt Changins-Wädenswil ACW in Conthey.

Viele Verbesserungen auf Kosten des guten Geschmacks?

Diese Sortenerneuerung hat für den Konsumenten viele positive Auswirkungen: Die steigende Nachfrage kann besser gedeckt werden, einheimische Aprikosen können nun bereits von Ende Juni bis Ende August angeboten werden und eine Ausweitung bis Ende September wird in den nächsten Jahren möglich sein. Punkto Farbe, Form, Grösse und Textur, aber auch hinsichtlich Saftigkeit, Geschmack und der verschiedenen Aromen hat sich eine ausserordentliche Vielfalt herausgebil-

det. Doch dieses breite Sortiment hat für den Verbraucher zu einem Verlust der geschmacklichen Identität der «Walliser Aprikose» geführt. In der Tat waren bis vor 15 Jahren Geschmack und Aromen der Walliser Aprikose ausschliesslich diejenigen der Sorte Luizet. Heute sind Walliser Aprikosen vielleicht sehr süss, vielleicht auch säuerlich frisch ... und diese Veränderungen kamen sehr schnell. Nun ist eine korrekte Kundeninformation an den Verkaufsstellen gefragt. Der Kunde muss informiert werden über Sorte und geschmackliche Eigenschaften der Aprikose, die er kauft. Ein Modell mit Farbcodierung für säuerliche, ausgewogene und sehr süsse Varianten, wie es auch für Äpfel verwendet

wird, wäre vorstellbar und leicht umzusetzen.

Empfindliche Früchte

Natürlich ist Reifegrad und Geschmack für den Verbraucher eines der wichtigsten Qualitätsmerkmale. Die Wiederverkäufer jedoch zahlen die Zeche, wenn sie auf unreifer Ware sitzen bleiben. In guten Produktionsjahren müssen Aprikosen für den Marktausgleich gelagert werden, und einige Sorten verlieren dabei ihr exzellentes Aroma. Andererseits reagieren baumgereifte Früchte sehr sensibel auf den Transport mit Braunstellen um den Kern und welker, rissiger Haut. Deshalb besteht bei den Produzenten die Tendenz, die Früchte ein Quentchen zu früh zu ernten. Lösungen für diese Qualitätsprobleme sind gefragt. Erstens muss der Produzent das optimale Erntedatum erkennen können, und zweitens bedarf es verbesserter Konservierungsmethoden für die frischen reifen Aprikosensorten nach der Ernte. Unsere kurzen Transportwege in der Schweiz stellen für diese leckere Saisonfrucht, welche bis zur vollen Reife am Baum bleiben sollte, einen nicht zu vernachlässigenden Vorteil dar.

Viele Mineralstoffe

Die Aprikose ist eine gute Quelle für Betacarotin. Drei mittlere Aprikosen decken bereits den Tagesbedarf eines Erwachsenen. Essen Sie die Aprikose immer mit der Haut, denn diese enthält noch viel mehr davon als das Fruchtfleisch. Der grosse Mineralstoffreichtum, insbesondere das reichlich vorhandene Kalium, macht aus der Aprikose eine begehrte Sportlernahrung im Sommer. Gut ausgereift ist die Aprikose äusserst leicht verdaulich. Die darin enthaltenen Pektine wirken sich

Antworten der Forschung

Die Erwartungen der Produzenten, des Handels und der Konsumenten sind allzuoft schwierig, wenn nicht unmöglich in Einklang zu bringen. Dies hat dem Aprikosenanbau in den 1990er Jahren geschadet. Der Kanton Wallis hat daraufhin zusammen mit der eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW nach neuen Lösungen gesucht. Dabei werden insbesondere folgende Fragen beantwortet:

- Sind neue ausländische Sorten nicht nur gut und schön, sondern auch für unser spezielles Klima geeignet?
- Welchen Einfluss hat die Kühllagerung auf die Qualität der neuen Sorten?
- Gibt es Möglichkeiten der Qualitätsbeurteilung, ohne den Früchten zu schaden?
- Wie kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln für die Umwelt und die Gesundheit der Bäume optimiert werden?
- Mit welchen innovativen Produktionsmethoden kann die Aprikosensaison verlängert und eine regelmässige Ernte garantiert werden?

Zudem führt die Forschungsanstalt ACW ein Programm zur Entwicklung neuer Sorten, welche an das Klima im Wallis angepasst sind. Diese sollen weniger anfällig für Qualitätsverluste sein und eine längere Erntedauer aufweisen, aber vergleichbare Geschmacksqualitäten wie die Sorte Luizet haben. Seit 2006 läuft zudem ein zweites Programm mit erweiterten Forschungszielen wie einer späteren Blüte, späterer Fruchtreife und der Resistenz gegen häufige Aprikosenkrankheiten. Um diese Ziele zu erreichen, werden jährlich 1000 neue Sorten gezüchtet, von welchen nach der Selektion nur einige wenige für den Anbau übrig bleiben.

positiv auf die Darmtätigkeit aus. Püriert kann die reife Aprikose auch in der Kleinkinderernährung eingesetzt werden.

Das schmackhafte Fruchtfleisch

In den weiten Wäldern im Norden Chinas finden sich heute noch wilde Aprikosenbäume. In Japan werden Zieraprikosenbäume mit herrlichen weiss-rosa Blüten gepflanzt. In erster Linie aber wird die Aprikose in Europa ihrer Früchte wegen geschätzt. Am besten schmecken die Früchte reif gepflückt vom Baum. Welch Freude, die beiden orangen Hälften vom Stein zu lösen und in das saftige Fruchtfleisch zu beissen! Aber auch zu Marmelade, Kompott und Nektar werden die Früchte verarbeitet und zur Herstellung von Kuchen und Patisserien sind Aprikosen sehr beliebt.

Die Türkei ist das wichtigste Produktionsland getrockneter Aprikosen. Destilliert ergeben Aprikosen einen feinfluchtigen Schnaps, den Abricotine, welcher im Wallis das AOC-Label tragen darf, wenn er zu 90% aus Luizet gebrannt wird.

Der süsse Aprikosenkern

Aprikosenkernöl wird in der Kosmetikindustrie für Seifen, Crèmes und Shampoos verwendet. In der Hautpflege ist es bekannt für seine nährenden und pflegenden Eigenschaften. Seine Verwendung als Nahrungsmittel ist sehr selten, dabei wäre es als Speiseöl und für die Herstellung von Kuchen und Keksen bestens geeignet.

Die Kernöle der in der Schweiz angebauten Sorten enthalten viel der einfach ungesättigten Ölsäure (63%), wie eine Untersuchung von Agroscope Changins-Wädenswil ACW ergab. Der Linol-

säuregehalt liegt mit 30% im idealen Bereich. Mit 1,5 mg/g Öl ist der Vitamin-E-Gehalt des Aprikosenkernöls höher als bei üblichen Speiseölen.

Das Kernöl der Sorte Luizet enthält Limonene, dasjenige der ebenfalls untersuchten Sorte Harrostar Myrcen, ein dreifach ungesättigter azyklischer Monoterpenkohlenwasserstoff, der in der Parfumindustrie beliebt ist. Der Gehalt an Blausäure hat in keinem der Aprikosenkernöle den erlaubten Wert des schweizerischen Lebensmittelgesetzes von 0,1 ppm überschritten.

Der nach der Ölgewinnung verbleibende Presskuchen enthält 20 bis 30% Proteine und würde sich zur Herstellung von süssem Gebäck, aber auch für die Tierfütterung eignen.

Der bittere Aprikosenkern und der Hunza-Mythos

Die Hunzucuc, ein kleines Naturvolk, das im unwegsamen und abgeschiedenen Hunzatal im Norden Pakistans lebt, umgibt seit den 1960er-Jahren ein Mythos der ausserordentlichen Langlebigkeit und Gesundheit, der aufgrund eines 1947 erschienenen Buches von Jerome Irving Cohen entstanden ist. Die mineralstoffreiche Ernährung der Hunzucuc beinhaltet den regelmässigen Verzehr getrockneter Aprikosen, insbesondere aber die tägliche Verwendung des Öls aus den bitteren Aprikosenkernen. Aus diesen Legenden sind flugs verschiedene, eher zweifelhafte Empfehlungen, insbesondere für Krebsbetroffene, entstanden.

Im Gegensatz zum Öl aus den süssten Kernen der Luizetaprikose enthalten bittere Aprikosenkerne grössere Mengen an Amygdalin, ein cyanogenes Glycosid, das in



Aprikosen-Lavendel-Panna cotta

Aprikose und Lavendel teilen sich die Saison – ihre Aromen vereinen sich zu einem köstlichen Dessert.

Für 4 Personen, Zubereitung 15 Minuten, Kochzeit 5 Minuten, gefrieren 8 Stunden, sehr einfache Zubereitung.

Zutaten

- 300 g Aprikosenmus
- 4 reife Aprikosen, geviertelt
- 30 cl flüssiger Rahm
- 60 g Zucker
- 4 Blätter Gelatine
- ½ EL Lavendelblüten

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den flüssigen Rahm erhitzen, von der Herdplatte nehmen und die Lavendelblüten beigegeben. 15 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb filtrieren. Erneut mit 50 g Zucker zusammen erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und das Fruchtpuree zufügen. In 4 Flanförmchen verteilen und 8 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Mit dem restlichen Zucker einen hellen Caramelfonds herstellen, die geviertelten Aprikosen darin kurz wenden und das Dessert damit garnieren.

Gegenwart von Wasser Blausäure abspaltet und damit bei hohem Verzehr toxische Wirkungen entwickelt. Doch keine Angst, in der Schweiz werden nur Aprikosen mit süssem Kern gepflanzt, sodass Sie es wagen können, wie damals die Grossmutter, zwei bis drei aufgekackte Aprikosenkerne in der Marmelade mitzukochen und damit dem Geschmackserlebnis das i-Tüpfchen aufzusetzen.

Freuen wir uns nun auf die ersten reifen Aprikosen dieser Saison. Bald ist es soweit! □