

Obst & Beeren

Schweizer Früchte das ganze Jahr



Obst und Beeren jeden Tag

Fünf verschiedene Obst- oder Beersorten aufzählen? Ein Kinderspiel! Und sehr wahrscheinlich ist mindestens eine Fruchtart oder eine Beere dabei, die man so richtig gerne hat. Viele Menschen konsumieren täglich Früchte und Beeren. Und das seit vielen Jahrhunderten.

Schon die Pfahlbauer haben wild wachsende Erdbeeren gesammelt. In Gärten und auf Feldern werden Beeren seit etwa drei Jahrhunderten angebaut. Schon viel älter ist der Anbau von Obst: Es wird angenommen, dass in Ägypten bereits 1'500 Jahre vor Christus Äpfel oder Birnen angebaut wurde. Die Römer brachten die verschiedenen Früchte dann zu uns. Heutzutage ist

der Apfel die drittbeliebteste Frucht weltweit. Beliebter sind nur noch Bananen und Wassermelonen.

Früchte als wichtige Einkommensquelle

In der Schweiz gibt es rund 2'000 Obstbaubetriebe. Das sind Betriebe, deren Obst-an-langen 0.2 Hektaren oder mehr umfassen. Für diese Betriebe sind Äpfel, Zwetschgen oder Aprikosen ein sehr wichtiger Teil vom Einkommen. Einige davon haben sich auf Obst- oder Beerenbau spezialisiert. Diese Betriebe haben also keine Kühe oder Schweine und produzieren auch kein Getreide oder Kartoffeln. Natürlich gibt es aber noch sehr viele Bauernfamilien, welche zwar auch Obst und Beeren anbauen aber in viel kleinerem Stil und nur für ein Zusatzeinkommen.



Um die Erdbeeren vor dem Wetter zu schützen, werden sie teilweise in Plastiktunnels angebaut.

Wild wachsende Erdbeeren waren bereits bei den Pfahlbauern beliebt.

Ein Leckerbissen – nicht nur frisch gepflückt

Obst und Beeren schmecken nicht nur frisch gepflückt prima. Zum Beispiel der Apfel: Fast jeder zweite Apfel, der an irgendeinem Baum in der Schweiz gewachsen ist, wird nach der Ernte in einer Mosterei gepresst und zu Getränken verarbeitet. Übrigens: Nirgends auf der Welt wird pro Person so viel Apfelsaft getrunken wie bei uns in der Schweiz! Kein Wunder bei dieser grossen Auswahl an verschiedenen Getränken – mit oder ohne Alkohol.

Und wer hat nicht schon mal ein Frühstücksbrotchen mit Heidelbeerkonfitüre probiert, ein Törtchen mit Erdbeeren drauf oder ein Jogurt mit Aprikosengeschmack? Bei einem Streifzug durch die Lebensmittelabteilung eines Supermarktes wird klar: Die Auswahl an Produkten, die Obst oder Beeren enthalten, scheint fast endlos.



Fast jeder zweite Apfel wird in Mostereien zu Apfelsaft verarbeitet.

Die Bienen leisten als fleissige Bestäuberinnen wertvolle Arbeit.

Die Bienen bedanken sich mit Honig



Obst und Beeren sind für uns Menschen wichtig für eine gesunde Ernährung. Aber nicht nur das.

Im natürlichen Zusammenspiel von Pflanzen und Tieren spielen Obstbäume und Beeren eine wichtige Rolle. So sind zum Beispiel Bienen und Obstbäume super Partner.

Die Biene braucht die Blüten der Bäume als Quelle für ihre Nahrung. Dafür bestäubt sie ganz nebenbei die Blüten und sichert so die Entstehung der Früchte und den Erhalt der Bäume. Aus den Pollen, welche die Biene bei ihrem Flug von Blüte zu Blüte sammelt, stellt sie Honig her.

Insbesondere Hochstammobstgärten leisten so einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität, der Vielfalt von Pflanzen- und Tierarten. Zudem sind sie ein wichtiger Lebensraum für bedrohte Kleinlebewesen.



Zu Besuch bei Obstbauer Stefan Anderes

Äpfel mit Seesicht

Bereits in der dritten Generation wird auf dem Betrieb der Familie Anderes im thurgauischen Egnach Obst angebaut. Heute ist die Fläche der Obstanlagen etwa so gross wie neun Fussballfelder. Zum allergrössten Teil wachsen darauf Apfelbäume, auf einem kleinen Teil Birnen. In Sichtweite des Hofes befindet sich der Bodensee.

Obstanbau als Leidenschaft

«Diese Seelage und auch die Beschaffenheit unserer Böden ist ideal, um Obst anzubauen», sagt Stefan Anderes. «Zudem haben wir jedes Jahr genügend Niederschläge, damit das Obst gut wächst.» Für ihn stellte sich nie die Frage, ob er statt

Obst lieber Getreide oder Mais anbauen oder Tiere halten will. «Ich bin Obstbauer aus Leidenschaft!» Neben ihm arbeiten die Eltern, einige Frauen aus der Region und während der Erntezeit vier bis sechs ausländische Erntehelfer auf dem Hof mit. Seine Frau, Tamara Anderes, erledigt die Büroarbeiten.

Das ganze Jahr über gibt es viel zu tun. Wird Stefan Anderes nach seiner Lieblingstätigkeit gefragt, muss er nicht lange überlegen: «Natürlich die Ernte!» Sowohl diese Arbeit wie auch die meisten anderen werden im Obstbau nach wie vor von Hand erledigt. Nur vereinzelt gibt es Maschinen, welche die Arbeiten etwas erleichtern. So etwa die Hebebühne, die die Leiter teilweise ersetzt.

Schweizer Obst ist begehrt

Das auf dem Hof der Familie Anderes geerntete Obst wird an die Thurgauer Obsthändlerin Tobi-Seeobst AG verkauft. Diese wiederum liefert die Äpfel und Birnen an Detailhändler wie etwa die Migros oder Coop. Stefan Anderes freut sich darüber, dass Herr und Frau Schweizer beim Einkauf zunehmend bewusster darauf achten, dass sie Produkte einkaufen, welche in der Region oder zumindest in der Schweiz produziert wurden – gerade auch beim Obst. Denn: «Die Schweiz bietet beste Bedingungen, um Obst anzubauen.»

Der Apfeltraum in Egnach TG

- 9 Hektaren Äpfel und Birnen



Stefan Anderes investiert ein ganzes Jahr Arbeit, damit er im Herbst qualitativ gutes Obst ernten kann.
(siehe auch S.8/9)



Um die Obstbäume vor Hagel zu schützen, werden sie mit einem Netz gedeckt.

Die kleinen Obstbäume in der Baumschule werden durch «Aufpropfen» veredelt.



Apfelbäume sind heute meist nicht mehr viel höher als eine ausgewachsene Person.

Mit Schweizer Obst durchs ganze Jahr

Die wichtigsten Obstarten

Fünf Portionen Früchte und Gemüse soll man täglich essen. Das entspricht insgesamt mehr als einem halben Kilogramm jeden Tag. Zum Glück bauen Schweizer Bäuerinnen und Bauern sehr verschiedene Früchte, Beeren und Gemüse an, sodass das ganze Jahr über Obst genossen werden kann.

Kernobst

Unterteilt wird das Obst in Kern- und Steinobst. Zum Kernobst zählt man Äpfel und Birnen, aber auch die Quitten gehören dazu. Es besitzt typischerweise fünf Samenkammern, die je nach Art und Sorte eine unterschiedliche Anzahl Samen enthalten.

Der Apfel

Der Spruch: «Ein Apfel am Tag – den Doktor gespart» kommt nicht von ungefähr: Äpfel beinhalten viel Gesundes für unseren Körper.



Die meisten gesunden Inhaltsstoffe befinden sich in der Schale oder direkt darunter. Also gut waschen, aber nicht schälen vor dem Essen!

Es gibt Apfelsorten die sind bereits im August reif. Andere erst ab Mitte September, wie etwa Gala oder Golden Delicious. Dank Lagersorten gibt es das ganze Jahr hindurch Schweizer Äpfel.

Die Birne



Die Birne ist die drittliebste Frucht hierzulande. Da die Frucht in reifem Zustand sehr sensibel ist, werden die Birnen kurz vor der Reife gepflückt. Nach der Ernte reift sie im Lager prima nach.

Die Quitte

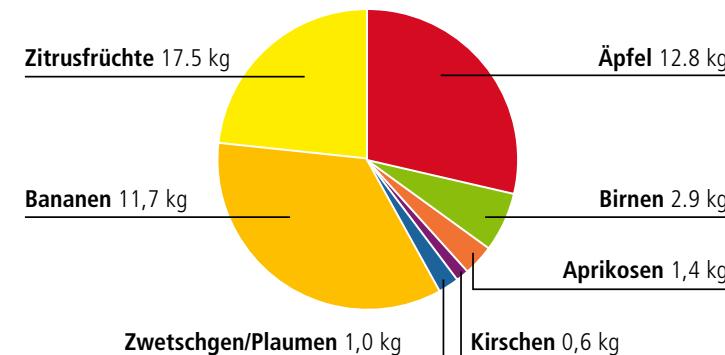


Quittenbäume trifft man in der Schweiz eher selten an, meistens in Privatgärten. Die fast steinharte Frucht kann nicht frisch gegessen werden, schmeckt verarbeitet zu Kompott oder Konfitüre aber prima.

werden, schmeckt verarbeitet zu Kompott oder Konfitüre aber prima.

**Erntereife Äpfel am Baum:
Da möchte man gleich reinbeißen.**

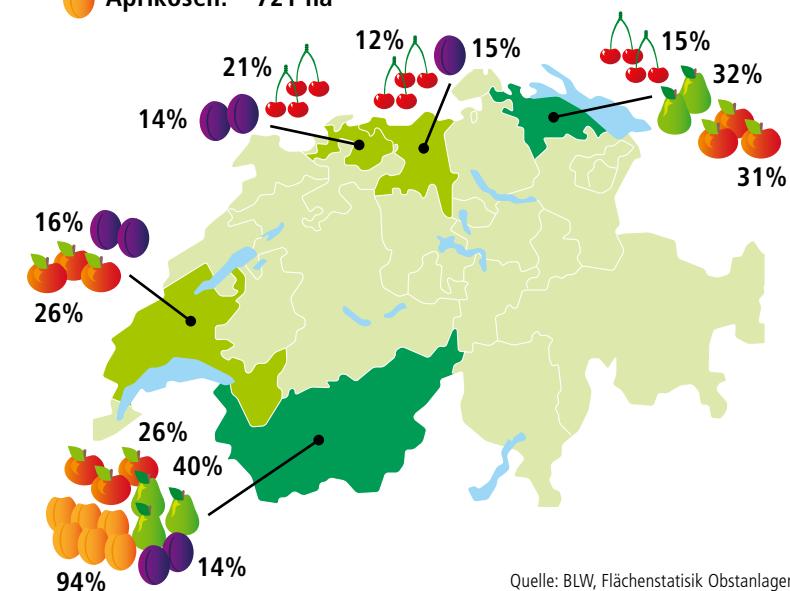
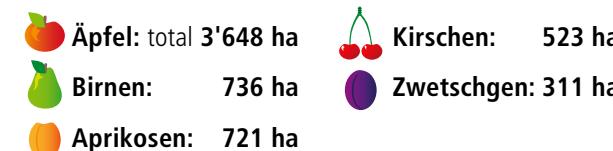
Soviel essen wir pro Jahr und Kopf (Stand 2021)



Quelle: BFS

Die wichtigsten Anbau-Kantone mit zwölf oder mehr Prozent der Anbaufläche (Stand 2023)

Das Wallis und der Thurgau sind die Obstkörbe der Schweiz.



Quelle: BLW, Flächenstatistik Obstanlagen

Steinobst

Das Steinobst besitzt einen einzigen, vom süßen Fruchtfleisch umgebenen Samenkern. Die bekanntesten Beispiele welche hier wachsen sind Kirschen, Aprikosen und Zwetschgen. Auch Pfirsiche und Nektarinen gehören dazu. Wie die Kernobstgewächse auch, gehören die Steinobstfrüchte botanisch gesehen zu den Rosengewächsen.

Die Kirsche



Man unterscheidet zwischen Tafelkirschen, welche von Hand gepflückt und danach gleich verkauft werden und Verwertungskirschen, die mit Baumschüttelmaschinen geerntet und zu Schnaps oder Konfitüre verarbeitet werden. Regen oder gar Hagel kurz vor der Ernte schätzen die Kirschen gar nicht. Deshalb werden die Anlagen mit Plastikfoliendächer geschützt.

Die Aprikose



Aprikosenbäumeblühen früh im Frühling. Frost mögen die Blüten jedoch gar nicht. Deshalb wachsen die süßen Früchte vor allem

in südlichen Ländern. In der Schweiz wird sie fast nur in bestimmten Regionen des Kanton Wallis in grösserem Stil angebaut. Es ist das nördlichste Aprikosenanbaugebiet weltweit.

Die Zwetschge



Viele Jahre sah es so aus, als ob die Zwetschge ihre besten Zeiten gesehen hätte. Doch das war einmal!

Heute ist die Zwetschge wieder allseits beliebt und begehrte. Sei es frisch vom Baum oder als Kompott oder Konfitüre.

Die Seltenen: Pfirsich, Nektarine, Kaki, Kiwi und Nüsse.

Pfirsich, Nektarinen, Kaki und Kiwis werden in der Schweiz kaum kommerziell angebaut. Ihnen ist es an den meisten Standorten der Alpennordseite zu kalt. Kiwis und Kakis sind beide genau genommen auch keine Früchte, sondern Beeren. Nüsse sind Früchte, deren Fruchtwand verholzt, gegessen wird der Samenkern. Der Anbau von Haselnüssen und Baumnüssen ist in der Schweiz eher selten. Baumnüsse erleben allerdings gerade ein Revival und der Anbau steigt wieder langsam an. Die Bäume wachsen allerdings sehr langsam und erreichen erst nach 12 bis 15 Jahren einen guten Ertrag.



Pfirsich



Kaki



Kiwi



In vielen Hofläden finden die Kundinnen und Kunden eine grosse Vielfalt an regionalen Produkten aus Früchten, Beeren und Gemüse.

Eine unreife Baumnuss am Baum:
Erst wenn sie reif ist verholzt sie und
fällt auf den Boden.



Das bewegte Jahr von Früchten und Beeren

Die meisten Früchte und Beeren, die in der Schweiz wachsen, haben nicht das ganze Jahr hindurch Saison, sondern sind immer nur während einer bestimmten Zeitdauer erhältlich. Der Natur und den Schweizer Bauern zuliebe, geniesst man Kirschen, Himbeeren und Co. am besten dann, wenn sie aus einheimischer Ernte erhältlich sind. Ein Winter ohne Erdbeeren steigert garantiert die Vorfreude auf die Sommermonate!

März bis Mai

Wachstum

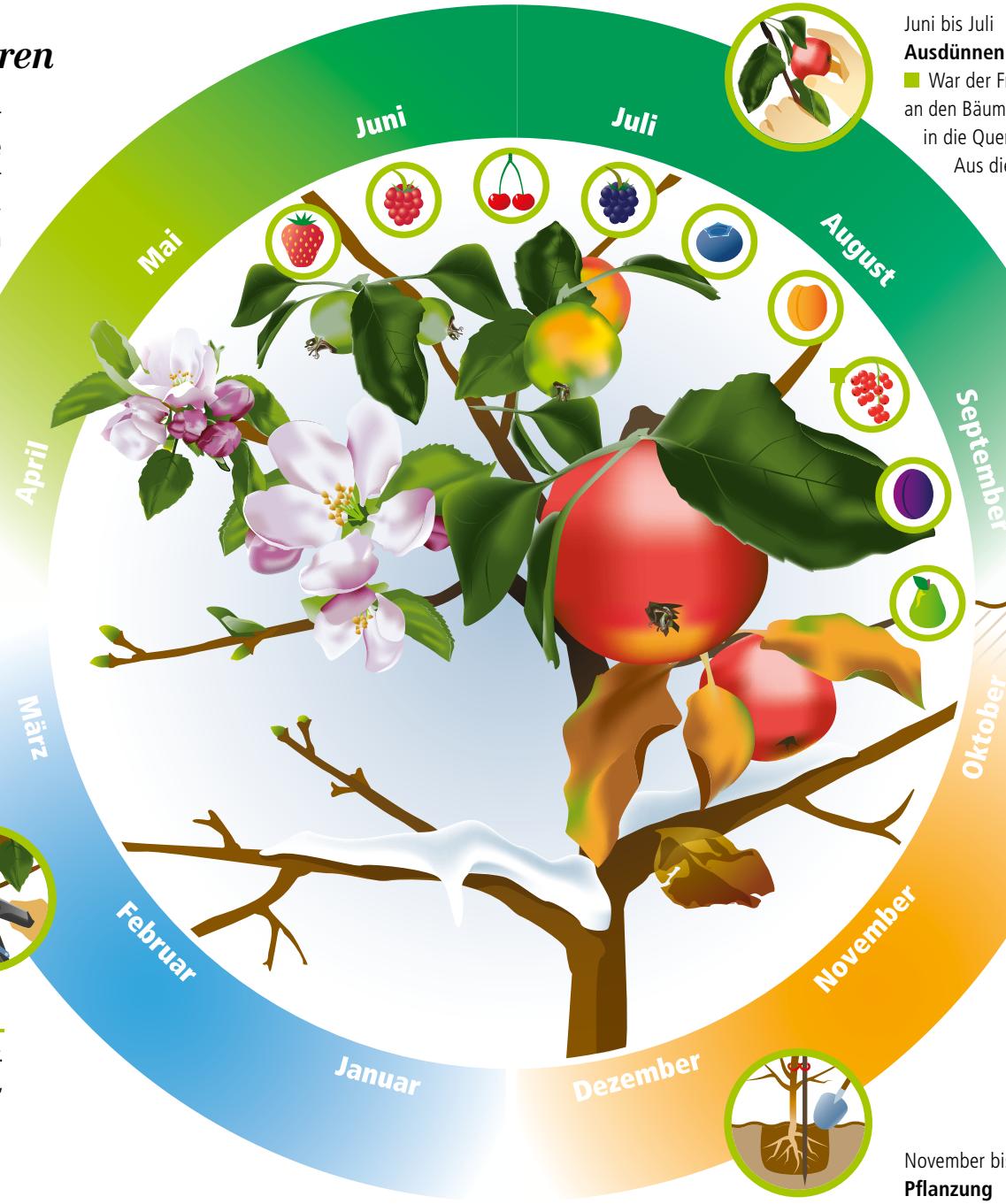
- Die Bäume werden mit Pflanzenschutzmitteln behandelt, damit Krankheiten und Schädlinge keine Chance haben.
- Damit ein Hagelschauer nicht die ganze Ernte zerstört, wird ein Hagelnetz über die Obstanlage gespannt.

Dezember bis März

Obstbaumschnitt

- Damit ein Obstbaum viele Jahre lang eine reiche Ernte gibt, schneidet der Obstfachmann seine Äste im Winter fachgerecht.

Die Ernte ist der Höhepunkt im ganzen Arbeitsjahr. Entdecke in diesem kurzen Film, wovon es abhängt, damit sie gelingt:



Juni bis Juli

Ausdünnen in Handarbeit

- War der Frühling gut, gibt es viel zu viele kleine Früchte an den Bäumen. Lässt man die alle am Baum, kommen sie sich in die Quere beim Wachsen, bleiben klein oder fallen ab. Aus diesem Grund wird von Hand ausgedünnt.

August bis Oktober

Erntezeit

- Je nach Sorte früher oder etwas später. Die heute vorherrschenden Niederstamm bäume sind kaum grösser, als sein ausgewachsener Mensch. Was für eine Erleichterung bei der Baumpflege und der Ernte.



Ob viele Äpfel geerntet werden können, hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Blieben die Blüten von Frost verschont?
- Gab es genügend Sonnenschein?
- War es nicht zu trocken und nicht zu nass vom Frühling bis kurz vor der Ernte?
- Hat ein Hagelschauer den Früchten geschadet?
- Ist der Baum in einem ertragreichen Jahr (Alternanz)?



November bis März

Pflanzung

- Alte Bäume werden entfernt und neue gepflanzt.

Zu Besuch bei **Brigitte und Markus Glauser-Althaus**

Ein vielseitiger Betrieb

Es herrscht Hochbetrieb auf dem Hof von Brigitte und Markus Glauser-Althaus in Utzenstorf. Für einmal sind es nicht die Beeren, welche dem Ehepaar lange Arbeitstage bescherten und sie auf etwas Sonnenschein während diesem verregneten Sommer hoffen lassen. «Wir bauen die Scheune um und ersetzen das komplette Dach», erzählt Brigitte Glauser-Althaus. Gut, ist zumindest die intensive Erdbeer-Ernte vorbei. Auf einer Fläche so gross wie zwei Fussballfelder wachsen hier die Lieblingsbeeren von Herrn und Frau Schweizer.

Doch nach der Ernte ist vor der Ernte. Bereits Anfang August werden die Erdbeerstauden für das kommende Jahr gepflanzt, 54'000 an der Zahl. Einzeln und von Hand, da es für diese Art der Pflanzung keine Maschine gibt. «Und auch nach dem Setzen geht uns die Arbeit auf dem Erdbeerfeld nicht aus. Nur im Winter kann man die Pflanzen mehr oder weniger sich selbst überlassen.», sagt Brigitte Glauser-Althaus.

Die meisten Beeren werden direkt ab Feld verkauft

Die Erdbeerernte dauert etwa sechs Wochen. Zwei Drittel der Beeren werden von den Kundinnen und Kunden selbst gepflückt. Das andere Drittel an rund 20 Läden in der Region verkauft. Nach der Erdbeerernte sind die Heidelbeeren und Himbeeren reif.



Die Heidelbeeren werden von Kundinnen und Kunden gepflückt.

Erdbeeren zum selber pflücken sind ein Genuss für Jung und Alt.

Diese beiden Beeren verkaufen die Glausers allesamt gleich ab Strauch an die Selbstpflücker.

Obwohl die Glausers den Beerenanbau lieben, möchten sie nicht nur auf diese Karte setzen. «Beeren brauchen sehr viel Pflege und dementsprechend viel von unserer Arbeitszeit. Und wenn das Wetter während der Blüte- oder Erntezeit nicht mitmacht, kann es sein, dass die Ernte nur sehr klein ausfällt», so Brigitte Glauser-Althaus. Aus diesem Grund betreiben die Glausers auch noch Ackerbau, halten Poulets, Schweine und Kaninchen zur Fleischproduktion.



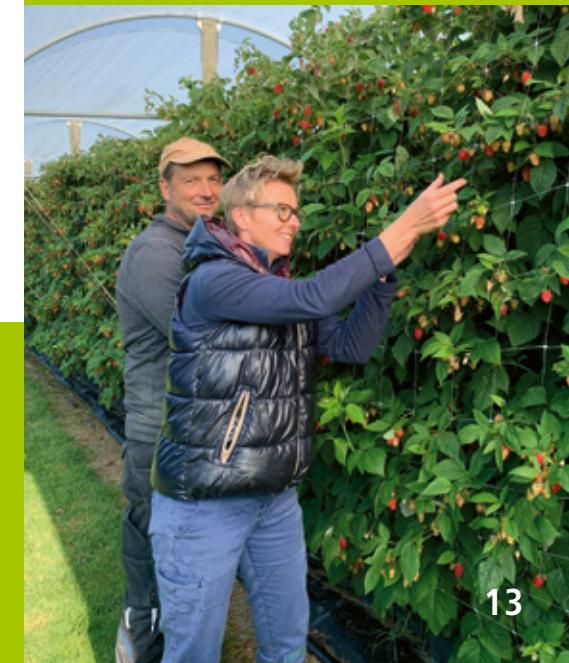
Das Ehepaar Glauser-Althaus verkauft die meisten Beeren direkt ab Feld.

Das Ehepaar liebt den Beerenanbau, auch wenn dieser sehr arbeitsintensiv ist.



Das Beerenparadies in Utzenstorf BE

- 2 Hektaren Erdbeeren,
35 Aren Heidelbeeren,
10 Aren Himbeeren
- 27 Hektare Ackerbau:
Getreide, Mais, Kartoffeln,
Raps
- 220 Mastschweine,
40 Kaninchen,
16'000 Mastpoulet,
einige Schafe



Ein kurzer, aber intensiver Auftritt

Die wichtigsten Beerenarten

Wer Erdbeeren und Co. ausgiebig geniessen will, muss sich jeweils sputen. Denn während die meisten Obstarten während Wochen oder sogar Monaten ohne Probleme gelagert werden können, sind Beeren nur sehr kurz haltbar. Der Anbau von Beeren ist kein einfaches Unterfangen: Regen oder Hagel zum falschen Zeitpunkt lässt das Aroma schwanden und die Beeren faulen.

Die Erdbeere



Die Erdbeere ist die «Königin» unter den Beeren. Sie ist von Ende Mai bis etwa Mitte September zu haben. Sie ist etwas eine Diva und mag Druck oder Nässe gar nicht. Aber nicht nur Hagel, starker Regen oder Schnecken machen Erdbeeren das Heranreifen schwer. Scheint die Sonne zu stark, bekommen die reifen Beeren braune bis graue Flecken und werden matschig.



14 Die reife Erdbeere liebt es schattig.

In jeder Beere steckt viel Arbeit:

5'000 Stunden. So viel Zeit muss investiert werden, um eine Hektare Himbeeren anzubauen. Bei den Erdbeeren sind es für die gleiche Fläche etwa halb so viel. Beim Getreide hingegen reichen 30 bis 54 Stunden, um eine Hektare zu bewirtschaften.



Die Himbeere und die Brombeere

Diese beiden Beeren sind Schwestern, die Anbaufläche von Himbeeren ist jedoch viel grösser als jene von Brombeeren. Beide kann man relativ lange Zeit geniessen: Je nach Sorte gibt es sie von Juni bis Ende Oktober. Ob die Brombeere so richtig reif ist, lässt sich leicht feststellen: Löst sich der Fruchtzapfen ohne Problem, ist der Genuss gesichert. Mit einer Frischhaltefolie bedeckt halten sich Himbeeren und Brombeeren im Gemüsefach des Kühlschranks zwei bis drei Tage.



Die Kantone mit mehr als 12% Anteil an der gesamten Schweizer Beeren-Anbaufläche (Stand 2023)

Erdbeeren: total 510 ha

Himbeeren: 187 ha

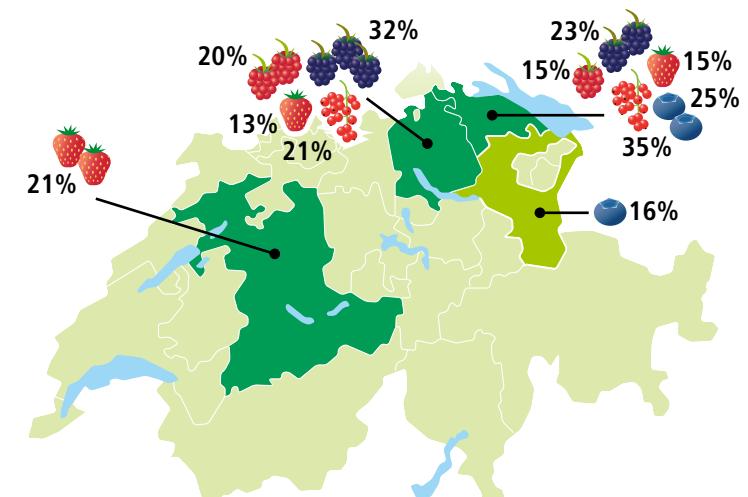
Heidelbeeren: 121 ha



Johannisbeeren: 37 ha



Brombeeren: 31 ha



Quelle: SOV

Die Johannisbeere und die Stachelbeere



Es gibt rote, weisse und schwarze Johannisbeeren. Letztere werden auch Cassis genannt. Die kleinen, säuerlichen Beeren lassen sich

nicht lange aufbewahren. Deshalb werden sie in der Schweiz fast ausschliesslich für den Frischmarkt angebaut. Kaum eine andere Beere oder Frucht hat einen so hohen Gehalt an Vitamin C wie die Cassis. Im Vergleich zur Orange beinhaltet die schwarze Beere fast viermal so viel des wichtigen Vitamins. In der Kultivierung ähneln die Stachelbeeren der Johannisbeere. Jedoch hat die Stachelbeere eine viel kleinere Bedeutung im Anbau.

Die Heidelbeere und der Holunder



Heidelbeeren anbauen ist gar nicht so einfach. Der niedrige Strauch ist ganz schön anspruchs- voll was den Boden anbelangt. Und auch die

Ernte ist eine stundenlange und mühevolle Angelegenheit. Beim Holunder wird zwischen schwarzem, rotem und weissem Holunder unterschieden. Gewerbemässig wird in der Schweiz nur der schwarze Holunder angebaut. Und auch dieser nur in sehr bescheidener Menge. Die Beeren können gut zu Gelée, Sirup oder Likör verarbeitet werden.

Berufe im Obstbau



Wer die Freude an einem gesunden Produkt zum Beruf machen will, wird **Obstfachmann / Obstfachfrau**. Obstfachleute arbeiten in und mit der Natur, mit modernen Maschinen und Geräten. Im Obstbau gibt die Natur den Rhythmus vor. Je nach Witterung und Jahreszeit stehen Baumpflege, Düngung, Bewässerung, das Pflanzen von Jungbäumen oder der Service an Maschinen im Mittelpunkt. Sobald die Früchte reif sind, wird im Team geerntet, eingelagert, weiterverarbeitet und verkauft.

Weitere Informationen zum grünen Berufsfeld sowie zu spannenden Entwicklungsmöglichkeiten auf:



agri-job.ch und
berufsberatung.ch



Beeren sind druckempfindlich:
In der Verarbeitung und Verpackung für den Verkauf sind flinke Hände und Fingerspitzengefühl gefragt.



Obstfachmann / Obstfachfrau



Gut zu wissen

Beeren müssen bis wenige Tage nach der Ernte gegessen oder verarbeitet werden. Will man auch in der kalten Jahreszeit etwas Sommerfeeling geniessen, kann man Konfi oder Sirup machen. Oder man friert die Beeren gleich nach der Ernte oder dem Kauf ein. Am besten geht das so:

- Nach dem Waschen lässt man die Beeren gut trocknen.
- Bis die Beeren so richtig durchgefroren sind, sollte man sie nicht aufeinanderschichten, sonst kleben sie aneinander.
- Sind sie gefroren, kann man sie in einen Beutel oder in eine Plastikbox kippen.



Auch Zwetschgen, Aprikosen und Trauben sind nicht lange haltbar und müssen so rasch wie möglich verarbeitet oder gegessen werden.

Anders bei Birnen und Äpfeln. Diese können je nach Sorte und bei der richtigen Temperatur über Wochen oder gar Monate gelagert werden.

In den professionellen Obstlagerhallen wird das Obst unter kontrollierten Bedingungen in einen «Winterschlaf» versetzt: Mit wenig Sauerstoff und mehr CO₂ bleibt das Obst gekühlt bis in den Frühling hinein fast wie frisch vom Baum.

Für die Lagerung zu Hause ist folgendes zu beachten:

- Für möglichst konstante Temperaturverhältnisse sorgen: dunkel, kühl, frostfrei.
- Hat das Obst eine Druckstelle, ist es nur noch kurze Zeit haltbar, deshalb schnell konsumieren.
- Natürlich kann man auch Äpfel und Birnenstücke trocknen, einmachen oder zu Apfelmus verarbeiten und so in die kalte, «obstfreie» Jahreszeit hinübertreten.

Nach der Lagerung in der spezialisierten Obstlagerhalle werden die Äpfel schonend im Wasserbad nach Grösse sortiert und für den Verkauf bereit gemacht.

Langweilig wird es nie:

- Dank grosser Sortenvielfalt und Lagermöglichkeiten gibt es das ganz Jahr über Schweizer Früchte.
- Wer genau wissen möchte, wann was gerade Saison hat, findet die Antwort im Saisonkalender:
-> swissfruit.ch/saisonalitaet



Impressum

Konzept und Herausgeber:
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern

Ausgabe: 09.21.10' / 01.25.3' / 11.25.5'

Texte: LID & Karin Iseli-Trösch, Thunstetteln

Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi

Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Fotos:

AdobeStock – Titelseite, S. 2/3

AGIR – S. 8

agri-job.ch – S. 17

Familie Glauser – S. 12/13

ImagePoint – Titelseite

pixabay – S. 14

SOV, Alexander Kaiser – S.6

schweizerbauern.ch / Christine Lamrecht (S. 3) /

Josef Bürli (S. 8) / Nicolas Christen (S. 8) /

Ursula Küffer (S. 8) / Véronique Schaub (S. 8) /

Eveline Huber (S. 9) / Priska Hösli (S. 15) /

Magali Steiner (S. 15) / Gérald Arnold (S. 16) /

Romy Bachmann (S. 16)

LID – alle weiteren Bilder und Grafiken

Diese Broschüre ist erhältlich bei:

LID Landwirtschaftlicher
Informationsdienst

Laubeggstrasse 68 | 3006 Bern | Tel. 031 359 59 77
E-Mail: info@lid.ch | Internet: lid.ch

Inhalt

Obst und Beeren jeden Tag	2
Zu Besuch bei Obstbauer Stefan Anderes	4
Mit Schweizer Obst durchs ganze Jahr	6
Das bewegte Jahr von Früchten und Beeren	10
Zu Besuch bei Brigitte und Markus Glauser-Althaus	12
Ein kurzer, aber intensiver Auftritt	14
Berufe im Obstbau	17
Gut zu wissen	18



Diese und andere Broschüren
online bestellen

shop.schweizerbauern.ch

Links

- agriscuola.ch - Unterrichtsmaterial zum Bauernhof
- schulgarten.ch - Den Obstgarten ins Schulhaus holen
- suissefruit.ch - Alles Rund um Obst und Beeren
- schweizerbauern.ch - Informationen zur Schweizer Landwirtschaft

