



Medienmitteilung

2018 wird ein gutes Aprikosenjahr: Nach dem Frostjahr 2017 erwartet das Wallis eine qualitativ und quantitativ ausgezeichnete Ernte

Sitten, 29. Juni 2018. Dank guter Wetterbedingungen können sich die Walliser Aprikosenproduzenten über eine hervorragende Qualität ihrer Produkte freuen. In den kommenden Wochen werden schätzungsweise 8 600 Tonnen Aprikosen gepflückt – gut doppelt so viele wie im Frostjahr 2017. Die rund 150 Walliser Produzenten decken 97 % der Schweizer Produktion und 50 % des Schweizer Konsums ab. Und die Walliser Aprikose wird immer beliebter, denn neben der hohen Qualität schont sie dank kurzen Transportwegen auch die Umwelt.

Dank seines günstigen Klimas eignet sich das Wallis perfekt für den Anbau von Aprikosen: Die süssen Sommerboten werden in der Schweiz fast ausschliesslich im sonnigen Rhonetal zwischen Siders und Vernayaz angebaut. Während die Ernte 2017 stark unter dem Frost gelitten hat, ist 2018 wieder ein sehr gutes Aprikosenjahr: In den nächsten Wochen gelangen schätzungsweise 8 600 Tonnen Aprikosen in den Verkauf. Dies deckt 50 % des Schweizer Konsums; die übrigen 50 % werden importiert.

Sortenvielfalt sorgt für eine lange Ernteperiode

Mit rund 700 Hektar Anbaufläche deckt das Wallis beinahe die gesamte Schweizer Produktion ab. Der Anbau der Aprikosen ist denn auch ein wichtiges Standbein der Walliser Landwirtschaft: Er macht im Durchschnitt ein Drittel des Bruttoertrags des Früchte- und Gemüsesektors aus, und während der Ernte werden mehr als 1 000 saisonale Arbeitsplätze geschaffen.

Die Sortenvielfalt wurde in den letzten Jahren immer grösser. «Lange Zeit wurde im Wallis fast ausschliesslich die Sorte Luizet produziert. Heute bauen wir rund 50 Aprikosensorten an, die je nach Reifezeit von Mitte Juni bis Mitte September geerntet werden können», sagt Olivier Borgeat, Generalsekretär der Walliser Obst- und Gemüse-Branchenorganisation IFELV.

Walliser Aprikosen schonen die Umwelt

Die Walliser Aprikosen sind an der Marke „Wallis/Valais“ erkennbar, die beste Qualität und kurze Transportwege garantiert. «Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten achten auf die Umwelt und bevorzugen regionale Produkte», so Olivier Borgeat. «Die Walliser Aprikosen erfüllen diese Anforderung und sind deshalb immer gefragter.» Auch der Einkauf bei den Produzenten wird immer beliebter. Das IVELF hat deshalb erstmals eine Liste der Aprikosenproduzenten zusammengestellt, die die Früchte direkt verkaufen.

Innovative Produkte aus Walliser Aprikosen

Aprikosen sind nicht nur schmackhaft, sondern enthalten auch zahlreiche gesunde Vitamine und Mineralstoffe. Sie können frisch ab Baum gegessen oder zu süssen und salzigen Speisen verarbeitet werden. Zu den beliebtesten Walliser Aprikose-Spezialitäten gehören der Obstbrand Abricotine, Sirup, Nektar und Konfitüre. Auch Mövenpick hat die Früchte aus dem Wallis entdeckt und bietet ein zertifiziertes Aprikosensorbet an. Dank ihren Antioxidantien eignen sich die Sommerfrüchte aber auch für Kosmetikprodukte. So produziert zum Beispiel das Schweizer Label Valeve seit 2010 Hautpflegeprodukte, die auf Walliser Aprikosenextrakten basieren.

Grosses Aprikosenfest für die ganze Familie

Vom 20. bis 22. Juli 2018 findet in Saxon das Aprikosenfest statt. Während drei Tagen steht dann die Prinzessin der Walliser Obstgärten im Zentrum der Aufmerksamkeit. Neben einem grossen Aprikosenmarkt stehen Aktivitäten für Gross und Klein, Konzerte und Gourmet-Spaziergänge in den Obstgärten auf dem Programm. Weitere Informationen: www.saxontourisme.ch/aprikosen-fest

Kontakte:

Olivier Borgeat
Generalsekretär IFELV
o.borgeat@ifelv.ch
027 345 40 40

Andrea Bärwalde
Medienstelle Valais/Wallis
Promotion
presse@valais.ch
027 327 35 89