



Die alte Sorte Edelchrüsler erzielte zusammen mit dem Zürichapfel die beste Degustationsnote. Auch im traditionellen Basler Apfelrezept «saftiger Apfelcake» wurde der Edelchrüsler hervorragend bewertet.

Wieder gesucht: Tafelobst von alten Apfelsorten

Das Projekt von Coop, ProSpecieRara und FiBL zur «Renaissance» traditioneller Apfelsorten ist erfolgreich; die Konsumierenden schätzen die schmackhaften Altertümer! Jetzt sind zusätzliche Produzentinnen und Produzenten gesucht, sowohl für die Lieferung im Herbst 2006 als auch für Neupflanzungen im Vertragsanbau.

«Traditionelle Obstsorten neu entdecken»: So heisst ein gemeinsames Projekt von Coop, ProSpecieRara und dem FiBL, welches in den letzten zwei Jahren alten Sorten den Weg zurück ins Verkaufsregal des Grossverteilers geöffnet hat. In Testverkäufen reagierte die Kundschaft äusserst positiv auf diese attraktive Sortimentserweiterung.

Nun sucht Coop zur Weiterführung und Ausweitung des Programms Produzentinnen, die Früchte liefern können, sowie Produzenten, die Neuanlagen mit alten Sorten pflanzen wollen.

Die Wertschätzung für traditionelle Sorten mit ihrer spannenden optischen und geschmacklichen Vielfalt und grossen kulturellen Bedeutung soll nicht allein mit dem Argument «alte Sorte» vermittelt werden; im Mittelpunkt steht das sinnliche und traditionsbewusste Gaumenerlebnis. Das Interesse der Kundschaft an diesen Apfelsorten wird deshalb auch durch *gluschtige* traditionelle Rezepte unterstützt.

Aufgrund mehrerer Degustationsveranstaltungen mit vielen ökologisch produzierbaren alten Sorten, sowohl

frisch als auch zubereitet nach Rezepten aus Grossmutterns Küche, hat das Projektteam elf geeignete Sorten ausgewählt (siehe Kasten). Zweijährige Testverkäufe mit diesen Sorten ergaben eine sehr positive Kundenresonanz. Besonders hervorgehoben wurden von den Käuferinnen und Käufern die hohe Essqualität mit

der geschmacklichen Abwechslung sowie die äussere Attraktivität der Früchte. Die elf favorisierten Sorten sollen nun der Coop-Kundschaft in grösseren Mengen und in allen Verkaufsregionen angeboten werden.

Andi Häseli und Franco Weibel, FiBL;
Gertrud Burger, ProSpecieRara

Alte Sorten, neu gefragt

■ Verkaufskampagne mit alten Sorten im Herbst 2006

Produzenten gesucht! Gesuchte Sorten: Goldparmäne, Danziger Kant, Berner Rosen, Edelchrüsler, Graue Herbstreinette, Kasseler Reinette, Thurgauer Borsdorfer, Wilerrot, Zürichapfel, Coulon Reinette und Ananas Reinette
Konditionen

Anbauform: Hoch- oder Niederstamm
Produktionsweise: Bio oder ÖLN
Qualität: wurm- und fäulnisfrei, gut entwickelt, kleinere kosmetische Mängel möglich (gemäss Biosortivorschriften)
Preis: Fr. 2.50/kg
Mindestmenge pro Betrieb: 100 kg
Lieferung: direkt an Tobi Bischofszell

oder an eine noch zu vereinbarende Sammelstelle

■ Neuanlagen, Produktionsausweitung mit alten Sorten

Konditionen
Pflanzungen ab Herbst 2007
Im Anbauvertrag mit dem Projektteam
Mindestfläche: 20 bis 30 Aren
Anbauform: Nieder- oder Hochstamm
Produktionsweise: Bio wird bevorzugt
Für Tafelware werden Absatzgarantie und Vorzugspreis geboten
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bitte möglichst rasch bei Andi Häseli, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 64, andreas.haeseli@fiibl.org