

Medienmitteilung

2019 wird ein sehr gutes Walliser Aprikosenjahr

Sitten, den 4. Juli 2019. Die Walliser Aprikosenproduzenten bereiten sich auf eine geschmacklich wie auch mengenmässig hervorragende Ernte vor. In den kommenden Wochen werden schätzungsweise 9 500 Tonnen Aprikosen gepflückt – gut 8 % mehr als im Vorjahr. Die ersten Aprikosen werden seit dem 20. Juni geerntet, während der Grossteil der Produktion vom 10. Juli bis 1. August 2019 reif ist. Die rund 150 Walliser Produzenten decken 97 % der Schweizer Produktion und 50 % des Schweizer Konsums ab. Die Walliser Aprikose wird immer beliebter, weil sie neben der hohen Qualität dank kurzen Transportwegen auch die Umwelt respektiert.

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. Die Ernte 2019 setzt zehn Tage später ein als diejenige des Vorjahrs. Dies entspricht einem normalen Jahr, weil in den Jahren 2017 und 2018 besonders früh mit der Ernte begonnen wurde. In den nächsten Wochen gelangen schätzungsweise 9 500 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. Dieser lange Zeitraum lässt sich durch die Sortenvielfalt erklären. «Lange Zeit wurde im Wallis fast ausschliesslich die Sorte Luizet produziert. Heute bauen wir rund 50 Aprikosensorten an, die je nach Reifezeit von Ende Juni bis Mitte September geerntet werden können», sagt Olivier Borgeat, Generalsekretär der Walliser Obst- und Gemüse-Brancheorganisation IFELV.

Walliser Aprikosen schonen die Umwelt

Die Walliser Aprikosen sind an der Marke Wallis 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. Die IFELV hat deshalb 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 Aprikosenspezialitäten 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.

Im Juli dreht sich alles um die «Prinzessin der Walliser Obstgärten»

Zum Saisonstart werden am 10., 11. und 17. Juli jeweils um 17.00 Uhr an den Bahnhöfen Bern, Zürich und Lausanne Aprikosen verteilt. Die Sommerboten werden auch am 26. Juli anlässlich des Walliser Kantonstages an der Fête des Vignerons präsent sein. Dort werden insgesamt 60'000 Aprikosen an die Besucherinnen und Besucher verteilt. Darüber hinaus werden dem Publikum an der Abendaufführung der Feier 20'000 Geschenke aus dem Wallis mit je zwei Aprikosen überreicht.

Kontakte:

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

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

Bildmaterial: <https://photos.valais.ch>