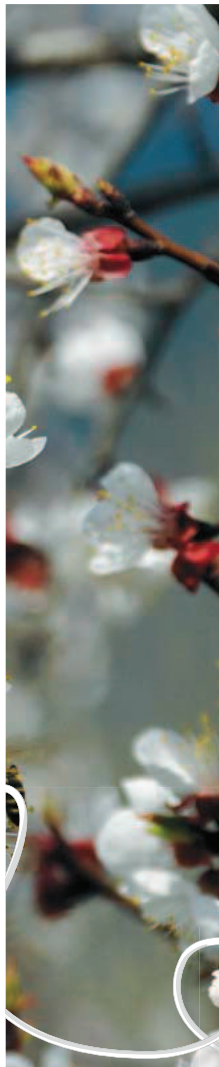


# Wie der Wert erblüht

Von Juli bis August verlassen Aprikosen tonnenweise die Walliser Plantagen. Bis sie auf den Zungen der Endkunden zergehen, steht ihnen eine verzweigte Reise bevor.

energforum 2/10



Frühblüher Aprikose: Heinrich Fux braucht viel Gefühl für die sensible Frucht. Frost, Regen und Krankheit sind die Feinde der Walliser Aprikose, bis sie ihre volle Pracht ab Juli entfaltet.

**S**üss, saftig und sensibel. So lässt sich die orange-gelbe Kostlichkeit beschreiben, die der Botaniker und Pfarrer Gabriel Luizet 1838 ins Wallis gebracht hat. Wenig überraschend heisst die besagte Sorte auch Luizet und ist bis heute die Aprikosenkönigin in der deutsch-französischen Sonnenstube der Schweiz.

Dass sich die Aprikose im Wallis überhaupt zuhause fühlt, ist eine kleine Sensation und dem aussergewöhnlichen Mikroklima am linken Rhoneufer zu verdanken. Hier lebt und produziert auch Aprikosenbauer Heinrich Fux. «Die Aprikosen wachsen im Wallis nur dort. Denn wenn die Sonne unsere Hänge einmal erreicht und die Aprikosenbäume aus ihrem Winterschlaf geweckt hat, ist die grosse Kälte meist vorbei», erklärt er. «Hingegen am rechten Rhoneufer, der Sonnenseite, würden die Bäume einen Monat früher blühen, und die Frostgefahr wäre höher.»

#### Wenn das Wetter «verrückt» spielt

Eine Garantie gibt es aber nie. Das Wetter kann je nach Jahr auch mal «verrückt» spielen. Fux erinnert sich: «Vor vier oder fünf Jahren, am 16. April, sind alle meine Bäume verfroren. Das vergesse ich mein Leben lang nicht mehr.» Die schlimmste Erfahrung, seit er Aprikosenbauer ist.

Vor zwölf Jahren hat er genau dieselben Plantagen von einer Aktiengesellschaft teilweise gepachtet, die sein Vater früher selbst einmal veräusserte. «Ich habe es nicht übers Herz gebracht, alles zugrunde gehen zu lassen», sagt Fux, der es heute auf 7000 Bäume bringt und damit der einzige Aprikosenproduzent im Oberwallis ist.

#### Eine Bio-Aprikose gibt es nicht

Auf rund 620 Plantagenhektaren beginnt die Wertschöpfung der Walliser Aprikose – mit dem über Jahre gesammelten Gespür, das die Bauern in die sensible Frucht stecken. Nicht grundlos gilt der Aprikosenanbau als Königsdisziplin. Pilz-, Bakterien- und Viruskrankheiten können die Delikatesse heimsuchen. Viel hängt deshalb von der richtigen Behandlung ab: «Ohne Spritzungen läuft im Walliser Aprikosenanbau nichts. Die Krankheiten kommen mit dem Regen, deshalb muss man die Bäume acht bis zehn Stunden vorher behandeln – in einem Drei-Wochen-Zyklus, auf giftfreier Basis», sagt Fux. «Eine Bio-Aprikose im klassischen Sinn gibt es in der Schweiz also nicht.»

Trotzdem sind Aprikosenliebhaber mit den Walliser Früchten bestens beraten – für die strengen Herstellungskontrollen, den nachhaltigen Anbau und die hohe Qualität bürgt das Zertifikat Suisse Garantie. Dazu





Von Juli bis August stehen Bauer Fux und seine Familie im Dienst der reifen Aprikose – am eigenen Strassenstand.

gehören neben der Luizet auch früher und später reifende Sorten, die der traditionellen Aromaprikose nach über 150 Jahren «Alleinherrschaft» mittlerweile Gesellschaft leisten, wie die attraktiv gefärbte Orangered, die Bergeron mit Safranschim, die riesige Goldrich, die frosttolerante Tardive oder die Doucouer mit der essbaren Mandel im Kerninnern. Die Vorteile liegen in der längeren Ernte- und Verkaufszeit, die Anzahl der potenziellen Kunden wächst. Zudem sind diese neuen, grösseren Sorten weniger empfindlich auf Regen, ertragen den Transport besser und bleiben länger frisch.

#### Die Reise in den Einkaufskorb

Seine Ernte verkauft Fux selbst an zwei Strassenständen zwischen Agarn und Turtmann. «Meine Kunden sind zu 80 Prozent Deutschschweizer und viele kommen sonntags extra aus Zürich», sagt er nicht ganz ohne Stolz.

Doch bis er seine leuchtenden Delikatessen an den Mann und die Frau bringen kann, stehen ihm ein riesiger Ernte- und schlussendlich auch Sortieraufwand bevor – drei Qualitätsklassen müssen für den Frischverkauf und die Weiterverarbeitung (Konfitüre, Schnaps) getrennt werden. «In den zwei Hauptmonaten packt die ganze Familie mit an, und viele Hausfrauen helfen uns Teilzeit bei der Ernte und Auslese», so Fux. «Auf dem

#### «Energie auf eine schöne Art»



Gabriella Ceroni-Berno, Elter & Berno Früchte und Gemüse

«Als kleinerer Zwischenhandel haben wir grosse Konkurrenten. Dadurch wird es nie langweilig – man möchte immer etwas besser machen als die anderen. Das braucht Energie auf eine schöne Art.»



Corinne Lehmann, Bäuerin und Marktfrau vom «Bärner Märkt»

«Der Obst-/Gemüsemarkt und der Strommarkt müssen beide vorausschauen und für die Marköffnung gewappnet sein.»



75 bis 80 Prozent der produzierten Aprikosen gelangen via Zwischenhändler mit anderen Früchten auf den Markt.

Feld sage ich ihnen: «Pflückt die Frucht nur, wenn ihr sie selbst essen würdet.» Denn ist sie einmal vom Baum, so verbessert sich ihr Reifezustand kaum mehr. Deshalb lohnt es sich durchaus zu warten, bis es einheimische Aprikosen gibt, die dank dem kürzeren Anreiseweg länger reifen können und nicht steinhart verkauft werden.

#### Direktvermarktung oder Zwischenhandel

Da die Aprikose sensibel auf widrige Wetterverhältnisse reagiert, konnten etwa im frostigen Frühjahrsjahr 2001 nur 400 Tonnen Schweizer Tafelaprikosen verkauft werden. Ein Vergleich: 2009 herrschten optimale Witterungsbedingungen, und stolze 6730 Tonnen verliessen das Wallis. Ein Rekord, der auch den sich zunehmend verbreitenden neuen Sorten zu verdanken ist.

20 bis 25 Prozent erreichen den Endkunden über die Direktvermarktung, wie Bauer Fux sie betreibt. So kann er seine Erstklassigen jedes Jahr zu sechs Franken pro Kilo verkaufen und einen grösseren Teil des vom Konsumenten bezahlten Preises selbst behalten. 75 bis 80 Prozent der produzierten Aprikosen ziehen weiter Richtung Zwischenhändler. In diesen Lager- und Handelsbetrieben wird im grossen Stil sortiert und abgepackt. Die Bauern bekommen Produzentenpreise ausbezahlt, die letztes Jahr

energyforum 2/10



Vielfalt in der Küche: Ein Kuchen ist nur eine Aprikosenleckerei von vielen. Mehr Ideen finden Sie auf der Rezeptseite.

im Mittel über alle Sorten und Grössen bei 2.55 Franken lagen. In den umfangreichen Lagern liegend, warten die Aprikosen nur kurze Zeit auf ihre Weiterreise – innerhalb der Region oder über ihre Grenzen hinaus. Der Grossteil strahlt schliesslich die Endkunden in den Läden der Detaillisten wie Coop, Migros oder Manor an. Zwar ist der Wert der Aprikose bis hierhin durch die Lagerung und den Transport gestiegen. Doch auch die Menge macht's. Je grösser der Einkauf der Detaillisten, umso günstiger der Kilopreis schliesslich auch für den Kunden.

#### «Än Götätä»

Wer Walliser Aprikosen in seinen Einkaufskorb legen möchte, sollte Acht geben. Denn französische und spanische werden nicht nur in den Regalen der Grossverteiler feilgeboten, sondern auch am Strassenrand. «Im Strassenverkauf werden ausländische Aprikosen schon Anfang Juni angeboten und als Walliser verkauft. Im Geschmack kommen sie aber nie an unsere Aprikosen heran, vor allem nicht an die Luizet», sagt Fux.

Die älteste Walliser Aprikose ist sein Liebling geblieben. Vorzugsweise geniesst er sie direkt ab Baum, als saftigen Kuchen oder zum Obstbrand Apricotine gebrannt. «Än Götätä» und «Proschta», wie Bauer Fux zu sagen pflegt. ■



titelthema 9

## Strom auf Reisen

Strom kann man kaufen wie Autos, Aktien oder Aprikosen. Eine Reise vom Kraftwerk in die Steckdose.

#### Produktion

Die Schweiz belegt innerhalb Europas einen Spitzenplatz im Hinblick auf ihren Anteil erneuerbarer Energie an der Stromproduktion: 55% stammen aus der Wasserkraft, 5% bilden Kehrichtverbrennungsanlagen sowie die neuen erneuerbaren Energien Wind, Sonne und Biomasse. 40% sind Kernkraft.

#### Import/Export

Dank vieler Speicherseen kann die Schweiz in Zeiten starker Nachfrage Strom in das Ausland exportieren – zum Beispiel abends. Im Winter hingegen verbraucht die Schweiz seit einigen Jahren mehr Strom, als sie zu produzieren in der Lage ist. Deshalb ist der Stromimport in diesen Zeiten unumgänglich.

#### Zwischenhandel/Verteiler

Damit der Strom den weiten Weg vom Kraftwerk bis zum Hausanschluss zurücklegen kann, braucht es ein stabiles Leitungsnetz. Im Aufbau kann es mit dem Strassennetz verglichen werden: Das leistungsstarke Höchstspannungsnetz entspricht den Autobahnen. Auch der Stromtausch mit dem Ausland geschieht hier. Das Hochspannungsnetz wären die Kantonsstrassen, über welche Stromversorger und grosse Industriebetriebe verbunden sind. Auf Ebene der Mittelspannung liegen die Gemeindestrassen, die einzelne Stadtteile oder Dörfer sowie kleine und mittlere Industriebetriebe lokal versorgen. Schliesslich erreicht der Strom das Zuhause der Verbraucher über das Niederspannungsnetz (die Quartierstrassen).

www.ttoenergy.ch/netz

#### Lagerung

Strom ist nicht lager- beziehungsweise speicherbar und muss deshalb genau in dem Moment erzeugt werden, in welchem er verbraucht wird. Nur im entfernten Sinn können etwa Speicherseen oder Batterien (etwa in Elektroautos) als Stromspeicher betrachtet werden.

#### Preis

Die Kosten für Energie in ihrer Zusammensetzung zu überblicken, ist nicht das Einfachste. Klarsicht in den Preisdschungel bringt das Schaubild in der Heftmitte. Die Gesamtrechnung unterscheidet sich von Verbraucher zu Verbraucher, von Kanton zu Kanton, von Gemeinde zu Gemeinde und setzt sich aus verschiedenen Komponenten zusammen: Den grössten Teil bilden die Energie- und Netzkosten, den Rest die Abgaben an die Gemeinde plus kostendeckende Einspeisevergütung.

#### Verbrauch

62 Mrd. kWh betrug der Stromverbrauch gemäss dem Bundesamt für Energie im vergangenen sogenannten hydrologischen Jahr, von Oktober 2008 bis September 2009. (Durch diese Einteilung wird das frühere Einsetzen der Wasserbindung durch Schnee und Eis in den Hochalpen berücksichtigt.) Der Jahresstromverbrauch ist somit um 2% gesunken – respektive um 1%, bezieht man die wärmere Temperatur mit ein. Im Vergleich zu Deutschland (-5,8%) oder Österreich (-5,2%) zeigt sich der Rückgang markant geringer. In den nächsten Jahren hängt die Nachfrage primär von der Konjunkturerholung ab.

energyforum 2/10