



## Medienmitteilung

Datum

13.05.2008

---

### Obstsorten für beschwerdefreien Genuss

**Die Vielfalt alter Obstsorten bietet Chancen für Menschen, die an einer Unverträglichkeit gegenüber Sorbit leiden – einem süssen Inhaltsstoff, der in allen Apfelsorten in unterschiedlichen Mengen vorhanden ist. Fachleute der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW und der Vereinigung FRUCTUS fanden nämlich heraus, dass gewisse alte, in Vergessenheit geratene Apfelsorten nur sehr wenig Sorbit aufweisen. Diese könnten als Grundlage für sorbitarme Säfte oder zur Züchtung neuer, sorbitarmer Sorten dienen.**

Ein knackig frischer, saftiger Apfel lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen, doch es gibt Menschen, die dieser Verlockung nur beschränkt nachgeben dürfen: Personen mit Sorbit-Unverträglichkeit sollten grosse Mengen dieses süssen Obst-Inhaltsstoffes meiden, um beschwerdefrei zu leben.

#### **Sorbitarme Sorten und Säfte**

Doch was tun, wenn die Lust auf einen knackigen Apfel oder einen erfrischenden Obstsaft trotz Sorbit-Unverträglichkeit da ist? Abhilfe schaffen könnte die neueste Entdeckung der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW und der Vereinigung FRUCTUS: Laboranalysen zeigten, dass im Saft von gewissen alten Obstsorten wie etwa dem Apfel «Gravensteiner» nur sehr geringe Mengen an Sorbit vorhanden sind.

Alte Sorten mit geringem Sorbitgehalt könnten somit in zweifacher Hinsicht interessant sein: Entweder direkt als Produkt für Konsumentinnen und Konsumenten, die Lust auf einen sorbitarmen Apfelsaft verspüren, oder als Grundlage, um eine neue, knackige Apfelsorte zu züchten, die ebenfalls wenig Sorbit enthält.



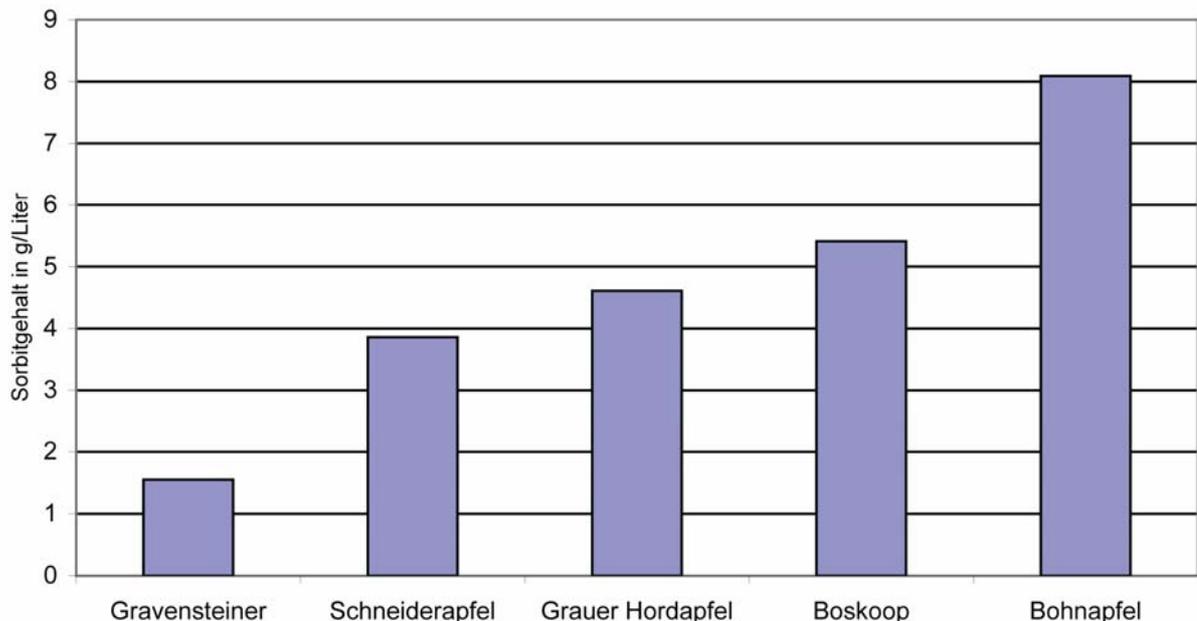
### Rettung alter Obstsorten

Alte Obstsorten werden im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (NAP) aufgespürt und in verschiedenen Sortensammlungen gepflanzt. Dort werden die Sorten langfristig erhalten und näher beschrieben. Züchter und Produzenten können so in Zukunft diese Vielfalt an Eigenschaften nutzen.

Viele der in der Schweiz aufgefundenen Obstsorten sind wenig bekannt, ebenso fehlen meist verlässliche Angaben zur Anbaueignung, Fruchtqualität oder zu möglichen Verwendungszwecken. In den kommenden Jahren sollen diese Lücken geschlossen werden dank des FRUCTUS-Projekts «Beschreibung von Obstgenressourcen» (BEVOG). Dieses Projekt wird an der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW durchgeführt, in Zusammenarbeit mit kantonalen Fachstellen und privaten Organisationen sowie vom Bundesamt für Landwirtschaft BLW finanziell unterstützt. Die gewonnenen Informationen können mithelfen, dass einige der alten Obstsorten eine zweite Chance als Spezialität auf dem Markt bekommen.

[www.cpc-skek.ch](http://www.cpc-skek.ch) -> NAP-Projekte, [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch), [www.acw.admin.ch](http://www.acw.admin.ch)

**Bilder** in hoher Auflösung > [www.medien.info-acw.ch](http://www.medien.info-acw.ch), im Anhang des PDF.



Sorbitgehalte verschiedener sortenreiner Apfelsäfte. Dank Unterschieden beim Sorbitgehalt der Apfelsorten kann ACW Neuheiten mit tiefem Sorbitgehalt züchten.



### **Auskünfte:**

David Szalatnay  
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW  
Postfach 185, CH-8820 Wädenswil  
Tel.: +41 44 783 62 87  
E-Mail: [david.szalatnay@acw.admin.ch](mailto:david.szalatnay@acw.admin.ch)  
[www.acw.admin.ch](http://www.acw.admin.ch)

Carole Enz  
Mediendienst  
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW  
Postfach 185, CH-8820 Wädenswil  
Tel.: +41 44 783 62 72  
Mobile: +41 79 593 89 85  
E-Mail: [carole.enz@acw.admin.ch](mailto:carole.enz@acw.admin.ch)  
[www.medien.info-acw.ch](http://www.medien.info-acw.ch)