



→ Bauernlehrpfad auf dem App „Schwyzer Wandern“

Bauernlehrpfad am Etzel

2 Reb- und Obstbau

Rebbau – älter als Eidgenossenschaft

Der erste schriftliche Beleg findet sich in einer Urkunde des Klosters Einsiedeln, woraus hervorgeht, dass Abt Wernher II (1134 - 1191) in der Luegeten ob Pfäffikon einen Reberg pflanzen liess. Wahrscheinlich ist aber, dass bereits die Römer die Reben aus dem Süden eingeführt haben.

Heute werden im Kanton Schwyz, vor allem am Zürichsee, 39 Hektaren Reben bewirtschaftet. Diese ergeben rund 250'000 Liter Wein. Die Hauptsorten sind die rote Blauburgunder und die weisse Müller-Thurgau Rebe. Der Wein der Bezirke Höfe und der March werden unter dem Herkunftssiegel „AOC Zürichsee“ vermarktet.



Reberg im St. Johann, Altendorf.

Kirschbäume dominieren

Der Kanton Schwyz zählt gegen 75'000 Hochstammobstbäume. Dies entspricht einem Baum pro zwei Kantonseinwohner. Die teils mächtigen Obstbäume prägen das Landschaftsbild in den Höhenlagen von 450 bis 750 Meter über Meer. Unter den Früchten sind die Kirschen die wirtschaftlich bedeutendsten. Aus dem Grossteil der Kirschenernte produzieren Bauern und gewerbliche Brennereien, hochwertige Destillate.

Die Kirschdestillate aus dem Raum Innerschwyz werden unter der geschützten Ursprungsbezeichnung AOP Rigi Kirsch vermarktet. Die Kennzeichnung gewährleistet die hohe Qualität der Edelbrände und garantiert die regionale Herkunft.



Die Nachfrage nach sehr grossen Früchten ist stark steigend.

Most und süsse Tafel Früchte

Aus dem Kernobst der Hochstammobstbäume, den Äpfeln und Birnen, stellen die Schwyzer Bauernbetriebe süssen und sauren Most her. Sehr bekannt ist der hiesige Höfner Most, welcher dank der grossen Sortenvielfalt besonders köstlich schmeckt.

Das Tafelobst wird in Niederstammanlagen produziert. Die Pflege und Ernte der kleinen Bäume ist einfacher, rationeller und ungefährlich – beim Pflücken muss nicht mehr auf die hohen Leitern gestiegen werden. Viele Anlagen werden heute gedeckt. Das reduziert den Krankheitsdruck auf die Pflanzen und vermindert ein Platzen der grossen Früchte, insbesondere der Kirschen, durch Regentropfen oder Hagel.

Welches Logo steht für die IP-Suisse Bauern und deren Produkte?

- a) **Marienkäfer** b) **Pandabär** c) **Apfel**

→ Antwort auf Tafel 3

Antwort der Tafel 1: Zur Herstellung eines Liter Süssmost braucht es 1.5-2 Kilogramm Äpfel.

Sponsor:

RAIFFEISEN



GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.

www.landwirtschaft.ch