****

**Anbau von Schweizer Cornichons: Saison 2022 präsentiert sich in allen Grössen**

*Die für die Reitzel Schweiz AG tätigen Landwirte können zufrieden auf eine ertragreiche Erntesaison 2022 blicken. Aufgrund der grossen Hitze sind die Cornichons so rasch gewachsen, dass sie nicht mehr abgefüllt werden konnten. Zur Vermeidung von Restbeständen wurde in absolutem Eiltempo geerntet. Es wurden knapp 1350 Tonnen Schweizer Cornichons geerntet.*

Für das laufende Jahr lagen die Ertragsschätzungen bei 1200 Tonnen Cornichons. Die heisse Phase der Anpflanzung im Mai verlief gut und es waren keine gravierenden Schäden zu verzeichnen. Den weiteren Verlauf der Saison prägten dann starke Hitze und Trockenheit, was den Cornichons zugutekam.

40 Schweizer Produzenten hatten sich bereit erklärt, Cornichons für die Reitzel Schweiz AG anzubauen: 34 auf konventionelle Art und Weise, 6 in Form biologischen Anbaus. Die letztgenannte Zahl verzeichnet infolge einer Kooperation mit Coop derzeit einen leichten Anstieg. 2022 lag der tatsächliche Ertrag letztendlich bei 1350 Tonnen (konventionell) und 150 Tonnen (bio).

**Frühreife & dicke Gurken**

Auch wenn die Erträge üppig ausgefallen sind, gab es hie und da Schwierigkeiten bei der Organisation von Ernte und Lieferung, da die Cornichons auf die hohen Temperaturen mit besonders raschem Wachstum reagierten. Léopoldine Mathieu ist bei der Reitzel Gruppe für die Bereiche Landwirtschaft und nachhaltige Entwicklung verantwortlich. Auch sie verweist auf die frühzeitig angebrochene Erntesaison: „Ab dem 10. Juni hatten wir bereits eine ganze Menge vollreifer Cornichons. Die Kulturen waren ihrer Zeit sozusagen 2 bis 3 Wochen voraus. Normalerweise bearbeiten die Produzenten diese Kultur bis Anfang September. In diesem Jahr war für viele von ihnen bereits Mitte August alles erledigt. “

Auch in der Reitzel Konservenwerkstatt in Aigle gingen die Anlieferungen zuweilen Schlag auf Schlag ein. „Über die Zusammenarbeit mit den Landwirten konnten wir die in der jeweiligen Folgewoche eingehenden Mengen besser einplanen“, führt Léopoldine Mathieu weiter aus.

Ein Teil der nicht absolut einwandfreien Ware, d.h. um die 25 Tonnen, wurde in Partnerschaft mit Too Good To Go und zugunsten der Stiftung Schweizer Tafel abgezogen. Diese Massnahme war ein voller Erfolg. So konnten wir die hervorragende Eignung des frischen Cornichons als Lebensmittel unter Beweis stellen.

Parallel dazu entwickelte die Reitzel Schweiz AG zusammen mit dem Walliser Unternehmen Bio Fruits zwei Fruchtsäfte auf Cornichon-Basis. 7 Tonnen besonders grosser Cornichons konnten dadurch bestens verwertet werden. Entsprechend der Menge an besonders grossen Cornichons werden wir diese erfolgreiche Massnahme wiederholen.

**Die Auswirkungen der Klimaerwärmung sind zunehmend spürbar**

Laut Lépoldine Mathieu hängen Klimaerwärmung und Cornichonmenge ganz offensichtlich zusammen: „Der Wandel drückt sich nicht allein in heiss-trockenen Sommern aus, sondern kann wie im Jahr 2021 auch starke Regenfälle und Niedrigtemperaturen mit sich bringen. Das System kommt völlig aus dem Gleichgewicht und man fällt rasch von einem Extrem ins andere. Vorhersagen sind dann kompliziert bzw. kaum mehr möglich. “ Die Verantwortliche meint auch: „Wir sehen uns seit einigen Jahren zunehmend mit der Problematik der Wasserknappheit konfrontiert. Tropfenbewässerungssysteme stellen in diesem Zusammenhang eine willkommene Optimierung dar, sind jedoch keine Lösung für alles. Wir sind daher auf der Suche nach Varietäten, die grosser Hitze, Wassermangel und im Lauf der Zeit auftauchenden Insektenarten standhalten.

Im Vergleich zu anderen Erzeugnissen fällt der Cornichonanbau in der Schweiz auch heute noch relativ bescheiden aus. Nach und nach beginnt er jedoch, sich bei den betreffenden Landwirten gut zu etablieren.

Das Unternehmen Reitzel kommt seinen Produzenten im Fall einer schlechten Erntesaison bereitwillig entgegen. Das war beispielsweise 2021 so, als vor allem Hagelstürme die gesamte Cornichon-Produktion gefährdeten. Zu den vorrangigen Herausforderungen der Zukunft zählt auch die Sensibilisierung der Kunden im Hinblick auf mögliche witterungsbedingte Schwankungen bei den Produktionsmengen von einem Jahr zum anderen.

**Reitzel setzt auf nachhaltige Entwicklung**

Vor mehreren Jahren machte die Reitzel Gruppe sich auf den Weg in eine nachhaltige Zukunft und setzt Massnahmen, um alle gesteckten Ziele zu erreichen. In diesem Zusammenhang fördert das Unternehmen unter anderem die Weiterentwicklung seiner lokalen Anbaubetriebe, die Kennzeichnung seiner Landwirte mit dem Fairtrade-Gütesiegel und die Wertschätzung biologischer Anbaumethoden seitens der Kunden.

Reitzel hat parallel dazu ein Verfahren zur Zertifizierung seiner Produktionsstätten nach ISO 50001 eingeleitet. Diese Norm dient der Optimierung von Energiemanagement und Energieeffizienz und der daraus folgenden Reduktion der Treibhausgasemissionen. Die Konservenfabrik in Aigle war der erste Standort der Gruppe, der diese anspruchsvolle Zertifizierung erhalten hat.

Weitere aktuell laufende Massnahmen betreffen insbesondere Management und Optimierung der Wassernutzung sowie den Bereich der sanften Mobilität innerhalb des Unternehmens. Ausserdem werden Überlegungen im Hinblick auf den mittelfristigen Austausch fossiler Energien durch erneuerbare Energieträger angestellt. Der Zeitrahmen dieser Strategie der nachhaltigen Entwicklung reicht bis ins Jahr 2030.

**Über Reitzel (Schweiz) AG**

Reitzel (Schweiz) AG wurde 1909 von Hugo Reitzel in Aigle (VD) gegründet und ist das Stammhaus der Gruppe, das diese zum Wachstum auf internationaler Ebene führte.

Reitzel Schweiz erzielte 2021 einen Umsatz von 42,5 Millionen und beschäftigt aktuell 110 Mitarbeitende. Gut die Hälfte des Gesamtumsatzes wird im Bereich Gastronomie erzielt. Das Unternehmen ist auch im Detailhandel vertreten.

**Medienkontakt**

Reitzel (Schweiz) AG

Fanny Michellod

Leitung Marketing & Kommunikation

14-16 Route d’Ollon | CH-1860 Aigle

Tel.: +41 79 828 81 68 | [www.hugoreitzel.ch](http://www.hugoreitzel.ch)