

Vom Hochstamm in die Flasche

Biodiverse Obstgärten und viele regionale Kooperationen –
daraus entsteht bei ArboVitis
ein vielfältiges Sortiment an Produkten.

Text: Theresa Rebholz

Bei ArboVitis ist zweimal im Jahr Hochsaison: zur Kirschenreife im Juni/Juli und jetzt im Herbst, wenn Äpfel und viele weitere Früchte reif sind. Dann läuft der Produktions- und Verarbeitungsbetrieb im aargauischen Frick auf Hochtouren. «Im Schnitt pressen wir pro Jahr etwa 12 Tonnen Mostobst und 6,5 Tonnen Kirschen», sagt Karen Trachsel, die seit diesem Sommer den Bereich Verarbeitung und Vermarktung verantwortet. Das sind 7800 Liter Apfel-, Quitten- und Birnenmost und 3900 Liter Kirschsafft. Die Früchte dafür stammen vom eigenen Betrieb und von rund 15 Knospe-Höfen aus der Umgebung. In kleinerem Umfang werden andere Obstarten und Wildobst gepresst.

Im Sortiment von ArboVitis sind rund 20 verschiedene Säfte. Darunter viele Spezialitäten wie sortenreiner Apfelm-, Quitten-, Zwetschgen-, Weichsel- oder Wildobstsaft. Das Wildobst – darunter Mispeln, Holunder, Kornelkirsche und Schlehen – wächst in Hecken und Bäumen auf den 12 Hektaren Land, die der Betrieb bewirtschaftet. Auf den Flächen, grösstenteils extensiv genutzte Wiesen der Qualitätsstufe II, werden rund 800 Hochstammbäume gepflegt und auf gut 50 Aren wachsen Piwi-Reben. Für die Bewirtschaftung, bei der die Biodiversität einen hohen Stellenwert hat, ist seit diesem Jahr Leander Dalbert verantwortlich.

Landwirtschaft und Kultur

Nach mehreren Jahren Mitarbeit übernehmen er und Karen Trachsel aktuell die Leitung des Betriebs, der seit 2021 als Aktiengesellschaft organisiert ist. «Vor drei Jahren hat Martin Erb, der 1996 ArboVitis gegründet hat, die Verantwortung abgegeben. Jetzt ziehe ich mich auch nach und nach zurück», sagt Betriebsleiterin Cornelia Brennwald, die seit 1999 dabei ist. Damals wurde auf dem Gelände nicht

nur ArboVitis gegründet, sondern 1998 auch das Kulturhaus Meck – angesiedelt im ehemaligen Bauernhaus des Hofes, den Martin Erb von seinen Eltern übernommen hatte. Noch heute sind das Meck und ArboVitis eng verbunden und nutzen beispielsweise manche Räumlichkeiten gemeinsam.

Neue Ideen für die Zukunft

Für die neuen Betriebsleitenden ist die Arbeit im Landwirtschaftsbereich ein Quereinstieg – Karen Trachsel hat visuelle Kommunikation studiert, Leander Dalbert Klimawissenschaften und Wirtschaft. Für die Zukunft des Betriebs haben die beiden viele Ideen. «Wir denken aktuell noch sehr breit», erzählt Leander Dalbert. «Wir diskutieren zum Beispiel über solidarische Landwirtschaft, aber auch über Ideen wie Coachingangebote auf unseren Flächen.»

Klar ist, dass das Sortiment überarbeitet wird. Dabei möchten sie sich darauf konzentrieren, was gut läuft, und neue Getränke anbieten. «Wir denken dabei an hochwertige alkoholfreie Mischgetränke. Auch alkoholfreie Getränke, die wie Wein als Speisebegleitung angeboten werden können, sind eine Idee», sagt Karen Trachsel. Die Überarbeitung der Etiketten steht ebenfalls an: «Unsere Produkte sind im Hochpreissegment. Um hier noch besser bestehen zu können, möchten wir das Layout modernisieren.»

Was sicher bleiben soll, ist der hohe Anspruch an die Produktqualität. Dazu gehören die Verwendung hochwertiger Früchte in Knospe-Qualität und die schonende Verarbeitung. «Auch dass wir Hochstamm- und Wildobst verarbeiten, faire Preise an die Lieferanten zahlen und auf möglichst kurze Wege achten, gehört für uns zur Produktqualität», ergänzt Leander Dalbert.

Kurze Wege bedeuten auch regionale Vermarktung: So verkauft ArboVitis direkt

ab Betrieb, bei Coop und Volg in der Umgebung, in Bio- und Spezialitätenläden im nahen und weiteren Umland sowie auf Märkten wie dem Biomarché im Zofingen AG. «Diese dienen vor allem der PR für die Produkte», sagt Cornelia Brennwald.

Seit 2005 vermarktet ArboVitis mit Unterstützung des Vereins Fricktaler Bio-Hochstamm-Produkte (www.hochstammfricktal.ch). Die Überlegung: Für die Erhaltung von Obstgärten braucht es nicht nur Bäume, sondern auch Produkte, die aus den Früchten hergestellt werden. Die Vermarktungsstrukturen dafür hat ArboVitis aufgebaut. Im Sortiment sind Saft, Essig, Wein und Schnaps als eigene Produkte, dann der Hazelburger von Leander Dalbert, mit dem er 2020 den Grand Prix Bio Suisse gewann, sowie Dörrobst und Konfitüren, die auf zwei Knospe-Betrieben in Wittnau AG hergestellt werden.

Stark vernetzt

Nicht nur bei der Vermarktung, auch in vielen weiteren Bereichen spielt bei ArboVitis die Zusammenarbeit mit anderen eine wichtige Rolle. So wird etwa die Flaschenabfüllmaschine mit dem Weingut FiBL geteilt und der Wein dort gekeltert. Auch die Verarbeitung von vergorenem Saft zu Essig und das Brennen von Trester zu Schnaps übernehmen andere Betriebe.

Andersherum bietet ArboVitis selbst Dienstleistungen an und presst Saft für Betriebe und Privatpersonen. Für das Mähen der Wiesen und die Beweidung mit Schafen bestehen ebenfalls Kooperationen. Weiteres ist geplant: «Gerne würden wir zum Beispiel unseren Verarbeitungsraum anderen zur Verfügung stellen», sagt Karen Trachsel. «Wir haben Freude daran – sind aber auch auf Kooperationen angewiesen, damit der Betrieb funktioniert.»

www.arbovitis.ch

Säfte und Most



1



2



3



4



5

1. Das aktuelle Leitungsteam: Karen Trachsel, Cornelia Brennwald und Leander Dalbert (v.l.).
2. Vor dem Pressen werden die Äpfel vermüst.
3. Apfelmost vermarktet ArboVitis in Glasflaschen und in Bag-in-Box-Gebinden.
4. Die Saftausbeutung bei Kirschen beträgt etwa 60 Prozent des Fruchtgewichts.
5. Das Saftsoriment umfasst rund 20 verschiedene Produkte, darunter Spezialitäten wie Wildobstschaft.