

DIE AKTUELLEN PREISE IM DIREKTVERKAUF

	Einheit	Fr.
Brot und Zopf		
Brot	500 g	3.50–4.00
Brot	1 kg	6.00–7.00
Holzofenbrot	1 kg	7.00–9.00
Spezialbrote (dunkle Mehle, Samen, Kerne usw.)	350 g	3.00–4.00
Früchte-, Speckbrot	250 g	4.00–4.50
Zierbrote (geflochten, verziert usw.)	100 g	1.20–1.40
Zopf mit Butter	500 g	6.50
Eier		
Eier, Bio	Stück	0.70–0.80
Eier, Bodenhaltung	Stück	0.50–0.55
Eier, Freiland	Stück	0.60–0.70
Eierlikör	5 dl	18.00
Gelées, Konfitüren und Honig		
Gelées mit diversen Früchten	500 g	6.00–8.00
Konfitüre	250 g	4.50–5.00
Konfitüre	500 g	5.50–6.50
Honig, Wald- und Blütenhonig	1 kg	24.00–27.00
Birmel	1 kg	8.00–10.00
Sirup		
Sirup aus Blüten und Blättern	5 dl	5.00–6.00
Sirup aus Goldmelissenblüten	5 dl	6.50–7.00
Sirup aus Saft von Beeren und Früchten	5 dl	7.50–8.00
Spezialitäten		
Essig (aromatisiert mit Gewürzen und Beeren)	5 dl	6.00–7.50
Gemüse-Chutney, süss-sauer	225 ml	5.00–6.00
Meringues-Schalen	100 g	4.50
Speiseöl aus Baumnüssen	1 dl	10.00–16.00
Speiseöl aus Raps	1 dl	1.50–2.00
Speiseöl aus Sonnenblumen	1 dl	1.50–2.00
Sauerkraut, hausgemacht, offen	1 kg	5.00–6.00
Getränke, alkoholfrei		
Aroniasaft	1 l	15.00–18.00
Holundersaft, rein und pasteurisiert, ohne Gebinde	5 dl	6.00
Süssmost, pasteurisiert, inkl. Gebinde	5 l Box	11.00–14.00
Süssmost, pasteurisiert, inkl. Gebinde	10 l Box	21.00–23.00
Süssmost, pasteurisiert, inkl. Gebinde	1,5 l	3.50–4.00
Traubensaft, pasteurisiert	3 l Box	16.50–19.00
Traubensaft, pasteurisiert, ohne Gebinde	1 l	4.00–5.00
Getränke, alkoholische und Spirituosen		
Apfelchampagner	7,5 dl	16.00–20.00
Apfel- und Holundersaftmischung in Gärung	1 l	2.50–3.00
Liköre (mit Kernobstbrand angesetzt)	5 dl	25.00–32.00
Vieille Prune	5 dl	20.00–25.00
Obstbrand 40 Vol.-%:		
Kirsch, Williams, Quitten, Mirabellen	5 dl	20.00–25.00
Obstbrand 40 Vol.-%:		
Kernobst oder Zwetschgen	5 dl	19.00–24.00
Süssmost vergärt (Gärsaft), ohne Gebinde	1 l	2.50–3.00
Trockenfrüchte/Dörrobhnen		
Apfelringli, schonend entfeuchtet	100 g	5.50–6.50
Apfelringli, mit Wärme gedörrt	100 g	4.50–5.00
Aronia, getrocknet	100 g	7.50
Birnen, schonend entfeuchtet	100 g	5.50–6.50
Birnen, mit Wärme gedörrt	100 g	4.50–5.00
Bohnen	100 g	7.50–8.50
Lindenblüten	100 g	25.00–30.00
Zwetschgen	100 g	6.50–7.50
Tiefkühlprodukte		
Himbeeren	1 kg	16.00–18.00
Brombeeren	1 kg	14.00–16.00

Quelle: Wallierhof, Riedholz SO

	Einheit	Fr.
Basilikum, Peterli, Schnittlauch	Bund	0.70–1.20
Chinakohl	kg	4.20–4.40
Federkohl	kg	5.50–6.00
Kabis, rot	kg	3.90–4.20
Kabis, weiss	kg	3.60–3.80
Karotten	kg	2.60–3.00
Karotten, Pfälzer	kg	3.20
Kartoffeln	kg	1.60–2.00
Kartoffeln für Raclette (30–50 mm)	kg	2.00–2.20
Knoblauch	kg	10.00–12.00
Kresse	100 g	2.00–2.40
Kürbis, Speise-, portioniert	kg	3.60–4.20
Kürbis, Speise-, ganz	kg	3.00–3.50
Kürbis, Zier-, klein	Stück	2.00–3.00
Kürbis, Zier-, mittel	Stück	3.00–4.00
Kürbis, Zier-, gross	Stück	4.00–8.00
Lauch	kg	5.60–5.90
Nüsslisalat, Freiland	kg	34.00–36.00
Patisson	kg	4.60–4.90
Portulak	100 g	2.20
Radieschen	Bund	1.80–1.90
Randen, roh	kg	3.10–3.50
Randen, gedämpft	kg	5.00
Rettich, weiss	Stück	2.50–2.90
Rosenkohl	kg	7.00–7.30
Rüben, gewaschen	kg	4.20–4.50
Salat, Cicorino, rot	kg	6.20–6.40
Salat, Endivien	kg	4.50–5.00
Salat, (Mischsalat) geschnitten, gewaschen und abgepackt	100 g	1.60–2.00
Salat, Zuckerhut	kg	4.00–4.50
Schwarzwurzeln	kg	6.60–7.20
Sellerie, Knollen-	kg	4.70–5.30
Süsskartoffeln	kg	7.00–9.00
Wirz	kg	4.00–4.60
Zwiebeln	kg	2.40–2.70
Zwiebeln, rot	kg	2.80–3.00
Äpfel, Gala, Braeburn, Rubinette usw.	kg	3.20–3.80
Äpfel, Golden, Idared, Pinova usw.	kg	3.00–3.50
Kochobst	kg	1.50
Birnen	kg	3.20–3.80
Baumnüsse ab 30 mm, gewaschen, warmluft-getrocknet	kg	13.00–15.00
Baumnüsse, normale Qualität	kg	7.50–9.00
Baumnüsse, halbe	100 g	4.50–5.00

Quelle: Wallierhof, Riedholz SO

	IP je l/kg/g	Bio je l/kg/g
Alpkäse, per kg	18.00–25.00	20.00–28.00
Butter, Bauernhof-Tafelbutter, per kg	14.00–18.00	18.00–22.00
Jogurt natur, pro 500 g	2.50–2.70	2.70–2.80
Jogurt mit Früchten, pro 500 g	2.90–3.30	3.00–3.40
Milch, roh	1.20–1.30	1.40–1.50
Milch, past. homog. abgepackt	1.50	1.70
Milch, Schafe, roh	4.00	4.20
Milch, Ziegen, roh	3.00–3.50	3.40–3.80
Rahm pro Liter	8.00–10.00	12.00–14.00

Quelle: Wallierhof, Riedholz SO

Milch und Milchprodukte ab Hof

Gemüse

Früchte, Beeren und Nüsse

Hausgemachtes

Mehr Pilze produziert

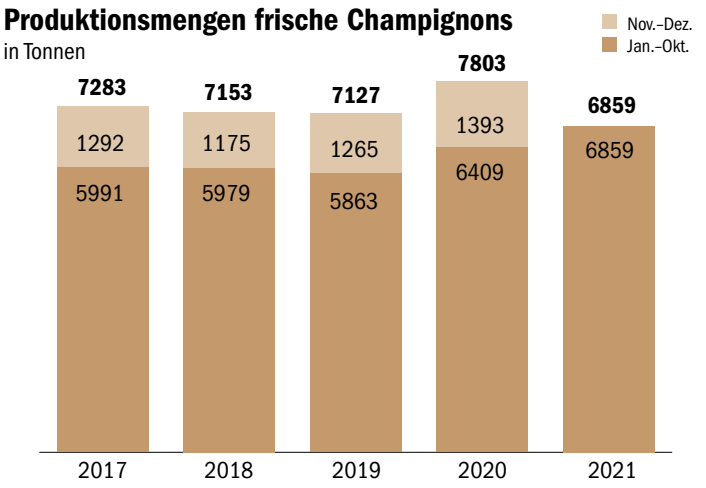
Speisepilze / Champignons aus einheimischer Produktion kommen immer öfter auf den Tisch.

BERN Die Nachfrage nach Speisepilzen ist in den letzten fünf Jahren stetig gestiegen, dies zeigt der Marktbericht Speisepilze des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW). Vor allem seit Beginn der Covid-Pandemie gab es einen Sprung bei den Absätzen des Detailhandels. So wurden von Januar bis Oktober 2021 mehr Champignons im Detailhandel verkauft als im gesamten Jahr 2019. Das inländische Angebot an Speisepilzen hat sich vergrössert und diversifiziert. So wurden ab Ende 2017 erste Schweizer Bio-Champignons im Detailhandel angeboten und auch die Edelpilzproduktion ist gewachsen.

Mehr produziert

2021 wurden in der Schweiz bis Oktober 6859 t Champignons produziert. Im Durchschnitt der Jahre 2017–2020 wurden in der Zeitperiode von Januar bis Oktober 6060 t produziert. Das sind 13 Prozent mehr in der gleichen Zeitperiode der vier Vorjahre. 2017 bis 2019 sanken die Pro-

Produktionsmengen frische Champignons in Tonnen



Pilze werden auf dem Schweizer Speiseplan immer beliebter. Die Inlandproduktion alleine reicht nicht aus.

(Bild BauZ/Quelle BLW)

duktionsmengen leicht. Mit einer Produktionsmenge von 7803 t wurde 2020 jedoch einen deutlichen Anstieg verzeichnet. Der zeitweise geschlossene Gastromiesektor hatte keine negative Auswirkung auf den Absatz und die Produktionsmenge von Champignons. Ein Grund hierfür dürfte sein, dass in der

Zeit vermehrt Pilze zuhause zubereitet wurden. Darauf deuten auch die höheren Verkaufsmengen im Detailhandel hin.

Importe steigen

Die Schweizer Pilzproduzenten sind in einem steten Wettbewerb mit ausländischer Konkurrenz, denn der Markt ist nicht durch

hohe Zollansätze geschützt. Die Importmengen von Champignons stiegen zwischen 2017 und 2021 deutlich. 2021 wurden von Januar bis Oktober bereits 3714 t Champignons importiert, mehr als im gesamten Jahr 2018. Im Mittel der Jahre 2011 und 2012 wurden noch 1941 t Champignons importiert, 2002 und 2003 waren es sogar nur 663 t.

Mehr Vielfalt

Das Schweizer Pilzangebot besteht auch aus einer wachsenden Vielfalt an Edelpilzen wie Shiitake, Austernseitlingen und Kräuterseitlingen. Das Inlandangebot ist dabei saisonaler als bei Champignons. In der betrachteten Zeitperiode von 2017 bis 2021 ist eine deutliche Produktionssteigerung ersichtlich. Zum Beispiel stieg die Produktionsmenge des dritten Quartals von 68 t 2017 auf 105 t 2021. Die grösste Quartalsmenge wurde mit 146 Tonnen im vierten Quartal des Jahres 2020 verzeichnet. Kräuterseitlinge sind dabei nach wie vor die bedeutendste Pilzart. *dj*

RICHTPREISE DER GEMÜSEBÖRSE

Richtpreise in Rappen exkl. MwSt. seit 10. Januar		offen, franko Verlager G-Gebinde	offen, franko Verlager Ifco-Gebinde	Detailpreis inkl. MwSt.
Chinakohl	kg	150	169	395
Chouxraves, gewaschen	kg	200	210	440
Cicorino, rot	kg	250	275	610
Kabis, rot	kg	200	210	410
Kabis, weiss	kg	170	180	365
Karotten	Bund	270	280	550
Karotten	kg	100	110	260
Karotten, Pfälzer	kg	145	155	345
Kresse	kg	800	896	2200
Lauch, gebleicht	kg	330	349	710
Lauch, grün	kg	270	289	615
Nüsslisalat	kg	1900	1996	3950
Radieschen	Bund	75	81	185
Radieschen	kg	450		
Randen, roh	kg	150	160	345
Rettich, weiss	Stück	100	110	210
Rüben, Herbst-, gewaschen	kg	200	210	445
Schalotten	kg	230		
Sellerie, Knollen-	kg	180	190	410
Sellerie, Knollen-, gross	kg	200	210	445
Wirz, leicht	kg	220	239	515
Zuckerhut	kg	170	189	425
Zwiebeln	kg	95	105	230
Zwiebeln (Metzger), 70 mm+	kg	125	135	280
Zwiebeln, rot	kg	140	150	305

Quelle: Gemüsebörse BE FR SO

CHEMINÉEHOLZ IN SCHEITERN

Cheminéeholz in Scheitern (empfohlene Kleinmengenpreise)		Fr./Ster (m³)	Fr./100 kg
Sorte	gespalten/33 cm lang		Scheiter grob
Nadelholz	140.00		55.00
Laubholz, gemischt	150.00–170.00		55.00–65.00
Buchen	160.00–200.00		65.00–75.00
Birken	200.00		75.00–85.00
Anzündholz fein, Tannenholz		per 10 kg Fr.	10.00–11.00
Scheiter trocken, exkl. Lieferung.			Quelle: Wallierhof, Riedholz SO

Auch im Januar ist die Nachfrage gut

Nutzzviehpreise / Kühe und Rinder bleiben weiterhin gesucht und die Preise sind gut.

BERN Nachdem über die Festtage die Nachfrage nach Nutz- und Schlachtvieh deutlich weniger gross war, stieg sie nun nach Neujahr wieder an. An den Schlachtviehmärkten wird in diesen Wochen rege geboten und auch die mageren Tiere für die Mast sind wiederum gesucht. Der Preis für Schlachtkühe stieg diese Woche um zehn Rappen.

Verhaltene Nachfrage

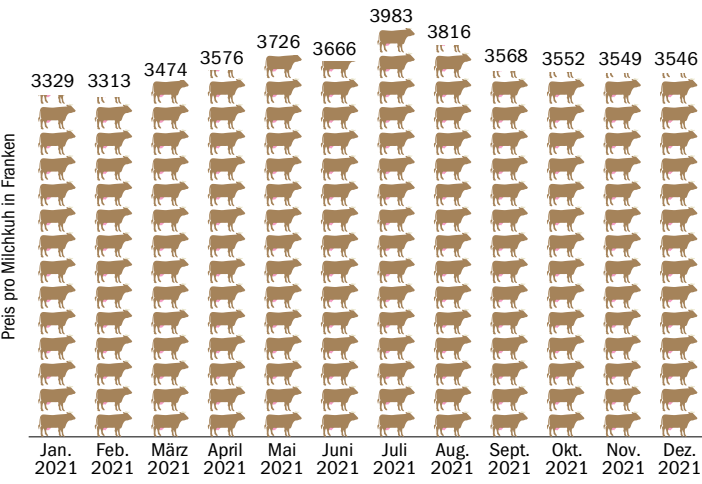
An den Auktionen im Dezember blieben trotz teils verhaltener Nachfrage die Preise stabil. Hingegen fanden nicht alle Kühe einen Käufer. Im Schnitt galten Kühe im Dezember Fr. 3546.–. Etwas weniger kosteten die Rinder, hier sank der Preis um rund 300 Franken auf Fr. 2959.–. Stabilität blieben hingegen die Fleischrassenrinder, sie galten Fr. 3230.–. Der Preis für Milchrasenkälber stieg im Dezember leicht auf Fr. 1175.–. Zum Vergleich, am vergangenen Freitag galten in

Schüpbach BE die beiden versteigerten Kuhkälber Fr. 1425.–. Insgesamt lief die Zucht- und Nutzhauktion in Schüpbach sehr gut. 78 Tiere waren im Katalog, 86 fanden einen Käufer.

Guter Start ins Jahr

Die 64 Kühe galten im Schnitt Fr. 3515.–. Am teuersten waren zwei Biokühe von Martin und Beatrice Wüthrich, Trub. Die hochtrachtige James-Tochter Tamiana mit einer abgeschlossenen Leistung von 6379 kg wechselte für Fr. 5700.– den Besitzer. Ihre Stallkollegin, die ebenfalls hochtrachtige Donald Tarja wurde im Ring für Fr. 4600.– zugeschlagen. Ebenfalls sieben Milchviehrinder wurden versteigert, sie galten Fr. 3365.–. Die 13 Mutterkuhrinder waren für Fr. 3300.– eher günstig zu haben. Sowohl bei den Milchvieh wie auch den Mutterkuhrindern galt das teuerste Tier jeweils Fr. 3550.–.

Daniela Joder



Der Preis für Milchkühe betrug im Dezember 3546 Franken und bleibt damit stabil.

(Bild BauZ/Quelle Agristat, BauZ)