



Benno Neff (l.) und Hansruedi Gallmann verfolgen den schonenden Transport der Äpfel.

Zu Besuch bei der Tobi Seeobst AG in Bischofszell

Früchtevermarkter auf Erfolgskurs

Rund 4500 bis 5000 Tonnen Kernobst gelangen während der Hauptsaison wöchentlich zur Tobi Seeobst AG nach Bischofszell. Beim grossen Früchtevermarkter wird im Zweischichtbetrieb gearbeitet.

Text und Bild: Yvonne Aldrovandi, Muolen

«Biss haben sie, unsere Früchte. Knackig sind sie, gesund, unverkennbar. Für Jung und Alt ein herzhafter Genuss», steht in der Tobi-Broschüre geschrieben. Kurzum – wie überall auf dem Firmenlogo erwähnt: «Früchte mit Biss.» Knackiges Kernobst wird derzeit auch in grossen Mengen angeliefert – bei der Tobi Seeobst AG herrscht Hochbetrieb. Momentan gelangen wöchentlich rund 4500 bis 5000

Tonnen vorwiegend Äpfel, aber auch Birnen, nach Bischofszell. Die Tobi Seeobst AG mit Hauptsitz in der Thurgauer Rosenstadt (Verarbeitung von Kern- und Steinobst) wurde 1998 als Obi Tafelobst AG

gegründet. Dazugekommen sind die Standorte Egnach (2008: Verarbeitung von Beeren, Birnen und Zwetschgen) und Güttingen (2007: Annahmestelle und Lagerbetrieb). Der Früchtevermarkter beschäftigt

Die Tobi Seeobst AG in Zahlen (2019)

Umschlag Äpfel: 29 800 Tonnen

Umschlag Birnen: 6900 Tonnen

Umschlag von Bio-Früchten: 4400 Tonnen (20% des gesamten Umsatzes sind Bio-Früchte)

Umschlag Steinobst: 3500 Tonnen

Umschlag Beeren: 2300 Tonnen

Kapazität Kühllager: 19 500 Tonnen

Die Tobi Seeobst AG hat im vergangenen Jahr einen Rekordumsatz von 106 Millionen Franken verbucht, fast zehn Prozent mehr als 2018. Mit einem Erweiterungsbau für 8,5 Millionen Franken baut das Unternehmen in Egnach seine Kapazität aus. Im Frühling 2021 soll der Bau samt modernisierten Anlagen zum Start der Beersaison bereit sein. ya.

zurzeit 180 Mitarbeitende. «Der Name Tobi wurde abgeleitet von Obi mit einem T davor. Der Buchstabe T bedeutet Thurgau oder Tafelobst», erklärt Benno Neff, Geschäftsführer bei der Tobi Seeobst AG, die Namensgebung. Das Unternehmen gehört zu den grössten Fruchtevermarktern in der Schweiz. Es fungiert als Drehscheibe zwischen Produzent und Kunden. Das Unternehmen übernimmt von den Produzenten die Früchte, die in der Region wachsen – lagert, verpackt und vermarktet sie an die Grossverteiler in der gesamten Schweiz – mit Schwergewicht Ostschweiz sowie Zürich. Zu den Abnehmern gehören Migros und Coop sowie viele weitere Lebensmittelgeschäfte. Die Obstbauern arbeiten meist schon seit Jahrzehnten mit Tobi Seeobst AG zusammen, sogar über mehrere Generationen. Die rund 450 Produzenten erzeugen auf über 1400 Hektaren Intensivkulturen hochwertiges Kern-, Stein- und Beerenobst.

Immer mehr Bio-Früchte

Die Äpfel sind nach wie vor das Kerngeschäft der Tobi Seeobst AG.



Hansruedi Gallmann im Kühlager neben den grossen Apfelkisten.



Von der Apfelsortiermaschine gelangen die Äpfel in die Wasserstrasse und werden dort nach Klassen unterteilt.

«Bemerkenswert ist der stetig wachsende Anteil der Bio-Früchte», sagt Benno Neff. Im Zentrum der Tobi Seeobst AG steht die schonende Verarbeitung. Im vergangenen Jahr wurden rund 29800 Tonnen Äpfel während der Erntezeit angeliefert. An Spizentagen seien etwa 20 Lastwagen der Tobi Seeobst AG unterwegs, welche die Äpfel bei den Produzenten einsammeln und diese auch an die zahlreichen Aussenlager in der gesamten Ostschweiz verteilen. Die Äpfel werden nach dem Waschen für den ganzjährigen Verzehr in einer der 140 Lagerzellen sofort angeliefert. An Spizentagen seien etwa 20 Lastwagen der Tobi Seeobst AG unterwegs, welche die Äpfel bei den Produzenten einsammeln und diese auch an die zahlreichen Aussenlager in der gesamten Ostschweiz verteilen. Die Äpfel werden nach dem Waschen für den ganzjährigen Verzehr in einer der 140 Lagerzellen sofort angeliefert, gekühlt und in einen künstlichen Winterschlaf versetzt. «Dafür wird der Umgebungsluft in der Lagerzelle der Sauerstoff bis auf ein Prozent entzogen. Die Temperatur beträgt ein Grad Celsius, die Luftfeuchtigkeit liegt bei 95 bis 98 Prozent. Die hohe Luftfeuchtigkeit verhindert eine Austrocknung – die Äpfel bleiben dadurch knackig und frisch», erzählt Hansruedi Gallmann, Leiter Verkauf/Marketing bei der Tobi Seeobst AG.

Die Tobi Seeobst AG bekommt am frühen Morgen die ersten Bestellungen von den Grossverteilern. Die

Grosskisten mit der gewünschten Sorte werden mit einem Roboterarm ins Wasserbad gehoben und auf den 120000 Liter fassenden Wasserstrassen schonend durch die Sortieranlagen bewegt. Sortiert wird während des ganzen Jahres im Zweischichtbetrieb nach Grösse, Festigkeit, Farbe und Zuckergehalt. «Auf dem Weg zur Klassierung – im Wasserbad – fotografieren Kameras die Äpfel. Die Aufnahmen werden elektronisch mit dem perfekten Apfel abgeglichen», erklärt Hansruedi Gallmann. Da Äpfel sehr druckempfindlich sind, sei der Weg durch die Wasserstrasse eine weltweit angewandte Technik, um Schläge zu vermeiden.

Nachdem die Bestellungen der Grossverteiler bei der Tobi Seeobst AG verarbeitet wurden, gelangen die Früchte mit den Camions gleichentags in die Verteilzentralen der Grossverteiler oder zu den Handelspartnern – und von dort aus zu den Endabnehmern.

Tausende Apfelsorten

Rund 65 Apfelsorten werden bei der Tobi Seeobst AG verarbeitet. Gala ist die beliebteste Apfelsorte in der Schweiz und ist das ganze Jahr über im Angebot. Das Frucht-

fleisch ist saftig, knackig und süsslich im Geschmack. Benno Neff erzählt, dass zu den bereits bekannten Apfelsorten auch immer wieder neue Züchtungen hinzukommen. Jedes Jahr seien es etwa 20 neue Sorten, die auf den Markt kämen – neu seien derzeit Swing und Magic Star. Beide Apfelsorten sind sehr aromatisch und schorfresistent. Weltweit gibt es mehrere Tausend Apfelsorten.

Vor etwa sieben Jahren kam die Apfelsorte Redlove auf den Markt. Der Apfel mit rotem Fruchtfleisch gilt als Nischenprodukt und findet vielseitige Anwendung in der Küche – beispielsweise als rotes Apfelmus oder als rote Apfelstücke im Fruchtsalat. «Als Tafelapfel konnte sich diese Sorte allerdings nicht etablieren. Redlove hat eine relativ harte Schale und ist sauer im Geschmack», weiss Benno Neff.

Und wie werden Bio-Früchte von den konventionellen unterschieden? «Jeder Biobetrieb wird jährlich von einer offiziell anerkannten Bio-Kontrollstelle begutachtet. Denn wer Bio-Produkte verarbeitet oder handelt, muss sich dieser Bio-Kontrolle unterziehen», sagt Hansruedi Gallmann.

Die spezielle Situation rund um die Corona-Krise ist auch im Obsthandel spürbar. Die Nachfrage für regionale Früchte wie Äpfel, Birnen, Kirschen und Beeren sei seit dem Frühjahr konstant hoch. Über die genauen Gründe lasse sich jedoch nur spekulieren. «Über Ostern und Pfingsten sowie während der Sommerferien sind viele in der Schweiz geblieben, und vermutlich wurden auch vermehrt vitaminreiche Lebensmittel gegessen», sagt Benno Neff. Nachfrage und Angebot seien heuer in einer gesunden Balance.

Frostnächte im April

2020 ist ein gutes Apfeljahr – es darf mit einer ertragreichen Apfel-



Von Hand abgepackte Äpfel – so liegen Stiel und Fliege einheitlich.

ernte gerechnet werden. Die Ernte begann in der Schweiz in diesem Jahr rund zehn Tage früher als üblich und dauert voraussichtlich bis Mitte Oktober. Die Gravensteiner konnten bereits Anfang August gepflückt werden – den Abschluss bilden die klassischen Spätsorten wie Braeburn und Kiku. Frostnächte im vergangenen April haben der Obstblüte zugesetzt. Die Spätfolgen sind teils erst an den erntereifen Früchten zu erkennen – die Äp-

fel weisen oberflächliche Verbräunungen auf, sogenannte Frostringe. Nichtsdestotrotz: Der Apfel ist die prädestinierte Frucht, um Food Waste zu vermeiden. Die Äpfel werden in zwei Tafelqualitäten eingeteilt, die vornehmlich auf visuellen Kriterien beruhen – Klasse I und II. Zweitklassige Äpfel werden bei den Grossverteilern unter M-Budget oder Prix Garantie verkauft. Mostobst wird von den Produzenten direkt bei der Mosterei abgeliefert. Und aus faulen Äpfeln, die weder für Mensch noch Tier geniessbar sind, wird Biogas produziert.

Respektvoller Umgang

Benno Neff und Hansruedi Gallmann sind sich einig: «Wir möchten keine Wachstumsziele verfolgen. Die Nachhaltigkeit unserer vermarkteten Produkte ist von Bedeutung. Ein respektvoller Umgang zwischen den Produzenten und der Tobi Seeobst AG ist eine wichtige Grundlage für ein wertschätzendes Miteinander. Die hohe Produktqualität führt zu unserem wirtschaftlichen Erfolg. Diesen Erfolgskurs haben wir auch unseren Produzenten zu verdanken, indem sie uns Obst in hoher Qualität liefern.»



Im Bereich Verpackung bei der Tobi Seeobst AG in Bischofszell arbeiten 60 Leute im Zweischichtbetrieb.