OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 05.12.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 05:42 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/historische-hoechstpreise-fuer-mostaepfel

Historische Höchstpreise für Mostäpfel



Foto: VdF

Die diesjährige Mostobsternte war für die Erzeuger preislich sehr zufriedenstellend. Aufgrund einer europaweit geringen Apfelernte wurde das heimische Streu- und Mostobst zu Höchstpreisen verarbeitet. Rund 200 Mio. Liter wurden produziert, davon 48 Mio. Liter Bio-Apfelsaft. Für 100 kg Mostäpfel wurden frei Silo durchschnittlich 28,00 EUR bezahlt. „Die endgültigen Zahlen werden im Januar veröffentlicht“, so VdF-Geschäftsführer Klaus Heitlinger.

Die europaweit niedrige Mostobsternte traf auf weitgehend geräumte Lagerbestände von Apfelsaft, die daher die gezahlten Höchstpreise entsprechend hervorriefen. Dies gilt sowohl für den Direktsaft, der in Deutschland am Markt vorherrschend ist, als auch für das Apfelsaftkonzentrat. Dieses liegt nach Angaben von Marktportalen bei rund 2,60 EUR – ein historisch hoher Wert.

Für Bio-Äpfel wurden sogar durchschnittlich 40,00 EUR/100 kg frei Silo bezahlt. Für spezielle Anbauverfahren wurden teils noch höhere Preise erzielt. Die hohen Apfelpreise reihen sich in die gestiegenen Rohwarenpreise der letzten Jahre ein. So befindet sich

Orangensaftkonzentrat ebenfalls auf einem historischen Höchststand. Auch schwarze Johannisbeeren und Kirschen als rote Früchte bewegen sich in hohen Preisregionen. Der Apfel rundet nun mit Höchstwerten die Preissteigerungen bei Früchten ab.

Die Gründe für diese Preissteigerungen liegen in den verstärkten Wetterunsicherheiten, die entweder durch zu viel oder zu wenig Regen, Spätfröste oder die Schwächung der Plantagenfrüchte infolge des Klimawandels verursacht werden. So führten beispielsweise außergewöhnlich starke Hurricanes in Florida zur Vernichtung der dortigen Orangenplantagen.

Eine Herausforderung für die Fruchtsaftindustrie ist es nun, Verbrauchern und dem Handel die notwendigen Preiserhöhungen zu vermitteln.

Quelle: VdF