



Weltweit ab Hof

Medienmitteilung
Zürich, 01.10.2026

Orange ist nicht gleich Orange

Warum schmecken manche Orangen nach nichts und warum lösen andere geradezu Glücksgefühle aus? Die Schweizer Fair-Trade-Pionierin gebana ist dieser Frage auf den Grund gegangen und hat herausgefunden, dass der Geschmack unter anderem von den Wurzeln der Bäume abhängt.



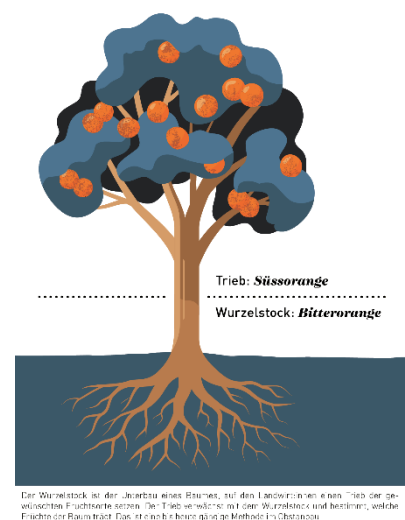
Wer einmal die Orangen aus der Region Argolida auf dem griechischen Peloponnes probiert hat, will keine anderen mehr essen. Früchte aus Spanien oder Italien können den griechischen Orangen schlicht nicht das Wasser reichen. Neben den Böden und dem jeweiligen Mikroklima hat das einen zentralen Grund: die Wurzeln der Bäume.

Die Bauernfamilien in Griechenland pflanzen ihre Orangensorten auf Wurzelstöcke der Bitterorange. Eine traditionelle Methode, die einst in allen Anbauregionen für Zitrusfrüchte verbreitet war. Das Citrus-Tristeza-Virus veränderte das. Weltweit zerstörte das Virus im Verlauf des 20. Jahrhunderts über 100 Millionen Bäume.

In Griechenland setzten die Bauernfamilien auf Quarantäne statt Hybridsorten

Die Wurzelstöcke der Bitterorange sind sehr anfällig auf das Virus. In Spanien wie auch Italien wachsen heute deshalb über 80 Prozent der Orangenbäume auf Wurzelstöcken moderner Hybridsorten, die gegen das Virus resistent sind.

Und in Griechenland? Statt radikal zu roden und auf Hybridsorten zu wechseln, füllten die Bauernfamilien hier nur betroffene Bäume sowie deren direkte Nachbarn und liessen die Lücken in den Feldern mehrere Jahre bestehen oder pflanzten andere Bäume wie etwa Olivenbäume. Auf diese Weise gelang es ihnen, die Bitterorange als Wurzelstock zu bewahren und mit ihr das einzigartige Geschmacksprofil der Früchte, die an solchen Bäumen wachsen.



In der Schweiz findet man griechische Orangen fast nirgends

Da Griechenland Orangen primär in die Balkanstaaten exportiert, sind diese wohlschmeckenden Früchte hierzulande kaum zu finden – ausser bei gebana. Die Schweizer Fair-Trade-Pionierin arbeitet seit 2013 direkt mit Bauernfamilien in der Region Argolida zusammen und bringt deren Orangen sowie weitere Früchte in die Schweiz.

Dank des gebana Modells sind inzwischen über 130 Bauernfamilien direkt am Umsatz von gebana beteiligt: Zusätzlich zum Bio-Einkaufspreis erhalten sie 10 Prozent des Verkaufspreises im gebana Onlineshop. Diese Prämie erhalten sie bedingungslos und in jedem Fall. Also auch dann, wenn gebana selbst in einem Jahr Verlust schreibt.

gebana verzichtet auf strenges Aussortieren

Seit 2019 verzichten gebana und die Bauernfamilien in Griechenland ausserdem auf sinnlose Standards für Form, Farbe sowie Grösse und nennen ihre Orangen deshalb *echte Orangen*. Denn sie kommen in allen Farben, Formen und Grössen der Natur. Der Vorteil: Die Bauernfamilien müssen viel weniger aussortieren als früher.

Auf diese Weise verbessert gebana das Einkommen der Bauernfamilien zusätzlich. In Kombination mit der gebana Prämie verdienen die Produzent:innen in Griechenland unter dem Strich knapp doppelt so viel, wie es im Handel mit Zitrusfrüchten üblich ist.

Echte Orangen von gebana schmecken also nicht nur einzigartig gut, sondern verbessern auch die Lebenssituation der Menschen, die sie anbauen.

Medienkontakt:

Karin Lehmann, karin@wearepepper.ch | T +41 76 559 06 96

Xenia Imbach, Head of Brand & Communications bei gebana, x.imbach@gebana.com

Bilder echter Orangen finden Sie auf der [gebana Website](#) als Download

Über gebana

Wir sind gebana - Pionierunternehmen des fairen Handels in der Schweiz. Was mit den Bananenfrauen und **gerechten Bananen** (= gebana) in den 1970er Jahren begann, ist heute ein Unternehmen mit rund 700 Mitarbeitenden weltweit. 96 Prozent davon in Ländern des Südens. Unsere Vision ist ein gerechterer und nachhaltigerer Welthandel. www.gebana.com