



Die frühe Rotverfärbung ist typisch für die Krankheit Birnenverfall. In der Folge sterben einzelne Äste ab und der Baum kann in den Folgejahren zugrunde gehen. (Foto: Claudia Frick)

Inhalt

- 1 **Phytoplasma-tolerante Unterlagen für Kernobst**
- 2 **Birnbäume und Birnen des Blenio-Tals**
- 4 **Eine aussergewöhnliche Institution – der Verein Obstsortensammlung Roggwil**
- 5 **Obstverein Mittelbünden**
- 6 **Die Löhrpflaume zeigt, was sie kann**
- 9 **Vertiefte Beschreibung der Schweizer Walnussorten**
- 11 **FRUCTUS-Exkursion ins Südtirol**
- 12 **Agenda**

Projekte

Phytoplasma-tolerante Unterlagen für Kernobst

FRUCTUS und Agroscope prüften in einem zweijährigen, von der Müller-Thurgau-Stiftung mitfinanzierten Projekt neue, starkwüchsige Unterlagen für Apfel- und Birnbäume. Diese Unterlagen könnten dazu beitragen, dass Bäume weniger unter Apfeltriebsucht und Birnenverfall leiden.

Die Krankheiten Birnenverfall und Apfeltriebsucht werden von zellwandlosen Bakterien, den Phytoplasmen, verursacht. Sie leben als Parasiten in den Siebröhren von Pflanzen und überwintern in den Wurzeln der Bäume. Im Frühling wandern sie in den oberirdischen Teil des Baumes.

Bei Äpfeln verursacht die Art *Candidatus Phytoplasma mali* die Krankheit Apfeltriebsucht, auch Hexen- oder Besenwuchs genannt. Typische Symptome sind zusätzliche Nebentriebe, vergrösserte Nebenblätter und Kleinfruchtigkeit. Bei Birnen verursacht die Art *Candidatus Phytoplasma pyri* die Krank-

heit Birnenverfall. Typische Symptome sind eine verfrühte Rotverfärbung der Blätter im Sommer und Herbst sowie Kleinfruchtigkeit. Die Krankheit kann zum frühzeitigen Absterben von grossen Bäumen führen.

Die Bäume werden entweder beim Pfropfen mit Pfropfmateriale, das mit Phytoplasmen befallen ist, infiziert, oder durch das Übertragen der Phytoplasmen durch bestimmte Blattsauger-Arten. Eine Bekämpfungsstrategie mit Pflanzenschutzmitteln gibt es nicht.

Feldversuche mit den neuen Unterlagen

In Deutschland sind in langjähriger Entwicklungsarbeit einige phytoplasmen-tolerante Unterlagen selektiert worden. FRUCTUS und Agroscope testeten in den Jahren 2022 und 2023 in einem gemeinsamen Projekt mit der finanziellen Unterstützung der Müller-Thurgau-Stiftung in drei Feldversuchen diese neuen Unterlagen im Hinblick auf Wuchseigenschaften



Bei Agroscope in Changins werden phytoplasmataolerante Apfel- und Birnenunterlagen getestet.

ten sowie Toleranz auf Phytoplasmen.

Die drei Unterlagen sind:

- Apfelunterlage D2212 (*Malus x domestica x M. sieboldii*), mittelstark wachsend.
- Birnenunterlage Virutherm/Refia®2 (*Pyrus communis Typ Mosk 481*), ähnlich wüchsig wie eine Kirchensaller Sämlingsunterlage.
- Birnenunterlage Virutherm/Refia®1 (*Pyrus x michauxii 294*), Wuchskraft ca. 10 % geringer als Virutherm 2.

Feldversuch mit Hochstamm-bäumen in Steinmaur

Auf dem Bio-Betrieb Bönler wurden von Felix Wirz im Winter 2021/2022 sechs als Hochstamm gezogene Bäume gepflanzt mit Virutherm 2, Kirchensaller oder Farold als Unterlagen und mit den Sorten Schweizer Wasserbirne oder Eierlederbirne. Auf der Pflanzparzelle herrscht ein starker Phytoplasmen-In-

fectionsdruck. Im Herbst 2023 waren drei Bäume abgestorben, wahrscheinlich aufgrund eines Wurzelproblems. Die drei lebenden Bäume wurden im Herbst 2023 mit einem PCR-Test auf Phytoplasma-Befall getestet. Die Ergebnisse zeigten, dass der Baum mit der Sorte Schweizer Wasserbirne auf Virutherm 2 mit Phytoplasmen befallen war. Dieser Baum zeigte als einziger der drei Bäume eine typische Rotverfärbung. Es werden nun nochmals Bäume für den Versuch gepflanzt und FRUCTUS wird alle Bäume in den nächsten Jahren weiter beobachten.

Unterlagentest in Changins

Bei Agroscope in Changins wurden im Winter 2021/ 2022 je 10 Birnbäume auf Virutherm 1 und Virutherm 2 sowie 10 Referenzbäume mit der Unterlage Kirchensaller als Niederstamm-bäume gepflanzt. Diese Bäume wurden 2022 künstlich infiziert durch Okulation mit befallenem Material der Sorte «Pierre Corneille». In einem weiteren Versuch wurden im Winter 2021/ 2022 10 Bäume mit der phytoplasmataoleranten Apfelunterlage D2212 gepflanzt, sowie 10 Bäume mit der Referenzunterlage M9 T337. Diese Bäume wurden mit befallenem Material der Sorte «Gala» okuliert.

Die Bonitur der Bäume und die PCR-Laboruntersuchungen auf Phytoplasmen durch Agroscope im Herbst 2023 ergaben, dass auch die Apfel- und Birnbäume auf den phytoplasmataoleranten Unterlagen Befall zeigten. Der Versuch wird von der Forschungsgruppe Virologie, Bakteriologie und Phytoplasmiologie von Agroscope in Changins unter der Leitung von Marc Passerat und

Christophe Debonneville in Zusammenarbeit mit Samuel Cia von Agroscope in Wädenswil weitergeführt.

Ausblick

In Deutschland im Reiserschnittgarten Baden-Württemberg GmbH & Co.KG in Gundelsheim-Obergriesheim sind alle Äpfel seit einigen Jahren auf D2212 gepflanzt mit sehr guten Erfahrungen. Letztes Jahr wurde auch das gesamte Birnensortiment auf Virutherm 1 und 2 gepflanzt. Markus Kellerhals und Claudia Frick besuchten den Reiserschnittgarten im Rahmen dieses Projekts im Sommer 2023.

Aufgrund der kurzen Projektdauer der Pflanzungen in der Schweiz ist es noch zu früh, um aufgrund der ersten Ergebnisse und der bei diversen Gesprächen mit Fachpersonen erhaltenen Informationen eine Empfehlung zu den neuen Unterlagen für die Praxis geben zu können.

In der Schweiz haben die Bio-Baumschule Glauser und Baumschule Toni Suter ab diesem Winter Birnen-Bäume im Angebot für Halb- und Hochstämme auf Virutherm 1 und 2.

■ Claudia Frick (Text und Bilder)

Weitere Informationen:

www.fructus.ch/projekte/phytoplasmen-robuste-veredelungsunterlagen

Projektleitung:

Markus Kellerhals, FRUCTUS.

Projektmitarbeitende:

Claudia Frick (FRUCTUS).

Samuel Cia, Christophe Debonneville, Marc Passerat (Agroscope).

Aus der Region

Birnbäume und Birnen des Blenio-Tals

Als Ethnobotanikerin hatte ich im Jahr 2012 das Glück, mit den Birnbäumen im Blenio-Tal, das auch als Sonnental bekannt ist, Bekanntschaft zu schliessen. Die Begegnung fand anlässlich eines Inventars statt, das von der Gemeinde Pollegio angestossen worden war um Sortengärten (ProFrutteti) zu erstellen. Man wollte wissen, ob es in der Region Tre Valli (Leventina, Blenio, Riviera) noch wertvolle Obstsorten gibt, die in Sammlungen integriert werden sollten. Die Suche fruchtete und man entdeckte etliche Apfel- und Birnensorten. Aber viele Bäume musste man noch im Detail untersuchen.



Herzogin von Angoulême Corzoneso mit Schweizer Bienenhaus



Birnbaum in Grumo, Sorte in Abklärung

Bei der Feldarbeit war ich von der Vielfalt und Erhabenheit der Birnbäume im Sonnental beeindruckt. Ihre eindrückliche Höhe passte harmonisch zu den grossen Häusern im Tal, die die vielen **Auswanderern** in jene Regionen Europas oftmals in französischem oder englischem Stil gebaut hatten. Diese «Reisenden» haben die örtliche Kultur- und Naturlandschaft mitgestaltet. Die Birnbäume betreffend brachten sie Edelreiser aus den erkundeten Gebieten mit und bestimmten somit einen Teil der heutigen Sortenvielfalt, die in einer interessanten Mischung aus klassischen und lokalen Sorten besteht.

Die Birnbäume weckten rasch das Interesse von Ortsvereinen und **Passionierten** der Region. Insbesondere rief der Verein Meraviglie sul Brenno in Zusammenarbeit mit dem ethnografischen Museum von Lottigna, dem Verband der Tessiner Obstbauern und dem Verein ProFrutteti ein Projekt ins Leben mit dem Ziel, das Inventar von 2012 zu vervollständigen, den Stellenwert von Obst und Obstprodukten zu verbessern und gleichzeitig die Sorten zu erhalten. Aktuell wird im Tal eine Sortensammlung für diese Birnbäume erstellt.

Die Initiativen wurden in den «Themenpfad der Birnbäume und der Bienen» integriert. Dieser ist Bestandteil einer Gruppe von vier Wegen, die die Trümpfe der örtlichen Landwirtschaft in den Vordergrund stellen sollen. Zusammen mit dem Wasserweg, dem Weg der Weinpressen und der Trauben und dem Weg des Heus und der Milch gehört er ins regionale Entwicklungsprogramm BlenioPlus.

Sehenswürdigkeiten des ethnobotanischen Inventars 2023

2022-23 kehrte ich im Rahmen der Initiative von Meraviglie sul Brenno ins Tal zurück, um wieder mit den Bäumen und den vielen Menschen, die mit ihnen wichtige Bande geknüpft haben, in Kontakt zu treten. Nachstehend stelle ich Ihnen einige lokale Sorten und Kuriositäten vor.

Pisö da Lyon, pisö d'inverno, pero del curato (Pastorenbirne)

Die Pastorenbirne ist in fast allen erfassten Weilern, oftmals in mehreren Exemplaren, anzutreffen. Vor Ort heisst sie «pisö d'inverno», wobei «pisö» Birne bedeutet und «inverno» sich auf die winterliche Reife bezieht. In Dangio kennt man sie auch als «pisö da Lyon» in Erinnerung an einen Auswanderer, der diese Sorte aus Frankreich hier eingeführt hat.

Ein Informant erzählte uns, dass die Birnen früher im Winter liebevoll gehütet wurden. Seine Grossmutter lagerte sie in einer verschlossenen Truhe, die sie nur öffnete, um den Reifezustand der Früchte zu prüfen oder um zur Krönung der Mahlzeit eine Birne herauszunehmen. Damals naschten die Kinder gerne heimlich eine Birne, nachdem sie den Schlüssel der Truhe geklaut hatten. So war die Birne ein echter Schatz geworden.

Reif war sie in der Küche vielfältig verwendbar als Mus, Konfitüre, Kuchen und auch für kreative Gerichte wie zum Beispiel als Kartoffelgratin mit Frischkäse und Birnen.

Pisö vérnin, pisö varnin (Lokalsorte)

Sie ist unter den berosteten Birnen eine wahre lokale Heldin: eine kleine braune flaschenförmige Birne, die fast in allen Weilern des Tals zu finden ist. In Grumo wurde diese Birne auf einem über zweihundert Jahre alten Baum gefunden. Die meisten Informanten erinnern sich mit grosser Begeisterung an diese Birne, die spät in der Saison geerntet und traditionell im Ofen von Holzherden gegart wird. Einer davon erinnert sich: «Meine Mutter zerschnitt sie, schnitt das Kernhaus heraus und schob sie in den Ofen, möglicherweise mit einer kleinen Prise Zucker, obschon die Früchte natürlich süss waren. Sie waren göttlich!»

Sie wurden auch in Wein mit ein wenig Zucker zubereitet. Für Liebhaber von salzigen Speisen verwendete man sie als Zutat der köstlichen «luganighe», weil sie im November zum Zeitpunkt der Herstellung dieser Würste reif wurden.

Pisö San Jacum

Eine kleine gelbe Birne, die unter dem blauen Sommerhimmel leuchtet. Sie eröffnet die Birnensaison im Juli und muss rasch gepflückt und gekostet werden. Sonst wird sie ein Festessen für Hornissen und Wespen! Ein Zeuge sagt aus: «Die Früchte reifen manchmal zu schnell. Deshalb muss man sie den Tieren schenken oder Grappa herstellen. Zum richtigen Zeitpunkt geerntet haben diese Früchte ein kompaktes, feinzelliges Fruchtfleisch, das sich durch ein delikates Aroma auszeichnet. Heute ist die Sorte in Semione mit zwei Bäumen vertreten, sowie auch in Sonvico (Lugano) auf einem hundertjährigen Baum, der als «pèr masaré» bekannt ist. Ein Exemplar mit einer ähnlichen Birne steht auch in der Sammlung Roggwil mit der Bezeichnung «unbekannt».

Andere in der Region bekannte klassische Sorten sind Gellerts Butterbirne, Hochfeine Butterbirne, Giffards Butterbirne, Gute Luise (lokal St Paulin), Diels Butterbirne, Minister Dr. Lucius, Herzogin von Angoulême, Feigenbirne, Kaiser Alexander, Triumph von Vienne und Williams Christbirne. Gegenwärtig werden sechs Sorten mit einem einmaligen Genotyp untersucht und vierzig Sorten werden einer genetischen Analyse unterzogen.

Wir freuen uns, dieses Kulturgut an die gegenwärtigen und künftigen Generationen weiterzugeben!

■ Muriel Hendrichs



Pisö varnin (Lokalsorte) in Grumo

Aus der Region

Eine aussergewöhnliche Institution – der Verein Obstsortensammlung Roggwil (OSSR)



An den zwei bis drei Schnittagen kommen am Vormittag jeweils um die 50 - 60 Mitglieder, am Nachmittag etwa 20.

In Roggwil TG befindet sich eine der schönsten Hochstammsortensammlungen der Schweiz. Auf rund 400 Hochstämmen werden 330 Apfel-, Birnen-, Zwetschgen, Kirschen- und Nussorten angebaut. Alle Arbeiten ausser dem Mähen des Grases unter den Bäumen und dem Pflanzenschutz werden von über 250 Aktivmitgliedern in mehr als 5'000 Stunden Freiwilligenarbeit durchgeführt. Die OSSR wird finanziell massgeblich durch das BLW und den Kanton Thurgau unterstützt.

Der Verein OSSR wurde 1994 unter der Führung des Roggwilers Heinz Daepf gegründet. Der Verein konnte drei Hektaren Land vom Kanton Thurgau pachten und bepflanzen. Der Vereinszweck ist, den Hochstammobstbau, wie er früher im Oberthurgau vorherrschte, und das zugehörige Landschaftsbild zu erhalten. Alte, seltene Sorten sollen angebaut werden. Ferner müssen die Interessen des Natur- und Vogelschutzes berücksichtigt werden. In den Statuten wird festgehalten, dass man mit FRUCTUS gut zusammenarbeiten will. Heute bewirtschaftet der Verein rund fünf Hektaren Land. Die OSSR hat sich ständig weiterentwickelt. In den neunziger Jahren ging es um das Suchen der alten Sorten, das Pflanzen und Erziehen der Bäume. Der Fruchtertrag war gering. Die geernteten Früchte wurden in einer Scheune in Harassen

bereitgestellt und die Mitglieder konnten sich bedienen. Alle anderen Früchte wurden entweder zu Süssmost für die Mitglieder verarbeitet oder zur Mosterei Möhl transportiert. Seit fünf Jahren besitzt die OSSR eine eigene Kühlzelle. Die Erträge der Bäume stiegen mit dem sich vergrössernden Kronenvolumen auf 15 bis 40 Tonnen pro Jahr an. Die grösseren Erntemengen bewirkten, dass nebst Mosten und Frischkonsum andere Veredelungen entwickelt wurden. Unsere Mitglieder legen sich wacker ins Zeug. Es wurde und wird immer geprübelt, welche Sorten die besten Dörrbirnen, Apfelringli oder den besten Schnaps ergeben. Dieses Jahr wurden Versuche zur Essig- und Birnendicksaftproduktion gestartet. Wir bauten auch unsere Getränkesorti-

ment aus mit Saft ab Presse, Cider und mit verschiedenen Süssmostgebinden. Wir haben einen Hausgraphiker, welcher die Homepage www.obstsortensammlung.ch sehr schön gestaltet, und ein ästhetisch ansprechendes Corporate Design für alle Produktverpackungen und das Briefpapier entwickelt hat.

Unsere rund 400 Sorten wurden entweder von der POMKOM von FRUCTUS überprüft, oder aber es wurden die Gengruppen bestimmt. Praktisch alle Bäume sind aufgrund der neusten Erkenntnisse angeschrieben. Wegen der Sortenbestimmung sank die Anzahl unserer Obstsorten von 390 auf 330 Sorten. Wir entdeckten Duplikate oder genetische Einzelexemplare. Das gibt uns die Möglichkeit, die Sammlung der OSSR weiterzuentwickeln. Alle in der Schweiz nach dem zweiten Weltkrieg gezüchteten Obstsorten sollen in Hofen erhalten werden. Diese Sorten zählen teilweise nach wenigen Jahrzehnten schon zu den raren Sorten.

Das Beste aber am Verein OSSR sind die Mitglieder. Es sind Frauen und Männer: recht viel alte, aber doch auch eine stattliche Anzahl junge. Es sind alle Berufe vertreten: Schulhausabwarte, KV, Pflegefachpersonen, Lehrer, Flugzeugmechaniker, Obstverwerter, Landwirte, Lebensmittelingenieure, Juristen etc. Es ist schön, mit all diesen verschiedenen Leuten in einer fröhlichen Atmosphäre Bäume zu schneiden, Obst zu ernten und anderes mehr zu erledigen wie etwa den Ausbau von Ökoelementen auf unserer Betriebsfläche.

■ Hansjakob Zwingli,
Vorstandsmitglied OSSR und FRUCTUS



In Hofen sieht man sehr schön die im Oberthurgau und St.Galler Fürstenland verbreiteten Wölbäcker: Überbleibsel des Obstbaus von Anno dazumal, super geeignet für den Hochstammobstbau.

Aus der Region

Obstverein Mittelbünden

Ab den Fünfzigerjahren des letzten Jahrhunderts nahm auch in Mittelbünden, wie anderswo, die Anzahl der Hochstammobstbäume merklich ab. Eine Gruppe engagierter Personen, die dieser Entwicklung nicht tatenlos zusehen wollte, gründete im Jahr 1993 den Obstverein Mittelbünden. Erklärtes Ziel sollte die Erhaltung regionaler Obstsorten und Förderung ökologischen Obstbaus, insbesondere des Hochstammobstbaus, sein.

Heute zählt der Verein rund hundert Mitglieder. Ein aktiver Kern daraus versucht mit verschiedenen Aktivitäten alljährlich auf den Wert des regionalen Obstbaus aufmerksam zu machen.

Seit Jahren werden jeweils im Herbst an mehreren Anlässen wie z.B. Produktmärkten und Viehschauen grössere Sortenausstellungen präsentiert. In Spitzenjahren konnten bis gegen hundert Apfel- und dreissig Birnensorten gezeigt werden. Die Besucher staunen über die unerwartete Vielfalt, erinnern sich an fruchtige Geschmackserlebnisse aus der Kindheit und kommen darüber mit uns ins Gespräch.



Vor rund fünfzehn Jahren reiste der Obstverein Mittelbünden im Frühling zu den Tessiner Nachbarn. Die heutige Vereinspräsidentin erinnert sich: «Unter blühenden Obstbäumen erfuhren wir unter anderem, dass die Tessiner eine Sorten-Erhaltungssammlung in den dortigen kantonalen Forstgarten integriert hatten.»



Begehung mit dem Landschafts- und Obstbaupflegerverein Trin und Sortentaufe der Sorte Marc Ini, benannt nach der Patenschaft.

Daraus entstand die Idee, im Domleschg etwas ähnliches zu versuchen. Mit dem Amt für Wald und Naturgefahren konnte betreffend Forstgarten Rodels eine Nutzungsvereinbarung getroffen werden. 2009 pflanzte man die ersten 22 Apfelbäume. Heute umfasst diese Sammlung einzigartiger Bündner Sorten 44 Bäume. Der Schwerpunkt liegt mit 37 Stück bei den Apfelsorten.

Für die exklusiven Mutterbäume können Patenschaften übernommen werden. Hin und wieder finden Begehungen für interessierte Gruppen oder Vereinsanlässe statt.

Als schöner Erfolg darf bezeichnet werden, dass unterdessen der kantonale Forstgarten Rodels eine eigene Obstbaumschule im kleinen Rahmen betreibt, in welcher in Zusammenarbeit mit dem Obstverein etliche dieser Raritäten vermehrt und verkauft werden. Der jährlich im November durchgeführte Obstbaum-Verkaufstag wird rege genutzt, um sich vor Ort von Sortenkennern beraten zu lassen und den Wunschbaum gleich auszusuchen.

Viele der Apfelbäume bringen heute einen nennenswerten Fruchtertrag. Bereits zum zweiten Mal waren dieses Jahr alle Vereinsmitglieder zu einem Erntetag eingeladen. Eine kleine Gruppe fand sich dazu ein. Mit geselliger Ernte und gemeinsamem «Speis und Trank» könnte sich dieser Tag in den kommenden Jahren als fröhlicher Fixpunkt im Vereinsjahr etablieren!

Die geernteten Früchte werden als Tafelobst oder in Form von Süssmost an Märkten verkauft und helfen mit, den Unterhalt der Sortensammlung zu finanzieren.

Im Mai 2023 lud der Vereinsvorstand zu einem «Blueschtapéro» anlässlich des 30-Jahre Jubiläums in den Sortengarten ein. Nach einem Spaziergang unter blühenden Apfelbäumen mit Fachinformationen zur Obstblüte genossen die Besucher in lockerer Atmosphäre am Buffet diverse Obstspezialitäten.

Der Obstverein Mittelbünden darf als aktiver, lebendiger Verein bezeichnet werden, der es immer wieder versteht, in der Öffentlichkeit auf die schönen und wichtigen Aspekte des Hochstammobstbaus aufmerksam zu machen.

■ Markus Pfeiffer,
Obstverein Mittelbünden



Infotafel aus einem riesigen Birnenbrett mit gelebter Biodiversität.

Obstsorte der Jahres 2023

Die Löhrpflaume zeigt, was sie kann



Mit einer eigenen, hochstämmigen Anlage sichert die Brennerei Matter-Luginbühl AG ihren Bedarf an Löhrpflaumen und anderen Zwetschgensorten. Hochgezogene Erntenetze erleichtern das Einsammeln der Früchte.

Am 19. August trafen sich 26 hitzefeste FRUCTUS-Zugewandte im Berner Seeland, der Ursprungsregion der diesjährigen Schweizer Obstsorte des Jahres. Hier wurde die Löhrpflaume gegen Ende der Vierzigerjahre vom Spirituosenhändler und Brenner Ernst Luginbühl in einem Gehölz entdeckt und erstmals gebrannt. Wenige Jahre später galt sie bereits als eine der besten und gefragtsten Brennpflaumen der Schweiz. Luginbühls Pflümliwasser wurde ein grosser Erfolg und der Anbau von Löhrpflaumen breitete sich bis nach Deutschland und Österreich aus.

Pflümliwasser und Vieille Prune

In die Brennerei Matter-Luginbühl AG in Kallnach wurden die Teilnehmenden vom Inhaber Olivier Matter, Urenkel von Ernst Luginbühl und FRUCTUS-Co-Präsident Markus Kellerhals begrüsst. Seit ihrer Entdeckung werden hier Löhrpflaumen zu Pflümliwasser gebrannt. Ein Teil davon wird im Holzfass ausgebaut und zu Vieille Prune weiterveredelt.

Olivier Matter und sein Mitarbeiter führten die Gäste durch die Brennerei, die ganz der handwerklichen Brenntradition verpflichtet ist. Matter bedauert, dass Fruchtbrände mit Ausnahme von wenigen Spezialitäten wie dem Pflümliwasser oder Vieille Prune kaum mehr gefragt sind. Das anfänglich auf Bitterproduktion und später auch auf Fruchtbrände spezialisierte Unternehmen produziert heute vor allem gefragte Spezialitäten wie Absinth, Gin, Whisky oder Liköre und Crème in verschiedenen Geschmacksvarianten, die zum grossen Teil exportiert werden.

Gerade erleben Aperitifs, die nach alten Rezepturen hergestellt werden, einen veritablen Boom. «Vielleicht werden auch die Obstbrände dereinst wieder so gefragt sein, wie es zurzeit die Aperitifs aus den Anfängen unseres Unternehmens sind», hofft Matter.

Löhrpflaume ist Mangelware

Sorgfältig gebranntes Pflümliwasser und Vieille Prune zeichnen sich durch ein ausgesprochen fruchtiges Aroma mit typischer Marzipan-Note aus. Die Früchte für die nach wie vor begehrten Spirituosen sind deshalb für die Brennereien ein begehrter Rohstoff, der jedoch heute Mangelware ist. Weil Anbau und Ernte verhältnismässig aufwändig sind, gibt es nur wenige Löhrpflaumen-Produzenten. Auf einem Stück Land hinter der Brennerei hat Olivier Matter deshalb eine hochstämmige Steinobst-Anlage angelegt, zu der nebst Mirabellen, Bühler- und Hauszwetschgen auch gut 70 Löhrpflaumenbäume gehören.

Der Bewirtschafter Urs Schaller führte die Gäste zu den Baumreihen, unter denen Erntenetze und darauf die letzten Löhrpflaumen lagen. Er wies darauf hin, dass der anspruchsvollen Löhrpflaume vor allem Spätfröste gefährlich werden. Neu sind die zunehmend trockenen Sommer ein Problem; um das Überleben zu sichern, ziehen die Bäumen bei grosser Trockenheit Wasser aus den reifen Früchten ab. Als Folge reifen die Früchte nicht aus und bleiben an den Bäumen hängen. Die Installation einer Bewässerungsanlage scheint hier in Zukunft unumgänglich, um den Ertrag zu sichern.

Mehr als nur eine Brennfrucht

Im Anschluss an die Führungen dislozierte die ganze Gesellschaft nach Aarberg ins Martinnazüstübli. Das legendäre Lokal ist Teil des Stammhauses der Matter-Luginbühl AG und heute der Verkaufsladen. In der kühlen Reblaube offerierte die Brennerei allen Gästen einen leichten Aperitif und stellte das berühmte Pflümliwasser und die Vieille Prune zur Degustation bereit. In der Konfitüre und auf dem feinen Kuchen überzeugte die Löhrpflaume auch als kulinarische Spezialität. Olivier Matter erwähnte bei dieser Gelegenheit die Diskussionen, die in der Region seit vielen Jahren zu den verschiedenen roten Pflaumensorten geführt werden. Trotz ihrer Ähnlichkeit zu anderen roten Pflaumen ist die Löhrpflaume eine genetisch eigenständige Sorte mit ganz besonderen Qualitäten.

Als Schweizer Obstsorte des Jahres 2023 erhielt die Löhrpflaume seit Anfang Jahr eine breite Aufmerksamkeit. Wie alle bisherigen Obstsorten des Jahres ist sie nun nicht nur umfassend beschrieben, sondern auch historisch dokumentiert. FRUCTUS fördert damit eine weitere besondere, alte Obstsorte in bester Manier und verhilft ihr damit auch, ihren Platz in Schweizer Obst- und Hausgärten zu sichern.

Ganz herzlichen Dank an dieser Stelle an Olivier und Nicole Matter und ihren Mitarbeitenden für die spannenden Einblicke rund um die Löhrpflaume und die grosse Gastfreundschaft, die wir in Kallnach und Aarberg geniessen durften.

■ Franziska Oertli

Spaliergruppe sucht Spaliere

Für die praktische Weiterbildung im Winter- und/oder Sommerschnitt sucht die Spaliergruppe geeignete Obst-Spalieranlagen oder grosse Spaliere.

Gegen einen Beitrag an unsere Spesen schneiden und binden wir die Bäume nach allen Regeln der Spalierkunst.

Kennen Sie eine solche Anlage? Dann melden Sie sich bitte bei Franziska Oertli, Tel 079 793 94 46 franziska.oertli@fructus.ch.

Danke für jeden Hinweis!

Sortenname**D Kieffers Sämling
F Poire Kieffer****Synonyme**

Kieffers Seedling, Hallauer Dornbirne, Quittenbirne, Holzerbirne.

Literatur

119, 181, 188

Herkunft

Roxborough USA 1863, 1876 benannt, Sämling aus Chinese Sandpeer.

Verbreitung

USA, Kanada, dort lange eine Hauptsorte, Europa, weit verbreitet, taucht auch im Feldobstbau da und vereinzelt auf.

Eignung

Tafel-, Koch-, Dörrbirne, könnte auch gemostet werden.

Erntezeit

M 10

Lagerung

Naturlager bis 12, Kühllager bis 2

Befruchtung

Sorte ist diploid, blüht früh

Standort

Nicht anspruchsvoll, gedeiht auch in höheren Lagen.

Unterlage

Sämling oder Quitte möglich

Baum

Wuchs stark aufrecht, guter Ertrag, Früchte in Büscheln, dann kleiner, Alternanz kommt vor, einjährige Triebe mitteldick, hellbraun, von der Triebmitte aus mit grauen Punkten und filzig, dort graubraun wirkend. Die wenigen Lentizellen sind gross und länglich, fallen aber kaum auf. Die Knospen sind verdickt, meist mittelgross, und leicht abstehend.

KrankheitenKein Schorf und kein Mehltau, wenig **Winterforstanfällig**.**Grösse**

Variabel, Früchte wachsen oft in Büscheln, dann 60 - 70 mm hoch und 50 - 55 mm breit, grössere Früchte messen 75 - 95 mm und werden 60 - 75 mm breit

Form

Speziell, breit spindelförmig, mittel- oder ganz leicht kelchbauchig, gegen den Kelch und Stiel etwa gleich verjüngt. Gegen den Kelch stark wulstig, oft ist eine Fruchthälfte am Kelch oder am Stiel deutlich höher als die andere. Der Kelch ist manchmal auch stark zugespitzt.



FRUCTUS

© FRUCTUS - www.fructus.ch - Weiterverwendung nur unter Quellenangabe

Sortenname**D Kirchensaller Mostbirne
F Kirchensaller Mostbirne****Synonyme**

Keine bekannt

Literatur

198, 239, 254, 255

HerkunftSoll ein Sämling aus Kirchensall, dem Hohenlohe Kreis in **Nordwürttemberg** (D) sein und wurde in dieser Region am Anfang des 20. Jahrhunderts häufig gepflanzt.**Verbreitung**Besonders Baden Württemberg ist **sonst aber auch** in Deutschland zu finden.**Eignung**

Mostbirne mit hohem Zuckergehalt

Erntezeit

Reife E 9 - A10

Lagerung

Hält im Naturlager bis M 10

BefruchtungBlüht spät und ist in der Blüte wenig **Frostanfällig**, soll ein guter Pollenspender sein.**Standort**

Nicht anspruchsvoll

Unterlage

Sämling

Baum

Baum sehr wüchsig, Krone gerundet oval, die Fruchttäste senken sich infolge der hohen und regelmässigen Fruchtbarkeit und darauf entstehen aufrechte Wasserschosse, welche zu Stämmern heranwachsen (wie bei der Apfelsorte Engishofer). Diese sollten etwas ausgelichtet werden. Das gesunde Laub ist eiförmig und gezähnt.

Krankheiten

Ziemlich robuste Sorte, auch in Bezug auf den Feuerbrand. Bei schlechtem Wetter im Herbst sind die Früchte oft durch die Regenfleckenkrankheit gezeichnet.

Grösse

Klein, bis 60 mm hoch und 50 - 55 mm breit



FRUCTUS

© FRUCTUS - www.fructus.ch - Weiterverwendung nur unter Quellenangabe

Sortenname**D Kieffers Sämling**
F Poire Kieffer**Rippung**

Markant, sowohl im Stiel als auch im Kelchbereich

Symmetrie

Asymmetrisch

Grundfarbe

Grüngelb, reif gelbgrün, vollreif leichtend dunkelgelb

Deckfarbe

Unreif braunrot, reif lieblich orangerot oder hellrot, verwaschen, jedoch fleckig und nicht zusammenhängend, bis $\frac{1}{4}$ der Frucht gefärbt, oft fehlt Deckfarbe aber ganz.

Lentizellen

Viele auffällige, fein berostete Lentizellen, welche teilweise sehr gross und grau sind, besonders sonenseits, teilweise aber auch klein und unauffällig.

Haut

Glatt, ledrig, etwas höckerige Oberfläche, oxidiert bei Druck- oder Reibstellen sehr rasch, auch in der Reife extrem heikel, rasche Verbräunungen, stört beim Verzehr.

Berostung

Im Kelchbereich als sehr feiner, heller Rostring und am Stielansatz teilweise vorhanden, je nach Lage auch stärkere Berostung möglich, in guten Lagen fehlt Rost ganz.

Kelchgrube

Mitteltief, von breiten Wulsten geprägt, oft nur durch Fleischwulste gebildet.

Kelchblätter

Kurz, mittelbreit, aufgerichtet und meistens abgedorrt, braun, oft auch verdreht.

Kelchröhre

Lang trichterförmig, jedoch nur bei genauem Durchchnitt, sonst oft fehlend.

Kelch

Gerippt, berostet, offen, perlig

Stiel

Kurz bis mittellang, 15 - 30 mm, mitteldick, meist schwarz oxidiert, sonst braun, gegen die Frucht fleischig verdickt.

Stielgrube

Fehlt, ist nur durch Wulste gebildet

Stielsitz

Aufsitzend

Kernhauslage

Mittelbauchig

Kernhausform

Spindelförmig

Kernhausgrösse

Sehr gross mit grossen Samenkammern

Kernhausachse

Breit spindelförmig geöffnet, pelzig

Samen

Viele dunkelbraune Samen, welche **unterschiedlich** gut ausgebildet sind. Vollentwickelte Samen sind gross, 10 mm, länglich bauchig, mit eingeschnürter, heller, ausfransender Spitze.

Farbe Fruchtfleisch

Gelblich

Fleischbeschaffenheit

Schmelzend, saftig

Geschmack

Starkes Quitten- und teilweise Ananasaroma

Typische Merkmale

Form, Oxidation.

■ Text und Bild: U. Müller

Sortenname**D Kirchensaller Mostbirne**
F Kirchensaller Mostbirne**Form**

Typisch kreiselförmig, teilweise einseitig ganz leicht eingezogen.

Rippung

Fehlt

Symmetrie

Symmetrisch

Grundfarbe

Grüngelb, reif leuchtend gelb

Deckfarbe

Fehlt in der Regel ganz, selten trüb braunrot verwaschen

Lentizellen

Unscheinbar klein, teilweise berostet und dann gut sichtbar

Haut

Glatt, rau, wo Rost vorhanden ist

Berostung

Typischerweise ist ein Rostring um den Kelch vorhanden und die oberste Spitze leicht berostet. Rostfiguren oder netzartiger Rost kommen jedoch auch auf der ganzen Frucht mehr oder weniger regelmässig vor. Der Rost ist hell bronzefarben und teilweise auch etwas schuppig. In raueren Lagen kann der Rost aber auch von der Spitze her flächig fast die Hälfte der Frucht bedecken. Die Lentizellen sind dann als kleine berostete Punkte sichtbar.

Kelchgrube

Weit, flach

Kelchblätter

Derb, braun, mittellang und breit, verwachsen, aufgerichtet oder zurückgeschlagen

Kelchröhre

Mittellang trichterförmig

Kelch

Gross, offen

Stiel

Mittellang bis lang, (30 - 55 mm) mitteldick, fleischig, besonders gegen die Frucht, braun, mit leicht verdicktem Ansatz.

Stielgrube

Fehlt

Stielsitz

Aufsitzend

Kernhauslage

Kelchbauchig

Kernhausform

Kugelförmig

Kernhausgrösse

Gross

Kernhausachse

Lanzettförmig geöffnet

Samen

Eiförmig, vollentwickelt, platt, sehr breitbauchig, mittelgross bis klein 6-8 mm, nur wenige Samen.

Farbe Fruchtfleisch

Gelblich

Fleischbeschaffenheit

Fest, saftig erst wenn teig

Geschmack

Leicht herb, süss wenn teig, dann auch saftig.

Typische Merkmale

Typisch kreiselförmige Frucht mit Rost an beiden Fruchttenden.

Verwechslung

Glockenbirne (Zürcher Oberland), Kalchbirne (Osterreich), Gelbe Landbirne, Honnelbirne, Stieglbirne, Poire Chretien und Poire Tcheneveuil, Poire vigneron (Westschweiz)

■ Text und Bild: U. Müller

Projekte

Vertiefte Beschreibung der Schweizer Walnussorten



Projektleiterinnen Eva Koerbitz und Jennifer Oppliger

In einer umfassenden Arbeit wurden in den letzten Jahren die in früheren NAP-PGREL-Projekten 132 ausgewählten Schweizer Walnussorten vertieft beschrieben. Das Projekt leiteten Eva Koerbitz und Jennifer Oppliger von Rhytop. Im Beirat arbeiteten folgende Fachleute mit: Heini Gubler von der gleichnamigen Nussbaumschule und Lorenz Huber und Hans Oppliger vom Verein Nussdorf Frümisen, Paul Amsler, Fredi Husstein und Ralph Bachmann von FRUCTUS.

Der ausführliche Schlussbericht und die detaillierten Daten sind auf der Homepage des Nationalen Informationssystems zur Erhaltung und Nachhaltigen Nutzung Pflanzen - Genetischer Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft, kurz PGREL, einsehbar: www.pgrel.admin.ch/pgrel/#/project/detail/1000020/reports/2022. Dort findet sich eine Zusammenfassung aller erhobenen Daten, diese können je nach Bedarf sortiert und gefiltert werden.

Diese Arbeit ist ein wichtiger Schritt zur Beurteilung der in den Erhaltungssammlungen vorhandenen Baumnussorten.

Beurteilungskriterien am Baum

Die Bäume wurden auf folgende fünf Kriterien bonitiert: Austriebszeitpunkt, Wüchsigkeit, Krankheitsanfälligkeit, Ertrag und Kronenform.

Folgende Erkenntnisse stachen heraus:

Für den **Austriebszeitpunkt** wurde eine sechsteilige Skala verwendet. 24 Sorten waren sehr früh (z.B. *Ambicka*). 46 waren früh (z.B. *Fägs-wil*), 31 mittel (z.B. *Ruswil*), 6 spät (z.B. *Pent-haz*), 16 sehr spät (z.B. *Hinterforst*), 2 sehr, sehr spät: *Bellevue* und *Yvonand*.

Die Beurteilung der **Wüchsigkeit** ist an den meist jungen Bäumen noch mit Vorsicht zu

werten. Es wird wichtig **sein** dieses Kriterium in den nächsten Jahren in allen Sammlungen **zu wiederholen**.

Übersicht über Wüchsigkeit der Sorten: 18 Sorten waren stark (z.B. *Bad Ragaz*, *Sâles*), 34 mittelstark (z.B. *Crissier*, *Franquette*), 38 mittel (z.B. *Trimmis*, *Kappeler*) 20 mittelschwach (z.B. *Hermikon*, *Juriens*), 12 schwach (z.B. *Castasegna*, *Hinwil*).

Bei der Beurteilung der **Krankheitsanfälligkeit** konnte in diesem Projekt nicht differenziert auf die verschiedenen Krankheiten und den Befall durch die Walnussfruchtfliege eingegangen werden.

Vielmehr wurde, wie Thomas Schwizer dies im Breitenhof seit Jahrzehnten macht, eine pauschale Wertung vorgenommen. Da nur in zwei Jahren bonitiert werden konnte, sind auch diese Beurteilungen in den nächsten Jahren zu wiederholen. Im Schlussbericht werden 83 Sorten als gesund beschrieben.

Auch die Abschätzung des **Ertrages** gibt nach zwei Beurteilungsjahren nur einen ersten Eindruck. 44 Sorten sind ertragsarm, 62 lagen im Mittelfeld, 2 (*Wyberg* und *Corbeyrier*) fielen als ertragsreich auf.

Gefragter als eine spezielle Kronenform wären **kleinwüchsige Nussbäume**. Dazu können leider immer noch keine fundierten Aussagen gemacht werden.

Die **Höhentauglichkeit** ist ein gefragtes, aber auch komplexes Kriterium. In früheren Projekten wurde die Höhentauglichkeit auf Grund des Standortes des Mutterbaumes angenommen. Da die mikroklimatische Lage eines Baumes aber eine sehr grosse Rolle spielt, hat der Walnuss-Beirat entschieden, die Höhentauglichkeit nur auf Grund des Standortes des Mutterbaumes, im Rahmen dieses Projektes, nicht zu be-

werten. Die Höhentauglichkeit müsste in einer dazu angelegten Sammlung, auf geeigneter Meereshöhe und mit nicht speziell guten klimatischen Bedingungen seriös beurteilt werden.

Beschreibung der Nüsse

Die Nüsse wurden auf folgende Kriterien bonitiert: Grösse, Gewicht und Kernanteil, Knackbarkeit, Auskernbarkeit, Furchung der Schale und Kernfarbe.

Im Projekt bestätigte sich, dass die **Nussgrösse** je nach Jahr, Alter des Baumes und Behang sehr stark variiert. Dennoch geben die erhobenen Werte gute Anhaltspunkte.

70 von insgesamt 132 Sorten haben einen **Kernanteil** von mindestens 40%. Besonders stechen mit 50% und mehr Kernanteil folgende Sorten heraus: *Rote Gubler I*, *Grafenried*, *Bötzberg*, *Sales*, *Horgen*.

70 Sorten haben ein **durchschnittliches Nussgewicht** von mindestens 10 Gramm. Zwei Nussorten haben ein Durchschnittsgewicht von über 20g: *Lonay* und *Hasegässli*!

Knackbarkeit: 5 Sorten sind schwer-, 40 mittel- und 75 leicht knackbar.

Auskernbarkeit: 13 Sorten sind schwer-, 55 mittel- und 52 leicht auskernbar.

Ich hoffe, es ist mir gelungen, mit diesen Zeilen die umfangreiche Arbeit der Projektleiterinnen zu würdigen und Interesse für die Vielfalt unserer Baumnussorten zu wecken. Viele Daten bedürfen noch der weiteren Abklärung. Die Arbeit für Nuss-Fans wird uns nicht ausgehen.

■ Ralph Bachmann



Nussvielfalt

Europom 2023



Urs Müller, Markus Kellerhals und Werner Amgarten

Europom, der europäische Treffpunkt für die Freunde traditioneller Obstsorten, fand dieses Jahr auf Einladung der französischen «Croqueurs de pommes» in La Rochelle im Departement Charentes-Maritime am 28. und 29. Oktober statt.

Die Ausstellungshalle direkt am Hafen in der Bucht von Biskaya war ideal gelegen, Bahnhof und Unterkünfte zu Fuss erreichbar. Über 60 Aussteller aus 8 verschiedenen Ländern präsentierten ungefähr 2000 verschiedenen Sorten.

Für FRUCTUS hat Jakob Schierscher total 61 Sorten zusammengestellt, davon ca. 50 aus der Kessler-Sortensammlung der ZHAW und der Rest aus der NAP-Sammlung in Höri.

Schweizerhose als Attraktion

Am FRUCTUS Stand fanden wie immer die Schweizerhosen sehr grosse Beachtung. Urs Müller ergänzte die Auslage mit Mispeln und einer kleinen Sammlung von Nüssen und Schnittmustern diverser Veredelungen. Die Obstsorte des Jahres, die Löhrpflaume, fand grosses Interesse bei den Destillateuren. Einige Besucher und Aussteller fragten nach Reisern verschiedener Sorten.

An beiden Tagen gab es interessante Vorträge, über die molekulargenetische Bestimmung, die Biodiversität, über das Leben im Boden, Obst und Gemüsebau der verschiedenen Regionen sowie über die Bedeutung der Nützlinge und Schädlinge.

An einigen Ständen waren neben dem Sortennamen auch die MUNQ Codes der genetischen Analysen angegeben. Dabei geht es um eine international verwendete Codierung für Akzessionen mit gleichem genetischem Profil. Aufgefallen ist die Riesenvielfalt von Reinnetten mit Ortsnamen aber nirgends war eine Graue französische Reinnette zu finden, wie beschrieben im Kessler und anderen Pomologien.

45 Jahre «Croqueurs de pommes»

In Frankreich gibt es gegen 60 verschiedene Sektionen der «Croqueurs de pommes». Eine Überalterung ist aber bei fast allen Ausstellern auszumachen. Die Leidenschaft zum Erhalt alter Sorten scheint bei den Jungen etwas weniger vorhanden zu sein.

Europom 2025 in der Schweiz

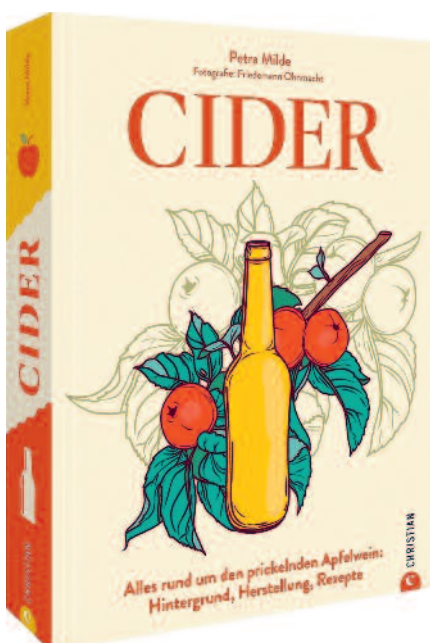
Die Ausstellung an beiden Tagen besuchten ca. 2500 Interessierte. Man traf alte Bekannte und neue wertvolle Kontakte und Begegnungen kamen zustande. Obwohl La Rochelle nicht gerade am Weg liegt, konnten wir einige FRUCTUS Mitglieder am Stand begrüßen. Markus Kellerhals hat den Zuschlag erhalten, die Europom 2025 in der Schweiz zum 40. Geburtstag von FRUCTUS durchführen zu können. Ein Dank allen Beteiligten welche mithalfen die Teilnahme in La Rochelle zu ermöglichen.

■ Werner Amgarten / Markus Kellerhals



Frisch ab Presse

Cider – Alles rund um den prickelnden Apfelwein von Petra Milde



Apfelwein oder Cider ist geschmacklich ebenso vielfältig wie Wein oder (Craft-) Bier. Lange Zeit fristete das edle Getränk jedoch nur ein Mauerblümchendasein und galt im besten Fall als Durstlöcher im ländlichen Raum. Dies im Gegensatz etwa zum Norden von Frankreich, Grossbritannien oder Hessen, wo Apfelweine traditionelles Kulturgut sind. Auch hierzulande haben in den letzten Jahren innovative, kleine und grössere Produzenten das Potential der prickelnd-fruchtigen Getränke für sich entdeckt und bringen hochstehende Produkte auf den Markt und in trendige Bars.

Wie beim Wein oder Bier ist geschmacklich von fruchtig-mild bis vollmundig und rauchig, von purem Apfel bis zu spannenden Blends alles möglich. Eine komplexe Aromawelt, die Petra Milde mit dem vorliegenden

Buch allen Fans und denen, die es werden wollen, nahebringt. Sie spannt den Bogen von der Geschichte des Ciders über dessen Herstellung, Geschmacksrichtungen, landestypische Ausprägungen bis hin zu Rezepten mit dem edlen Saft. Einige Klassiker und Geheimtipps der internationalen Cider-Welt werden im Detail vorgestellt und wer die Geschmacksrichtungen seines Favoriten benennen möchte, findet Hilfe in einem grossformatigen Aromarad. Schöne Fotos runden das gelungene Werk ab und machen Lust darauf, in die grosse Welt des Ciders einzutauchen.

■ Kaspar Hunziker

Bibliografische Angaben:

Petra Milde | Cider | Christian Verlag | gebunden Ausgabe
192 Seiten | ISBN 978-3-95961-797-0 | 1. Auflage 2023
ca. CHF 39.90 | erhältlich im Buchhandel

Unterwegs

FRUCTUS-Exkursion vom 8. bis 10. September über den Flüela- und Ofenpass ins Südtirol



Rundgang mit Manfred Hofer (Sortengarten Südtirol) durch den paradisischen Sorgengarten in Gargazon.

Tag 1: Die Palabirne und die Sortenvielfalt in Gargazon

Die Palabirne, auch bekannt als Sommerapothekerbirne, wird in Südtirol insbesondere wegen ihrer angeblichen gesundheitsfördernden Wirkung geschätzt. Einst wurde die Palabirne wohl sogar von Ärzten und Apothekern verschrieben. Rund um den Ort Glurns im oberen Vinschgau stehen noch einige alte Palabirnenbäume. Ein Bürgerverein kümmert sich um deren Ernte und verarbeitet die Früchte. Jedes Jahr im September wird in Glurns ein mehrtägiges Fest zu Ehren der Palabirne gefeiert. Sehr beliebt ist auch das «Pa-

labirnbrot», eine Vinschgauer Brotspezialität bei der getrockneten Palabirnschnitze in den Teig geknetet werden. Am Nachmittag besuchten wir die Sortensammlung in Gargazon und lernten dort neben einem weiteren engagierten und sehr sympathischen Verein, auch Lokalsorten kennen: z.B. den Lananer Süßling, den Edelroten und den Tiroler Spitzleder. Der Erhalt der Sortensammlung Gargazon muss ausschliesslich ehrenamtlich gestemmt werden, die vorhandenen Ressourcen reichen trotz allem Engagement oft nicht aus, um für die Gruppe ein wirklich zufriedenstellendes Pflegeergebnis zu erzielen.



Führung mit Dr. Walter Guerra durch aktuelle Versuchsaufbauten der Laimburg.

Tag 2: Wissenswertes im Versuchszentrum Laimburg und Praxis im Südtiroler Erwerbsobstbau

Am zweiten Tag gab uns der Vizedirektor und Sortenspezialist Dr. Walter Guerra eine exklusive Führung durch die Versuchsanlagen des renommierten Versuchszentrums Laimburg. Er zeigte uns Versuche zur Testung des Zuckersäure-Verhältnisses alter Apfelsorten, zu möglicherweise resistenten Unterlagen gegen die Apfelfriebsucht und zur pflanzenangepassten Nachregulation der Bodenfeuchtigkeit mittels Blattsensoren. Im Anschluss besuchten wir den Betrieb von Alexander Höller in Terlan. Er veranschaulichte uns die praktische Seite des professionellen Erwerbsobstbaus in Südtirol. Auf kleinen Flächen werden dort hohe Erträge mit herausragender Qualität erzeugt. Bei der Führung im Apfelmuseum Lana am Nachmittag tauchten wir in die Geschichte Südtirols von einer ursprünglichen Sumpflandschaft zu einem der bedeutendsten Apfelanbaugebiete Europas ein.

Bei einer Degustation im Hotelgarten konnten sich die Teilnehmenden am Abend in lockerem Rahmen von den Qualitäten der Südtiroler Weiss- und Rotweine überzeugen.

Tag 3: Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff

Am letzten Tag erwartete uns eine weitere sehr beeindruckende Station: die Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran. Neben den organisierten Rundgängen blieb auch genug Zeit um die Schönheit der Gärten zu geniessen und auf eigene Faust zu erkunden.

Nach diesem wunderbaren Kurzurlaub brachte uns unser obstbaufachlich-versierte Fahrer Daniel Schnegg sicher wieder zurück über die engen Passstrassen.

Fazit

Eine sehr informative und wunderschöne, kulinarische Genussreise durch Südtirol mit einer inspirierenden und gut gelaunten 28-köpfigen FRUCTUS-Gruppe. Wir bedanken uns ganz besonders bei Co-Präsident Markus Kellerhals für die tolle Organisation und die gelungene Auswahl der Stationen und Restaurants.

■ Nele Kemper



FRUCTUS wünscht allen Leserinnen und Lesern schöne Festtage, ein gesundes, glückliches und farbiges neues Jahr.

**FRUCTUS Kurse
Obstbaumveredelung lernen**

Kursort: Wädenswil ZH
Kursleitung: Peter Küttel, Baumschulist und Landschaftsgärtner

Ein selbstveredelter Obstbaum im Garten oder auf der Wiese, das hat schon was? Am besten mit der Liebblingssorte aus der Kindheit darauf? Oder mit der Edelsorte des abgängigen Baumes, dessen Sorte unbekannt ist? Die Anwendungsmöglichkeiten der Obstbaumveredelung sind vielfältig, wie es auch ihre Techniken sind.

Eine wichtige Methode ist die Winterhandveredelung mittels Kopulation. Von Mehrsortenbäumen geht eine besondere

Faszination aus. Sie sind praktisch, wenn man wenig Platz hat oder möglichst viele Sorten sammeln und erhalten möchte. Als Gartenbaum sind sie attraktiv mit den unterschiedlichen Fruchtfarben und Reifezeiten.

**Winterhandveredelung (Kopulation)
Samstag, 3. Februar 2024**

Die obstbaufachliche Grundlage für Mehrsortenbäume und eine weitere grundlegende Veredelungstechnik ist das Pfropfen.

**Pfropfkurs (Rindenpfropfen)
Samstag, 30. März 2024**

Informationen und Anmeldung
www.fructus.ch/angebote/anlaesse,
info@fructus.ch oder 044 518 03 42

Gesucht

Für Schnittkurse ist FRUCTUS regelmässig auf der Suche nach geeigneten Flächen. Der Hochstammobstgarten sollte möglichst gut an den ÖV angebunden sein und Parkmöglichkeiten in der Nähe bieten. Der Baumbestand soll vital, aber schnittbedürftig sein und einen gewissen Anteil an Apfelbäumen aufweisen. Die Wiesenpflege muss gewährleistet sein. Bei Interesse können Sie sich gerne bei der FRUCTUS-Geschäftsstelle melden.



Agenda

- SA 03. Februar 2024** **Kurs zur Winterhandveredelung** mit Peter Küttel FRUCTUS in Wädenswil ZH

- SA 17. Februar 2024** **6. Winterhöck: Von Reiserschnittgärten und Klimawandel** in der Baumschule Toni Suter
Details finden Sie unter www.fructus.ch/angebot/anlaesse

- SA 30. März 2024** **Pfropfkurs** mit Peter Küttel FRUCTUS in Wädenswil ZH

- SA 06. April 2024** **Pfropfkurs** in der Baumschule Neckartal in Dicken SG

- SA 13. April 2024** **FRUCTUS-GV** in Bellinzona TI, Details werden im nächsten Bulletin mitgeteilt.

Auf www.fructus.ch/angebote/anlaesse finden Sie weitere Anlässe und alle weiteren Informationen sowie die Anmeldemöglichkeit.

Impressum

Abonnement

Jahresbeitrag FRUCTUS CHF 60.-
Mitglieder von FRUCTUS gratis
Postkonto: 80-16350-4

Redaktion

Werner Amgarten, Franziska Oertli,
Urs Müller, Marianne Fritzsche
Text-Verantwortung bei den Autoren

Übersetzung

Yvette Allimann
Mail: yvette.allimann@bluewin.ch

Administration und Layout

Marianne Fritzsche
E-Mail: bulletin@fructus.ch

Erscheint jeweils am 15.

März, Juni, September, Dezember

Gestaltung

FxH - visuelle Kommunikation
Huebbrunnenstr. 9, 8627 Grüningen

Druck und Versand

FO-Fotorotar AG
Gewerbestrasse 18, 8132 Egg/ZH

Redaktionsschluss:

1. des Vormonats des Erscheinens

Geschäftsstelle FRUCTUS

Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil
044 518 03 40
Di 8:00-11:30 und 14:00-16:30
Do 8:00-11:30 und 14:00-16:30,
E-Mail: info@fructus.ch