



Informationsblatt Verein Obstsortensammlung Roggwil

September 2015

Adresse

Redaktion

Nächste Ausgabe

22. Jahrgang 2015, Nr. 2

Obstsortensammlung Roggwil, Postfach 16, 9325 Roggwil

Walter Kradolfer, Kehlhofstrasse 2, 8599 Salmsach

Tel: 071/ 463 50 51 E-Mail: walter.kradolfer@vtxmail.ch

Februar 2016

Rückblick des Präsidenten auf das vergangene Halbjahr

Baumschnittkurs:

Am 21. Februar fand der alljährliche Baumschnittag bei kühlen Temperaturen statt. Die rund 70 erschienenen Mitglieder schnitten unter Anleitung von Urs Heinzelmann, Urs Müller und Hansjakob Zwingli die Hochstammbäume fachgerecht. Der Kurs verlief erfolgreich und es konnten alle Bäume, welche nicht schon im November gepflegt worden sind, geschnitten werden. Wir können sehr stolz sein auf unsere Bäume.

Hauptversammlung:

Am 4. März fand die 22. Hauptversammlung der Obstsortensammlung statt. 108 Mitglieder nahmen teil. Hansjörg Stäheli konnte wiederum eine Jahresrechnung mit einem Gewinn von Fr. 4'812.-- vorlegen. Die Hauptversammlung verlief positiv. Im Anschluss informierte Urs Müller vom Arenenberg über die Kirschessigfliege.

Nussbäume:

Die Obstsortensammlung Roggwil ist um eine Attraktion reicher. Am 14. März wurden auf der Parzelle Kellerswiese 66 Nussbäume und 66 verschiedenen Sorten gepflanzt. Die Bäume gedeihen gut. Bis wir aber Baumnüsse ernten können, dauert es noch ein paar Jahre.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

Die Obstsortensammlung Hofen
und die Einführungssammlung
Riedern werden durch das
Bundesamt für Landwirtschaft und
den Kanton Thurgau unterstützt.

Thurgau



Tag der offenen Tür:

Dieses Jahr fand nicht der gewohnte „Blueschtapéro“ für die Mitglieder statt, sondern wir führten gemeinsam mit der „Fructus“ einen Tag der offenen Tür durch. Bei strahlendem Wetter konnten wir unsere Obstsortensammlung einem breiten Publikum zeigen. An verschiedenen Ständen konnten sich die Gäste informieren, und die Führungen durch die Sortensammlung waren gut besucht. Die Besucher erfuhren vieles über Obst, und sie konnten auch selber Hand anlegen. Es standen „workshops“ zu den Themen Bienen, Vögel, Obstblüte, Zucht von Obstsorten und Produktvielfalt zur Verfügung. Die Gäste konnten sich beim Vereinslokal mit einer Wurst und Getränken versorgen und den Tag geniessen. Zudem wurden auch verschiedene neue Sorten in der Obstsortensammlung veredelt. Der Tag war ein voller Erfolg, und es haben sich auch neue Mitglieder finden lassen. Der Verein wächst dank solchen Anlässen weiter. Ich möchte mich bei allen, die mitgeholfen haben, bedanken. Es war eine Freude, all die freiwilligen Helfer mit vollem Elan für den Verein bei der Mithilfe zu sehen.

Auspflücktag:

Der Auspflücktag wurde am 20. Juni durchgeführt. Es legten rund 60 Mitglieder Hand an. Dieses Jahr wurden nicht nur die Bäume ausgepflückt, sondern es wurden wiederum verschiedene Beschriftungstafeln ersetzt und auch die Umgebung der Liegenschaft Hofen wurde gepflegt und gemäht. Neu war, dass wir das Mittagessen im Vereinslokal zu uns nahmen. Am Nachmittag haben die verbliebenen Mitglieder die Bäume noch weiter ausgepflückt. Als dann schliesslich ein starker Regen einsetzte, war eine grosse Anzahl der Bäume ausgepflückt.



Otto Schneider beim Pflücken der Frühbirne

Kirschenernte:

Die Kirschenernte begann wie geplant. Die Witterung war sehr heiss und trocken, was für die Kirschenernte nicht das Schlechteste ist. Die Früchte reiften schnell, und es gab keine gesprungenen Kirschen. Auch die Kirschessigfliege wurde nicht zu einem grossen Problemfaktor. Die Kirschenernte endete jedoch wegen des warmen Wetters früher als geplant. So wurde sie dieses Jahr bereits am 14.07.2015 beendet, weil es keine Kirschen mehr auf den Bäumen hatte. Darum konnten einige Mitglieder nicht wie geplant drei Mal Kirschen ernten, sondern nur zwei Mal. Ich hoffe aber trotzdem, dass alle angemeldeten Mitglieder Kirschen aus Hofen in ausreichendem Masse geniessen konnten. Insgesamt konnten wir dieses Jahr rund 1'800kg Kirschen ernten.

Ausblick des Präsidenten auf die kommenden Monate



Roland Kugler und Elisabeth Holderegger bei der frühen Apfelernte

Obsternte:

Der Pflückplan für die Zwetschgen-, Apfel- und Birnenernte ist an die 148 Mitglieder, die sich angemeldet haben, gesandt worden. Der Vorstand bittet die Mitglieder, diesen Pflückplan genau zu beachten. Der Arbeitsbeginn ist um 08.00 Uhr und dauert längstens bis 12.00 Uhr. Wer verhindert ist, sucht einen Ersatz. Wenn dies nicht möglich ist, meldet er sich beim vorgesehenen Pflückchef ab.

Die Obsternte hat am 25. Juli begonnen. Wir erwarten eine mittlere Zwetschgen- und Pflaumenernte. Auch bei den Äpfeln erwarten wir eine mittlere Ernte.

Ausstellungen:

Der Verein wird dieses Jahr an verschiedenen Ausstellungen präsent sein.

Wie im Vorjahr werden wir wieder am Erntedankfest im Wasserschloss Hagenwil am 4. Oktober einen Stand betreiben und am Jahrmarkt in Arbon am 7. November präsent sein.

Nussammlung

Auf der Keller's Wiese konnten wir auf ca 9'000 m² eine Nussammlung realisieren. Die noch vorhandenen Obstbäume mussten gerodet werden, und mit der tatkräftigen Unterstützung von August Schoch, Lukas Romer, Hans Wüst, Beat Rapold, Alois Hostettler und Otto Schneider wurde auch die bestehende Hecke auf der Ostseite der Parzelle in einigen Abschnitten verjüngt. Die Naturwiese wurde gepflügt und mit der Kreiselegge fein gemacht. Mit dieser Bodenbearbeitung bekämpft man die Mäuse und Blacken und ebnet die Bodenwellen und Baumlöcher aus.

Anschliessend haben Carlo Fatzer und Pius Lehner mit dem GPS - Gerät die Baumpflanzstellen millimetergenau abgesteckt – eine wertvolle Vorarbeit! Anschliessend hat die Firma Popp mit dem Bagger und Pfahlramme die massiven Pfähle 80 cm tief eingeschlagen. Am Vortag der eigentlichen Pflanzung holte Urs Heinzelmann die 66 Nussbäume in der Baumschule Gubler in Hörhausen ab.

Die Nussbaumschule Heini Gubler hat alle Bäume der schweizweiten Inventarisierung der Walnüsse (NAP 03 – 22) veredeln lassen und zieht diese in der Baumschule zu pflanzfertigen Bäumen heran. Unsere Sorten stammen aus dieser Vermehrung. Sie kommen hauptsächlich aus der Deutschschweiz, einige aus den Kantonen Freiburg und Waadt. Die Nussbäume tragen keine Sortennamen, sondern meistens den Ortsnamen des Ursprungsbaumes. Wir konnten sie in der Grösse von 200 – 300 cm beziehen, also 3-jährige Pflanzen und zudem zum Freundschaftspreis von ca Fr. 100.00 pro Stück

Am Samstag, den 14. März herrschten ideale Pflanzbedingungen. Es war trocken. Etwa 70 aktive Vereinsmitglieder halfen, die Bäume sorgfältig zu pflanzen. Urs Heinzelmann gab dazu die notwendigen Instruktionen. Die nackten Wurzeln wurden mit 40 Liter Pflanzerde eingepflanzt und mit Blachenband am Pfahl befestigt. Die grösseren Nussbäume erhielten einen Pflanzschnitt.

Im Mai konnte eine Blumenwiese eingesät werden. Die mittleren 2 Streifen nutzt die Familie Heinzelmann für Kürbisse.

Ein grosses Dankeschön allen Helfern! Gut Nuss!!!



Pfählen für die Nussbäume
auf der Kellerswiese, Roggwil



Die Nussbäume gedeihen in
auf Kellerswiese, Roggwil,
dazwischen Kürbisse

Folgende Nussbäume wurden gemäss ihrem Herkunftsort gepflanzt:

Nr Name

Reihe 1:

1 Ingenbohl
3 Ambicka
5 fehlt
7 Dettighofen
9 Wirz
11 Juriens
13 Strasser

Nr. Name

2 Schwamendingen
4 Roggwil
6 Sax
8 Ziegelbrücke
10 Kalam
12 Hanger
14 Altbüron
92 Crissier

Reihe 2:

21 Illhart
23 Fägswil
25 Gebenstorf
27 Manelsa
29 Soglio
31 Kappeler
33 Hasegässli

22 Babenthal
24 Koschenrüti
26 Ruswil
28 Grafenried
30 Nyffenegger
32 Dinhard
34 Horgen

Reihe 3:

41 Fischenthal
43 Bötzbürg
45 Wohlen
47 Sägewiese
49 Hinterforst
51 Lidwien von Räfis
53 Salvenach

42 Raperswilen
44 Bad Ragaz
46 Hägglingen
48 Grasswil
50 Gansingen
52 Hirschenthal

Reihe 4:

61 Penthaz
63 Le Mont-sur-Lausanne (abgestorben)
65 Aire-la-Ville
67 Cartigny
69 Thunstetten
71 Gressy
73 Montet

62 Granges-près-Mamand
64 La Chaux-de-Fonds
66 Grandson
68 Corbeyrier
70 Riddes
72 Arzier

Reihe 5:

81 Bursins
83 Le Locle
85 Moiry
87 Estavayer-le-Lac
89 Mont-la-Ville
91 Montbielloz

82 Oulens-sous-Echallens
84 Allaman
86 Monaz
88 Ecoteaux
90 Romainmôtier

Urs Heinzelmann

Das Interview

10 Fragen an Thomas Burren, Lohnbrenner, Hefenhofen

Thomas, du befasst dich tagtäglich mit Schnaps. Bist du „trinkfest“?

(lacht) Natürlich trinke ich gerne hin und wieder ein Gläschen. Für mich sind die verschiedenen Brände zum Geniessen. Und der Genuss beginnt bereits beim Riechen. Meine Nase sagt mir, ob ein Schnaps gut ist oder nicht.

Was muss ich mir unter einer Lohnbrennerei vorstellen?

Eine Lohnbrennerei gewinnt aus vergorenen Früchten Alkohol. Der Lohnbrenner zieht entweder mit seiner Destillationsanlage von Kunde zu Kunde (Störbrennerei), oder die Kunden bringen ihre Maische (vergorenes Brenngut) zur fest installierten Brennerei, zB. zu mir nach Chressibuch. Ich kann meine Anlage aber auch auf einen Anhänger laden und zur Kundschaft fahren, so wie ich am 21. November nach Hofen kommen werde. Die Anlage ist als mobile Brennerei lizenziert.

Wie wird man Lohnbrenner?

Ein Lohnbrenner muss die Lizenz der Eidgenössischen Alkoholverwaltung besitzen. Die erwirbt man sich, indem man Kurse besucht und sich zur Prüfung anmeldet. Ich habe schon kurz nach meiner Lehre zum Landwirt in der Mosterei Oberaach gearbeitet und mir die Kunst des Brennens angeeignet. Vor kurzem hatte ich die Möglichkeit eine eigene Brennerei anzuschaffen, und seither übe ich vor allem in den Wintermonaten die Arbeit des Lohnbrenners aus.

Wie genau funktioniert der Destillationsvorgang?

Der Siedepunkt von Alkohol liegt bei 78,3 °C, derjenige von Wasser bei 100 °C (auf Meereshöhe). Wenn ich nun die Maische in den Kessel eingefüllt habe und mit einer Gasflamme mit dem Erhitzen beginne, so verdampft zuerst der Alkohol. Der Alkoholdampf wird über ein Rohr in einen Turm mit 3 Glockenböden geführt. Durch die Kondensation an den Glocken erhöht sich der Alkoholgehalt auf 70 – 80 Volumen-%, der Geschmack wird verstärkt und man erhält ein besseres Aroma. Anschliessend kondensiert der Dampf im Kühler, welcher fortwährend von Frischwasser durchflossen wird und tröpfelt als Kondensat in den Behälter. Mit einem Alkoholmeter wird fortlaufend der Alkoholgehalt in Volumen-% gemessen.

Das erste Ausscheiden des Kondensats heisst Vorlauf. Ich schüttele diesen Teil, welcher etwa 1 – 2 % ausmacht, weg; denn er hat kein Aroma. Der Mittellauf von 55 – 65 Volumen-% ist der wertvolle Brand mit dem der Frucht eigenen Geschmack. Der Nachbrand bei weiterem Erhitzen enthält dann viele ätherische Öle und ist deshalb leicht milchig und wird bei etwa 50 Volumen-% beendet. Ein Brand dauert je nach Menge etwa 1 ½ Stunden. Theoretisch wäre es möglich, reines Wasser zu verdampfen, und dann wieder zu kondensieren, aber das macht ja keinen Sinn; denn destilliertes Wasser ist andernorts billiger zu haben.

Wer sind deine Kunden?

Meine Kundschaft ist fast ausschliesslich privat. Der Kunde bringt seine Maische zu mir. Er schätzt es, wenn er seinen eigenen Brand mit nach Hause nehmen kann. Deshalb brenne ich meistens auch nur kleine Mengen. Für einen Brand sollten mindestens 20 kg Maische vorhanden sein. Das Maximum liegt bei 90 kg pro Brand. Der Kleinkunde hat somit die Gewähr, dass seine eigenen Früchte gebrannt werden.

Was kann man alles „verschnapsen“?

In jeder Frucht hat es Zucker und im Getreide Stärke, eine andere Form von Zucker. Durch die Gärung wird der Zucker in Alkohol umgewandelt, und dieser wird dann im Brennvorgang heraus destilliert. Dabei erhält das Destillat den für die Frucht speziellen Geschmack. Grundsätzlich kann man jede vergorene Frucht oder jedes vergorene Getreide „verschnapsen“. Am Häufigsten sind natürlich die Steinfrüchte, wie Kirschen, Zwetschgen und Pflaumen, aber auch Birnen und Äpfel eignen sich sehr gut dafür.

In früheren Zeiten wurde häufig auch Kartoffeln „verschnapset“, bis dann per Gesetz das verboten wurde. Heute ist das Gesetz nicht mehr in Kraft.

In andern Ländern ist der Grundstoff zum Brennen ein anderer, in England vor allem die Gerste, die dann zum Whisky gebrannt wird und in Südamerika das Zuckerrohr, bekannt als Rum.

Das private Brennen ist ja von der eidgenössischen Alkoholverwaltung kontrolliert. Was heisst das?

Gegenüber der Alkoholverwaltung bin ich Rechenschaft schuldig über meine Brenntätigkeit. Ich führe für jeden Brand ein Brennjournal. Darin wird die Adresse des Kunden, die Art und Menge der Maische und das Ergebnis in Volumen-% und Menge festgehalten. Der Kunde bezahlt mir den Brennlohn, aber die Alkoholsteuer zieht die Alkoholverwaltung direkt beim Kunden ein. Landwirte haben eine steuerfreie Menge, welche heute aber nur selten ausgeschöpft wird. Andere bezahlen pro Liter 100% Alkohol Fr. 29.00. Zurzeit ist ein neues Alkoholgesetz in der Vernehmlassung



Thomas Burren in seinem Verkaufslädeli in Chatzenrüti, Hefenhofen

Lohnbrennen: früher und heute und wohin geht der Trend für die Zukunft?

Früher war das Brennen eine Überschussverwertung. Der Begriff „Brennobst“ war geläufig und zeichnete sich durch mindere Qualität aus. Auch Trester, welcher damals noch viel mehr Restmenge von Zucker enthielt, wurde vergoren und gebrannt. Es waren auch meistens nur Landwirte, welche so eigenen Schnaps herstellen liessen.

Heute steht viel mehr die Qualität im Vordergrund. Von einem schlechten Ausgangsprodukt kann man keinen guten Brand herstellen. Ich bin kein „Zauberer“. Die Kundschaft hat sich auch etwas verlagert. Waren es früher ausschliesslich Landwirte, so sind es heute zunehmend Personen, welche in ihrem Garten Früchte haben, die sie gerne gebrannt geniessen möchten. Das Geniessen und Degustieren von gebrannten Wassern ist in Mode gekommen.

Machst du auch Spezialitäten?

Seit Kurzem habe ich einen Hofladen eröffnet, und deshalb beginne ich zunehmend Spezialitäten zu brennen. Nebst den bekannten schon erwähnten Früchten sind dies Mirabellen, Brombeeren, Quitten, Aprikosen und Holunder, aber auch Mispeln, Kornelkirschen, Sanddorn und sogar Hagebutten. Zu den Spezialitäten gehören auch sortenreine Apfel- und Birnbrände, wie Pinova oder Gelbmöstler und Williams.

Kannst du dich an eine lustige Episode erinnern?

Der Schnaps tröpfelt mit etwa 55 – 65 Volumen-% in den Chromstahlkessel. Darauf achten die meisten Zuschauer nicht. Weil ein so starker Alkohol kaum geniessbar ist, muss ich ihn auf Trinkstärke (je nach Kundenwunsch) einstellen. Dazu nehme ich destilliertes Wasser und verdünne die Menge bis zu einem Volumengehalt von 40 – 45 Volumen-%. Wenn mich die Kundschaft dann sieht, wie ich Wasser in den Schnaps giesse, verstehen sie die Welt nicht mehr, und häufig meinen sie dann, das sei ja wie wenn ein Bauer Wasser in die Milch schütete. Man sieht es ihrer Miene an, dass sie verunsichert sind. Ich gebe dann einfach zur Antwort: Schnaps heisse auf französisch „eau de vie“ - „Lebenswasser“, und deshalb müsse ich Wasser dazu giessen.



Thomas Burren vor seiner Brennerei in Chatzenrüti, Hefenhofen