

Informationsblatt Verein Obstsortensammlung Roggwil

Februar 2016

Redaktion

Nächste Ausgabe

23. Jahrgang 2016, Nr. 1

Walter Kradolfer, 8599 Salmsach

Tel: 071/ 463 50 51, E-Mail: kradolfers@bluewin.ch

September 2016

**Einladung zur 23. Hauptversammlung vom Mittwoch,
den 2. März 2016, 20.00 Uhr im Gasthaus Ochsen, Roggwil**

Traktanden:

1. Begrüssung, Präsenz
2. Wahl von 2 Stimmezählern
3. Protokoll der letzten Hauptversammlung vom 4. März 2015 (siehe Seite 2)
4. Tätigkeitsbericht des Präsidenten
5. Jahresrechnung 2015 (wird an der Versammlung verteilt) und Revisorenbericht,
Link: www.obstsortensammlung.ch
6. Jahresbeiträge und Budget 2016
7. Wahlen
Es stellen sich alle zu einer Wiederwahl für die nächsten 4 Jahre:
a) Präsident, Thomas Alder
b) übriger Vorstand, Bruno Gsell, Urs Heinzelmann, Walter Kradolfer
Margrit Rathgeb, Hansjörg Stäheli, Hansjakob Zwingli
c) Rechnungsrevisoren, Markus Zürcher, nach einem zweiten wird noch gesucht
8. Jahresprogramm 2016 (siehe letzte Seite)
9. Verschiedenes und Umfrage

Anträge sind bis zum 21. Februar 2016 an den Präsidenten zu richten.

Nach der Hauptversammlung nimmt uns Frau Johanna Seiterle mit in die "Wunderwelt der Honigbiene" - das Leben im Bienenvolk, die wichtigsten Futterquellen, vom Nutzen der Bienen, Krankheiten und Schädlinge, Geschenke aus dem Bienenvolk.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme - nehmen Sie doch Freunde und Bekannte mit!

Freundliche Grüsse

Der Vorstand

PS: Alle Anwesenden erhalten als 'Wegzehrung' eine Flasche „Gebranntes“ oder einen Sack Dörrbirnen.

Protokoll
Der 22. Hauptversammlung der Obstsortensammlung Roggwil
vom Mittwoch 4. März 2015, 20.00 Uhr im Gasthaus Ochsen, Roggwil

Traktanden

1. Begrüssung und Präsenz

Der Präsident, Thomas Alder, begrüsst alle Anwesenden herzlich. Namentlich begrüsst er Hanspeter Kreis vom BLW und Herr Michael Götz, Presse

Entschuldigt haben sich: Gallus Hasler Gemeindeamman Roggwil, Markus Mäder Gemeinderat Steinach, Richard Hollenstein Fachstelle Obstbau Kanton St. Gallen.

Anwesend sind 108 Mitglieder. Es sind keine Anträge eingegangen.

Mit einer Schweigeminute gedenken wir unserem Ehrenmitglied Heinz Daepf.

2. Wahl von Stimmenzählern

Als Stimmenzähler werden vorgeschlagen und gewählt: Max Tanner und Ernst Forrer.

3. Protokoll der 21. Hauptversammlung vom 5. März 2014

Das Protokoll wurde in der Februarausgabe 2015 des Vereinsblattes publiziert. Es werden keine Änderungen / Ergänzungen verlangt. Das Protokoll wird einstimmig genehmigt und Margrit Rathgeb verdankt.

4. Tätigkeitsbericht 2014 des Präsidenten

Der Baumschnittkurs vom 22.02.2014 fand bei guter Witterung statt. Es nahmen rund 80 Mitglieder teil, was sehr erfreulich war. Es konnten alle Bäume geschnitten werden. Unsere Bäume sind gut gepflegt und gedeihen prächtig.

Der Veredelungstag vom 26.04.2014 fand bei sehr guter Witterung statt. Es wurden verschiedene Bäume veredelt. Die teilnehmenden Mitglieder konnten ihr Wissen rund ums Veredeln zeigen und weiter vertiefen. Zudem wurden an diesem Tag auch etliche Beschriftungstafeln ersetzt.

Der Auspflücktag fand am 14.06.2014 statt. Die Arbeiten konnten wunschgemäss durchgeführt werden.

Bluescht-Apéro vom 04.05.2014: Der Bluescht-Apéro fand bei guter Witterung statt. Bruno Gsell erläuterte uns worauf man bei der Ernte und Verarbeitung von Mostobst achten muss. Zusammen mit seiner Frau servierte er uns feine selbstgemachte Getränke. Anschliessend fand ein Rundgang durch die Sortensammlung statt.

Die Erntearbeiten starteten dieses Jahr früher als geplant. Dies war auf die gute Witterung zurückzuführen. Die Kirschenernte war sehr gut und alle teilnehmenden Mitglieder konnten genügend Kirschen für den Eigenverbrauch ernten. Das Wetter war während den ersten zwei Wochen der Kirschenernte sehr gut, dann kam der Regen. Dies machte den reifen Früchten zu schaffen, und viele platzten auf. Zudem trat die Kirschenessigfliege auf. Dies führt dazu, dass nicht alle Kirschen geerntet werden konnten. Insgesamt wurden ca. 3'200 kg Kirschen gepflückt.

Die Obsternte begann am 19.07.2014. Diese fiel nicht ganz so hoch wie im Vorjahr aus. Viele Bäume trugen weniger oder keine Früchte.

Weitere Aktivitäten: Am 28.09.2014 haben wir mit einem Stand am Erntedankfest in Hagenwil teilgenommen. Zudem waren wir am 18.10.2014 am „Öpfelmarkt“ des Naturmuseums Frauenfeld präsent. So konnten wir unseren Verein und die Sortenvielfalt einer breiten Öffentlichkeit präsentieren.

Liegenschaft Hofen: Die Liegenschaft wurde vom Kanton Thurgau von Hans Tobler gekauft. Unser Verein und der Kanton Thurgau erarbeiten zurzeit an einen Plan über die zukünftige Nutzung der Liegenschaft. Dank dem Kauf der Liegenschaft durch den Kanton kann der Verein weiterhin über das Vereinslokal verfügen. Wir danken dem Kanton Thurgau sehr für diese gelungene Zusammenarbeit.

Ernten - weniger Erfreuliches

Zwetschgen: Wir mussten leider feststellen, dass im letzten Jahr vermehrt Zwetschgen während der Woche geerntet wurden. Auch wurden grössere Mengen auf einmal aus dem Lokal mit nach Hause genommen. Dies ist nicht im Sinne des Vorstandes. Wir bitten die Mitglieder sich an die Regelung (Pflückplan) zu halten, und nicht übermässig grosse Mengen mitzunehmen. Es soll ja für alle reichen.

Kirschen: Bei der Kirschenernte wurde festgestellt, dass wiederholt Personen geerntet haben sollen, die nicht Mitglieder in unserem Verein sind. Da es manchmal schwierig ist festzustellen wer Mitglied ist, hat der Vorstand beschlossen, dass die Namenschilder als Mitgliederausweis zu tragen sind. Personen ohne Ausweis (Namenschild) sollen angesprochen werden. Falls sich dann herausstellt, dass die Person nicht Mitglied ist, soll diese vom Areal verwiesen werden können. Oder die Person ermutigt unserem Verein beizutreten.

Mitgliederzahlen: Die aktuellen Mitgliederzahlen setzen sich wie folgt zusammen: 207 A-Mitglieder, 238 B, C und P-Mitglieder.

Dank an Mitglieder: Thomas bedankt sich bei allen Mitgliedern für den super Einsatz. Ohne diese grosse Unterstützung wäre die Betreuung der Obstsortensammlung in diesem Umfang nicht möglich.

Urs Heinzelmann ist unser Technischer Leiter und Obstbau Fachmann. Im vergangenen Jahr hat er 11-mal das Gras gemäht oder gemulcht, und den Pflanzenschutz durchgeführt. Er leitet die Arbeitseinsätze stets souverän und mit Humor, und vermittelt dabei sein grosses Fachwissen an die Mitglieder.

Walter Kradolfer schreibt zwei Mal jährlich unser Infoblatt und dies immer sehr gewissenhaft und fristgerecht.

Hansjörg Stäheli hat unsere Finanzen im Griff und führt die Buchhaltung. Zudem sorgt er an den Frontagen für die Verpflegung.

Bruno Gsell hat sich gut in den Vorstand eingelebt. Er hat mit Begeisterung sämtliche Arbeiten für das diesjährige „Gebrannte“ selber organisiert und fachmännisch erledigt.

Margrit Rathgeb ist unsere Aktuarin. Sie schreibt die Protokolle, organisiert den Versand der Briefpost und ist verantwortlich für die Mitglieder-Adressverwaltung.

Hans Jakob Zwingli ist Kursleiter bei den Baumschnittkursen. Er befasst sich mit der Verifizierung und Beschreibung all unserer Obstsorten. Sein grosses pomologisches Wissen vermittelt er an Kursen an Mitglieder und Interessierte.

Hans Wüest aktualisiert mit viel Einsatz (und Fotos) unsere Homepage. Während der Erntezeit publiziert er jeweils samstags ab 13.00 Uhr auf der Homepage ob für A-Mitglieder,

welche nicht in der Pflückgruppe im Einsatz waren, Früchte zum Abholen zur Verfügung stehen.

Heinrich Werner und Elisabeth Stäheli bestimmen welche Sorten in der Erntezeit reif zum Pflücken sind. Elisabeth hilft auch bei der Sortenausstellung mit und macht Lagerversuche mit unseren Sorten.

Hansueli Rohner und Walter Keller organisieren das Material und stützen die Bäume. Hansueli hat im vergangenen Herbst einen gebrauchten Dechentreiter Ladewagen erworben und diesen für unsere Zwecke hergerichtet.

Ein spezieller Dank geht an Oskar Koch für das Bauen des „Hüttlis“ für die Kirschenernte, und die Erstellung der Halterung für den Marktstand.

5 Pflückchefs organisieren jeweils an Samstagen die Erntearbeiten.

Die Mauser haben im vergangen Jahr 585 Mäuse gefangen.

Der Gemeinde Roggwil gilt auch ein grosses Lob. Sie unterstützt uns mit dem Erstellen und Druck der Etiketten, Mitgliederlisten, Sortenlisten und allen anfallenden Kopierarbeiten.

Urs Müller vom Arenenberg stellt sich seit Jahren als Kursleiter für den Baumschnitt, Sortenbestimmer und Verifizierer zu Verfügung.

Walter Kradolfer dankt Thomas Alder für seinen grossen Einsatz für den Verein und den ausführlichen Tätigkeitsbericht.

5. Jahresrechnung und Revisorenbericht 2014

Der Kassier, Hansjörg Stäheli, dankt den Mitgliedern für die gute Zahlungsmoral. Die Rechnung schliesst per 31.12.2014 mit einem Vorschlag von **Fr. 4'812.36** und einem Vermögen von Fr. 129'842.00 ab.

Die Bilanz, Erfolgsrechnung 2014, sowie das Budget 2015 wurden für die Mitglieder auf den Tischen aufgelegt. Es werden keine Fragen gestellt.

Die Prüfung der Jahresrechnung 2014 hat wiederum durch Markus Zürcher und Markus Andermatt am 21.01.2015 stattgefunden. Der Bericht liegt vor. Die beiden Revisoren haben die Rechnung 2014 geprüft, für korrekt befunden und zur Entlastung des Kassiers Hansjörg Stäheli empfohlen. Die Jahresrechnung wird einstimmig genehmigt und Hansjörg mit einem grossen Applaus verdankt.

6. Budget 2015 und Jahresbeiträge

Erläuterungen zum Budget: Für 2015 ist ein Betrag von Fr. 30'000.00 für die Anschaffung eines Kühlraumes vorgesehen. Weiter Fr. 8'000.00 für den Kauf von 60 Nussbäumen. Das Budget wird einstimmig genehmigt.

Jahresbeiträge 2015: Der Vorstand schlägt der Versammlung vor die Jahresbeiträge wie im Vorjahr zu belassen. Der Vorschlag wird einstimmig angenommen. Die Beiträge setzen sich wie folgt zusammen:

A-Mitglieder Fr. 20.00, plus mind. 2 halbe Tage Arbeitseinsätze

B-Mitglieder Fr. 30.00

C-Mitglieder Fr. 50.00, Firmen, Vereine, etc.

P-Mitglieder Fr. 250.00 Patenschaften, einmaliger Beitrag

7. Jahresprogramm 2015

Urs Heinzemann verliest das Jahresprogramm 2015, siehe auch letzte Seite Infoblatt.

Am 14.03.2015 werden wir auf dem neuen Pachtland „**Kellerwiese**“ **66 Nussbäume** pflanzen. Urs hat das Land bereits für die Pflanzung vorbereitet und ein Raster erstellt.

Am 26.04.2015 Jubiläum Fructus: In Hofen findet eine Veranstaltung zusammen mit der Fructus zu ihrem 30 Jahre Jubiläum statt:

„**Frühling im Obstgarten**“. Die Aktivitäten und Workshops werden grösstenteils von der Fructus gestaltet. Es warten Attraktionen auf die Besucher wie: Blütenvielfalt, Züchtung neuer Apfelsorten, Vermehrung der Obstgehölze, Wer besucht die Blüten, Wildbienen im Obstgarten, Vögel im Obstgarten, Eingemacht – feingemacht, und Führungen durch den Obstgarten.

Der „Bluestapéro“ wird dieses Jahr in die Fructus Veranstaltung integriert. Es sind alle Mitglieder und Freunde herzlich nach Hofen eingeladen.

Am Montag den 27.03.2015 findet auch im Rahmen der Festivitäten in Hofen ein Schülertag statt. Vom Vorstand wird Walter Kradolfer mitwirken.

8. Verschiedenes und Umfrage

- **Beschriftung Obstsorten:** Es wird gewünscht, dass die Kärtchen / Listen mit der Beschriftung der Obstsorten laminiert werden.
- **Kriterien zur Auswahl der Nussorten:** Urs erläutert nach welchen Kriterien die Nussbaumarten ausgewählt wurden. Vom BLW hat in der Schweiz bereits eine Inventarisierung stattgefunden. Es sind alle einheimischen Sorten abgesichert. Eine Kommission des BLW hat Eigenschaften der Sorten definiert. Für uns haben Sorten aus den Kantonen Thurgau und St. Gallen Priorität. Ergänzend sollen auch Sorten aus der Deutschschweiz ausgewählt werden.

Kulturtechnik: Es braucht 2 – 3-mal Pflanzenschutz pro Jahr. Erste Erträge sind in 10 – 15 Jahren zu erwarten. Die Bäume brauchen gute Pflege um das Wachstum zu fördern.

- **Anschaffung einer Waage:** Es wird die Anschaffung einer Waage gewünscht, damit jeweils die Kirschen gewogen werden können.
- **Homepage Schweizer Obstverband:** Der Schweizer Obstverband hat neu eine Website aufgeschaltet.

Alle Anwesenden können am Ende der Versammlung 1 Flasche „Gebranntes“ als Wegzehrung, oder einen Sack gedörrte Birnen in Empfang nehmen.

Schluss der Versammlung: 21.00 Uhr

Es folgt das Referat von Urs Müller über die Kirschessigfliege.

Nächste Hauptversammlung: Mittwoch 2. März 2016

Für das Protokoll
Margrit Rathgeb

Rückblick des Präsidenten auf das 2. Halbjahr 2015

Was für ein Sommer! Die Rekordtemperaturen und die geringen Niederschläge haben dieses Jahr geprägt. Die Kirschenernte hat dieses Jahr am 14. Juni begonnen und endete am 12. Juli. Von der Kirschessigfliege wurden wir weitestgehend verschont, und die Mitglieder konnten qualitativ sehr gute Kirschen ernten. Die Quantität des Vorjahres wurde jedoch nicht erreicht. Die Mitglieder haben rund 1'800 kg Kirschen für den Eigenkonsum geerntet.

Die Obsternte begann am 18. Juli und endete Ende Oktober. In der Grafik sind die Mengen der letzten Jahre ersichtlich. Das vergangene Jahr war das Rekorderntejahr der Obstsortensammlung. Die gesamte Erntemenge betrug rund 28 Tonnen. Die Mitglieder haben ca. 4.5 Tonnen Äpfel und Birnen für den Eigengebrauch bezogen, dies ist ein Rekordwert. Wegen der grossen Erntemenge wurde auch ein beachtlicher Teil an die Mosterei Möhl geliefert. Für den Hofener Süessmost haben wir 4 Tonnen Äpfel aufgelesen und dann gemostet. Ich möchte mich bei allen Mitgliedern, die bei der Ernte mitgeholfen haben, herzlich bedanken.

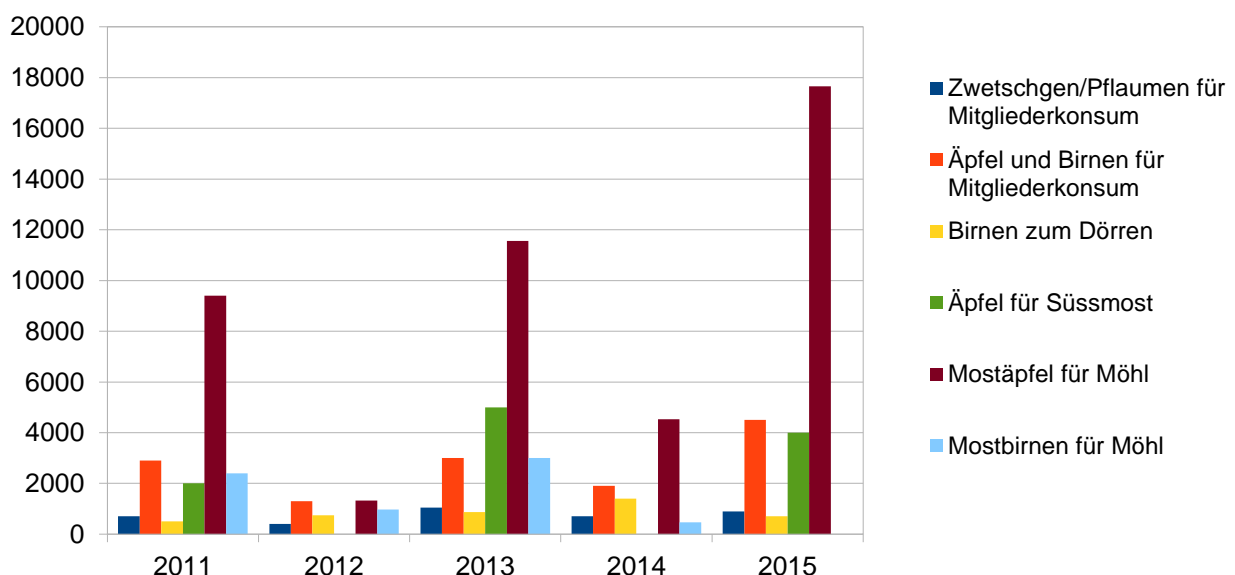


Da ist einiges los auf und unter den Bäumen - Schnitt Steinobst Herbst 2015

Leider mussten wir wiederum feststellen, dass sich nicht ganz alle Mitglieder an den Einsatzplan gehalten haben. Wir hoffen, dass nächstes Jahr wieder alle eingeplanten Pflückerinnen und Pflücker bei der Ernte mithelfen werden. Wer verhindert ist, soll sich um einen Ersatz bemühen und sich beim jeweiligen Pflückchef abmelden. Ich bedanke mich bei allen Pflückchefs und anderen fleissigen Helfern für ihre gute Arbeit.

Am 21. November fand der ganztägige Baumschnittkurs statt. Bei guter Witterung erschienen rund 85 Mitglieder. Dies zeigt, dass die Mitglieder sehr engagiert sind und immer wieder gerne nach Hofen kommen. Die Kursleiter, Urs Heinzelmann und Hansjakob Zwingli, leiteten den Baumschnittkurs äusserst professionell, und daher konnte bereits eine stattliche Anzahl an Bäumen geschnitten werden. Während des Kurstages wurde der Hofener Brand, vor Ort in einer mobilen Brennerei, gebrannt. Wie ich gehört habe, soll dieser vorzüglich werden.

Erntemengen in kg



Den Mitgliedern wurde gezeigt, wie ein Edelbrand hergestellt wird, und es wurden diverse Fragen beantwortet. Den Brand werden wir wiederum an der Hauptversammlung an die anwesenden Mitglieder abgeben. Nach dem Mittagessen im Ochsen wurde zum Gedenken an den langjährigen Präsidenten, Heinz Daepf, eine Linde vor dem Vereinslokal gepflanzt. Ich bedanke mich bei den Kursleitern und allen erschienen Mitgliedern für Ihre Arbeit an den Bäumen, sodass diese weiter gedeihen werden.



Arbeit gibt Hunger und Durst - fröhliche "Znüni-Runde"

Ausblick auf die nächsten Monate

Am 20. Februar findet der nächste Baumschnittkurs statt. Ich hoffe, dass auch an diesem Tag möglichst viele Mitglieder den Weg nach Hofen finden werden, um den Rest der Obstbäume zu schneiden.

Am 2. März 2016 findet unsere Hauptversammlung im Ochsen statt. Nach dem geschäftlichen Teil wird uns Johanna Seiterle die Welt der Bienen näher bringen und den Imkerverein Egnach und Umgebung vorstellen. Johanna Seiterle ist die Präsidentin des Imkervereins Egnach und Umgebung.

Da dieses Jahr keine neuen Veredelungen gemacht werden müssen, wird kein Kurstag für Veredelung durchgeführt.

Am 01. Mai begrüßen wir dann alle Mitglieder zu unserem Blueschtapéro.

Am 07. August öffnet Urs Heinzelmann die Türen zur Einführungssammlung Riedern.

Alle anderen Aktivitäten finden im gewohnten Rahmen statt.

Baumscheren

Zuerst ein herzliches Dankeschön an Max Tanner, der die Scheren regelmässig schleift und in gutem Zustand hält. Leider haben wir einen beängstigenden Schwund an Baumscheren: Bestand 24. Februar: 78 Scheren, Bestand 23. November: 54 Scheren, d.h. ein Abgang von 24 Scheren. Ich glaube nicht, dass diese Scheren irgendwo in den Parzellen herumliegen. Ich glaube auch nicht, dass willentlich Scheren mit nach Hause genommen werden. Man vergisst am Ende des Schnittkurses einfach die Schere in irgendeiner Jackentasche. Bitte an alle: Schaut doch zu Hause nach, ob ihr eine Baumschere mit einer gelben Markierung habt und bringt sie bitte zurück nach Hofen, dann wird sie von Max wieder gewartet.

Produkteverkauf

Am Baumschnittkurs vom 20.2.2016 und an der HV vom 2.3. 2016 verkaufen wir die restlichen Bag Süssmost, Dörrbirnen und das Eisteekonzentrat. Dieses Eisteekonzentrat hat Elisabeth Stäheli aus Kratzern entwickelt: Konzentrat von Birnensaft ohne Zuckerzusatz mit verschiedenen Aromen. Man kann damit auch einen wohlschmeckenden heissen Punsch herstellen.

Informationen über unsere Obstsorten sammeln und der Nachwelt erhalten

Seit der Gründung der Obstsortensammlung hat unser verstorbener Präsident, Heinz Daepf, viele Informationen über die verschiedenen Obstsorten wie auch über den Obstanbau ganz allgemein gesammelt und in Ordnern aufbewahrt. Dieses Vermächtnis wollen wir erhalten und auch noch ausbauen. Dazu hat sich auf Initiative von Kilian Scheuzger eine Gruppe gebildet, die sich dieser Aufgabe annehmen wird. Einerseits sollen die vielen Ordner von Heinz Daepf gesichtet und so archiviert werden, dass die Informationen jederzeit und mit vernünftigem Aufwand abrufbar sind.

Laurenz Winkler hat sich bereit erklärt, die Archivierung an die Hand zu nehmen. Wenn dann das Hochbauamt des Kantons Thurgau den kleinen Umbau vorgenommen und ein kleines „Büro“ eingerichtet hat, sollte es dann auch mit den heutigen, elektronischen Mitteln möglich sein, zu diesen Informationen zu gelangen.

Elisabeth Stäheli hat schon vor etlichen Jahren damit begonnen, Sortenversuche mit ausgewählten Apfel- und Birnensorten zu machen. Daraus sind wertvolle Hinweise entstanden, welche Sorten sich am besten zum Backen, Dörren, Sterilisieren, für Apfel- oder Birnenmus, Schnitze, Kompott oder Konzentrat eignen. Sie wird diese Versuche sicher weiter führen und die Ergebnisse ebenfalls in dieses Archiv einbringen. Selbstverständlich sollen diese Verwendungsmöglichkeiten auch für unsere Mitglieder sichtbar sein. Eine Kurzform davon steht je weilen bereits auf den Beschriftungsetiketten, und weitergehende Angaben möchten wir dann periodisch in unserm Mitteilungsblatt veröffentlichen. Wir sind jetzt schon gespannt darauf.

Und so freuen wir uns, dass sich unter der Führung von Kilian Scheuzger Manuela Gsell, Monika Metzler, Elisabeth Stäheli und Laurenz Winkler einbringen und diese wertvolle Arbeit aufnehmen. Ein herzliches Dankeschön im Voraus!

Kilian Scheuzger

Das Interview

10 Fragen an Roland Kauderer, Öpfelfarm Olmishausen

Roland Kauderer, ihr betreibt eine „Öpfelfarm“. Was muss ich mir darunter vorstellen?

Einen mittelgrossen Obstbaubetrieb mit einem Hofladen, in dem regionale Produkte frisches Brot und Zöpfe, Früchte und Gemüse verkauft werden. Dazu gehört auch eine Trockenfrüchteproduktion.

Ihr seid so erfolgreich, dass ihr nicht nur zum Egnacher des Jahres erkoren worden seid (herzliche Gratulation), sondern auch an der Weltausstellung in Mailand im Schweizer Pavillon präsent mitmachen konntet. Wie kam es dazu?

Die Organisatoren des Auftritts der Weltausstellung hatten Mühe, ein Produkt aus der Schweizer Landwirtschaft zu finden, welches sich eignete. In den Türmen musste man mit grossen Temperaturschwankungen rechnen. Deshalb fielen Käse und Fleisch weg. Das Öpfelringli bot sich als optimal an.

Das Dörren ist ja eine uralte Konservierungsmethode. Ihr legt aber besonderen Wert darauf, zu sagen, dass eure Früchte nicht gedörrt, sondern getrocknet worden sind: Was ist denn der Unterschied?

Beim Trocknen wird mit trockener Luft die Feuchtigkeit entzogen und nicht mit heisser Luft das Wasser in den Früchten verdunstet. Das schont Vitamine, Enzyme, Mineralstoffe und auch die wertvollen sekundären Pflanzenstoffe. Ausserdem bleibt auch Aroma und Zucker wie beim ursprünglichen Apfel.

Angefangen hat ja alles in den 90-er Jahren. Wie ist es dazu gekommen?

Wir wussten, dass unser Obstbaubetrieb in Zukunft für das Einkommen einer Familie zu klein wäre. Deshalb eröffneten wir einen Hofladen in der Hoffnung, mit diesem etwas dazu zu verdienen. Mit gutem Marketing und guter Werbung hatten wir vor allem mit den Trockenfrüchten so viel Erfolg, dass wir 6 Jahre nach Eröffnung den Betrieb verpachteten und komplett von der Vermarktung der Trockenfrüchte und dem Hofladen unser Einkommen erwirtschaften konnten.

Welche Apfelsorten eignen sich besonders für das Trocknen? Warum? Und warum sind es Ringli und nicht Schnitze?

Alle erfolgreichen Produkte dieser Welt verkaufen sich gut, weil Sie eine homogene Qualität haben. Ich kann nicht einmal diese Sorte nehmen und dann wieder eine andere. Jonagold gibt sehr gute Trockenfrüchte. Deshalb haben wir uns für diese Sorte entschieden. Ausserdem kriege ich da auch genügend Rohstoff um so viele Ringli machen zu können. Ringli machen wir nur, weil diese in den Säckli schöner aussehen. Der Kunde kauft ja schliesslich mit dem Auge. Ein Produkt ist erst fertig, wenn alles daran stimmt. Inhalt, Säckli, Etikette.

Macht es einen Unterschied, ob die Äpfel mit oder ohne Schale getrocknet werden?

Der Unterschied ist frappant. Mit Schale haben die Ringli halt schon viel mehr „Chust“. Nach 5 Ringli mit Schale habe ich den Bauch schon fast voll. Ich habe so viele Vitamine getankt, dass mein Körper sagt: „es reicht“. Ohne Schale kann ich fast essen ohne Ende, da diese viel weniger Inhaltsstoffe haben. Aber wir müssen ja produzieren was der Kunde will. Der Konsument hat halt immer noch das Gefühl, die Schale sei zäh und stecke ihm in den Zähnen, obwohl dies mit unserer schonenden Trocknung ja nicht mehr so ist. Die Schale bleibt aber in der Konsistenz wie beim frischen Apfel, und der wird ja (hoffentlich!!) auch nicht geschält zum Essen.

Zur Verfeinerung gibt es ja auch die in Schokolade getunkten „Öpfel- und Birnenringli“. Wie kam es zu dieser Zusammenarbeit mit dem Confiseur?

Schoggi zusammen mit Äpfel oder Birnen waren schon immer eine gute Kombination und man ist ja auch immer gefordert, das Sortiment wieder auszubauen. Alle Fragen dauernd, was es von der Öpfelfarm denn wieder „Neues“ gäbe. So ist man kreativ und hat Ideen. Ausserdem ist man auch für die Geschenkideen froh um ein möglichst grosses Sortiment an feinen Sachen.

Eine weitere Zusammenarbeit besteht beim Abpacken. Das übernehmen die Stiftungen Egnach und Mansio mit Mitarbeitern mit einer Behinderung. Weshalb ist euch das wichtig?

Wir könnten diese Arbeit nicht auch noch machen und eine Maschine, die so schön abpackt, gibt es nicht. Das ist eine richtige „Win-Win“ Situation, die sich so ergeben hat. Diese Stiftungen bieten solche Dienstleistungen gegen ein Entgelt an. Beide profitieren.

Zudem setzt ihr auf 100 % Ökostrom, obwohl er teurer ist.

Das ist nicht nur eine gute PR für uns, sondern auch eine Einstellungssache. Energie wird teurer. Alle Ressourcen werden teurer. Wir müssen alle bereit sein, dafür auch mehr zu zahlen.

Ihr tragt mit eurem Unternehmen den Namen der Region, das Hauptprodukt und den Inbegriff einer innovativen Landwirtschaft in die ganze Welt hinaus. Wie ist das Echo?

Ich denke, der Erfolg zeigt, dass das Echo gut ist. Wir haben immer wieder Firmen auch von weit her, welche von uns Geschenke beziehen. Unser Einzugsgebiet wird grösser, und das freut uns. Jedes Säckli Trockenfrüchte trägt unser Logo in die Welt hinaus. Die Leute besuchen unsere Website, und so entstehen neue Kontakte. Eine schöne und professionelle Homepage ist in der heutigen Zeit die Visitenkarte eines Betriebes. Die muss stimmen und immer à jour sein.

An der Expo 2015 sind eure „Öpfelringli“ ja ausgegangen. Weshalb ist das geschehen und wie habt ihr darauf reagiert?

Das war von Anfang an klar, dass 420 000 Säckli nicht für erwartete 1,5 Millionen Besucher reichen würden (Am Schluss waren es ja 2,1 Mio im Schweizer Pavillon). Es musste von Beginn weg eingeteilt werden, dass es immer wieder Ringli hatte und dann wieder nicht. Wir hatten von Anfang an eine Bestellung welche wir zu erfüllen hatten und hatten nichts mit der Mengenberechnung zu tun. Die Menge wurde so berechnet, dass der Turm einmal gefüllt werden konnte und sich dann einfach ganz langsam leerte. Wir waren sozusagen nur Lieferant.

Roland Kauderer, kannst du uns noch ein lustiges „Müsterchen“ aus deiner Tätigkeit als „Farmer mit Äpfeln“ zum Besten geben?

Es sind immer wieder Geschichten, die einem Kunden und „Öpfelringlifans“ erzählen. Da liegt eine in der Karibik am Strand und nahe ihr eine wildfremde junge Dame, die immer wieder in eine Badetasche greift und offensichtlich ein Öpfelringli herauszieht und genießt. Unsere Kundin konnte nicht anders und fragte, ob Sie Schweizerin sei und ob die Öpfelringli von der Öpfelfarm seien. Und so war es tatsächlich....so klein ist manchmal die Welt.

Ein anderer war in Shanghai am Hafen und bestaunte die grossen Kreuzschiffe. Irgendwo ganz klein sah er eine Schweizer Fahne und ging darauf zu. Er kam zu einem Buffet wo Schiffsgäste zurück an Bord erwartet wurden. Diese wurden mit einem kleinen Apéro begrüsst. Der Schweizer konnte kaum fassen, dass auf dem kleinen Apérobuffet Öpfelringli von der Öpfelfarm aufgetischt waren.



Die "Öpfelringli" halten dem prüfenden Blick von Roland Kauderer stand.



Der Hofladen der "Öpfelfarm" wirkt einladend.

Tag der offenen Tür in der Birneneinführungssammlung in Riedern

Im Rahmen der Obstinventarisierung wurde bei den Birnen rasch klar, dass die Sortenzuordnung aufgrund der viel geringeren Sortenbekanntheit der einzelnen Sorten schwieriger ist als bei den Äpfeln. Pomologen, welche Birnen bestimmen können, fehlen weitgehend. Aus diesem Grund wurde noch während der Erfassungsphase beschlossen, dass alle Sorten, welche nicht zum vornherein klar bestimmt worden sind, in die sogenannten Einführungssammlungen auf Niederstamm kommen. Bei den Frühsorten zum Beispiel wurde fast alles als Heubirne gemeldet, was in der frühen Reifezeit ab Juli bis Mitte August reift. Bereits da war klar, dass hier ganz verschiedene Sorten gemeint waren. Um dies zu entschlüsseln, ist eine Pflanzung derselben in der gleichen Sammlung ein grosser Vorteil, können die Fruchtmuster und das Baumwachstum doch auf kleiner Fläche direkt verglichen werden.



Thurgauer Weinbirne

Von den rund 800 Bäumen sind pro Sorte immer 2 Bäume gepflanzt, so dass in der Sammlung theoretisch ca. 400 Birnensorten stehen sollten. Dies ist aber nicht der Fall, da sich doch sehr viele Sorten einer bereits bekannten Sorte zuordnen lassen. Überraschend häufig war zum Beispiel die frühe Birnensorte André Desportes. Dies ist die erste Frühsorte, welche deutlich grösser ist als die zur gleichen Zeit oder früher reifenden Heubirnen, der Petersbirne, etc. Ebenfalls unter verschiedenen Namen tritt die Guntershauser Birne auf.

Auffallend ist, wie gross die Birnen auf den wüchsigen Bäumen sind im Gegensatz zu den oft sehr alten Hochstammbäumen. Der direkte Vergleich von Birnen, welche zwar einen Namen tragen, der jedoch in der Literatur nicht vorhanden ist, ist besonders wichtig. Hier konnten einige Bäume direkt verglichen werden und oft konnte durch die Herkunft der Reiserlieferung auch ein Gebiet eingegrenzt werden, wo diese Sorte zu finden ist. Diese Lokalsorten sind in der Regel nicht oder nur ungenügend beschrieben, was durch die Sammlung nun nachgeholt werden kann. Interessant ist es, im Herbst die Teils wunderschönen Früchte nicht nur zu kosten, was nicht immer auch so gut ist, sondern die verschiedenen Farben zu bestaunen. Da hat es gestreifte Birnen ebenso wie wunderbar karminrot gefärbte Früchte. Raritäten sind nicht selten und erfreuen das Herz des Birnenliebhabers. Aber nicht nur, es erstaunt schon, wieviel Gerbstoff in so einer Mostbirne sein kann. Für den Birnenspezialisten ist das nichts Neues, für den Laien schon. Der Erntezeitpunkt macht in Bezug auf die Fruchtqualität sehr viel aus. Einige Sorten zeigen trotz optischer Reife noch viel Gerbstoff, welcher sich dann aber während der Lagerung weitgehend abbaut. Die Sortenverifikation kommt leider nur langsam voran. Die Problematik einer Birnensammlung besteht auch in der hohen Anfälligkeit der Birne gegenüber der Bakterienkrankheit Feuerbrand. Leider mussten bereits verschiedene Bäume wegen Feuerbrand gerodet werden. Die Wiederbeschaffung der entsprechenden Reiser aus anderen, gleichartigen Sammlungen ist zwar möglich, es zeigt sich aber doch, dass es manchmal sehr schnell geht und ein Mutterbaum nicht mehr vorhanden ist.

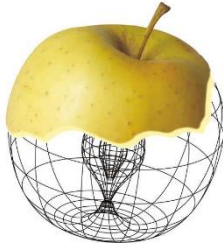


Kleine schlesische Zimtbirne

Interessant ist es, die Eignung der Sorten zu testen. Die Grundeinteilung der Birnen in Brennbirnen, Mostbirnen, Kochbirnen, Dörrbirnen und Tafelsorten ist nicht immer so klar. Manchmal eignen sich einzelne Sorten wirklich nur für eine Verwertungsart, manchmal gibt es auch Sorten, welche einen guten Schnaps, ein gutes Dörrprodukt ergeben und trotzdem zu den Tafelsorten gehört. Kochbirnen beispielsweise sind während der Ernte steinhart, nicht zu essen, mit dichtem Fruchtfleisch. Diese halten im Keller lange und müssen zuerst 3-4 Stunden gekocht werden. Erst dann zeigen sich ganz interessante Eigenschaften im Aroma, und oft verfärben sich diese rosarot. Als Beilage zu Fleisch oder sonstigen Gerichten ist dies eine Bereicherung, die man heute kaum mehr kennt.

Über den Apfel ist viel mehr bekannt als über die Birne. Am Tag der offenen Tür vom Sonntag, den 7. August 2016 haben Sie die Möglichkeit, mehr zu erfahren. Nutzen Sie die Gelegenheit – wir laden jetzt schon herzlich dazu ein.

Urs Müller



Verein Obstsortensammlung Roggwil

Jahresprogramm 2016

Samstag 20.02.2016	*Baumschnittkurs	8:00-11:45 Uhr 13:30-16:00 Uhr
Mittwoch 02.03.2016	**Hauptversammlung	20:00 Uhr
Sonntag 01.05.2016	**Blueschtapéro	10:30-13:00 Uhr
Samstag 18.06.2016	*Auspflücken + Pflegearbeiten	8:00-11:45 Uhr 13:30-16:00 Uhr
ab 06.06.2016	*Kirschenernte	
Sonntag 07.08.2016	**Tag der offenen Tür, bei Urs Heinzelmänn, Einführungssammlung	10:30-16:00 Uhr
ab 23.07.2016	*Obsternte	
Sonntag 25.09.2016	Teilnahme mit Marktstand Erntedankfest Hagenwil	
Samstag 05.11.2016,	Teilnahme mit Marktstand Jahrmarkt Arbon	
Samstag 12.11.2016	*Pflegearbeiten + Nussbäume beschriften	8:00-11:45
Samstag 26.11.2016	*Baumschnittkurs	8:00-11:45 Uhr 13:30-16:00 Uhr
Samstag 18.02.2017	*Baumschnittkurs	8:00-11:45 Uhr 13:30-16:00 Uhr
Mittwoch 01.03.2017	**Hauptversammlung	20:00 Uhr

Eine schriftliche Einladung erfolgt jeweils ca. 2 Wochen vor dem Anlass * für alle A-Mitglieder und ** für alle A-/B-/C- und P-Mitglieder.

Alle A-/B-/C- und P-Mitglieder werden zwei Mal jährlich durch ein Informationsblatt über die Tätigkeit des Vereins informiert. Weitere und aktuelle Informationen erhalten Sie über die Homepage www.obstsortensammlung.ch

Vorstand:

Thomas Alder, St.Gallen	Präsident	078 793 90 36	thomas.alder@hotmail.com
Margrit Rathgeb, Roggwil	Aktuarin	071 277 10 44	margrit.rathgeb@bluewin.ch
Urs Heinzelmänn, Roggwil	Techn. Leiter	071 455 15 68	fam.heinzelmänn@bluewin.ch
Walter Kradolfer, Salmsach	Infoblatt	071 463 50 51	kradolfers@bluewin.ch
Hansjörg Stäheli, Egnach	Kassier	071 477 17 06	eh-staeheli@sunrise.ch
Hansjakob Zwingli, Flawil	Spez.Aufgaben	071 393 48 20	zwinglihj@bluewin.ch
Gsell Bruno, Egnach	Spez. Aufg.	071 477 31 29	bruno-alteapfelsorten@gmx.ch