



Obstpresse

Informationsblatt des Vereins  Obstsortensammlung Roggwil

Nussbaumschnittkurs bei Gubler in Hörhausen

Vereinsmitglied Roswitha Keller
berichtet: **Seite 6**

Geschichte der Maikäfer- bekämpfung im Thurgau

Alt-Nationalrat Paul Rutishauser gibt
Einblick in seine Recherchen: **Seite 10**

Rezept Mirabellenfruchtikus

Mirabellen und andere Früchte ein-
machen und damit leckere Desserts
zubereiten: **Seite 12**

Hallauer Aemli trotz dem Frühjahresfrost

Seite 4



Editorial



Walter Kradolfer
Vorstandsmitglied,
Ressort Öffentlichkeitsarbeit

Die Obstpresse feiert bereits den ersten Geburtstag! Das Echo, das wir während dem ersten „Lebensjahr“ der Obstpresse – und somit auf die ersten beiden Ausgaben – erhalten haben, war durchwegs positiv. Ganz besonders freut uns, dass sich immer wieder Vereinsmitglieder finden lassen, welche gerne in unserem Vereinsblatt etwas von ihren Kenntnissen weitergeben oder uns an ihren Erlebnissen teilhaben lassen. Ihnen sei an dieser Stelle herzlich gedankt – für ihr Engagement und die Zeit, die sie dafür aufwenden.

So stellt uns Kilian Scheuzger in dieser Ausgabe das Hallauer Aemli vor – übrigens der einzige Steinobstbaum, der den diesjährigen Frost unbeschadet überstanden und einen schönen Ertrag abgegeben hat. Viele Vereinsmitglieder werden nach dem Lesen seines Beitrags das Hallauer Aemli nicht weiter verschmähen. Roswitha Keller hat bei „Nuss-Gubler“ in Hörhausen einen Baumschnittkurs besucht und berichtet uns davon. Wir werden sicher beim Schneiden unserer Nussbäume von

ihrem Gelernten profitieren können. Auf den Seiten neun und zehn wartet Alt-Nationalrat Paul Rutishauser mit einem Rückblick in der Geschichte der Maikäferbekämpfung auf. Er lässt uns erahnen, wie wichtig der Volksentscheid von 1975 war – und bis heute noch so wichtig ist, dass das Fluggesetz abgeändert wurde und die Schaffung eines Engerlingsfonds somit ermöglicht wurde.

Das obligate Interview findet diesmal mit Hans Oppikofer vom Biohof Mausacker in Steinebrunn statt. Er berichtet von seinem interessanten Biobetrieb.

Und zu guter Letzt macht uns Elisabeth Stäheli gluschtig, Mirabellenfruchtikus selber herzustellen und damit herrliche Desserts zu kreieren.

Viel Vergnügen beim Lesen der aktuellen Ausgabe der Obstpresse – und wenn auch Du einen Beitrag für eine Ausgabe beisteuern möchtest, ist dieser jederzeit sehr willkommen!

W. Kradolfer

Impressum

Herausgeber

Verein Obstsortensammlung
Postfach
9325 Roggwil
www.obstsortensammlung.ch

Redaktion

Walter Kradolfer
8599 Salmsach
Telefon 071 463 50 51
obstpresse@obstsortensammlung.ch

Gestaltung, Satz

Robert Piffraeder
Sehklar Marketingkommunikation
9320 Arbon
www.sehklar.ch

Druck

Druckerei Mogensen AG
9320 Arbon
www.m-druck.ch

Auflage

500 Exemplare

Nächste Ausgabe

Februar 2018

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



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Thurgau



Erstes Halbjahr 2017:

Rückblick des Präsidenten

Thomas Alder, Präsident

Baumschnittkurs

Am 18. Februar fand der alljährliche Baumschnitttag bei kühlen Temperaturen statt. Die rund 60 Mitglieder schnitten unter Anleitung von Urs Heinzelmann und Hansjakob Zwingli die Hochstammbäume fachgerecht. Der Kurs verlief erfolgreich, und es konnten alle Bäume, welche nicht schon im November gepflegt worden waren, geschnitten werden.

Hauptversammlung

Am 1. März fand die 24. Hauptversammlung der Obstsortensammlung statt. 127 Mitglieder nahmen daran teil. Der abtretende Kassier, Hansjörg Stäheli, präsentierte zum letzten Mal die Rechnung. Diese schloss mit ei-

nem Gewinn von 17'024.93 Franken. Anschliessend wurde Ursula Leutenegger als neue Kassierin gewählt. Im Anschluss an die Hauptversammlung hielt Frau Süsse von der Andermatt Biocontroll einen Vortrag über den biologischen Pflanzenschutz.

Frost und Schnee

Die Frostnächte im April setzten den Blüten unserer Bäume stark zu. Insbesondere bei den Kirschen vernichtete der Frost die ganze Ernte. So konnte dieses Jahr keine Kirschernte durchgeführt werden.

Blueschtapéro

Am 30. April fand der traditionelle Blueschtapéro statt. Rund 100 Personen fanden sich in Hofen ein. Es war ein herrlicher Tag. Als Höhepunkt

zeigte Martin Stettler vom Imkerverein Egnach und Umgebung den Anwesenden, wie es im Innern eines Bienenstockes zu und her geht.

Auspflücken

Der Auspflücktag wurde am 18. Juni durchgeführt. Es legten rund 50 Mitglieder Hand an. Es wurden nicht nur Früchte an Bäumen ausgepflückt, sondern auch die Liegenschaft Hofen gepflegt und der Taubenschlag (zumindest ein Teil) neu gestrichen.

Ausblick

Wie im Vorjahr wird der Verein wieder am Erntedankfest beim Wasserschloss Hagenwil einen Stand betreiben. Das diesjährige Erntedankfest in Hagenwil findet am Sonntag, 24. September 2017 statt.



Einblicke in das Innenleben eines Bienenstocks ermöglichte uns Martin Steller am diesjährigen Blueschtapéro.

Aus dem Sortenarchiv:

Die Hallauer Aemli

In diesem Jahr: „Keine Kirschenernte in Roggwil...“ zumindest fast keine, denn ein paar wenige Probiermüsterli für Mitglieder, Stare und Amseln waren an einzelnen Bäumen doch zu finden. Und, an einem Baum leuchteten sie sogar zahlreich und wunderbar glasig rot: die Hallauer Aemli! Warum nur meiden viele Vereinsmitglieder die Früchte unserer einzigen Sauerkirschensorte? Dabei schmecken diese Kirschen bei Vollreife ganz erstaunlich gut! Weil sie in diesem Jahr den süssen Kirschen geradezu die Show gestohlen haben, rücken wir sie ein wenig mehr ins Licht.

Kilian Scheuzger, Leiter der Arbeitsgruppe Sortenarchiv

Wer sich im „Chriesi-Chrättli“ etwas Ordnung verschaffen will, muss zunächst über ein paar Begriffe Bescheid wissen. Aus verschiedenen Internetquellen zum Thema finde ich im Standardwerk von Dr. Fritz Kobel über „die Kirschensorten der deutschen Schweiz“ aus dem Jahre 1937 interessante Angaben. Bereits damals hat er gut 250 wirtschaftlich interessante, in der Schweiz verbreitete Sorten beschrieben.

Die Kirschenbäume gehören botanisch zur grossen Familie der Rosengewächse (lat. rosaceae) und zur Gattung der Pflaumenbäume (lat. prunus). Dieses Steinobst unterscheidet sich wiederum in die Unterarten der Süsskirschen, ausgehend von der Vogelkirsche (lat. prunus avium) und den Sauerkirschen (lat. prunus cerasus), welche vermutlich aus einer Kreuzung der Vogelkirsche mit der Steppenkirsche (lat. prunus fruticosa) hervorgegangen ist. Allgemein gilt als Herkunft die antike Stadt Kerasus (Ableitung des lat. Namens), das heutige türkische Giresun am Schwarzen Meer. Die Römer brachten diese Frucht nach Italien, von wo aus die Verbreitung in die nördli-

chen Länder stattfand. Durch Funde in Pfahlbausiedlungen am Bodensee konnte aber nachgewiesen werden, dass die Menschen bereits vor 3'000 bis 4'000 Jahren getrocknete Sauerkirschen assen.

Die Sauerkirschen kann man grob in zwei Untergruppen aufteilen: Die Baum- und die Strauchform. Auch wenn im deutschsprachigen Raum bei Sauerkirschen oft einfach von Weichseln gesprochen wird, ist eine grobe Unterteilung wie folgt möglich: bei der Baumform gibt es die Amarelle (Glas- oder Wasserkirsche) und die Morelle (Süssweichsel). Die kurzstieligen, leuchtend roten Amarellen haben wegen ihrer fast transparenten Haut eine glasige Erscheinung und ihr Saft ist wässrig, nahezu farblos. Der Saft der langstieligen, oft dunkleren Morellen ist hingegen gefärbt. Als Strauchform bekannt ist bei uns vorallem die Schattenmorelle.

Woher kommt nur dieser Name?

Mancher hat sich bestimmt schon gefragt, woher wohl der sonderbare Name unserer einzigen Sauerkirsche Hallauer Aemli stammt. Die ostschweizerischen Mundartbezeichnungen Aemli, Ämeli, Ömeli und Emdli leiten sich von Amarelle ab. Diese alte Schweizer Sorte hat noch

weitere Namen: zum Beispiel im Baselland Weichsel oder Landschäftler Weichsel oder Zahmkirsche im Kanton Bern und in Feusisberg Rietler. Dr. Kobel hat eine Amarelle als „Perle vom Klettgau“, Schaffhausen, beschrieben.

Die Sauerkirschen sind im Gegensatz zur Süsskirsche selbstfruchtbar und benötigen dazu weder Wind noch Insekten. Sie können aber durchaus ihre süssen Verwandten befruchten. Möglicherweise trägt dieser Umstand dazu bei, dass in unserem Land sehr viele Variationen mit kaum erkennbaren Unterschieden unter dem Sortennamen „Aemli“ zu verstehen sind.

Eine kleine Rote mit grossem Inhalt

Die rote Färbung der Frucht kommt vom hohen Gehalt an Anthocyanen, welche eine sehr hohe antioxidative Wirkung haben. Unsere Körperzellen schützen sich vor aggressiven Sauerstoffatomen – auch frei Radikale genannt – mit Ascorbinsäure (Vitamin C) oder Anthocyanen. Diesen Stoffen wird auch eine entzündungshemmende und dadurch schmerzlindernde Wirkung attestiert. Eine regelmässige Einnahme wirkt der Gefässverkalkung (Arteriosklerose) vor und vermindert das Wachstum



Die Hallauer Aemli eignen sich eingemacht hervorragend für Desserts.

einiger Krebsarten.

Die Anthocyane der Kirschen sind im Gegensatz zu anderen Polyphenolen auch in erhöhter Konzentration nicht giftig. Sauerkirschen enthalten von Natur aus das Hormon Melatonin, welches im menschlichen Gehirn produziert wird und den Schlaf- und Wachrhythmus reguliert. Wer unter Ein- oder Durchschlafstörungen leidet, kann da vielleicht mit Kirschensaft eine Verbesserung erreichen. Erfolge wurden auch gegen Muskelkater und Störungen des Fettstoffwechsels erzielt. Auch ohne gesundheitliche Störungen lohnt sich der Genuss von Sauerkirschen – denn sie haben noch mehr zu bieten: die Vitamine A (Augen), B1, B2, C (Antioxidants), E und K (Knochen und Blut). Im Weiteren finden sich in der Frucht wichtige Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium und Phosphor. Etwa sechs bis acht Prozent aller Kinder und drei bis vier Prozent der Erwachsenen reagieren gemäss einer

amerikanischen Studie allergisch auf Sauerkirschen: es treten Hals- und Nasenreizungen, rote Augen, Durchfall oder Übelkeit auf. Die Gründe dafür sind unklar, weil in den Sauerkirschen noch kein allergieauslösendes Molekül gefunden wurde.

Man muss die Hallauer Aemli entdecken!

Die Hallauer Aemli eignet sich hervorragend als Konservenkirche und lässt sich mit oder ohne Stein einfach heiss in Gläser einfüllen. Dazu verwendet man gut gereinigte Konfigläser, füllt diese mit den gewaschenen, reifen Kirschen und giesst aufgekochtes Zuckerwasser (150 Gramm pro Liter) bis zwei Zentimeter unter den Rand dazu. Die noch offenen Gläser stellt man samt den Deckeln auf ein Backblech und schiebt diese für ca. 15 Minuten in den auf 100 Grad Celsius vorgeheizten Ofen. Nach dem Sterilisieren sofort die Deckel festschrauben und die Gläser für ca.

zehn Minuten auf den Kopf stellen. Die Kirschen bekommen nun eine schöne Lachsfärbung und können für Schwarzwäldertorten, Kirschenstreuselkuchen und weitere Desserts hervorragend verwendet werden. Sehr gut kommt bei Gästen das Aemli-Tiramisu im Glas an. Wer Sauerkirschen auch in anderer Konsistenz im Winter zum Beispiel im Müsli genießen möchte, kann sie auch entsteht trocknen. Dies sollte aber schonend (Dörrex) gemacht werden. Die Hallauer Aemli haben bei Vollreife einen erstaunlich hohen Zuckergehalt. Es gibt Destillieren, die diese Sorte als Spezialbrand im Angebot haben – zu einem Literpreis von gegen 200 Franken!

Wenn im nächsten Jahr die süssen Kirschen hoffentlich wieder in aller Fülle locken, vermag unsere süss-saure Hallauer Aemli vielleicht doch den einen oder anderen zum Naschen und Experimentieren verführen? Es lohnt sich!

Erfahrungsbericht:

Baumschnittkurs bei Nuss-Gubler in Hörhausen

Die Nussbaumschule Gubler in Hörhausen führt regelmässig Schnittkurse für Nussbäume durch. Dass der Verein Obstsortensammlung Roggwil letztes Jahr 66 Nussbäume gepflanzt hat, war für Roswitha Keller, Vereinsmitglied aus Winterthur, Grund genug an einem der Kurse teilzunehmen.

Roswitha Keller, Winterthur
A-Mitglied

Ich wusste schon, was mich am Donnerstag, 27. April auf der Fahrt nach Hörhausen erwarten würde: Immense Frostschäden weit herum wie auch bei uns im Kanton Zürich. Heinrich Gubler hat gar den Kurs um eine

Woche verschieben müssen, weil er mit Frostschutz-Massnahmen zu beschäftigt war.

Frostempfindlich

Tatsächlich sind seine Nussbäume, wie auch die meisten in Hofen, mehrheitlich erfroren. Er spricht von einem Jahrhundertfrost. Er meinte

auch, dass solche Phänomene – zu früher Austrieb und später, harter Frost – mit dem Klimawandel wohl zunehmen würden. Nussbäume sind diesbezüglich heikle Bäume, beginnen sie den Saftanstieg doch schon im Dezember. Deshalb schneidet man Nussbäume eher spät (bis im Mai), andernfalls würden sich an den



Beim Schneiden unserer Nussbäume werden wir sicherlich auf Roswithas Gelerntes zurückgreifen können.

Schnittstellen sogar Eiszapfen bilden. Die meisten bekannten Sorten treiben eher früh aus.

Reserveknospen

Die gute Botschaft: Jede Knospe hat zwei Reserveknospen, die nach einem Frost den neuerlichen Austrieb übernehmen können. Nur tragen diese Vorsorgeknospen dann eben keine weiblichen Blüten mehr, also keine Nüsschen. Als letztes Jahr die Reserveknospen nach dem späten Frost grad zwei Schosse machten, freute sich der Nussbaumexperte Gubler auf eine grosse Nussernte in diesem Jahr. Nun ist sie schon wieder ausgefallen, und es bleibt nur, auf das nächste Jahr zu hoffen.

Knospenentfernung, Kronenaufbau, Baumpflege und Co.

Im Kurs wurden – zum Glück in der warmen Werkstatt! – zunächst an Ausschussbäumen Knospenentfernung, Stamm- und Kronenaufbau und der weitere Schnitt bis zum Alter eines vierjährigen Baumes besprochen. Alles war plausibel und sah einfach aus: radikal vorgehen, stark einkürzen.

Dann ging Herr Gubler auf Baumpflege und Krankheiten ein, und da merkte man schon: Nussbäume wachsen nicht einfach solide und unerschütterlich heran, sondern sind wie Stein- und Kernobst vielfach gefährdet. Etwa sieben jährliche Spritzungen seien für Jungbäume unerlässlich (gegen Pilze, Marsonina, Bakteriose, später auch gegen Nussfliegen). Die Baumscheibe muss zugunsten des Wachstums unbedingt von Gras freigehalten werden, die Bäumchen brauchen Kompost, Mist oder Kunstdünger. Deshalb verkauft Herr Gubler grundsätzlich lieber ältere Bäume, die dank seiner Pflege schon eine gewisse Robustheit erreicht haben.

Der richtige Schnitt

Nun verlagerte sich unser Kurs aufs Feld hinaus. Wir bekamen erneut einen Ausschussbaum und konnten das geplante Vorgehen zunächst in der Kleingruppe besprechen. Meist war der Experte beim Vorstellen der Schnittabsichten einverstanden. Wir hatten also die Grundlagen begriffen: ein langer Stamm, drei Leitäste und ein möglichst aufrechter Haupttrieb, Wegschneiden von zu steil stehenden Ästen, die später abgedrückt werden könnten. Schliesslich zeigte uns Heinrich Gubler auf der Leiter noch das Vorgehen bei älteren Bäumen. Die Grundregel beim Nussbaumschnitt heisst: von Beginn an für einen hinreichend langen Stamm und einen schönen Kronenaufbau sorgen, später dann nur noch sehr sparsam eingreifen. „Man kann es auch laufen lassen“ war ein Ausdruck vom Experten, der mir speziell gut gefallen hat.

Beindruckendes Wurzelwerk

Beeindruckt war ich, wie weitreichend das Wurzelwerk von noch relativ jungen Bäumen schon ist: bis zu sechs Meter ausserhalb des äussersten Astwerks hin reichen die Wurzeln. Je grösser die Krone, desto ausgedehnter die Wurzeln. Von Wühlmäusen werden sie zwar verschmährt, die Feldmäuse hingegen schälen die Wurzeln gerne ab und verursachen Schäden.

Neu war für mich: Nussbäume sind keine einfachen Bäume, wie ich vor dem Kurs dachte. Vor allem als Jungbäume brauchen sie viel Pflege und Überwachung.

Weitere Informationen:

Nussbaumschule
Heinrich Gubler-Merz
Unterdorfstrasse 5
8507 Hörhausen
www.nussbaeume.ch

Mithelfer fürs Jubiläumsfest gesucht

Übernächstes Jahr wird der Verein Obstsartensammlung Roggwil bereits 25-jährig. Ein Grund zum Feiern!

Zum silbernen Jubiläum möchten wir uns in erster Linie selber feiern und dazu einen entsprechenden Rahmen gestalten und Gäste einladen. Damit auch möglichst reife Früchte konsumiert werden können und die Temperaturen doch noch so sind, dass das Fest im Freien stattfinden kann, hat der Vorstand entschieden, den Anlass in der zweiten Hälfte August 2019 stattfinden zu lassen. Das alles zu organisieren, gibt natürlich ein „bisschen“ Arbeit. Deshalb möchte der Vorstand dafür ein Organisationskomitee ins Leben rufen.

Du bist also angesprochen, mitzuhelfen, ein schönes Fest zu organisieren. Wenn Du dafür Zeit und Lust hast, melde Dich doch bei unserem Präsidenten:

Thomas Alder
Telefon 078 793 90 36
thomas.alder@hotmail.com

Die Vorbereitungsarbeiten werden im Winter 2017/2018 in Angriff genommen. Wir freuen uns auf Deine Mitarbeit!

Das Interview:

10 Fragen an Hans Oppikofer vom Biohof Mausacker

Der „Mausacker“ ist weitherum bekannt. Berühmt ist er für seinen Stockfisch. Hinter dem landwirtschaftlichen Biobetrieb und der Hofbeiz steht Hans Oppikofer. Im Interview erzählt der umtriebige Biobauer und Gastwirt Interessantes über sich und seinen Hof.

1 Hans, du bist ja Aktivmitglied in unserem Verein Obstsortensammlung Roggwil. Warum?

Ich bin auf unserem Hof mit Hochstammobstbau aufgewachsen. Ich habe mich für den Bauernberuf entschieden und schon vor dem Abschluss der Lehrzeit im Jahr 1989 begonnen, junge Hochstammbäume zu pflanzen. Ich habe Schnitt- und Süssmosterkurse besucht und eigene Erfahrungen mit den Bäumen und der Mosterei machen können. Da habe ich vom Projekt in Hofen gehört.

Nun, ich war von Anfang an dabei und konnte zwei Sorten in die Sammlung geben (Muoler Rosen und Buberger). Mit Traktor und Wagen habe ich viele der ersten Bäume von Hofen in Zilschlacht abgeholt. So aktiv wie früher bin ich in Hofen nicht mehr. Mit der Beiz und all meinen sonstigen Aktivitäten im Obst- und Biolandbau lassen sich nicht alle Termine wahrnehmen. Ich denke, mit der Zeit wird da wieder mehr möglich sein.

2 Du wohnst im „Mausacker“, in Steinebrunn. Kannst du uns diese nicht alltägliche Bezeichnung des Weilers erklären?

Ja, Mäuse gibt es auch bei uns (nicht nur in Hofen). Doch der Weiler hiess in alter Sprache „Muusagger“. Der Agger ist klar, das Muus kommt vom Muus, das heisst vom Getreidemuus,

der Hauptnahrung in unseren Breitengraden, bevor die Kartoffel und das Obst verbreitet aufkamen.

3 Bauer und Wirt – früher eine geläufige Kombination und heute kaum mehr anzutreffen. Wie kommt es dazu, dass du immer noch beides betreibst?

Von Kindheit an gehören Gäste für mich zum Hof. Wir hatten nur eine Küche auf dem Hof: die in der Beiz. Mittags und abends waren Gäste am Nebentisch. Es gehörte einfach dazu und war normal. Die Kontakte zu den Kindern der Gäste und später die Geschichten der Gäste brachten und bringen viel Abwechslung auf unseren Hof. Ich brauche beides: die Arbeit alleine in den Bäumen und den Kontakt zu den Menschen.

4 Schon seit 20 Jahren hast du einen Biobetrieb. Was hat dich dazu gebracht?

Da gibt es Verschiedenes: Ich wollte immer schon die Bäume möglichst wenig spritzen. Diese Arbeit macht am wenigsten Spass. Die Thurella suchte damals aktiv nach Bio-Mostobst. Dann lockten bessere Preise und kleinere Rückbehalte. Und die Politik verlangte von den Bauern eine Entscheidung: IP oder Bio, sonst gibt es keine Direktzahlungen, die den Verlust der nicht mehr gestützten Pro-

duzentenpreise mindern sollten. Für mich war klar, dass ich auf Bio umsteigen wollte und konnte den Betrieb schon zwei Jahre vor der Hofübergabe umstellen. So konnte ich dank meiner Eltern im Jahr 1999 einen Biohof übernehmen. Mittlerweile bin ich überzeugter Biobauer. Übrigens – das mit dem weniger Bäumespitzen ist nicht aufgegangen, aber anders halt.

5 Welches sind deine Spezialitäten, sowohl in der Landwirtschaft wie auch im Restaurant?

Alles zu erklären, würde hier wohl zu weit führen. Vom Obst der Hoch- und Niederstammbäume (2,5 Hektaren) produzieren wir eine breite Palette: Portwein vom Apfel, bis zu 20 verschiedene Süssmostsorten, VerJus aus unreifen Äpfeln, Essig, Schaumwein, Cidres und vieles mehr.

Bei der Beiz kommt das Speziellste in der nächsten Frage zur Sprache. Daneben führen wir Themenwochen durch, ab und zu kleine Konzerte und individuelle Anlässe für Gruppen. Wir haben neben der breiten Most- und Saftauswahl auch über 15 verschiedene Biere im Angebot.

6 Für viele verbindet sich der Mausacker mit Stockfisch. Was ist das Besondere daran?

Meine Grossmutter hat in den 1950er Jahren damit begonnen, als viele da-



Hans Oppikofer füllt eine seiner bis zu 20 verschiedenen Süssmostsorten ab.

mit aufhörten. Bei meiner Mutter wurde es zum Kult. Dieses Armeleutenessen war schon bei uns bekannt, noch bevor die Kartoffel auf unserem Kontinent erschien. Der Stockfisch ist ein kulinarisches Erbe der Wikinger, eine Delikatesse, genial einfach und trotzdem vielfältig. Damit ist vieles und nichts gesagt. Unser Original-Rezept wird mit viel „Bööläschweissi“ serviert. Es hat aber immer auch andere Varianten im Angebot (Februar und März).

7 Wie vermarktest du deine landwirtschaftlichen Produkte?

Am liebsten im Glas oder auf dem Teller, auf dem Tisch in der Beiz. Wir beliefern hauptsächlich den Obsthandel, Mostereien, Biohändler, Verarbeiter, Wiederverkäufer und die Gastronomie. Natürlich verkaufen wir auch an Kunden, die die Produkte selber abholen. Von Anfang an waren wir auf Märkten präsent. Mittlerweile konzentrieren wir uns auf spezielle Anlässe wie Slow Food- oder Biomärkte.

Seit zwei Jahren verkaufen wir auch über unseren Online-Shop.

8 Die Gastwirtschaft steht nicht an einer Durchgangsstrasse, und trotzdem suchen viele Gäste diesen Ort gerne auf. Wie erklärst du dir das, und woher stammen deine Gäste hauptsächlich?

Tja, die Gäste, die uns kennen, kommen wieder, und die speziellen Angebote locken. Es besuchen uns halt auch die Gäste, die schätzen, was wir machen. Wir sind mit unserem Angebot etwas weg von O815 und dem „Überall“-Erhältlichen. Für Gruppen bieten wir echte Erlebnisse und gehen auf viele Wünsche ein.

9 Du kürst auch alljährlich das „UrWort“. Was ist das, und wie ist es zu diesem Unikum gekommen?

In späten, gemütlichen Runden am Tisch kommen solche Ideen. Schön ist es, wenn sie nicht mit dem Morgenrot aus den Sinnen verschwinden. Ab und zu passiert es, dass beim in-

tensiven Beizengespräch ein neues Wort auftaucht, das einfach so hingesagt wird. Wir finden es schade, wenn solche Kleinode verloren gehen, bevor sie richtig erfasst werden. Bei unserer Wortsuche geht es nicht um ein Unwort oder ein Wort des Jahres, sondern ums **UrWort**. Es muss viele Kriterien erfüllen: Es soll zu unserem Hof passen, neu und originell sein. Es wird auch danach benotet, wie gut es im alltäglichen Gebrauch eingesetzt werden kann.

10 Hast du noch eine spezielle Begebenheit, die du unseren Lesern gerne auf-tischen möchtest?

Gerade jetzt haben wir auf dem Hof noch Paula, ein Mutterschwein, in den Ferien. Sie kommt von einem Hof mit betreutem Wohnen, wo sie schon einige Male geworfen hat. Im August verlässt uns Paula und wird ihren Lebensabend auf einem Gnadenhof verbringen. Solche Geschichten gehören zum Mausecker und machen den Reiz unseres Hofes aus.



Geschichte der Maikäferbekämpfung im Thurgau

Alt-Nationalrat Paul Rutishauser lebt zusammen mit seiner Ehefrau Margrit in Sulgen und begeistert sich noch immer für die kantonale, nationale und internationale Landwirtschaftspolitik. Unter anderem interessiert er sich heute noch für Protokolle, Schriften, Fachliteratur und Erzählungen zum Thema Maikäferbekämpfung im Thurgau.

Paul Rutishauser,
Alt-Nationalrat, Sulgen

Schon 1875 befassten sich einige Kantone in ihren Flurgesetzen mit der Maikäferbekämpfung.

30 Rappen pro kg Maikäfer

1910 stand im Thurgauer Flurgesetz folgendes: „Jeder Landbesitzer muss vier Kilogramm oder zwölf Liter Maikäfer pro Hektare einsammeln und abliefern. Was darüber hinaus abgeliefert oder freiwillig von Schulclassen gesammelt wird, wird mit 30 Rappen pro Kilogramm vergütet“. Die Käfer wurden mit kochendem Was-

ser abgebrüht und in der Erde vergraben oder in Güllengruben versenkt. Am 5. Mai 1928 beschloss der Gemeinderat von Sulgen, dass für die Publikation betreffend Maikäferfang die einzelnen Ortsgemeinden aufgenommen sollten und dass per Juchart (36 Aren) eineinhalb Kilogramm Maikäfer zu fangen seien und dass die Ortsvorsteherschaften 20 Rappen pro Kilogramm zu vergüten hätten.

Zu Tiermehl verarbeitet

Während der Kriegsjahre wurden die Gemeinden verpflichtet, die gesammelten Maikäfer per Bahn an die Schlachthöfe in Zürich oder Ba-

sel abzuliefern, wo sie zu Tiermehl für Futterzwecke verarbeitet wurden. In einem Rundschreiben an die Gemeinde forderte Regierungsrat Anton Schmid, dass für den Bahntransport besseres Sackmaterial verwendet werden müsse, weil beim Transport zu viele Maikäfer durch Löcher in den Säcken ausgeflogen seien. Auch in der Grastrocknungsanlage der Mosterei Oberaach wurden Maikäfer getrocknet und zu Futtermehl für Schweine verarbeitet. Die Sammelpflicht wurde auch nach den Kriegsjahren beibehalten, um Engeringsschäden zu minimieren. In den Trockenjahren 1947 und 1949 ent-

standen vor allem im Thurtal grosse Engerlingsschäden.

Chemische Bekämpfung

1949 wurde im Seebachtal die erste chemische Maikäferbekämpfung durchgeführt. Zum Einsatz kamen Nebelblaser und eine amerikanische Hochdruckspritze.

Ab 1955 wurde in der Gegend um Sulgen eine grössere chemische Bekämpfungsaktion unter der Leitung der kantonalen Ackerbaustelle durchgeführt. Die Firma Maag stellte einen französischen Nebelblaser zur Verfügung, und auch Bauern mit Motorspritzen wurden angestellt. Der Erfolg war so überzeugend, dass 1958 der Regierungsrat an die Flurbehörden schrieb: „Der althergebrachte Maikäferfang hat sich als praktisch wirkungslos erwiesen. Es lässt sich daher nicht mehr rechtfertigen, die Sammelpflicht anzuordnen. Wo es der Käferbefall erfordert, ist die gemeinschaftliche, chemische Maikäferbekämpfung durchzuführen“.

Opposition gegen die chemische Maikäferbekämpfung

1973 entstand grosse Opposition ge-

gen die chemische Maikäferbekämpfung im Raum Sulgen und Altnau. Aus Umweltschutzkreisen wurde mit einem Boykott der Thurgauer Landwirtschaftsprodukte gedroht. Man suchte nach Möglichkeiten, den Bauern die Ertragsausfälle durch Engerlingsschäden zu vergüten. 1975 wurde an einer – nach emotional geführten Diskussionen – denkwürdigen Volksabstimmung mit nur gut hundert Stimmen Mehrheit das Fluggesetz abgeändert. Dieses ermöglichte nun die Schaffung eines Engerlingfonds, mit welchem Engerlingsschäden an Kulturen vergütet werden konnten. Dieser Fonds wurde finanziert zu je einem Drittel vom Kanton, den Gemeinden und den Landbesitzern.

Biologische Bekämpfung

1976 wurde in Istighofen der erste biologische Maikäferbekämpfungsversuch mit Pilzen gestartet. In den Jahren 1975 bis 1984 wurden über zweieinhalb Millionen Franken für Engerlingsschäden ausbezahlt. 1991 erreichte das Fondsvermögen sieben Millionen Franken, sodass die Einzahlungen für einige Jahre eingestellt werden konnten.

Ab 1985 wurden neben Schadenvergütungen auch biologische Bekämpfungsmassnahmen finanziert. Mit einem Helikopter wurden ca. 100 Hektaren Wald mit Pilzsporen besprüht und mit Pilzen geimpfte Gerstenkörner in den Boden gebracht, damit die Engerlinge daran zugrunde gehen. Diese Versuche zeigten langfristige Erfolge.

1994 wurden engmaschige Netze angeschafft, welche ermöglichten, dass rund 150 Hektaren Intensivkulturen abgedeckt werden konnten. Damit konnte das Ablegen der Maikäferier mit Erfolg verhindert werden.

Der Thurgau als Beispiel in der Schädlingsbekämpfung

Im Laufe der Jahre wurde der Engerlingfonds in Pflanzenschutzfonds umbenannt, sodass auch andere Schäden wie der Feuerbrand oder die Kirschessigfliege vergütet werden können. Dank dieser Entwicklung und weitsichtigen Fachleuten steht der Thurgau in der Schädlingsbekämpfung einmalig da. Dies wird von Behörden und Bauern in den Schadegebieten im In- und Ausland mit grossem Interesse verfolgt.



Tote Maikäfer nach chemischer Schädlingsbekämpfung.



Nebelblaser in Aktion



Sprühflugzeug



Rezept:

Mirabellen-Fruchtikus

Elisabeth Stäheli, Kratzern Arbon

Frisches Obst haltbar zu machen, ist eigentlich ganz einfach – und wenn selber gemacht, natürlich ein ganz spezieller Genuss, vor allem im Winter. Fruchtikus eignet sich dann besonders gut, wenn Früchte im Überfluss anfallen und sie ganz schnell weiterverarbeitet werden müssen.

Zutaten und Zubereitung

1 kg Mirabellen
150 g Zucker
Orangenschale oder -blütenpulver

Die sauber gewaschenen, entsteineten Früchte mit Zucker und Aromen vermischen, aufkochen und während 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren leise köcheln lassen. In saubere Gläser mit Drehverschluss abfüllen und sofort gut verschliessen.

Verwendung

Fruchtikus kann für Tiramisu, Crèmes usw. verwendet werden. Man kann es auch ins Jogurt oder Müesli mischen oder einfach so naschen.

Haltbarkeit

Wichtig ist, dass man sauber arbeitet. Dann hält sich das Fruchtikus sicher ein Jahr. Es sollte möglichst kühl und dunkel gelagert werden. Geöffnete Gläser immer im Kühlschrank aufbewahren und möglichst rasch verbrauchen, da das Produkt wenig Zucker enthält. Füllt man das Fruchtikus in verschieden grosse Gläser ab, hat man immer die gerade benötigte Menge parat.

Andere Früchte

Auch andere Obstsorten können auf diese Weise eingemacht werden. Je nach Eigengeschmack der Früchte ist es besser, anstatt Orangenschale Zitrone zu verwenden. Folgende Obstsorten eignen sich besonders gut zum Einmachen:

Zwetschgen/Pflaumen: Mirabellen generell, Schöne von Löwen Zwetschge, Stäferer Frühzwetschge
Äpfel: Baumann's Reinette, Grossherzog Friedrich, Berlepsch, Elstar, Rambour de Flandes, Wildmuser, Golden Delicious, Glockenapfel, Jonagold,
Birnen: Kaiser Napoleon

Rezepte, die sich als leichtes Dessert mit Fruchtikus oder zur Weiterverarbeitung eignen:

Junket

1 Liter Pastmilch
1 Messerspitze Vanillesamen
1 Teelöffel Puderzucker zusammen auf 38°C erwärmen.
1 Messerspitze Labpulver einrühren, in kleine Schälchen oder Becher abfüllen.
2 Stunden stehenlassen, dann essen oder kühlstellen.
Vor dem Einfüllen Fruchtikus auf den Boden der Becher oder vor dem Servieren reichlich Fruchtikus auf die Oberfläche geben. Garnieren mit Baumnußkrokant oder Mandelplättchen.

Feines, mildes Jogurt mit M-Dessert (Sauermilch)

1 Liter Pastmilch auf 40°C erwärmen.
2 Esslöffel M-Dessert gut einrühren.
In sauberes Gefäss füllen, 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehenlassen, kühlstellen.