

Obstpresse

Informationsblatt des Vereins **Obstsortensammlung Roggwil**

Der Glockenapfel im Portrait

Allgemein bekannt, aber im Handel (leider) kaum mehr erhältlich: der Glockenapfel. **Seite 4**

Das Interview

Vorstandsmitglied Bruno Gsell gibt Einblick in seinen Aufgabenbereich Obstverwertung. **Seite 6**

Vorankündigung Jubiläumsfest

Am Sonntag, 18. August feiern wir 25 Jahre Verein Obstsortensammlung Roggwil. **Seite 11**

Umbauarbeiten in Hofen weit fortgeschritten

Seite 8



Editorial



Walter Kradolfer
Vorstandsmitglied,
Öffentlichkeitsarbeit

Das 25-Jahr-Jubiläum schickt seine Strahlen voraus

Liebe Vereinsmitglieder,

Kaum zu glauben, der Verein Obstsortensammlung Roggwil wird dieses Jahr 25-jährig! Grund genug, jetzt schon dieses Ereignis zu erwähnen. Die nächste Ausgabe der Obstpresse wird dann einen Rückblick auf die vergangenen 25 Jahre enthalten.

Hofen, ein Glücksfall

Dass am 27. Mai 1994 im Ochsen in Roggwil der Verein Obstsortensammlung Roggwil gegründet werden konnte, ist einerseits Heinz Daepf zu verdanken, andererseits aber auch dem Umstand, dass der Kanton Thurgau vier Hektaren Land besass, welches nicht für die Umfahrungsstrasse Arbon gebraucht wurde – für uns ein Glücksfall.

Warum gerade alte Sorten?

Dadurch konnte die Idee, eine Obstsortensammlung zu gründen, verwirklicht werden. Unter der Führung von Heinz Daepf wurde ein Verein gegründet. Was bewog die Initianten, diese Idee zu verwirklichen? Da war einerseits der Wunsch des Kantons, den für den Thurgau wichtigen Obstbau lebendig zu erhalten und ein Genreservoir alter Sorten zu erstellen. Andererseits aber bestand auch der Wunsch initiativer Pomologen, Obstliebhaber und anderen Nostalgieker, endlich wieder einmal alte

Obstsorten nicht nur in einem Buch zu sehen, sondern sie „live“ geniessen zu können. Dies ist wohl der Hauptgrund, warum bis jetzt knapp 500 Mitglieder dem Verein beigetreten sind. Vor allem die Aktivmitglieder möchten nebst der Kenntnis über Baumpflege (setzen, pflöpfen, schneiden und ernten) endlich wieder einmal den Geschmack längst vergessener Sorten erleben. Wer träumt nicht schon gerne davon, wie er bei den Grosseltern die feine Wasserbirne geniessen konnte, vor allem dann, wenn sie noch teig war. Oder der Saft, den die Mosterei Scherzingen aus den Blauachern herstellte oder die späte Luxburgerkirsche, welche ja ganz in der Nähe gezüchtet worden war?

Es sind meist die schönen Erinnerungen, welche die gemeinsame Arbeit mit den alten Sorten interessant machen und für die sich einzusetzen es sich lohnt.

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
9426 Lutzenberg
www.sehklar.ch

Druck

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

Auflage

500 Exemplare

Nächste Ausgabe

August 2019 (Jubiläumsausgabe)

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



Zweites Halbjahr 2018:

Rückblick des Präsidenten

Thomas Alder, Präsident

Gute Obst- und Kirschenernte

2018 war ein gutes Obstjahr. Die Kirschenernte fiel sehr erfreulich aus. Die Bäume trugen reichlich Früchte. Sie wurden dieses Jahr nicht eingesetzt. Trotzdem fielen unsere Kirschen nicht den Vögeln zum Opfer. Da ich diesbezüglich auch keine negativen Rückmeldungen von Mitgliedern vernommen habe, hat der Vorstand beschlossen, auch im nächsten Jahr auf das Einnetzen zu verzichten.

Die hohen Temperaturen und das andauernd schöne Wetter sorgten für schweizweit sehr grosse Erntemengen, insbesondere bei den Äpfeln. Auch wir konnten reichlich Zwetschgen, Äpfel und Birnen ernten. So viele Kilogramm Obst haben die Mitglieder noch nie mit nach Hause genommen. Dies geht aus der untenstehenden Grafik hervor. Dies liegt sicher auch

daran, dass an den Baumschnittkursen im November noch reichlich Äpfel zur Verfügung standen und die anwesenden Teilnehmer sich nochmals bedienen konnten. Bei der nächsten Obsternte wird uns dann für die Lagerung der langersehnte Kühlraum zur Verfügung stehen.

Baumschnittkurse mit Überraschungen im November

Die zahlreichen Mitglieder an den zwei Baumschnittkursen im November haben fleissig gearbeitet und viele Bäume geschnitten. In den Pausen der zwei Schnittkurstage gab es jeweils eine Überraschung. So präsentierte am 10. November Alban Längle die geernteten Baumnüsse aus unserer Baumnusssammlung, welche er in eigener Regie nach Sorten aufgelen und anschliessend getrocknet hatte. Die Mitglieder konnten die Sortenvielfalt unserer Baumnüsse zum

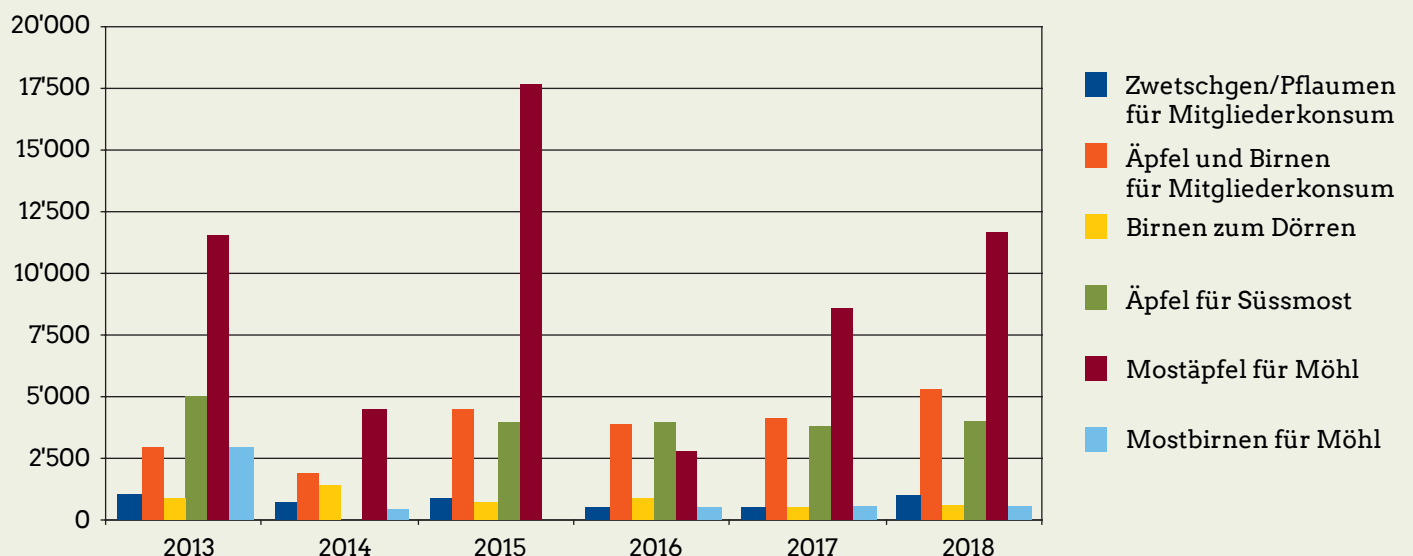
ersten Mal begutachten. Zu staunen gab es auch am 24. November, als Urs Heinzelmann den Mitgliedern jede Menge Birnbäume zum Mitnachhausenehmen anbot. Sie stammten aus der überschüssigen Produktion. Viele deckten sich mit jungen Birnbäumen ein, ohne zu wissen, um welche Sorte es sich handelt.

Ausblick

Am 23. Februar findet der nächste Baumschnitttag, am 7. März unsere alljährliche Hauptversammlung im Restaurant Ochsen in Roggwil und am 28. April der Blueschtapéro – wiederum mit einem ökumenischen Gottesdienst im Vorfeld – statt.

Das grosse Ereignis für unseren Verein ist dann die Feier zum 25-jährigen Bestehen am 18. August in Hofen. Der Vorstand und das Organisationskomitee freuen sich bereits jetzt schon auf ein gelungenes Fest.

Erntemengen 2013 - 2018





Aus dem Sortenarchiv:

Der Glockenapfel

Der Name dieser alten Obstsorte katapultiert mich in die Kindheit zurück. Erinnerungen an den kühlen, muffig riechenden alten Sandstein-Gewölbekeller bei meinen Grosseltern im aargauischen Staffelbach werden wach. Dort musste ich im Winter bei Schummerlicht jeweils „d’Härdöpfu abchiime“ – also die Keimtriebe abrupfen. Auf der „Horde“ nebenan lagen den ganzen Winter über bis in den Frühling hinein edlere Dinger: die gelben Glockenäpfel.

Kilian Scheuzger,
Arbeitsgruppe Sortenarchiv

Die Landbevölkerung hat über die Jahrhunderte gelernt, mit den Ressourcen haushälterisch umzugehen. Kaum etwas wurde weggeworfen. Was der Mensch nicht mehr verwerten konnte, genügte noch längst als Nahrung für das Vieh. Die Erinnerungen an schwerste Notzeiten hielten die Menschen durch Erzählungen – und ganz besonders durch ihr Vorleben wach. Bis heute „plagt“ es mich, wenn Lebensmittel weggeworfen oder vernichtet werden – weil ich als Kind gelernt habe, zu allem Sorge zu tragen. Auf dem Lande war es normal, sich so weit wie möglich mit Obst,

Milch, Eiern und Gemüse selbst zu versorgen. Die Vielfalt an Obstsorten half dabei, auch lange Winter gut zu überstehen. Der Glockenapfel-Baum gehörte unbedingt in den bäuerlichen Obstgarten – schon gerade deshalb, weil seine Früchte lange im Keller auszuharren vermochten.

Made in Switzerland oder Germany?

Der Glockenapfel ist eine sehr alte Sorte. Die Deutschen meinen, seine Ursprünge sind im Alten Land an der Niederelbe bei Hamburg zu finden, die Schweizer beanspruchen die Herkunft für sich. So gibt es eben für die gleiche Sorte den Alt-Länder und den Schweizer Glockenapfel. Weitere Na-

men (Synonyme) sind: Weisser Winterglockenapfel, Echter Glocken, Pommé Clouche im französischen Raum oder Hasenkopf in Norddeutschland. Einig ist man sich darin, dass diese Sorte durch einen Zufallssämling entstanden sein muss. Ein Glückstreffer, denn der Glockenapfel wurde über die Jahrhunderte zu einem sicheren Wert in der Versorgung.

Eine Liebhabersorte zum Entdecken

Der Name dieses Apfels ist vielen bekannt. Man bekommt ihn aber immer seltener im Handel. Die teils sehr alten Hochstämme verschwinden unaufhaltsam, im letzten Jahr beschleunigt durch Trockenheit und Stürme.

Grund genug also, dass wir ihm in Hofen weiter gut Sorge tragen.

Der Glockenapfel-Baum ist in allen Wuchsformen nach wie vor erhältlich. Er ist eine dankbare Liebhabersorte – auch aufgezweit – für den Hausgarten. Ein gut durchlüfteter Boden an mildem Standort bis 800 Meter Höhe ist ideal. Der schwachwüchsige Baum mit hoher Lebenserwartung braucht fachkundigen Schnitt, um ein Verkahlen der Krone zu verhindern. Hängende Seitenäste sind sortentypisch. Die Früchte haben kurze Stiele und drücken sich beim Wachstum gerne gegenseitig ab. Das Pflücken Mitte Oktober verlangt deshalb geschickte Hände – erst recht, weil die Äpfel ziemlich gross werden können. Ein rechtzeitiges Ausdünnen im Juni bei starkem Behang kann sinnvoll sein. Alle zwei Jahre kann mit einem guten Ertrag gerechnet werden. Etwas anfällig ist der sonst robuste, wenig wurmstichige Glockenapfel auf Spätschorf und bei schweren Böden auf Krebs.

Die unterschiedlich grossen und teils auch unförmigen Früchte ähneln in ihrer hochgebauten Form einer Glocke. Diese Eigenschaften mögen ein Grund dafür sein, weshalb diese Sorte für den wirtschaftlichen Anbau – insbesondere beim Verkauf – unvorteilhaft ist. Bei unserer Ernte wogen die Äpfel zwischen 100 und 300 Gramm! Die Grundfarbe der Früchte ist erst grünlich-gelb und wird dann mit zunehmender Reife durch Lagerung goldgelb. Bei Besonnung werden sie teils verwaschen rotbackig. Mit einer guten Lagerung bekommen sie gegen Ende Jahr die volle Genussreife und schmecken erfrischend säuerlich und doch ausreichend süss. Das druckfeste weisse Fruchtfleisch ist knackig und wird mit zunehmendem Alter milder und weicher. Bei richtiger Lagerung hält sich der Apfel bis

Ende Frühling. Im sehr sonnigen, warmen und trockenen Jahr 2018 waren die Früchte bereits Mitte November ausgereift. Sie waren süsser, aber deutlich weniger saftig.

Als alte Sorte ist der Glockenapfel für viele Apfelallergiker gut verträglich. Er enthält noch die heute oft weggezüchteten Polyphenole, welche Allergene inaktivieren können. Ein Lippentest mit einem ungeschälten Apfelstückchen schafft rasch Klarheit.

Ein Tafel- und Küchenapfel

Wer säuerliche Äpfel mag, beisst auch in einen Glockenapfel direkt ab Baum. Gute Noten bekommt er aber in der Küche. Weil er nicht so rasch verkocht und sein Fruchtfleisch lange weiss bleibt, ist er zum Beispiel für Apfelkuchen bestens geeignet. Die Qualität dieses Apfels mit seiner frischen Säure kommt zur Geltung, wenn alle anderen Sorten den Frühling entweder nicht erlebt haben oder im Keller „schrumpflig“ und fade geworden sind.

Ein altes Rezept

Es ist April. Draussen lässt der Frühling auf sich warten. Steigen wir also nochmals in den alten Keller hinab und holen ein paar von diesen gelben Glocken rauf. Heute gibt es Apfelrösti oder alt-aargauisch „Öpfubröisi“! Ein Schmaus zum Znacht für die ganze Familie – hergestellt aus ange-trockneten Brotresten (siehe Kasten).

Es ist höchste Zeit zu lernen, mit unseren Lebensgrundlagen wieder sorgsamer umzugehen.

Ich sehe die vielen Äpfel und Birnen noch vor mir, die im letzten Jahr

landauf-landab an den Bäumen hängen blieben oder die Böden darunter bedeckten. Es war ein Jahr des Überflusses. Was können wir daraus lernen und wie besser darauf reagieren? Es beginnt wohl wie alles mit den kleinen Schritten eines jeden Einzelnen. Und wer darauf achtet, hört's vielleicht – unten im Keller: die Glockenäpfel läuten es uns!

Rezept „Öpfubröisi“ (Apfelrösti)

Der Bratpfannenboden wird mit Zucker knapp bedeckt. Diesen caramolisieren wir nun und fügen dann Stückchen von altem Brot hinzu. Diese werden leicht angeröstet und dann herausgenommen. Jetzt kommen Apfelstücke, eine Handvoll Rosinen und etwas Butter in die Pfanne. Alles dämpfen wir mit einem Schuss Wasser oder Süssmost knapp weich. Nun mischen wir das geröstete Brot gut unter und bestreuen alles mit etwas Zimt. Nach Belieben kann auch noch Zitronensaft darüber geträufelt werden. Die Äpfelrösti schmeckt warm mit Naturjoghurt und Zimt wunderbar. En Guete!



Das Interview:

10 Fragen an Bruno Gsell, Verantwortlicher für „Gebranntes“

Seit vier Jahren ist Bruno Gsell Vorstandsmitglied unseres Vereins. Als Zuständiger für die Obstverwertung hat er auch die Aufgabe übernommen, jährlich „Gebranntes“ für die Vereinsmitglieder herzustellen. Dank seiner grossen Motivation und der Freude Neues auszuprobieren, sind wir auch schon in den Genuss eines Ciders aus Wilerrot-Äpfeln gekommen. Seine neuste Kreation, ein Wasserbirnen-Cider, steht schon für den Ausschank am Bluetschapéro bereit.

1 Bruno, du bist seit vier Jahren im Vorstand des Vereins Obstsortensammlung und seit dann Verantwortlich für „Gebranntes“. Wie kam es dazu?

Als ich in den Vorstand gewählt wurde, habe ich das Ressort „Gebranntes“ von Hans Tobler übernommen. Mein Auftrag war, für die Hauptversammlung ca. 140 Flaschen „Gebranntes“ herzustellen.

2 Kannst du uns etwas verraten über deinen beruflichen Hintergrund, welcher dich zu diesem „Amt“ befähigt hat?

Als gelernter Getränketechnologe bin ich mit der Herstellung von Säften

und „Gebranntem“ bestens vertraut. Bis heute bin ich meinem erlernten Beruf treu geblieben und arbeite in Bischofszell als Kellermeister.

3 Was ist deine Motivation, seit ein paar Jahren immer wieder mit neuen „Kreationen“ aufzuwarten?

In unserer Sammlung gibt es so viele verschiedene Apfel- und Birnensorten mit ihrem arttypischen Geschmack. Daraus entstand meine Motivation, Verschiedenes auszuprobieren und sortenrein zu brennen. Viele positive Rückmeldungen beflügeln mich jeweils, immer wieder von neuem mit den Sorten zu experimentieren. In die Schweiz werden jedes

Jahr viele Hektoliter Cider importiert. Das bewog mich, selbst Cider herzustellen. Zuerst versuchte ich es mit einem Cider aus Äpfeln der Sorte Wilerrot. Aufgrund der positiven Rückmeldungen ist offenbar das „Experiment“ gelungen. Dieses

Jahr habe ich einen Cider aus Wasserbirnen kreiert. Das, weil Birnen oft keine Verwendung finden und es schade ist, diese einfach verfaulen zu lassen. Ich bin gespannt, wie er euch allen schmecken wird.

4 Welches ist die Voraussetzung für das gute Gelingen von „Gebranntem“ und Cider?

Voraussetzung für ein gutes Endprodukt ist immer eine ebenso gute Qualität der Früchte. Dies beginnt bereits bei der Ernte. Aus schlechter Qualität kann man nichts Gutes produzieren.

5 Vor vier Jahren hatten wir den Schnapsbrenner Thomas Burren mit einer mobilen Destillationsanlage bei uns in Hofen zu Besuch. Für viele war es das erste Mal, den Brennvorgang hautnah zu erleben. Kannst du uns nochmals in kurzen Worten erklären, wie eine Destillation abläuft?

Die vergorene Brennmaische wird in die Brennblase geschöpft. Durch langsames Aufheizen trennen sich Alkohol- und Wasserdämpfe, weil sie unterschiedliche Siedepunkte haben. Aus der Blase steigt der Dampf in die Verstärkerkolonne, kühlt dort ab (kondensiert) und fliesst langsam in einen Kübel. Ist das Gebrannte trüb



Vorbereitung der Früchte für den Wasserbirnen-Cider.



Stolz präsentiert Bruno Gsell seine beiden Cider-Kreationen Wilder Rot und Wasserbirne.

und leicht bläulich, ist der Brennvor-
gang beendet.

6 Nun kann man ja beim Destillieren allerhand Zusätze beimischen. Welche eignen sich und in welcher Form geschieht diese Beimischung, damit anschliessend der Geschmack des Destillats dem Wunsch entspricht?

Gedörnte Früchte eignen sich am besten. Die werden im Brennofen auf ein Sieb verteilt und dann kann der normale Brennprozess beginnen.

7 Wie verköstigt man professionell „Gebranntes“?

Die Degustation von Edelbränden erfolgt in fast gleicher Weise wie Wein oder andere Getränke, aber mit dem Unterschied, dass jeweils nur zwei bis drei Sorten verköstigt werden können; denn durch den hohen Alkoholgehalt werden die Geschmacksnerven im Gaumen geschwächt. Da hilft kein Brot oder Wasser zur Neutralisation.

8 Die Herstellung eines Ciders nimmt einen anderen Verlauf als das Brennen. Kannst du uns das kurz erklären?

Der abgepresste Most wird in einen speziellen Drucktank gepumpt. Dort wird Gärhefe beigemischt. Die Gärung beginnt. Zucker wird in Alkohol, Kohlensäure und Wärme umgewandelt. Wenn der Alkoholgehalt und die Kohlensäure ein gewisses Mass erreicht haben, stirbt die Hefe ab, und der Gärprozess stellt sich ein. Der Cider behält die eigene Kohlensäure und eine kleine Menge Restzucker. Weil das Produkt nicht fertig gegoren hat, behält es den Geschmack der verarbeiteten Frucht. Durch spezielle Filtration und Abfüllung bleibt die eigene Kohlensäure im Getränk. Der spezielle Geschmack bleibt erhalten.

9 Hast du schon wieder neue Ideen, mit denen du uns vielleicht bald überraschen wirst?

Da ich noch nicht weiss, was das neue

Jahr an Früchten und Mengen bringt, weiss ich noch nicht, was ich machen werde. Die Ideen sprudeln, wenn ich im Frühjahr durch die Blütenpracht schreite...

10 Im Zusammenhang mit den beiden Spezialitäten von „Gebranntem“ und Cider hast du sicher schon einige unglaubliche Überraschungen erlebt. Kannst du uns eine erzählen?

Während der Haupternte bin ich fast jeden Samstag oder Sonntag in der Obstsortensammlung und kontrolliere die Maische, welche zum Brennen vorgesehen ist. An einem Sonntagmorgen ging ich auch zu den Fässern und sah zu meinem Entsetzen, dass die Deckel fest verschlossen waren. Alle Fässer waren kugelförmig und gespannt. Ich fluchte: „Wer hat nur diese Fässer so verschlossen...?“ Mit aller Kraft konnte ich den Spannring noch lösen und den Überdruck ablassen. Damit konnte ich gerade noch grösseres Unheil verhindern.

Umbau in Hofen:

Vereinsbüro und Kühlzelle bald Realität

Wer in letzter Zeit in Hofen einmal vorbeischaute, dem ist sicher aufgefallen, dass sich seit dem Spätsommer des vergangenen Jahres einiges getan hat. Die Umbauarbeiten des Hauses und der angebauten Scheune sind weit fortgeschritten. Wenn weiterhin alles nach Plan läuft, sind die Arbeiten Ende Mai abgeschlossen. Der Verein kann dann sein nigelnagelneues Büro als Sitzungszimmer beziehen, und im Herbst können wir endlich Obst in der eigenen Kühlzelle einlagern.

Die grössten Umbauten wurden im Wohnhaus durchgeführt. Dieses wurde weitgehend ausgehöhlt und mit einem neuen Innenskelett ausgestattet. Dadurch konnte mehr Raumhöhe geschaffen werden. Alle Anschlüsse und Fenster wurden erneuert. Die Aussenfassade wurde wenig verändert, sondern einfach den neuen Gegebenheiten angepasst. So hat auch eine Gruppe Freiwilliger sorgfältig die Schirmbretter ost- und

nordseitig weggenommen, damit sie wieder verwendet werden können.

Endlich Lagerobst wirklich lagern

Für die Obstsortensammlung wurde im nördlichen Teil der ehemaligen Garage eine Toilettenanlage erstellt. Damit hat das Provisorium in der Scheune ein Ende. In dem restlichen Teil der Garage konnte eine geräumige Kühlzelle eingebaut werden. Damit können wir die Pflaumen-,

Zwetschgen- und Frühobsternte auch einlagern und somit länger haltbar machen. Und endlich können wir Lagerobst auch wirklich lagern und dann ausliefern, wenn es essreif ist. Bis anhin mussten wir Apfelsorten wie Kasseler Reinette, Kronprinz Rudolf, Hansueliapfel usw. Ende Oktober in die Mosterei bringen, was ja ganz und gar nicht in unserm Sinn ist; denn wir möchten ja die ganze Palette der Essreife der verschiedenen Sor-



Das zukünftige Vereinsbüro und Sitzungszimmer

Die Kühlzelle ist bereits eingebaut.

ten auch auskosten. Das ist mit dem Kühlraum jetzt möglich!

Büro und Sitzungszimmer für unseren Verein

Die Scheune bleibt unverändert, lediglich eine Treppe führt in den oberen Stock zum neu erstellten Büro und Sitzungszimmer. Ein rund neunmal drei Meter breiter Raum, der mit je einem Fenster von Norden und Süden belichtet ist, steht uns für Sitzungen, Besprechungen und auch als Arbeitsplatz zur Verfügung. Mit einem Computeranschluss ist auch die Möglichkeit gegeben, dass vielleicht einmal ein Praktikant oder Teilzeitangestellter unseres Vereins ideale Arbeitsbedingungen vorfindet.

Der Stauraum oberhalb der Kühlzelle und den Toiletten wird vorderhand nicht benützt. Es wurde lediglich ein neuer Boden eingezogen. Vielleicht könnte er einmal als Lager für Harasse Verwendung finden.

Znüni-Raum wohnlicher

Im nördlich gelegenen Schopf hat unser Aufenthaltsraum eine Auffrischung erhalten. Er wurde innenseitig isoliert und wird somit für unseren Znüni wohnlicher und auch ein bisschen wärmer sein, obwohl er keine Heizung bekommt. Auch hier haben Freiwillige unseres Vereins Fronarbeit geleistet. Die Imker, welche diesen Raum auch regelmässig nutzen, werden das zu schätzen wissen.

Der nördliche Teil des Schopfes, wo wir unsere Geräte aufbewahren und auch das Gestell für die Ausstellung ist, bleibt unverändert.

Einweihung und Dank

Ende Mai sollte dann auch die Umgebung neu gestaltet sein, sodass mit der Kirschernte 2019 die neuen Räumlichkeiten benützt werden können. Die eigentliche Einweihung findet dann anlässlich unserer Jubiläumsfeier am 18. August 2019 statt.

Wir danken an dieser Stelle dem Hochbauamt des Kantons Thurgau, dem Architekten und der Bauleitung ganz herzlich für die grosse Arbeit und das Eingehen auf unsere Wünsche. Das ist nicht selbstverständlich.

Der Vorstand informiert:

Ökologische Aufwertung in der Parzelle Nord

In unserem Obstgarten längs der Flurstrasse beim östlichen Ende der Parzelle Nord gedeihen die Kirschbäume nicht gut. Schon mehrmals musste man sie ersetzen. Bodenuntersuchungen haben ergeben, dass die Sohle stark verdichtet ist – vermutlich von den Bauarbeiten an der Umfahrungsstrasse. Statt weiterhin zu versuchen, dort Kirschbäume anzupflanzen, soll die Fläche mit Weiden und einer Blumenwiese ökologisch aufgewertet werden.

Bodenverdichtung hemmt Wurzelwachstum

Eine Bodenuntersuchung, welche Hansjakob Zwingli veranlasst hatte, zeigt ganz klar, dass auf einer Tiefe von gut einem Meter eine derart verdichtete Sohle besteht, welche ein gesundes Wurzelwachstum, die Kirschbäume ganz besonders brauchen, kaum zulässt. Es ist vermutlich eine „Spätsünde“, welche entstanden ist durch die enorme Verdichtung bei

den Strassenbauarbeiten am Zubringer zur A1 anfangs der 90er-Jahre.

Ökologische Aufwertung

Könnte diese Fläche von ca. 500 m² nicht auch ökologisch aufgewertet werden? Der Vorstand wurde an der letzten Hauptversammlung ja ermuntert, jedes Jahr einen weiteren Schritt in Richtung „Bio“ zu machen. Deshalb hat er sich entschlossen, weitere Versuche mit Kirschbäumen zu

unterlassen und eine ökologischere Blumenwiese anzusäen. Urs Heinzelmann brachte auch noch die Idee ein, eine Weidensammlung einzurichten, so wie sie in Frauenfeld in einem grösseren Umfang auch bereits besteht.

Korbflechtere, ein altes Handwerk

In der Schweiz sind gut 40 Weidenarten heimisch. Einige davon eignen sich für die Korbflechtere. Weidenkörbe wurden zu alten Zeiten als Be-

hälter vor allem im Obstbau gerne verwendet. Körbe, Zainen, Lesekratten und „Chriesichörbli“ finden auch heute manchmal noch Anwendung. Die Korberweide (*Salix viminalis*) mit ihrer rötlichen Rinde eignet sich besonders gut dazu. Die Ruten müssen jung und geschmeidig sein. Deshalb wird sie regelmässig geschnitten und bildet mit der Zeit einen

„Kopf“ und wird deshalb auch Kopfweide genannt. Das könnten wir auf dieser Fläche sicher gut realisieren; denn Weiden sind weniger anspruchsvoll als Obstbäume was die Bodenqualität anbelangt.

Wir beabsichtigen, zehn der am häufigsten vorkommenden Weiden in einer Forstbaumschule zu kaufen und in einem Abstand von circa acht Metern noch diesen Frühling zu pflanzen. Sie sollen dann ähnlich beschriftet werden wie die übrigen Bäume.

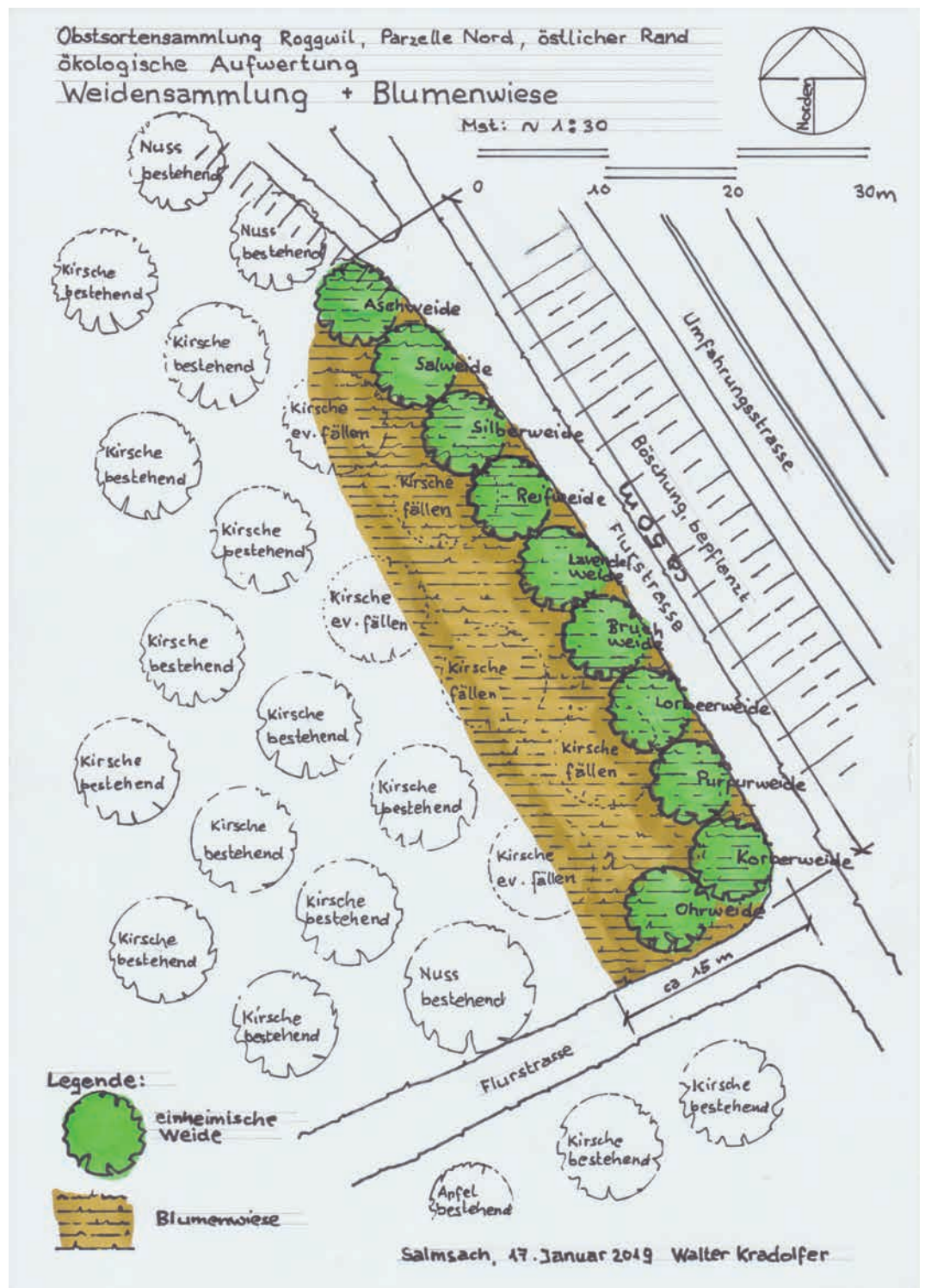
Blumenwiese

Ein zehn Meter breiter und ca. 50 Meter langer Streifen längs der Flurstrasse soll abhumusiert werden. Dadurch wird die starke Düngung, welche eine erfolgreiche Blumenwiese fast verunmöglicht, entfernt. Die anfallende Kulturerde kann gut in der Parzelle Mitte verwendet wer-

den zum Auffüllen einer Senke, wo das Mähen mit dem Mulchgerät fast unmöglich ist. Der Untergrund der Ökofläche wird aufgelockert und planiert, damit die Saat – eine bewährte Mischung von UFA-Samen – ausgebracht werden kann.

Im ersten Jahr laufen dann die verschiedensten Kräuter und Blumen

auf, welche dann in den kommenden Jahren zu der gewünschten Ökofläche heranwächst, wo nebst Insekten auch Kleintiere Nahrung finden werden. Sie soll später zweimal pro Jahr gemäht werden, und wir hoffen, dann auch wieder Glockenblumen, Wiesenknopf und Margeriten usw. sehen zu können.



Skizze der geplanten Änderungen in der Parzelle Nord

Vorankündigung:

Jubiläumsfest am Sonntag, 18. August 2019 10.00 – 17.00 Uhr

Am 27. Mai 1994 wurde im Restaurant Ochsen in Roggwil unter der Initiative von Heinz Daepf der Verein Obstsortensammlung Roggwil gegründet. Jetzt sind es also 25 Jahre her, und diesen Geburtstag wollen wir gebührend feiern. Das Fest steht unter dem Motto „Wir feiern uns selbst“. Mehr wollen wir an dieser Stelle (noch) nicht verraten. Eingeladen seid Ihr, liebe Mitglieder, gleich ob Du aktiv oder passiv mit dabei bist oder als Gönner oder Pate. Dazu laden wir auch Gäste ein, die mit dem Verein Obstsortensammlung Roggwil verbunden sind. Reserviert Euch also dieses Datum! Wir freuen uns auf diese Zusam-

menkunft, wo für einmal nicht gearbeitet sondern ausgiebig gefeiert wird.

Die Einladung und weitere Informationen folgen anfangs Juni. Wir bitten dann um die Anmeldung für Eure Teilnahme am Jubiläumsfest. Die Anmeldung ist erforderlich, damit wir uns auf die Anzahl Teilnehmer einstellen können. Also bis dann...

Das Organisationskomitee:

Rosmarie und Walter Germann, Walter Kradolfer, Kurt Maurer, Robert Piffraeder und Hansjörg Stäheli

Helfer und Helferinnen für das Jubiläumsfest gesucht!

Es ist eine Binsenwahrheit, dass es bei einem Fest freiwillige Helfer braucht – so auch bei unserm Jubiläumsfest. Sowohl bei der Vorbereitung des Festes, am Festtag selbst wie auch beim Aufräumen sind wir auf freiwillige Helferinnen und Helfer angewiesen. So suchen wir für:

Zeltaufbau: Aufbau des Zeltes und Aufstellen der Tische und Bänke (3 Tage vor dem Fest), 5 – 6 kräftige Personen

Dekoration: Schmücken des Zeltes und der Tische, 3 – 4 Personen mit Fantasie und geschickten Händen

Verkehrsdienst: Einweisen der Fahrzeuge, 1 Person zusätzlich zu Georg, der sich bereits gemeldet hat

Empfang: Begrüssung der Gäste beim Eingang, 2 Personen

Getränkeausgabe: Bereitstellen der Getränke am Tresen, 2 Personen

Essensservice: Servieren des Mittagessens, 7 – 8 Personen

Beschallung: Einstellen und Bedienen der Beschallungsanlage, 1 Person mit entsprechenden Kenntnissen

Toiletten-Dienst: Kontrolle und allenfalls Reinigung der Toiletten, 1 – 2 Personen

Baumpflanzung: Pflanzen eines Baumes als Programmteil am Nachmittag, 2 – 3 Personen

Kuchen backen: Mitbringen eines selbstgebackenen Kuchens (20 - 30 Kuchen)

Zeltabbau: Abbau Zelt, Bänke und Tische (Montag), 4 – 5 kräftige Personen

Springer: für unvorhergesehene Einsätze, 3 – 4 Personen

Verpflegung Musikanten: Bratwürste grillieren, 1 – 2 Personen

Wenn Du Dich für die Mitarbeit an einem Dienst entschliessen kannst, melde Dich bitte bei:

Walter German, Ahornstrasse 9, 9320 Frasnacht, Telefon 071 446 12 14, walter@germann-web.ch

Jahresprogramm 2019

Samstag, 23. Februar 2019	Bäume schneiden 8.00 - 11.45 / 13.30 - 16.00 Uhr
Donnerstag, 7. März 2019	Hauptversammlung Gasthaus Ochsen Roggwil, 19.30 Uhr
Sonntag, 28. April 2019	Ökumenischer Gottesdienst und Blueschapéro 9.30 - 10.30 / 10.30 - 13.00 Uhr
ab Montag, 3. Juni 2019	Kirschenernte
Samstag, 15. Juni 2019	Auspflücken und Umgebungsarbeiten 8.00 - 11.45 / 13.30 - 16.00 Uhr
ab Samstag, 20. Juli 2019	Obsternte jeweils 8.00 - 11.45 Uhr
Sonntag, 18. August 2019	Jubiläumsfest „25 Jahre Obstsorten- sammlung Roggwil“ Hofen, Roggwil, 10.00 - 17.00 Uhr
Sonntag, 29. September 2019	Teilnahme Erntedankfest Hagenwil 10.00 - 17.00 Uhr
Samstag, 9. November 2019	Bäume schneiden und Heckenpflege 8.00 - 11.45 Uhr
Samstag, 23. November 2019	Bäume schneiden 8.00 - 11.45 / 13.30 - 16.00 Uhr
Samstag, 22. Februar 2020	Bäume schneiden 8.00 - 11.45 / 13.30 - 16.00 Uhr
Donnerstag, 5. März 2020	Hauptversammlung Gasthaus Ochsen Roggwil, 19.30 Uhr

Vorstand

Thomas Alder Präsident	078 793 90 36 thomas.alder@hotmail.com
Urs Heinzelmann Technischer Leiter	071 455 15 68 fam.heinzelmann@bluewin.ch
Ulla Leutenegger Kassierin	078 635 08 03 ulla.leutenegger@bluewin.ch
Walter German Aktuar	071 446 12 14 walter@germann-web.ch
Walter Kradolfer Öffentlichkeitsarbeit	071 463 50 51 kradolfers@bluewin.ch
Hansjakob Zwingli Sortenbestimmung	079 787 21 34 zwinglihj@bluewin.ch
Bruno Gsell Obstverwertung	071 477 31 29 bruno-alteapfelsorten@gmx.ch

Erhebung E-Mail-Adressen

Seit einiger Zeit und von verschiedenen Seiten wurde der Wunsch, die Korrespondenz per E-Mail zu empfangen, an den Vorstand herangetragen. Aus Gründen der Gleichbehandlung all jener, die noch keinen Internetzugang haben, ist der Vorstand bis jetzt noch nicht darauf eingegangen. Das soll sich nun ändern.

Nachdem nun doch etwa Dreiviertel der Mitglieder eine E-Mail-Adresse gemeldet haben und Neumitglieder sich auch damit anmelden, möchte der Vorstand die Kontaktdaten der Mitglieder mit der E-Mail-Adresse ergänzen.

Anschliessend wird der Vorstand darüber beraten, nach welchen Kriterien die Adressen geordnet und in Kategorien aufgeteilt werden sollen. In jedem Fall aber kann er garantieren, dass damit kein Unfug getrieben wird und der Datenschutz vollumfänglich eingehalten wird.

Mit dem elektronischen Versand der Korrespondenz kann der Verein nicht nur Kosten sparen, er ist auch viel schneller und effizienter. Alle jene, die noch keine E-Mail-Adresse haben, werden nach wie vor per Post bedient, so wie es bis jetzt üblich ist.

Der Vorstand hofft, dass mit diesem Vorgehen alle einverstanden sind.