



# Obstpresse

Informationsblatt des Vereins **Obstsortensammlung Roggwil**

## Grillfest dem Regen zum Trotz

Auch wenn das Wetter nicht ganz mitspielte – die Laune am Vereinsgrillfest war ungetrübt. **Seite 5**

## Die „Reineclaude“

Die Königin unter den Pflaumen, geschmackvoll porträtiert von Kilian Scheuzger. **Seite 6**

## Karl Heuberger im Interview

Das designierte Vorstandsmitglied gibt Auskunft, wie und warum es zu unserem Verein gestossen ist. **Seite 10**

# Ein neues Zuhause für unsere Wildbienen

Seite 8



# Editorial



## Walter Kradolfer

Vizepräsident,  
Öffentlichkeitsarbeit

Unser Verein wird bald 30-jährig, also eine Generation alt. Das schlägt sich auch in der Mitgliederzahl und deren Zusammensetzung nieder. Die Zahl der Mitglieder ist kontinuierlich gewachsen auf derzeit 286 Aktiv- und 182 Passivmitglieder.

## Veränderte Mitgliedschaft

Waren es anfänglich fast ausschliesslich Männer und zu einem grossen Teil waschechte Pomologen, so stellen wir heute fest, dass der Frauenanteil mächtig aufgeholt hat und knapp 40 Prozent der Aktivmitglieder aus-

macht. Aber auch die Herkunft und der berufliche Hintergrund haben sich verändert. Der Anteil der bäuerlich Geprägten ist gesunken und jene, die zum ersten Mal „Bauernluft“ atmen, nimmt zu. Dadurch verändern sich auch die Vorkenntnisse. Das richtige Schneiden der Bäume will gelernt sein und das Pflücken ebenso. Aber wir stellen eine grosse Lernbereitschaft und viel guten Willen fest. Das freut uns und liegt auch ganz in unserer Ausrichtung, nämlich den Obstanbau mit alten Sorten und auf Hochstamm beliebt machen.

## Schliessen sich Ökologie und herkömmliche Bewirtschaftung gegenseitig aus?

Den meisten Mitgliedern ist die Hauptversammlung vom März 2018 noch präsent, wo eingehend diskutiert worden ist, ob der Verein den Anbau des Obstes auf „Bio“ umstellen sollte. Dieser Antrag wurde dann knapp abgelehnt, aber das Versprechen, jedes Jahr einen Schritt Richtung mehr Ökologie zu machen, wurde ernst genommen. Inzwischen hat sich einiges getan. Dass es nicht immer einfach ist, naturnah zu produzieren und gleichzeitig ansprechende Qualität zu erzielen, liegt auf

der Hand. Dem herkömmlichen und für den Hochstamm traditionellen „Öschbergerschnitt“ sind wir treu geblieben. Auch die maximale Anzahl von fünf Spritzungen hat sich bewährt. Hingegen verzichten wir auf die anfängliche Nutzung des Wieslandes und haben Ökoflächen und Blumenwiesen ausgeschieden. Das schätzen nicht nur die Insekten, sondern auch die Mäuse, welche sich in den extensiv genutzten Flächen rigoros vermehren. Wie viel Ökologie darf es sein?

## Wohin geht die Reise?

Der Vorstand ist sich des Spagats zwischen traditioneller Bewirtschaftung und ökologischen Forderungen bewusst und diskutiert mögliche Lösungsansätze an einer Retraite nächsten Winter. Wir hoffen, damit der Strömung der vielen Neumitglieder und deren Forderung nach mehr Ökologie und den „älteren Semestern“ mit der Beibehaltung des Herkömmlichen gerecht zu werden. Wir freuen uns auf die Diskussion mit engagierten Mitgliedern. Lass uns Deine Meinung diesbezüglich wissen!

*W. Kradolfer*

## Impressum

### Herausgeber

Verein Obstsortensammlung  
Hofen 7  
9325 Roggwil  
www.obstsortensammlung.ch

### Redaktion

Walter Kradolfer  
8599 Salsmach  
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

600 Exemplare

### Nächste Ausgabe

Februar 2022



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 2021:

# Rückblick des Vizepräsidenten

**Walter Kradolfer, Vizepräsident**

### Hauptversammlung in schriftlicher Form

Erstmals in der Geschichte des Vereins Obstsortensammlung Roggwil konnten wir uns zur Hauptversammlung nicht treffen – das wegen der Coronamassnahmen. Die regulären Abstimmungen mussten schriftlich einholt werden. Etwas Gutes konnten wir dieser Art HV doch abgewinnen: Anstatt wie üblich nahmen nicht nur etwa 120 Mitglieder teil, sondern 220. Auf das „Bhaltis“ aber musste leider verzichtet werden.

### Blueschtapéro wird durch Grillfest ersetzt

Ebenfalls wegen Corona konnte der Feldgottesdienst mit anschliessendem Apéro nicht durchgeführt werden. An deren Stelle konnten wir am Sonntag, 8. August circa 80 Mitglieder zu einem Grillfest einladen. Ungezwungenes Beisammensein bei Speis und Trank tat gut und ich konn-

te die vielfältigen Dienste, welche in unserem Verein ehrenamtlich erfüllt werden, gebührend verdanken.

### Arbeitstag vom 26. Juni

Der Arbeitstag im Juni ist traditionellerweise dem Auspflücken gewidmet. Peter Heinzelmann, der technische Leiter, wollte an diesem Tag auch den Sommerschnitt demonstrieren und dann auch gleich üben. Dazu kam es aber nicht, weil 70 Teilnehmer alle Hände voll zu tun hatten mit dem Auspflücken. Eine „Spezialgruppe“ unter der Leitung von Urs Müller machte an den Nussbäumen den Sommerschnitt, so wie er für Nussbäume üblich ist.

### Kirschenernte

Schon ausgehend Winter stand ein Teil der Kirschbäume in der Parzelle Mitte unter Wasser. Eine Drainageleitung war offenbar defekt. Dies wiederholte sich dann im Frühsommer mehrere Male. Trotz des späten Frostes im April war der Behang an Kir-

schen doch erfreulich gut. Aufgrund des kalten Frühlings musste der Beginn der Kirschenernte eine Woche nachverschoben werden. 1'070 kg (gemäss Liste) konnten vom 14. Juni bis 14. Juli durch 180 Mitglieder gepflückt werden. Bewährt hat sich das Einpacken einzelner Bäume der späten Sorten mit dem feinmaschigen Netz gegen die Kirschessigfliege.

### Obstverwertung durch Dörren

Immer wieder stellt sich die Frage: Was machen wir mit den Birnen? Zum Mosten sind sie nicht gefragt, und als Tafelbirnen eignen sich nur wenige Sorten. Dörren wäre eine Alternative. Was wir in den letzten Jahren immer gemacht haben, nämlich für unsere Mitglieder geeignete Birnen bei Thomas Oeler dörren lassen, soll nun in Kooperation mit „Fructus“ aufgegriffen werden. Ein Projekt vom Bund, von „Fructus“ und uns soll noch in diesem Herbst aufgegleist werden. Verantwortlich dafür ist unsererseits Karl Heuberger.



Instruktionen zum Auspflücken von Peter Heinzelmann am Arbeitstag vom 26. Juni.

## Obstgartenpflege:

# Selbstständiges Bäume- schneiden im letzten Frühjahr

Dieses Frühjahr musste wegen der Corona-Auflagen der jeweils im Februar stattfindende Baumschnittkurs abgesagt werden. Da der winterliche Baumschnitt zu den wichtigsten Obstbaum-Pflegemaßnahmen gehört, konnte nicht einfach auf das Schneiden verzichtet werden. Der Vereinsvorstand hatte deshalb die Mitglieder zum selbstständigen Bäumeschneiden aufgefordert.

**Peter Heinzelmann**, *Vorstandsmitglied, technische Leitung*

Der Baumschnittkurs im November letzten Jahres konnte noch mit zwei Gruppen zu je 40 Personen durchgeführt werden. Am Morgen wurden alle Zwetschgenbäume und einige Kirschbäume geschnitten. Am Nachmittag konnte der Schnitt der Kirschbäume abgeschlossen und einige Birnbäume geschnitten werden.

### Selbstständiges Bäumeschneiden

Mit der Absage des Baumschnittkurses im Februar folgte der Aufruf des Vorstandes zum selbstständigen Bäumeschneiden. Im Vorfeld wurden

die Bäume, die bereits geschnitten worden waren sowie die Jungbäume, die nicht geschnitten werden sollten, markiert. 24 Mitglieder sind dem Aufruf gefolgt. Sie haben während 180 Stunden bis auf wenige Apfelbäume in der Parzelle Nord alle Bäume geschnitten. Bewusst ausgelassen wurden einige sehr wüchsige Apfel- und Birnbäume, welche sortenbedingt keine Tafelfrüchte tragen. Bei diesen Bäumen wäre ein Sommerschnitt angebracht, um das Wachstum zu bremsen. Ein starker Winterschnitt hingegen wäre wachstumsfördernd gewesen. Die Vereinsmitglieder haben auch ohne direkte Anweisungen hervorragende Schnitтарbeit geleis-

tet. Lediglich der Baum mit der Nummer 217 wurde zu stark geschnitten.

### Häckseln des Schnittholzes

Erstmals wurde das Schnittholz nicht aufgesammelt und abgeführt, sondern mit einem speziellen Mulchgerät gehäckselst. Angekoppelt an einen Obstbau traktor werden die Äste überfahren und geraten so ins Mulchgerät. Es zerfetzt Äste mit einem Durchmesser von bis zu sechs Zentimeter in kleine Stücke. Das Häckselgut verbleibt auf dem Boden und wird von den Bodenlebewesen abgebaut.

### Nächste Pflegearbeiten

Der Vorstand lädt im Winterhalbjahr 2021/22 zu drei Arbeitstagen ein: Am 13. November zur Heckenpflege und Ausbringen von Kompost, am 27. November zum Schneiden der Stein- und Kernobstbäume und am 26. Februar zu einem weiteren „Kernobstschnitt“. Die Arbeitstage mit zwei Halbtagesgruppen durchzuführen wird, beigehalten. In den vergangenen Jahren waren vormittags oft bis zu 100 Personen anwesend und die Betreuung durch die Kursleiter dadurch schwierig. Am Nachmittag war die Gruppe dann jeweils wesentlich kleiner und wegen der langen Arbeitszeit deren Konzentration und Leistung geringer.



Novum in der Obstsortensammlung: Häckseln des Schnittholzes



## Aus dem Vereinsleben:

# Grillfest dem Regen zum Trotz

Weil schon zweimal der Blueschtapéro wegen Corona ausfallen musste, lud der Vorstand die Aktivmitglieder zu einem Grillfest ein. Abwohl das Wetter aufgrund der Vorhersage nicht mitzuspielen bereit war, wurde der Anlass durchgeführt – zu Recht!

Ungezwungenes Beisammensein ohne arbeiten zu müssen, sollte doch wieder einmal möglich sein. So trafen sich am Sonntag, 8. August etwa 80 Aktivmitglieder zu Wurst, Brot und Getränken.

### Gute Stimmung trotz Nieselregen

Sie konnten an Tischen im Freien Platz nehmen, obwohl immer noch schwarze Wolken hingen. Auch ein kleiner Nieselregen tat der guten Stimmung keinen Abbruch. Sich ungezwungen zu treffen, auszutauschen und auch neue Gesichter kennen zu lernen, tat gut.

### Vorstellung Wildbienenhaus

Die beiden Mitglieder der Ökogruppe,

Fabienne Moser und Monika Metzler, erläuterten den interessierten Festbesuchern den ökologischen Wert des neu erstellten Wildbienenhauses (siehe auch Seite 8). Es war ihnen ein Anliegen, diese wenig beachteten Insekten, welche einen viel grösseren Teil der Bestäubung der Obstblüten übernehmen als die Honigbienen, den Besuchern näher zu bringen. Die Teilnehmer erfuhren auch, worauf bei einem erfolgreichen Wildbienenhaus zu achten ist. Auch über die differenzierte Eiablage wurde berichtet. Den Wildbienen zu verbesserten Lebensbedingungen zu verhelfen, ist fast überall und auch in kleinen Gärten in Wohngebieten möglich.

### Dank an die verschiedenen Dienste

Im Verein wird sehr viel freiwillige Arbeit getan, zum Teil auch ohne Aufforderung dazu. Der Vorstand staunt immer wieder, mit welchem Engagement so viele Mitglieder mithelfen, die verschiedensten Arbeiten zu verrichten. Es war deshalb dem Vizepräsidenten Walter Kradolfer ein Anliegen, zu Beginn des Anlasses all diesen „Freiwilligen“ einen besonderen Dank abzustatten. Er tat dies nicht namentlich, sondern alphabetisch geordnet nach verschiedenen Diensten. Erstaunlich, wie viele Dienste durch Mitglieder übernommen werden.

**Aus dem Sortenarchiv:**

# Die Edelpflaume „Reineclaude“

Sie trägt ihren Namen zu Ehren der französischen Königin Claudia, die vor 500 Jahren lebte – und, sie gehört zum Feinsten, was die grosse und nicht ganz übersichtliche Familie der Pflaumen zu bieten hat. Beim Genuss dieser sehr schmackhaften Früchte kommt man kaum auf den Gedanken, dass dereinst am Hof der Adligen so etwas Süsses und derart Feines alles andere als eine Selbstverständlichkeit war.

## **Kilian Scheuzger**

Claude de France wurde am 13. Oktober 1499 in Romorantin als Tochter des französischen Königs Ludwig XII. und dessen zweiter Ehefrau Anne de Bretagne geboren. Von elf Geschwistern erreichten nur sie und ihre jüngere Schwester Renée das Erwachsenenalter! Zu jener Zeit war es üblich, für die Kinder schon im Kindesalter eine möglichst vorteilhafte Verbindung für die Zukunft festzulegen. Mit gerade mal 15 Jahren heiratete Claude am 18. Mai 1514 den Thronfolger Franz I. und brachte als Erbgut die Bretagne mit in die Ehe – und damit auch für Frankreich ein. Ein halbes Jahr später starb ihr Vater Ludwig und so wurde

sie an der Seite ihres Gatten Königin (Reine) von Frankreich. In den folgenden neun Ehejahren gebar sie acht Kinder, wobei einige davon ebenfalls sehr früh starben. Sie selbst wurde gerade mal 25 Jahre alt, sie starb im Jahre 1524. Als Vereinsmitglied geht mir da die mühevollere, aber oft notwendige Arbeit der Regulierung des noch jungen grünen Obstbehanges durch den Kopf... Die „Ausdünnung“ von Familien – ganz egal welchen Standes – durch Krankheiten, Mangelernährung und Schicksalsschläge waren zu jener Zeit bittere Realität.

## **Komplizierte Stammbäume**

Bei den Verbindungen in den Königshäusern kann man schnell die Übersicht verlieren. Fast genauso geht es einem, wenn man sich etwas eingehender mit den Pflaumen befasst. Diese grosse Familie mit dem lateinischen Namen *Prunus domestica* schafft einiges an Verwirrung. In einem früheren Artikel über die Fellenberg-Zwetschge ging ich bereits auf dieses Thema ein. Jetzt wende ich mich der Unterart der mit-

telgrossen, rundlichen bis kugeligen Edelpflaumen zu. In dieser wiederum gibt es zwei Gruppen: die der dunkelroten bis blauschwarzen *Echten Edelpflaumen* und die der grünen oder grüngelben *Reineclauden* – auch *Renekloten*, *Ring(e)lotten* und im süddeutschen Raum kurz als *Ringlos* bezeichneten.

Die *Reineclaude* kam mit grosser Wahrscheinlichkeit aus Syrien oder Armenien im 15. Jahrhundert an den französischen Königshof. Die *Grosse Grüne Reineclaude* dürfte die älteste noch bekannte Sorte aus dieser Zeit sein und wird auch gerne mal als Königin der Reineclauden bezeichnet.

## **Beliebt seit eh und je...**

Diese geschätzte Edelpflaume wird weltweit, ganz besonders aber in Mittel- und Südeuropa kultiviert. Auch im asiatischen Raum konnte diese Frucht eine grosse Verbreitung finden. Die dornlosen, eher sparrigen und beinahe anspruchslosen Bäume mögen guten, nicht zu nassen Boden und lieben die Sonne. In manchem Hausgarten lässt sich ein idealer Platz finden. Eine gute Fremdbestäubung ist für einen schönen Ertrag notwendig und auch bei selbstfruchtbaren Sorten absolut ein Vorteil. Es ist daher ratsam, auf den Baum eine Bestäuberart – z.B. eine Mirabelle von Nancy – zu zweien.



Die „Reineclaude d'Oullins“ anfangs August: Die charakteristische kugelige Form ist gut erkennbar.



Die Früchte erreichen eine Grösse von drei bis fünf Zentimeter, sind süss, saftig und reif sehr aromatisch. Die weiche Haut lässt sich ziemlich gut abziehen – vom Stein löst sich das Fleisch hingegen weniger leicht. Die druckempfindlichen *Reineclauden* sind für den raschen Verzehr bestimmt. Am besten schmecken sie sowieso direkt ab Baum. In der Küche werden sie zu Mus, Kompott und Konfitüre verarbeitet. Sie können entsaftet, gefroren, getrocknet und auch zu edlen Schnäpsen destilliert werden. Wer die Provence bereist, sollte die nördlich des Luberon gelegene Kleinstadt Apt besuchen. Dort versteht man sich im Kandieren von allerlei Früchten – auch von *Reineclauden*. Diese weltberühmten „Fruits confits“ sind als Spezialitäten wie für den königlichen Hof gemacht. Für uns bleiben Kuchen oder Gebä-

cke mit *Reineclauden* aber genauso feine Sommer-Gaumenfreuden!

#### Edel und fein will verdient sein...

Ist es ein Privileg, adelig zu sein? Begehren wir den feinen edlen Geschmack der aussergewöhnlichen *Reineclauden*? Das Ausdünnen bei starkem Behang, mangelnde Wärme, viel Nässe oder unregelmässige Erträge durch Alternanz, Krankheitserreger, Wespen – manchmal ist viel Geduld gefragt. Sind dann für einmal die Bedingungen optimal und entwickeln diese royalen Früchte in genügender Anzahl an der Sonne ihr unvergleichliches Aroma... ja, dann fühlt man sich schon mal wie ein König im eigenen Garten! Was dann nicht sofort unseren Gaumen verwöhnen kann, findet noch bestens Platz im Glas als feine Konfitüre.

## Unsere „Reineclauden“ in der Obstsortensammlung

### Grosse Grüne Reineclaude (Baum 620)

Namen: Reineclaude verte, Abri-cot vert, Green Gage, Zuckerpflaume. Frankreich, 15. Jahrhundert. Grüne mittelgrosse und kugelige Früchte, bereift und sonseitig teils goldbraun oder rötlich gefärbt, sehr süss und kräftig gewürzt. Pflück- und Essreife Mitte August bis Anfang September. Wespen mögen die Früchte wie wir... und bei Regen platzen sie gerne auf. Fremdbefruchter: z.B. Mirabelle von Nancy, Reineclaude d'Oullins. Baum muss regelmässig verjüngt werden wegen Tendenz zur Verkahlung.

### Reineclaude d'Oullins (Baum 614)

Andere Namen: Gelbe Reineclaude, Massot, Eierpflaume. Um 1800 westlich von Genf in Coligny (F) entdeckt und von der Baumschule Massot in Oullins bei Lyon vermehrt und in den Handel gebracht. Gelbe bis grünliche, mittelgrosse bis grosse, leicht ovale Früchte mit weisslicher Bereifung. Gelbes Fruchtfleisch, saftig, leicht würzig und süss. Bei Überbehang fade schmeckend. Reif ab August. Selbstfruchtbar und guter Pollenspender. Tolerant gegen Schar-kavirus, anfällig auf Monilia. Wespenfrass.

### Violette Reineclaude (Baum 616)

Früchte rot-violett, saftig und süss. Milder Standort. Relativ lange lagerfähig. Anfällig auf Monilia.

**Aus der Ökogruppe:**

# Ein Haus „nur“ für Wildbienen

Die Gründer unseres Vereins hatten nebst der Sortenerhaltung auch die Pflege des Landschaftsbildes im Sinn. Dazu gehört eine extensive, an die Mausebekämpfung angepasste Unternutzung. Obstbaulich nicht brauchbarer Boden soll dem Natur- und Vogelschutz dienen. So steht es im Zweckartikel unserer Statuten. Mit dem neuen Wildbienenhaus in der Nähe des Vereinslokals wurde diesbezüglich ein sichtbares Zeichen gesetzt.

**Hansjakob Zwingli, Vorstandsmitglied, Sortenbestimmung**

Vor zwei Jahren rief der Vereinsvorstand die internen Dienste ins Leben: Mauserequie, Baumscheiben ausmähen, Pflückchefs und Pflückequipe, Ökogruppe, Materialwart, Produkteveredelung, Kühlzelle bewirtschaften und Reinigung der sanitären Einrichtungen. Ohne diese wichtigen Dienste würde unser Verein nicht mehr funktionieren. Ein Teil der Ökogruppe – die Wildbienenförderung – hat mit der Erstellung eines grossen Wildbienenhauses im südöstlichen Ecken der Parzelle Nord wiederum wertvolle Arbeit für die

Obstsortensammlung und vor allem auch für die Natur geleistet.

Erica Willi und Laurenz Winkler, Vereinsmitglieder und Präsidentin, bzw. Beisitzer des Vereins „Natur- und Vogelschutz Meise Arbon und Umgebung“ geben uns Auskunft zum Projekt und über das Leben von Wildbienen.

**Liebe Erica, lieber Laurenz, könnt ihr uns die Wildbienenengruppe kurz vorstellen?**

*Laurenz Winkler:* Die Wildbienenengruppe ist eine Handvoll Vereinsmitglieder, welche sich der Förderung der Wildbienen annimmt.

Ich orientierte die Gruppe über die Vielfalt der Wildbienen und ihre Lebensweisen. Sie begeisterte sich für den Bau eines Wildbienenhauses mit passender Umgebung. Dafür hat sie bisher fünf Arbeitseinsätze geleistet. Nun steht das fertige Wildbienenhaus mit ersten Nisthilfen. Die Umgebung mit Wildblumeneinsaat und -pflanzungen wird sich in den nächsten zwei bis drei Jahren zu einem Blütenteppich entwickeln. Dies war nur möglich dank dem grossen Arbeitseinsatz der Gruppe!

**Was sind Wildbienen und was brauchen sie?**

*Laurenz Winkler:* Wildbienen sind



Im Frühling wurden die Niströhrchen in aufwendiger Handarbeit zugeschnitten.



Weitere Nistmöglichkeiten wie Steinhaufen und Sandlinsen wurden ebenfalls angelegt.





Das Wildbienenhaus steht! Die Fächer werden bis nächsten Frühling aufgefüllt; dahinter der angepflanzte Wildblumenstreifen als Nahrungsangebot für die Wildbienen.

im Gegensatz zu Honigbienen Wildtiere, die nicht von menschlicher Pflege abhängen und nicht in einem Staat, sondern mit Ausnahme der Hummeln solitär leben. Wie alle Bienen sind sie „Blumenkinder“ und im Unterschied zu den verwandten Wespen Vegetarier. Die rund 630 Wildbienenarten der Schweiz nisten an verschiedensten Orten: Rund die Hälfte im Boden, weitere in Hohlräumen und ein beträchtlicher Teil sind Kuckucksbienen, welche die Nester der andern benützen.

Etwa ein Sechstel der Wildbienenarten mag Nisthilfen wie Röhrchen von Bambus und Schilf und Löcher in Laubholz, wie sie im Bienenhaus angeboten werden. Andere Arten graben Löcher zwischen lückigen Pflan-

zenbestand bis tief in den Kies und Sand der Umgebung selbst. Die einzelnen Bienenarten können sehr spezielle Nahrungsbedürfnisse haben. Die Glänzende Natterkopf-Mauerbiene zum Beispiel ist zwingend auf das Vorkommen von Natterkopf angewiesen. Kurz: Wildbienen brauchen während der gesamten Vegetationsperiode ein vielfältiges Angebot an Pollen für ihre Brut und passende Nistplätze.

*Erica Willi:* Das Nahrungsangebot für die Wildbienen darf nicht mehr als 200 bis 300 Meter von ihren Brutplätzen entfernt liegen. Wir haben deshalb rings um das Wildbienenhaus eine Vielfalt von einheimischen Wildblumen gesät und gesetzt. Der Blühstreifen neben dem Wild-

bienenhaus, den Peter Heinzelmann, technischer Leiter unseres Vereins, fachkundig angelegt hat, soll das Blütenangebot unterdessen sicherstellen. Eine Vielfalt von Bienenarten verbessert nachweislich die Bestäubung von Obstbäumen.

**Liebe Erica, lieber Laurenz, herzlichen Dank für das Gespräch.**

Der Wildbienenengruppe danken wir an dieser Stelle bestens für die geleistete Arbeit. Wir sind gespannt auf die weiteren Aktivitäten der Ökogruppe. So profitieren nicht nur die Wildbienen, sondern sämtliche Insekten und damit die gesamte Natur in und um Hofen von deren Anstrengungen.



Karl Heuberger, designiertes Vorstandsmitglied mit bäuerlichen Wurzeln.

## Das Interview:

# 10 Fragen an Karl Heuberger, vorgeschlagenes, neues Vorstandsmitglied

Seit Anfang dieses Jahres verstärkt Karl Heuberger als noch nicht gewähltes Mitglied den Vorstand unseres Vereins. Im Interview erklärt er uns, wie er auf den Verein gestossen ist und was seine Beweggründe sind, im Vorstand mitzuarbeiten.

**1 Karl, Du bist unseren Mitgliedern sehr wahrscheinlich noch wenig bekannt. Kannst Du Dich uns kurz vorstellen?**

Sehr gerne! Mein Leben bewegt sich geografisch momentan zwischen Zürich und Roggwil: Mein Arbeitsort ist Zürich, meine Partnerin wohnt in Winterthur, wohnhaft bin ich in Gabris, Gemeinde Wuppenau. Ich bin 63

und habe zwei erwachsene Kinder. Aufgewachsen bin ich auf dem elterlichen Bauernhof in Gabris. Mein beruflicher Hintergrund: Landwirt und Ing. Agr. HTL. In meinen letzten 30 Berufsjahren engagierte ich mich in der Entwicklungszusammenarbeit mit den Schwerpunkten Ernährung, Zugang zu Wasser, Landwirtschaft und Menschenrechte.

**2 Du wohnst ja nicht in unserer Gegend. Woher kennst Du unsern Verein und was hat dich bewegt, aktiv mitzumachen?**

Vor genau einem Jahr führte uns eine Familienwanderung per Zufall an der Obstsortensammlung vorbei. Ich traute den Augen nicht, dass es so etwas gibt: eine derart grosse Vielfalt an Obstsorten – alles fein säuberlich

beschriftet und gepflegt. Der Schutz und die Förderung lokaler Sorten – das hatte uns während der letzten Jahre auch in der Entwicklungszusammenarbeit beschäftigt und hatte deshalb auch mein Interesse geweckt. Über meine Cousins Hans und Roland hatte ich dann erfahren, dass der Vorstand auf der Suche nach Verstärkung im Vorstand sei. Die Vorgespräche und die Teilnahme als Gast an zwei Sitzungen hatten mir die Entscheidung leicht gemacht: Ja, eine Mitarbeit im Vorstand des Vereins interessiert mich.

**3 In der letzten Obstpresse haben wir ja schon einiges über Dich erfahren und Du arbeitest seit diesem Jahr aktiv im Vorstand mit, allerdings noch ohne Stimmrecht. Was ist Dein erster Eindruck von unserem Verein?**

Ich stelle fest, zumindest in meinem nichtbäuerlichen Umfeld, wie gross das Interesse an Themen rund um Landwirtschaft, Ernährung, Biodiversität und ökologische Zusammenhänge ist. Aber wie kann jemand, der keinen Bezug hat zu einem landwirtschaftlichen Betrieb, sich nützlich machen und zumindest die eine oder andere Rolle oder Aufgabe übernehmen oder sich punktuell einbringen und teilhaben? Für mich ist unser Verein ein spannendes Beispiel dafür, dass das Produzieren, Pflegen und Fördern der Arten- und Sortenvielfalt auch in kollektiver Weise möglich ist. Der Verein hat es bewiesen, dass das möglich ist – und hat damit einen äusserst wertvollen Erfahrungsschatz für zukünftige Entwicklungsschritte aufgebaut.

**4 Wo denkst Du, kannst Du Deine besonderen Fähigkeiten einbringen?** Mit Freiwilligen zusammenarbeiten, war und ist ein wichtiger Bestandteil

meiner beruflichen Arbeit. Was mir wichtig ist: Die Sorge um den Schutz und die Förderung der Arten- und Sortenvielfalt soll bekannt und über unseren Mitgliederkreis weiteren Interessierten vorgestellt und beliebt gemacht werden. Die Diversität ist für die Zukunft von grösster Bedeutung. Meinen Beitrag sehe ich in den folgenden Bereichen: Förderung der ökologischen Vielfalt in der Obstsortensammlung mittels gezielter Teilprojekte; Wissen über die spezifische Nutzung der Sorten fördern, z.B. Versuche für die Eignung und Nutzung von Birnensorten für das Dörren und deren Verwendung als Dörrbirnen.

**5 Du arbeitest immer noch zu 60 Prozent bei HEKS (Hilfswerk evangelische Kirchen Schweiz), als Mitinhaber einer landwirtschaftlichen Betriebsgemeinschaft in Gabris und jetzt neu auch im Vorstand unseres Vereins, allerdings unbezahlt. Wie bringst Du alles „auf die Reihe“?**

Es ist mir bewusst, es ist eine vielfältige Kombination von verschiedenen Arbeitsbereichen, die sich auf die eine und andere Art aber auch gegenseitig ergänzen und bereichern. Mich bei der Obstsortensammlung zu engagieren, verstehe ich nicht als Freizeitbeschäftigung, sondern als Herzensanliegen – mich für den Schutz der Arten- und Sortenvielfalt einzusetzen und neue Formen der Landwirtschaft zu testen und zu fördern.

**6 Warum hat es Dir der Hochstammobstbaum besonders angetan, dass Du ihn als Profilbild bei**



Alter Wasserbirnbaum auf dem Hof von Karl Heuberger

**WhatsApp eingefügt hast?**

Die beiden grossen Wasserbirnbäume in unserer Hauswiese faszinieren mich schon seit der Jugend. Jahr für Jahr tragen sie Hunderte Kilo Früchte ohne unser Zutun. Das einzige, was zu machen ist, ist die Früchte zu ernten und zu verarbeiten. Wie wertvoll Bäume sind, ist mir auch in der Zusammenarbeit mit Bäuerinnen und Bauern des Südens, zum Beispiel in Honduras oder Äthiopien, bewusst geworden. Fehlen die Bäume – versiegt das Wasser – die elementarsten Lebensgrundlagen gehen verloren – Menschen wandern ab.

**7 Womit kann man Dich ärgern, womit Dir eine Freude machen?**

Was mich ärgert: Wenn Kulturland einem Einkaufszentrum oder Parkplatz weichen muss. Was mich freut: Kastanien, Beeren und Äpfel zu ernten.

**8 Gibst du dem Hochstammobst-anbau eine Überlebenschance? Was müsste sich dazu noch wie verändern?**

Unbedingt – es braucht eine starke Lobby für den Hochstammobstbau – und Menschen, die bereit sind, sich damit auseinander- und einzusetzen. Die Herausforderungen sind gross – aber ich vertraue auf die Kreativität und Innovationskraft, die Hindernisse anzupacken. Ich bin überzeugt: Auch die heute verpönten Mostobst-Birnbäume sind ein wertvoller Bestandteil unseres zukünftigen Ernährungssystems.

**9 Du bist auf einem Bauernhof aufgewachsen. Was hat dich aufgrund Deiner bäuerlichen Herkunft geprägt?**

Es war kein Honiglecken, die Kindheit und Jugend auf einem Bauernhof, damals in den Sechziger- und Siebzigerjahren. Sie war nicht nur schön und lustig, die Mithilfe als Kinder und Jugendliche beim Heuen, bei der Beeren- und Obsternte. Bauer sein war aufgrund meiner damaligen Eindrücke und Erfahrungen stark geprägt als Chrapf, der wenig oder keinen

Raum gab für Freizeit und andere Interessen. Erst die Konfrontation mit anderen Realitäten, seien es das Leben in Zürich oder die Schicksale von Menschen in Zentralamerika in ihrem Ringen ums Überleben und Existenzsicherheit, eröffneten mir einen neuen Zugang zum Leben mit und von der Scholle. Ich entdeckte, welches Privileg es ist, Boden unter den Füßen haben zu dürfen und mitwirken zu dürfen, dass uns der Boden heute und in Zukunft ernähren kann. Ja, für den kleinbäuerlichen Hintergrund bin ich heute dankbar, trotz seiner Schattenseiten. Er hat mich herausgefordert und geprägt.

**10 Welchen Wunsch hättest Du an die Mitglieder des Vereins Obstsortensammlung Roggwil?**

Es fällt mir nicht leicht, einen Wunsch zu äussern – was mich dünkt: Ich finde es toll, dass so viele in der Obstsortensammlung konkret anpacken. Dass es so gut funktioniert, ist ein wunderbares Beispiel dafür, welches Potential in unserer Gesellschaft vorhanden ist zum Schutz und zur Förderung der Sortenvielfalt und des Hochstammobstbaus.

## Gesucht

Seit dem Bestehen der Obstsortensammlung ist das Mausern ein sehr wichtiger Bestandteil. In diesem Jahr haben die Mäuse besonders stark zugenommen, und auch die Ökoflächen begünstigen das Aufkommen der ungewollten Nager. Deshalb suchen wir per sofort

### einen Mauser oder eine Mauserin für die Parzelle Süd.

Wenn du noch keine Erfahrung mit Mausern hast, so soll Dich dies nicht abschrecken. Du wirst von Peter Heinzelmann eingeführt. Zudem wird das Mausern entschädigt. Wenn Du dieses Amt übernehmen möchtest, melde Dich bei:

Peter Heinzelmann  
Riedern 41, 9325 Roggwil  
Telefon 079 267 81 13  
E-Mail: peter.heinzelmann@obstsortensammlung.ch

## Peter Heinzelmann hat geheiratet! Wir gratulieren ihm und Nicole ganz herzlich.

Am 21. August haben Peter Heinzelmann und Nicole Ebnetter geheiratet. Die zivile Trauung hat schon im Frühling stattgefunden, und auch die Flitterwochen haben sie bereits verbracht. Das schöne Fest mit vielen Gästen fand auf ihrem Bauernhof in Riedern statt.

**Der ganze Verein gratuliert beiden zu diesem Anlass herzlich und wünscht ihnen viel Glück und wer weiss – vielleicht auch bald Nachwuchs!**

