

Obstpresse

Informationsblatt des Vereins Obstsortensammlung Roggwil

Aus dem Obstsortenarchiv

Omas liebster Apfel, der Boskoop, hat viele Vorzüge. Kilian Scheuzger weiss, welche. **Seite 6**

Das Interview

Mit Alois Gämperli wird der Vereinsvorstand wieder komplett. Im Interview stellt er sich vor. **Seite 8**

Obstkunde

Welcher Apfel bietet wie und wann am meisten Genuss? Hansjakob Zwingli gibt Antworten. **Seite 12**

Reichhaltige Produktpalette wie noch nie

Seite 3



Editorial



Walter Kradolfer

Vizepräsident,
Öffentlichkeitsarbeit

Viele Personen helfen mit, dass die Obstpresse zweimal jährlich in „anmücheliger“ Form erscheinen kann. Es ist mir ein Anliegen, ihnen einmal zu danken.

Ich danke allen Korrespondentinnen und Korrespondenten, welche sich immer wieder bereit erklären, spannende Artikel zu schreiben und so die Obstpresse zu einer interessanten Lektüre machen. Namentlich möchte ich Kilian Scheuzger erwähnen. In jeder Ausgabe hat er sich in eine Obstart oder -sorte hineingegraben

und viel Wissenswertes erforscht und zu einem leicht leserlichen Text zusammengefügt. Ich hoffe, dass er uns weiterhin mit seinen Artikeln zusätzliche Informationen und viel Freude vermitteln kann.

Ein weiterer Dank geht an Robert Piffraeder. Er hatte die Idee einer Hauszeitung vor sechs Jahren angestossen und einen Vorschlag für das Layout gemacht. Wir spürten sofort, dass da ein „Profi“ am Werk ist. Auch der treffende Name „Obstpresse“ stammt aus seiner Feder. Das ganze Layout macht auch er ehrenamtlich! Mit dem professionellen Druck der Druckerei Mogensen in Arbon unterscheidet sich die Hauszeitung markant von dem vorhergehenden Infoblatt.

Für das Lektorat bedanke ich mich bei Gabriela Müller. Sie findet immer noch irgendwelche Fehler und wir sind froh, wenn sie diese dann noch ausmerzt.

Damit die Zeitschrift rechtzeitig an die Mitglieder verteilt werden kann, muss sie in Couverts eingepackt und

adressiert werden. Dafür zeichnet jetzt Ulla Leutenegger verantwortlich. Früher war es Margrit Rathgeb. Auch diesen beiden Personen danke ich ganz herzlich.

Jetzt möchten wir die Obstpresse etwas breiter abstützen und auch die Kontinuität sicherstellen. Dazu sind wir im Begriff, ein Redaktionsteam zu bilden. Auf Seite 15 suchen wir weitere Personen, welche in regelmässigen Abständen mithelfen, die „Obstpresse“ herauszugeben.

Wenn Du Anregungen, Kritik oder Lob anbringen möchtest, so nehmen wir das sehr gerne entgegen. Kontaktiere uns einfach unter „obstpresse@obstsammlung.ch“.

Vielen Dank und bis zur nächsten Ausgabe!

Impressum

Herausgeber

Verein Obstsammlung
Hofen 7
9325 Roggwil
www.obstsammlung.ch

Redaktion

Walter Kradolfer
8599 Salsmach
Telefon 071 463 50 51
obstpresse@obstsammlung.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

September 2022

Titelbild

Robert Piffraeder



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



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Thurgau



Jahresrückblick des Vizepräsidenten

2021 – ein turbulentes Jahr

Kaum ein Vereinsjahr ist so turbulent verlaufen wie das vergangene 2021. Es waren nicht nur coronabedingte Änderungen, sondern auch die vielen verschiedenen Aktivitäten und vor allem die vielfältigen Produkte sind einzigartig.

Walter Kradolfer, Vizepräsident

Corona und deren Massnahmen prägten unser Vereinsjahr 2021. Die gewohnten Arbeitstage und Zusammenkünfte waren zum Teil nicht möglich oder mussten anders organisiert werden. Den Bäumen aber konnte diese Krankheit nichts antun, im Gegenteil, sie gediehen prächtig und dementsprechend war auch die Ernte überdurchschnittlich.

Grosse Produktvielfalt

Noch bei keiner Ernte konnten wir so viele Produkte herstellen wie dieses Jahr! Das zeigt ganz eindrücklich das Foto auf der Titelseite. Nebst dem



Titelbild: Welche Produktvielfalt!

üblichen Konsum der frischen Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Äpfel und Birnen kamen der traditionelle Süssmost und „Gebranntes“ hinzu. Und mit Cider und Dörrbirnen konnten wir die Palette abrunden. Allen Mitgliedern konnten zehn Liter

Süssmost gratis abgegeben, und zusätzlicher Süssmost konnte gekauft werden. Zudem wurden die Dörrbirnen, der Cider und Kernobstsnaps zum Verkauf angeboten.

Baumschnitt im Februar

Der gemeinsame Baumschnitt im Februar musste infolge der Corona-Massnahmen anders organisiert werden. Anstatt mit etwa 80 Personen die Kernobstbäume fertig zu schneiden, riefen wir zu individuellem Baumschnitt auf. 24 Aktivmitglieder sind diesem Aufruf gefolgt und haben viele, aber nicht alle, Kernobstbäume geschnitten. Auch mit der Unterstützung der Gärtnerlernenden blieben etliche Bäume ungeschnitten.

Hauptversammlung

Die 28. Hauptversammlung vom 4. März konnte nicht physisch stattfinden. Stattdessen wurde eine schriftliche Abstimmung durchgeführt. Anstatt 120 Mitglieder, wie es üblicherweise sind, nahmen 220 daran teil. Es wurden alle Anträge gutgeheissen. Auf einen Austausch, ein anschliessendes Referat und vor allem auf ein „B'haltis“ musste leider verzichtet werden.

Auf die Hauptversammlung hin hatte Thomas Alder seinen Rücktritt als Präsident eingereicht. Nach acht Jahren wollte er sich, vor allem beruflich bedingt, entlasten. Seither führe ich als Vizepräsident interimweise den Verein.



Veredelungskurs vom 24. April: Gelerntes gleich in die Praxis umsetzen

Veredelungskurs

Am 24. April war der Veredelungskurs angesagt. Coronabedingt musste man sich anmelden und eine Maske tragen. Peter Heinzelmann, der technische Leiter, instruierte die vier Gruppen zu je 15 Personen über alles Wesentliche zum Veredeln oder „Zweien“. Nach der Theorie wurde das Gelernte auch gleich in die Praxis umgesetzt und jeder Teilnehmende konnte seine veredelte Unterlage mit nach Hause nehmen und in seinen Garten pflanzen.

Auspflücken

Der Arbeitstag vom 26. Juni war dem Auspflücken gewidmet. Ebenfalls aufgeteilt in eine Vormittags- und Nachmittagsgruppe pflückten Mitglieder überzählige Früchte aus, um den verbleibenden eine bessere Entwicklung zu gewähren. Sie hatten alle Hände voll zu tun, sodass für den Sommerschnitt, den Peter Heinzelmann gerne ausgeführt hätte, keine

Ernte 2021

Noch nie war die Ernte so reichhaltig. Dementsprechend konnten überdurchschnittlich viele Früchte geerntet und verwertet werden. Gesamthaft betrug die geerntete Menge gut 35,5 Tonnen. Darauf dürfen wir überaus stolz sein! Dieser schöne Ertrag muss aber auch gepflegt und geerntet werden. Deshalb danke ich allen, welche sich mehr als die zwei obligatorischen Halbtage eingesetzt haben und auch

sonst zwischendurch zum Rechten sehen.

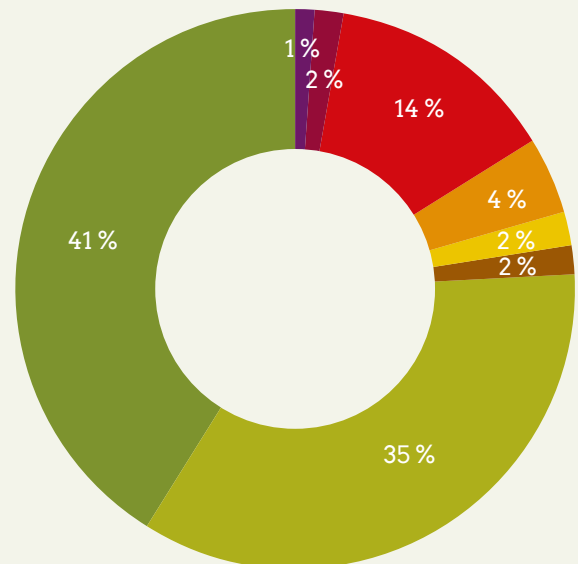
Das Diagramm „Erntemengen 2011 – 2021“ zeigt deutlich die Alternanz der Erntemengen während der letzten zehn Jahre. Wir sind jetzt bei einer Gesamtmenge Obst von über 35 Tonnen angelangt. Das wird sich in den nächsten Jahren sicher noch steigern. So könnte, statistisch gesehen, die nächste Ernte wieder etwas geringer

ausfallen.

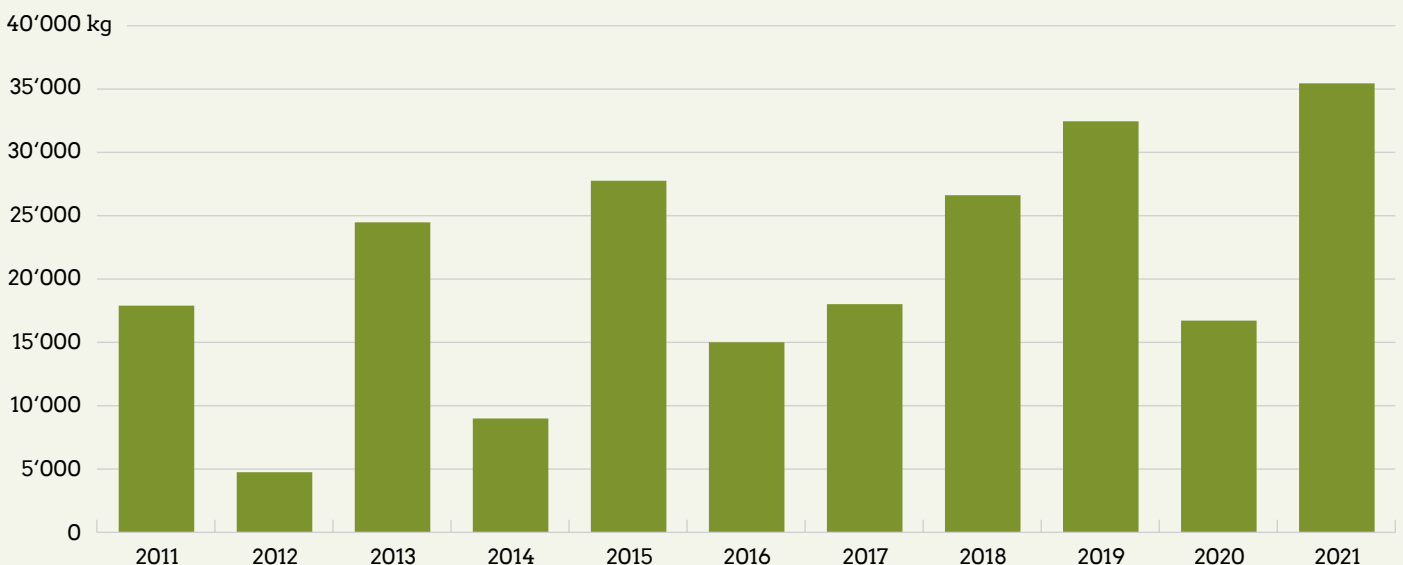
Ein Problem stellt die Birnenernte dar. Als Lagerobst sind nur wenige Sorten und diese nur bedingt geeignet. Zum Mosten sind Birnen nicht mehr gefragt. Bleibt noch das Dörren der Birnen. Wir hoffen, nächstes Jahr eine grössere Menge Dörrbirnen produzieren zu können. Schön wäre es auch, wenn wir zukünftig Birnell herstellen lassen könnten.

Erntemengen 2021

● Zwetschgen/Pflaumen Mitgliederkonsum	400 kg
● Kirschen Mitgliederkonsum	600 kg
● Äpfel/Birnen Mitgliederkonsum	4'800 kg
● Tafelobstverkäufe Botanischer Garten	1'500 kg
● Birnen zum Dörren (Frischobst)	750 kg
● Brennobst (Frischobst)	600 kg
● Äpfel Süssmost und Cider	12'300 kg
● Mostäpfel Möhl	14'500 kg
Total	35'450 kg



Erntemengen 2011 – 2021 (Gesamtmenge)



Zeit mehr blieb.

Gleichzeitig machten etliche Aktivmitglieder unter der Leitung von Urs Müller den Sommerschnitt an den Nussbäumen, so wie er üblicherweise zu diesem Zeitpunkt gemacht wird.

Kirschenernte

Bedingt durch den eher kühlen und nassen Sommer startete die Kirschenernte eine Woche später. Der Behang war recht gut, konnte doch über eine Tonne dieser beliebten Früchte geerntet werden. Gegen Ende der Ernte kam dann doch noch die Kirschessigfliege auf und sorgte für ein abruptes Ende der Ernte der späten Sorten.

Grillfest statt Blueschapéro

Der „Blueschapéro“, verbunden mit einem Feldgottesdienst, musste ebenfalls abgesagt werden.

Im Laufe des Sommers wurden die Coronamassnahmen soweit gelockert, dass am Sonntag, 8. August, ein ungezwungenes Beisammensein in der Form eines Grillfestes durchgeführt werden konnte. Etwa 80 Mit-



Grillfest vom 8. August: Gute Stimmung trotz Nieselregen

glieder liessen es sich nicht nehmen, trotz angekündigtem Regen dabei zu sein und genossen bei Wurst, Brot und Getränk den Austausch und auch die Vorstellung des Bienenhauses.

Wildbienenhaus

Die Mitglieder der Ökogruppe hatten sich vorgenommen, in diesem Jahr der Wildbiene besondere Beachtung zu schenken. Aufgrund dessen erstellten sie unter professioneller Anleitung ein grosses Haus mit Nistmöglichkeiten für die Wildbienen. Aber auch eine Ruderalfläche mit Wildstauden, der Nahrungsgrundlage für die Wildbienen, wurde angelegt, und der einjährige Blühstreifen längs der Parzelle Nord komplettierte die ökologischen Aufwertungen.

„Heuet“

Der „Heuet“ der Blumenwiese von Hand gehört schon fast zur Tradition. Leider musste der „Emdet“ ausfallen, weil die Fläche kurz vorher schon gemäht worden war.

Reparatur der Drainage

Bei den Kirschbäumen in der Parzelle Mitte staute sich im Laufe des Früh- bis Spätsommers mehrere Male das Wasser. Eine Drainage war kaputt. Nach aufwändigem Suchen konnte die schadhafte Stelle repariert und ein korrekter Anschluss an die nahegelegene Strassenentwässerung erstellt werden. Für diese Kosten kam der Kanton auf. Leider büssten wir fünf Kirschbäume ein. Diese wurden im Herbst wieder ergänzt.

Dörrbirnen

Mit Fructus, der Vereinigung zur Erhaltung hochstämmiger Obstsorten, konnte im Laufe des Herbstes im Bereich Dörrbirnen eine Kooperation eingegangen werden. Gemeinsamer Auftritt und gemeinsame Vermarktung wurden beschlossen. Und es hat sich auch ausbezahlt – alle Dörrbirnen sind verkauft. Wir hätten noch mehr verkaufen können. Das wollen wir uns für nächstes Jahr merken.

Mäuse

Die Mäuse waren im vergangenen Jahr ein besonderes Problem. Um den dadurch verursachten Druck zu entschärfen, veranstalteten wir unter der Leitung von Urs Müller einen Mauserkurs, der von 14 Teilnehmern besucht worden ist.

Heckenpflege

Bei misslichem Wetter fanden sich am Samstag, 13. November doch etwa 70 Freiwillige ein, um die Hecken längs der Bäche zu pflegen. Hecken sind ein wertvoller Beitrag für die Ökologie und Biodiversität. Sie müssen aber auch fachmännisch gepflegt sein. Zudem sollten sie die rationelle Pflege der Obstbäume nicht behindern. Mit dem Schnittholz wurden weitere Totholzhaufen angelegt. Gleichzeitig wurden die eingegangenen Kirsch- und ein paar Zwetschgenbäume, welche abgestorben waren, ersetzt.

Bäume schneiden im November

Es wird nicht erwartet, dass man den Öschbergerschnitt an Obstbäumen kennt, wenn man Aktivmitglied wird. Dafür gibt es eine sorgfältige Einführung durch den technischen Leiter, Peter Heinzelmann. So auch an diesem Arbeitstag vom 27. November geschehen. Etwa 60 Mitglieder folgten der Einladung, um die Steinobstbäume zu schneiden. So konnten alle Kirsch-, Zwetschgen- und Pflaumenbäume geschnitten werden.

Heckenpflege bei Kellers Wiese

Ausnahmsweise an einem Dienstag, den 7. Dezember, kamen gut ein Dutzend Freiwillige – natürlich nur „Pensionierte“ – um die grosse Hecke bei der Kellers Wiese zu pflegen. Auch da mussten starke Rückschnitte angebracht werden. Alois Gämperli leitete diese Gruppe.



Bild: Kilian Scheuzger

Aus dem Sortenarchiv:

Der Boskoop-Apfel

Treffpunkt in Hofen bei der Parzelle Süd. Hier liegen sie schön beschriftet beisammen: die Gletscher-Findlinge als Zeitzeugen der Eiszeit. Treffpunkt in Boskoop im „Groene Hart“ von Holland. Die Spuren eines gigantischen Klimawandels haben hier den Boden für eine Obstsorte gelegt, die wegen ihrer uralten Gestalt wie ein Relikt aus längst vergangenen Zeiten anmuten lässt ...

Kilian Scheuzger

Als das Eis der letzten grossen Eiszeit abschmolz, hinterliessen die sich zurückziehenden Gletscher Steinbrocken (Findlinge) aus weit entfernten Gegenden. Die Schmelzwasserfluten bahnten sich Wege bis in die Meere im Norden und deponierten entlang der Flussläufe gewaltige Mengen an Schlamm und organischem Material. So entstanden auch im „Grünen Herzen“ von Holland bis fünf Meter tiefe, sehr fruchtbare Moorböden.

Herrlich fruchtbare Böden

Ums Jahr 1100 wurde damit begonnen, diese ca. 2,5 Meter unter dem

Meeresspiegel liegenden Gebiete durch Deiche und über 600 Kilometer befahrbare Kanäle (Sloten) zu entwässern. 1222 übergab der Graf Wilhelm I. die „Herrlichkeit Buckiscop“ als Schenkung an die Abtei von Rijnsburg, und die Mönche begannen, für den Eigenbedarf und den Verkauf Obstbäume zu züchten. Daraus entstand das grösste zusammenhängende Obstbaugelände Europas. Ab 1900 spezialisierten sich die Baumschulen zunehmend auf die Zucht von Zierpflanzen. In der Region produzieren heute etwa 600 Baumschulen auf 1000 Hektaren Anbaufläche Gehölze und Stauden. Die Kleinstadt Boskoop mit ihren gut 100'000 Einwohnern

hat sich die Auszeichnung „Kulturerbe Zierpflanzengebiet Boskoop“ erarbeitet. Ein Museum würdigt die grossartige Geschichte des Obstbaus in Boskoop und Umgebung.

„Schöner von Boskoop“

1856 entdeckte der Obstzüchter K. J. W. Ottolander eher zufällig an einem Sämling eine neue Sorte und gab ihr den Namen „Schöner von Boskoop“. Bezeichnet wurde sie auch als Reinette (Prinzessin) von Montfort. Der gewöhnliche Boskoop ist grüngelb und passt in die Gruppe der grauen Lederäpfel. Die stellenweise matte und eher raue, zimtartige Berostung der Haut ist ein sortenty-

pisches Merkmal. Unter einer „schönen“ Apfelsorte verstehen wir heute etwas anderes... aber wie es der Zufall so wollte, wurde die Sorte im Jahr 1923 durch eine rote Knospenmutante bereichert. Diese diente als Ausgangslage für dutzende weitere rote Zuchtformen in verschiedenen Ländern: Schmitz-Hübsch/Bieling, Rolf, Fey, Tellier, Bakker – um ein paar wenige zu nennen. Auch gelbe Mutationen – vor allem aus Süddeutschland – sind noch bekannt: Achberg, Hohenheim oder Müllheim. Vor 100 Jahren verzeichnete man im „Alten Land“ – einem grossen Obstanbaugebiet an der Niederelbe bei Hamburg – beim Boskoop nur alle sieben Jahre einen Vollertrag. Auch die Erträge heutiger Sorten alternieren gerne. Ziemlich gut schneidet der Rote Boskoop FAW der Forschungsanstalt Wädenswil ab. Einige Neuzüchtungen sind äusserlich kaum mehr als Boskoop zu erkennen. Das kann an der orangeroten Deckfarbe oder der fehlenden matten Berostung liegen. Glänzt der Apfel zu sehr oder fühlt er sich zu wenig rau an, dann fehlt dieser mittel bis grossen – oft auch unförmigen – Frucht das ihr typische Outfit. Vor 25 Jahren war der Boskoop in der Schweiz die sechstwichtigste Apfelsorte.

Eine robuste Sorte

Weshalb sich der Boskoop über so lange Zeit halten konnte und nach wie vor viele Liebhaber hat, kann nur mit seinen inneren Werten und der Robustheit des Baumes erklärt werden. Von seinem tief gelegenen Ursprungsort im feuchten Boden Hollands bis in höhere, geschützte Lagen der Voralpen (bis 800 m.ü.M.) – überall gedeiht dieser wuchsstarke Baum mit seiner gesunden Belaubung bestens. Seine starken, eher breit ausladenden Äste bilden eine gut verzweigte Krone und sein Holz

bleibt bis ins hohe Alter vital. Starke Rückschnitte sind besser im Sommer auszuführen, weil so einem kräftigen Austrieb vorgebeugt werden kann. Seine allgemeine Robustheit vermag auch dem Feuerbrand zu trotzen. Auf Schorf und Mehltau ist er mittelmässig anfällig. Als triploide Apfelsorte mit schlechtem Pollen taugt er selber nicht als Bestäuber. Gute Befruchter sind etwa: Klarapfel, Sauergrauech, Berner Rosen, Glockenapfel, Cox Orange, Spartan, Idared und Jonathan. Mit Golden Delicious, Elstar und Mairgold ist er intersteril.

Omas liebster Apfel

Als vorzüglicher und geschätzter Koch- und Backapfel hat sich der Boskoop seit vielen Generationen bewährt. Sein Fruchtfleisch mit dem typischen Aroma wird durch Erhitzen rasch weich und eignet sich etwa für die Füllung eines gedeckten Apfelkuchens, eines Apfels im „Schlafrock“, wie auch für feines Apfelmus. Am Stecken über dem offenen Feuer gebraten wird der Apfel fast schon zu einer Delikatesse. Der Boskoop ist nicht leicht zu ersetzen; er hält in der Küche tapfer seine Stellung. Sein gelbliches, mittelfestes und etwas grobes, aber saftiges Fruchtfleisch mit seiner kräftigen Säure und ziemlich Zucker wird durch die Lagerung etwas mürber und milder. Geerntet wird der Apfel Ende September oder Anfang Oktober. Auch als Spezial-Mostapfel ist er sehr begehrt. Ein häufiges Auflesen des Fallobstes ist wichtig, denn der Boskoop fault rasch.

Was bringt der aktuelle Klimawandel? Einige Sorten werden wohl verschwinden – Neue werden gezüchtet. Aber der Boskoop wird bestimmt überleben. Er ist ein „Urgestein“ – ein „Findling“ unter den Äpfeln – ohne Verfalldatum eben ...

Auch diesem so erfolgreichen Apfel haften ein paar sortentypische Makel an. Sie seien hier der Vollständigkeit halber erwähnt:

Stippe

Diese Flecken-Krankheit kommt oft erst zum Vorschein, wenn man ihn schält. Die braunen Flecken im Fruchtfleisch sehen nicht schön aus und können leicht bitter sein. Bei mässigem Befall kann das Obst bedenkenlos verwertet werden. Ein Calcium-Mangel beim Stoffwechsel wird als Grund vermutet. Ein starkes Trieb- und Blattwachstum und ein starker Behang mit grossen Früchten fördern die Stippe. Man kann die Düngung mit Kalium, Magnesium und Stickstoff einschränken und auf eine gute Kalkversorgung achten.

Kernhausfäule

Als Besonderheit hat der Boskoop-Apfel eine teilweise durchgehende Kelchröhre mit hohler Achse. Diese bildet so ein «Einfallstor» für Pilzsporen direkt ins Kerngehäuse und lässt dieses von innen her faulen. Äusserlich ist dem Apfel oft kaum etwas anzumerken.

Hautschumpfen

Bei der Lagerung im Naturkeller beginnt der Boskoop bald zu schrumpfen. Seine trockene, kaum wachsiges Haut verdunstet leicht Feuchtigkeit. Bei einer Lagertemperatur unter 3 Grad besteht zudem die Gefahr von Fruchtfleisch-Bräune. Regelmässiges Auslüften des Kellers, die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und das Entfernen fauler Früchte ist wichtig.

Das Interview:

10 Fragen an Alois Gämperli, designiertes Vorstandsmitglied

Alois Gämperli hat sich schon bei verschiedensten Aufgaben für unseren Verein eingesetzt. Jetzt würde er gerne im Vorstand mitarbeiten, was wir mit Freude begrüßen. Deshalb porträtieren wir den ausgebildeten Landwirt mit Spezialgebiet „Obstbau“ im Interview. An der nächsten Hauptversammlung im März schlägt der Vorstand Alois dann zur Wahl vor.

1 Alois, Du bist vielleicht noch nicht allen Mitgliedern bekannt. Stell dich uns doch kurz vor!

Mit meiner Familie (verheiratet mit Elisabeth) wohne ich im Habersack, Berg SG. Unsere vier erwachsenen Kinder haben ihren eigenen Weg eingeschlagen. Ein Teil meiner Freizeit ist der Bienenhaltung gewidmet. Die Bienen verbinden uns mit der Natur und Ökologie.

2 Seit wann bist Du in unserem Verein Mitglied und was hat Dich

bewogen, bei uns mitzumachen?

Das Interesse am Obstbau und speziell die Sortenvielfalt. Der Gründungspräsident unseres Vereins, Heinz Daepf, machte mich schon vor Jahren auf die Obstsortensammlung aufmerksam. Aber nebst Familie, Beruf und Behördentätigkeit war meine Freizeit zu knapp für dieses Hobby. Vor fünf Jahren habe ich mich für den Beitritt zum Verein Obstsortensammlung Roggwil entschieden.

3 Welche besonderen Kenntnis-

se oder Fähigkeiten könntest Du in den Vorstand einbringen?

Als ausgebildeter Landwirt mit Spezialfach „Obstbau“ habe ich während meiner beruflichen Laufbahn einiges im Obstbau erlernt. Der Obstbau war damals im Umbruch: vom Hochstamm hin zum Intensivobstbau. In den Umstellungsjahren mussten viele Hochstämme den Obstplantagen weichen. Einige Erinnerungen an spezielle Sorten sind geblieben. Doch während der Ausbildung war immer ein Teil Feldobstbau dabei.

4 Du bringst eine unvoreingenommene und unbelastete Aussensicht in unseren Verein – in unseren Vorstand. Was ist Dir dabei besonders positiv oder negativ aufgefallen?

Die Sortenvielfalt ist beachtenswert. Diese muss erhalten bleiben. Die Vielfalt stellt unterschiedliche Ansprüche in der Pflege und Ernte. Die Feldmaus ist der grösste Feind im Obstbau. Schon manchem Obstbaum wurde diese zum Verhängnis.

5 Hast Du ein besonderes Verhältnis zum Hochstamm-Obstbaum?

Die hochstämmigen Obstbäume prägten das Landschaftsbild, das mir noch in guter Erinnerung ist. Es ist mir auch bewusst, dass der ökologische Wert eines hochstämmigen



Bild: Alois Gämperli

Auch in seinem eigenen Garten ist Alois Biodiversität wichtig. Seine in Eigenregie erstellte Trockenmauer bietet vielen Kleintieren Unterschlupf.



Bild: Walter Kradolfer

Alois Gämperli vor seinem Bienenstand: „Die Bienen verbinden mit der Natur und Ökologie.“

Baumes viel grösser ist als der einer Intensivobstanlage.

6 Du vertrittst eine wichtige Gruppe in unserem Verein, nämlich diejenige der rüstigen, frisch pensionierten. Welche besonderen Aufgaben kommen Deines Erachtens dieser Gruppe zu?

Seit der Pensionierung vor einem Jahr bleibt mehr Zeit für Hobbies und Freiwilligenarbeit – für einiges, das während der Berufszeit keinen Platz hatte. Ein Ausgleich draussen in der Natur ist ideal für mich. Die Arbeitstage bei der Obstsortensammlung finden meistens an einem Samstag statt. Pensionierte nutzen diesen Tag gerne anders, zum Beispiel mit der Familie. Darum möchte ich gerne zusätzliche Angebote unter der Woche in kleineren Arbeitsgruppen ermöglichen.

7 Hochstämmige Birnbäume, und niemand will deren Früchte. Was

macht diese Feststellung mit Dir?

Der Birnensaft findet im Markt praktisch keinen Absatz, und Produkte produzieren, die niemand will, macht keinen Spass. Es ist notwendig einen Absatz für die produzierten Früchte zu finden. Das gestartete Dörrbirnen-Projekt, mit dem die Obstsortensammlung auf gutem Weg ist, finde ich super. Das Angebot sortenrein zu führen, ist zukunftsträchtig.

8 Welches sind Deine ersten Erfahrungen im Anleiten von Freiwilligen?

Der Verein Obstsortensammlung Roggwil ist sehr breit aufgestellt. Die Aktivmitglieder sind Frauen und Männer aller Altersgruppen und auch Familien. Diese Zusammensetzung und deren Erfahrungen aus unterschiedlichen Berufsgruppen bilden eine tolle und motivierte „Truppe“. Es macht Spass, diese Personen an Ernte- oder Arbeitstagen anzuleiten

und am Arbeitsende glückliche Helferinnen und Helfer zu erleben und zusammen mit ihnen sich an der getanen Arbeit zu erfreuen.

9 Du wohnst im Habersack 2 in Berg SG. Eine nicht alltägliche Adresse. Was hat diese auf sich? Oder woher stammt dieser Name?

Habersack führt vermutlich auf einen Hofnamen zurück. Beim Bekanntgeben der Adresse werden wir oft auf den seltenen Namen angesprochen.

10 Hattest Du in der Zeit, in der Du bei uns mitmachst, bereits eine Begegnung oder eine Begebenheit, die Du uns gerne mitteilen würdest?

Bei der Obstsortensammlung Roggwil hat es einige Mitglieder, die viel Freizeit zu Gunsten des Vereins leisten. Von diesen Leistungen lebt der Verein. Ich denke dabei auch an die Leistungen, welche neben den offiziellen Arbeitstagen erbracht werden.

Obstgartenpflege:

Pflanzenschutz an Walnussbäumen

Entgegen der landläufigen Meinung, bei Nussbäumen sei kein Pflanzenschutz zu machen, erklärt uns Peter Heinzelmann, weshalb ein minimaler Pflanzenschutz nötig ist.

Peter Heinzelmann, Vorstandsmitglied, technischer Leiter

Auf Kellers Wiese wurden im Jahr 2015 63 Nussbäume gepflanzt. Sie gedeihen grösstenteils gut. Da der Verein auf die Baum- und Fruchtgesundheit grossen Wert legt, hat der Vorstand beschlossen, ab dem Jahr 2022 auch bei Nussbäumen Pflanzenschutzmassnahmen durchzuführen.

Ansprüche der Walnussbäume

Walnussbäume brauchen gut durchlässige, nährstoffreiche, tiefgründige Böden. In staunassen Lagen fühlen

sich Bäume der Gattung *Juglans regia* nicht wohl, sie bilden höchstens einen kümmerlichen Wuchs aus. Die Heterogenität beim Wuchs unserer Nussbäume erklärt sich dadurch, dass früher die Parzelle mit Hochäckern (Ägeten) bewirtschaftet wurde. Durch das Ausebnen hat der Boden eine unterschiedliche Tiefgründigkeit, was sich im Wuchscharakter widerspiegelt.

Im Vergleich zu anderen Obstkulturen können bei den Walnussbäumen nur wenige Schadorganismen zum Problemfall werden. Auch können Nussbäume ohne Problem ohne Pflanzenschutz überleben. Um jedoch

die Baumgesundheit zu erhöhen und regelmässig gute Früchte ernten zu können, empfehlen Experten drei bis acht Pflanzenschutzbehandlungen pro Jahr durchzuführen.

Krankheiten bei Walnussbäumen

Die Marssonien-Blattfleckenkrankheit (*Marssonina juglandis*) und der bakterielle Walnussbrand (*Xanthomonas juglandis*) sind die beiden häufigsten Krankheiten von Nussbäumen. Vor allem in regenreichen Jahren führen diese zu starkem Blattfall und deutlichen Ernteverlusten. Das Schadbild beider Krankheiten sieht ähnlich aus,



Grüne Walnüsse mit Bacteriosenbefall. Man sieht eine Primärinfektion, welche zur Blüte stattgefunden hat.



Bild: HSWT, Th. Lohrer

Marssonia-Blattfleckenkrankheit an ausgewachsenen Blättern: links die Blattunterseite, rechts die Blattoberseite.



Bild: ACW, J. Samietz

Maden der Walnussfruchtfliege: Die weiche Fruchthülle wird schleimig-feucht und schwarz, sie klebt an der harten Nussschale.

wodurch es schwierig ist, die beiden Krankheiten auseinanderzuhalten. Bakterielle Blattflecken sind meist eckig, im Gegenlicht ist oft ein wässriger Hof (Abgrenzung gesundes und krankes Pflanzenmaterial) erkennbar. Bei pilzlichen Blattflecken können sich auf der Unterseite des Blattes von Auge erkennbare Fruchtkörper (grauweissliche Pusteln) bilden. Befallene Früchte beider Krankheiten zeigen schwarze Flecken, die je nach Befallsstärke auch die ganze Frucht betreffen können. Bei einem frühen Befall ist der Kern zusammengeschrumpft und nicht geniessbar, die Früchte reifen nicht aus und fallen frühzeitig ab. Bei einem späten Befall wird hingegen nur die äussere grüne Schale infiziert.

Bekämpfungsmassnahmen

Um dem Befall durch Krankheiten vorzubeugen, werden die Walnussbäume der Obstsortensammlung Roggwil regelmässig geschnitten. Der dadurch entstehende lockere Kronenaufbau, verbunden mit den weiten Pflanzdistanzen ermöglicht ein rasches Abtrocknen der Bäume.

Auch hat ein Team um Alois Gämperli im Herbst 2021 die Hecke im Osten gestutzt, was den Bäumen zu mehr Raum und Sonneneinstrahlung verhelfen wird. All diese Massnahmen verkürzen die Blattnässedauer, wodurch die Parasiten ein ungünstiges Milieu für eine Infektion vorfinden. Eine weitere indirekte Bekämpfungsmassnahme stellt der Rückschnitt der infizierten Pflanzenteile und die Falllaubentfernung dar. Durch diese Massnahmen werden die Infektionsquellen beseitigt.

Direkt werden die Krankheiten mit kupferhaltigen Produkten bekämpft (Kupfersulfat, Kupfer-Hydroxid). Diese haben eine gute Wirkung gegen Bakteriosen und eine Teilwirkung gegen pilzliche Schaderreger. Gegen letztere können auch Fungizide eingesetzt werden. Wichtig ist der Zeitpunkt der Applikationen. So sind die Bäume kurz nach Austrieb bis über die Blüte am sensibelsten auf beide Pathogene.

Schadinsekten

Die Nussfruchtfliege (*Rhagoletis completa*) ist der Hauptschädling der

Nussbäume. Ab Anfangs Juli legen Weibchen ca. 15 Eier pro Nuss ab. Die Larven schlüpfen und fressen an der grünen Schale der Nuss. Nach drei bis fünf Wochen sind die Larven ausgewachsen und lassen sich zu Boden fallen, wo sie sich verpuppen und überwintern.

Der Apfelwickler (*Cydia pomonella*) ist ein weiterer wichtiger Schädling der Baumnuss. Nach der Eiablage gehen die Larven in das Innere der Nuss und fressen den Kern.

Es können beide Schadinsekten mit Insektiziden bekämpft werden. Gegen den Apfelwickler können zudem Granulose-Viren und Verwirrungstechnik eingesetzt werden. Letztere Methode basiert darauf, dass der ganze Obstgarten nach dem Pheromon der Weibchen riecht. Die Falter finden sich nicht mehr, es findet keine Paarung und deshalb auch keine Eiablage statt.

Quellen:

Lohrer, Th. (2015). Arbofux. Skript-HSWT. Weihenstephan
Gubler, Ch. (2018). Anbau Nüsse, PP-Präsentation. Hörhausen

Obstkunde:

Die Kunst, Äpfel und Birnen zu geniessen

Im folgenden Artikel wollen wir uns mit einem selten abgehandelten Thema befassen: der Kunst, Äpfel und Birnen zu geniessen. Dabei beschränke ich mich auf die Sorten, welche wir im vereinseigenen Kühlraum in Hofen lagern.

Hansjakob Zwingli, Vorstandsmitglied, Sortenbestimmung

Wir ernten in Hofen je nach Jahr 17'000 kg bis 34'000 Kilogramm Äpfel und Birnen (Kernobst). Davon beziehen die Vereinsmitglieder rund 4'000 bis 5'000 Kilogramm aus dem Kühllager. Die verbleibende Menge verarbeiten wir zum grössten Teil zu Produkten wie Süssmost, Cider oder auch Dörrbirnen. Deshalb können wir bei der Auswahl unserer Lagerfrüch-

te wählerisch sein. Beim Pflücken des Obstes kann oft beobachtet werden, dass es die Pflücker:innen reut, Früchte mit Fehlern oder unterentwickelte Früchte auf den Boden zum Mostobst zu werfen. Dies ist falsch, denn das hat zur Folge, dass Früchte bester Tafelqualität gemostet und dafür schlechte Früchte eingelagert werden.

Pflege der Bäume: Grundvoraussetzung für die Qualität

Die Qualität einer Frucht wird von der Sorte bestimmt. Eine Ananas Reinette, ein Boskoop oder ein Fraurotacher haben als Tafelapfelsorten die bessere Essqualität als Mostäpfel.

Dann ist der Behang entscheidend. Sind zu viele Früchte auf dem Baum, so kann der Baum zu wenig assimilieren, um alle Früchte voll mit Inhaltsstoffen zu versorgen. Wir regulieren deshalb den Behang im Juni mit dem Auspflücken der Früchte.

Bei vielen Sorten ist der Pflanzenschutz wichtig – wurmige Früchte „geht gar nicht“. Auch starker Pilz-

befall wie Schorf kann das Blattwerk so stark schädigen, sodass der Baum nicht mehr genug assimiliert und die Früchte unterversorgt sind.

Was macht einen guten Apfel, eine gute Birne aus?

Auch wenn die Grundvoraussetzungen stimmen, ist nur ein Teil der Früchte eines Baumes von guter Tafelqualität. Die Qualität sieht man einer Frucht an. Eine gute Frucht wächst in der Regel im Randbereich der Baumkrone. Die Früchte müssen eine für die Sorte typische Grösse aufweisen. Diese ist bei kleinfrüchtigen Sorten wie bei der Ananas Reinette oder beim Jonathan kleiner als bei grossfrüchtigen Sorten wie dem Boskoop. Kleine Exemplare einer Sorte sind unterentwickelt und weisen nur wenig wertvolle Inhaltsstoffe wie Aroma oder Fruchtzucker auf (Bild 1). Dann müssen Früchte, welche zur grünen oder gelblichen Grundfarbe noch eine orange oder rote Deckfarbe haben, einen möglichst hohen Farbanteil aufweisen. Gut gefärbte Früchte sind schmackhafter. Ein Jonathan oder ein Spartan muss fast ganz rot sein, währenddem beim Gravensteiner mit wenig Deckfarbe die Anforderungen weniger hoch sind. In unserem Lager in Hofen hat es viele gute Früchte aber auch noch zu viele unterwickelte.





Bild 1: unter- und entwickelt, gleiche Sorte



Bild 2: fehlerlos (Handel) und mit Hagelschaden (Hofen)



Bild 3: mit und ohne Lagerschorf



Bild 4: Champagner Reinette essreif und unreif

Bilder: Hansjakob Zwingli

Innere und äussere Qualität

Die innere Qualität ist die Kombination eines hohen Gehaltes von Fruchtzucker, sortentypischer Säure, Aroma und richtiger Essreife. Die äussere Qualität beinhaltet den Zustand der Fruchtschale wie Hagelschäden oder Pilzbefall wie Schorf. Bei der äusseren Qualität können wir im Verein toleranter sein als bei Obst, das an den Detailhandel geht (Bild 2). Auf unseren Früchten können wir gut vernarbte Hagelschäden oder Frassspuren akzeptieren. Sie beeinflussen die innere Qualität nicht. Hingegen können auch wir offene Wunden durch Hagel, Vogelfrass usw. oder sichtbaren Schorfbefall nicht tolerieren. Diese Früchte faulen auf dem Lager, stecken andere an, und werden durch

den Lagerschorf völlig unansehnlich.

Pflückreife und Essreife

Früh- und Herbstsorten kann man direkt ab Baum essen, die Pflückreife stimmt mit der Essreife überein. Die Pflückreife der Lagersorten hingegen ist vor der Essreife (Bild 4). Lagersorten halten nur dann, wenn sie knapp reif gepflückt werden. Überreif gepflückte Früchte bauen auf dem Lager rasch ab und werden mehlig. Verschiedene Lagersorten wie Boskoop, Fraurotacher und Glockenapfel müssen auf dem Lager Säure abbauen, bis sie essreif sind.

Wir haben festgestellt, dass unsere Mitglieder die richtige Reife nicht immer einschätzen können. So sind letzten Herbst von Mitgliedern nicht

essreife Lagersorten mitgenommen worden, währenddem essreife Sorten liegen blieben und dann zum Teil nicht mehr konsumiert werden konnten. Zukünftig werden wir die Harasstapel mit noch nicht essreifen Früchten mit einem Deckel versehen, um so die Entnahme aus dem Lager besser zu steuern.

Die Fruchtqualität im Lager hat sich seit dem ersten Jahr mit Kühlagerung schon stark verbessert. Mein Wunsch für 2022 ist, dass wir im Herbst 2022 noch mehr Früchte mit sehr guter innerer Qualität und tolerierbaren, äusseren Fehlern im Lager haben. Nur so sind unsere Früchte ein Genuss. Wir werden mit den Pflückchef:innen auf dieses Ziel hinarbeiten.

Porträt

FRUCTUS –schweizweit tätig für die Förderung alter Obstsorten

Vor 37 Jahren wurde FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, gegründet mit dem Ziel, die damals akut vom Aussterben bedrohten Obstsorten zu sichern. Heute umfasst der Verein mehr als 1'100 Mitglieder, bearbeitet diverse Projekte und bietet Kurse und Anlässe an.

Claudia Frick, FRUCTUS

Das Verschwinden vieler Obstsorten durch die Fällaktionen der Hochstammbäume und die Verarmung des Marktsortimentes waren 1985 der Auslöser, um den Verein FRUCTUS zu gründen. Sein Ziel: Die Vielfalt der Obstsorten und die Hochstammbäume erhalten. Seither ist FRUCTUS stetig gewachsen. Aktuell sind rund 1'100 Personen und Organisationen Mitglieder. Die Vereinsmitglieder erhalten viermal pro Jahr das Vereinsheft „Bulletin“. Es erscheint auf Deutsch und Französisch. Seit letztem Jahr verschickt FRUCTUS auch einen Newsletter mit Aktualitäten. Jährlich

kürt FRUCTUS eine Sorte zur Schweizer Obstsorte des Jahres und verhilft ihr so zu Medienpräsenz.

FRUCTUS hat sich seit Beginn mit fundierten Erhebungen für die Förderung alter Obstsorten eingesetzt. Seit Jahren führt der Verein Projekte zur Inventarisierung, Beschreibung, Nutzung und Promotion alter Obstsorten durch, die meistens in Zusammenarbeit mit Agroscope-Wädenswil und mit finanzieller Unterstützung des Bundesamtes für Landwirtschaft. FRUCTUS betreut an Standorten verschiedene Erhaltungssammlungen.

Dank dem im Jahr 2020 gestarteten,

dreijährigen Projekt FRUCTUS-plus hat der Verein zusätzliche Mittel, um das reichlich vorhandene Wissen der Öffentlichkeit besser zugänglich zu machen. So wurde die Webseite überarbeitet und die Informationen zu Apfelsorten erweitert. Neu können dank einem Filter die für den Hausgarten geeigneten Sorten angezeigt werden. Zudem werden auch Propf- und Sortenbestimmungskurse angeboten. Kaspar Hunziker beantwortet kostenlos per Telefon oder E-Mail Fragen rund um die Sortenwahl und den Anbau von Obstsorten.

Weitere Informationen:

www.fructus.ch



Die diesjährige FRUCTUS-Exkursion führte in die Obstsortensammlung Roggwil in Hofen



Hansjakob Zwingli leitete den FRUCTUS-Apfelsorten-Bestimmungskurs im Herbst vergangenen Jahres.

In eigener Sache:

Redakteure:innen für die „Obstpresse“ gesucht

Unser Vereinsblatt „Obstpresse“ erscheint in dieser Form nun schon seit mehr als fünf Jahren. Bis anhin zeichnet sich Vizepräsident Walter Kradolfer für den Inhalt verantwortlich, Gestaltung und Satz übernahm jeweils Robert Piffdrader. Um die Herausgabe der Obstpresse breiter abzustützen, möchten wir ein Redaktionsteam bilden.

Robert Piffdrader,
Redaktionsmitglied „Obstpresse“

So wie Walter Kradolfer im Editorial auf Seite 2 all denjenigen Personen dankt, die jeweils bei der Herausgabe der „Obstpresse“ mithelfen, möchte ich es nicht unterlassen, auch Walter für sein ausserordentliches Engagement für die „Obstpresse“ zu danken. Walter ist massgeblich dafür verantwortlich, dass sich die bis anhin zwölf Ausgaben immer vielfältig und interessant präsentierten.

Redaktionsteam

Um Walter zu entlasten und die Arbeit auf mehrere „Köpfe“ zu verteilen, möchten wir nun ein Redaktionsteam bilden. Dieses soll sich ca. alle drei Monate zur Vorbereitung der nächsten Ausgabe der Obstpresse treffen. Dabei werden Ideen gesammelt, Themen und Schwerpunkte festgelegt. Die Redaktion besteht bereits aus Walter Kradolfer (Chefredaktion), Robert Piffdrader (Redaktion, Gestaltung, Satz) und Gabriela Müller (Redaktion, Lektorat). Wir suchen also noch eine oder zwei Personen, die das Redaktionsteam vervollständigen.

Korrespondenten:innen

Kilian Scheuzger porträtiert seit der ersten „Obstpresse“ jeweils auf span-

nende Art und Weise eine Obstsorte unter der Rubrik „Aus dem Sortenarchiv“. Nun suchen wir zusätzlich Korrespondenten:innen, also Personen die gerne regelmässig Beiträge für die Obstpresse verfassen. Diese Artikel können Themen rund um Obst und den Obstbau sein, Historisches in diesem Zusammenhang oder auch Rezepte und Tipps zur Verwendung unserer Früchte.

Voraussetzungen

Ideal sowohl als Redakteur:in oder auch Korrespondent:in sind Personen, die gerne recherchieren, schreiben und zusammen mit Bildern interessante Berichte verfassen. Sie sollten über ein stilsichereres Deutsch verfügen, vielleicht auch attraktive Fotos in brauchbarer Qualität aufnehmen können und natürlich viele tolle Ideen für Beiträge in unserem Vereinsblatt „Obstpresse“ haben.

Fühlst Du Dich angesprochen?

Wenn Du als Korrespondent:in tätig werden möchtest oder Du bereit bist, im Redaktionsteam mitzuarbeiten, so melde Dich doch bitte bei Walter Kradolfer. Er teilt Dir gerne weitere Auskünfte:

Walter Kradolfer

Telefon 071 463 50 51

Mobile 077 457 93 57

walter.kradolfer@obstsortensammlung.ch



Gesucht Kassier:in

Walter Kradolfer, zur Zeit Vizepräsident des Vereins, möchte die Aufgabe des Präsidenten auf die Hauptversammlung 2022 hin abgeben. Ulla Leutenegger hat sich bereit erklärt, das Präsidium des Vereins zu übernehmen. Dadurch wird das Amt des Kassiers:in vakant.

Nebst anderen Aufgaben hat Ulla als Kassierin die Buchhaltung für den Verein geführt, alle Einnahmen vorgenommen, die Einnahmen überprüft und auch die anderen Aufgaben des

Kassieramtes wie Jahresabschluss, Budget usw. getätigt.

Wenn Du Dich in dieser interessanten Rolle sehen könntest und gleichzeitig in den Vorstand eintreten möchtest, so melde Dich doch möglichst bald direkt bei Ulla Leutenegger. Sie erteilt Dir gerne weitere Auskünfte:

Ulla Leutenegger

ulla.leutenegger@obstsortensammlung.ch



Nebst dem Amt als Kassierin hat Ulla viele weitere Aufgaben übernommen.

Jahresprogramm 2022

Eine schriftliche Einladung an die entsprechenden Mitglieder erfolgt jeweils ca. zwei Wochen vor dem Anlass.

Datum	Beschreibung	Zeit	
Samstag, 19. Februar 2022	Bäume schneiden, Kompost ausbringen	08.00 - 11.45 Uhr 13.00 - 16.45 Uhr	*
bis Donnerstag, 3. März 2022	Schriftliche Hauptversammlung		**
Mittwoch, 9. März 2022	Bäume schneiden, allgemeine Arbeiten	08.00 - 11.45 Uhr 13.00 - 16.45 Uhr	*
Samstag, 9. April 2022	Allgemeine Arbeiten	08.00 - 11.45 Uhr	*
Sonntag, 24. April 2022	Ökumenischer Gottesdienst, anschliessend Blueschtapéro	10.00 - ca. 11.00 Uhr ca. 11.00 - 13.00 Uhr	**
13. Juni - 30. Juli 2022	Kirschenernte (gemäss separatem Ernteplan)		*
Samstag, 25. Juni 2022	Auspflücken	08.00 - 11.45 Uhr 13.00 - 16.45 Uhr	*
16. Juli - 29. Oktober 2022	Obsternte (gemäss separatem Ernteplan)		*
Samstag, 26. November 2022	Bäume schneiden (Steinobst)	08.00 - 11.45 Uhr 13.00 - 16.45 Uhr	*

*) für Aktiv-Mitglieder, **) für alle Mitglieder