



Obstpresse

Informationsblatt des Vereins **Obstsortensammlung Roggwil**

Der Niederhelfenschwiler

Beeriapfel

Von Fructus zum Apfel des Jahres
erkoren. **Seite 6**

Das Interview

Renate Breu, designierte Kassierin,
gibt Auskunft über sich und Ihre
Pläne im Verein. **Seite 8**

Aufgabenteilung

Der Vorstand hat seine Aufgaben neu
in Ressorts aufgeteilt. **Seite 10**

Essigfliege und Alternanz: Die Ernte 2022

Seite 3 / 4



Editorial



Walter Kradolfer
Vorstandsmitglied
Öffentlichkeitsarbeit

Zum Zeitpunkt des Erscheinens der Obstpresse stecken wir mitten in der Obsternte und mit grosser Wahrscheinlichkeit bist du auch eine oder einer die/der an einem Samstag mit-hilft, die reifen Früchte zu ernten.

Grosse Teilnahme an der Ernte

Von den ca. 280 Aktivmitgliedern haben sich 180 eingetragen, um an der Ernte mitzuhelfen und teilzuhaben bei der Verteilung der Früchte. Das ist ein erfreulicher Anteil. Diese Arbeit ist ja nicht der Pflichtteil, den ein Aktivmitglied zu erfüllen hat. Sie ist

viel mehr die Kür und das Entgelt der Mitgliedschaft.

Auf die Frage nach der Motivation, bei der Obstsortensammlung dabei zu sein, hört man meistens den Wunsch, wieder einmal in einen Apfel oder eine Birne zu beissen, welche einem aus vergangener Zeit noch in Erinnerung ist. Den Geschmack der Goldparmäne oder des Usterapfels wieder zu kosten, erfreut dann Herz und Gemüt. Und mit dem Essen der Früchte schliesst sich auch das Erntejahr 2022. Eine Prognose dazu findest du auf Seite 4.

Dank an die Pflückchefs

Die Ernte wird nicht einfach dem Zufall überlassen. Schon im Vorfeld begutachten Alois Gämperli, Hansjakob Zwingli und Peter Heinzelmann die zu erwartende Menge und besprechen an einer Sitzung mit den Pflückchefs, wie die Ernte organisiert ist. Welche Früchte sind zum direkten Verzehr bestimmt oder müssen als Lagersorte im Kühlraum eingelagert werden? Schon vor dem eigentlichen Pflücktag sind dann die jeweiligen Pflückchefs gefordert. Sie stellen auf

einem Rundgang und anhand einer Reifetabelle fest, welche Sorten an den jeweiligen Samstagen gepflückt werden sollten und wieviele Personen zum Ernten zur Verfügung stehen. Am Erntetag selber werden dann die Arbeiten aufgeteilt und wenn möglich auf die besonderen Bedürfnisse eingegangen, denn nicht alle möchten auf eine Leiter steigen. Die Früchte sind sorgfältig gepflückt und gekennzeichnet und müssen dann in die Scheune gebracht werden, wo Willi Bischofberger für die Einlagerung zuständig ist. Für all diese verantwortungsvollen Arbeiten danke ich im Namen des Vorstandes ganz herzlich!

Ich wünsche allen Leserinnen und Lesern einmal mehr gute Unterhaltung beim Lesen der Obstpresse, bedanke mich bei allen, welche bei dieser Nummer mitgewirkt haben und nehme Anregungen jederzeit gerne entgegen.

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 Piffdrader
Sehklar Marketingkommunikation
9426 Lutzenberg
www.sehklar.ch

Druck

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

Auflage

600 Exemplare

Nächste Ausgabe

Februar 2023

Titelbild

Robert Piffdrader



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



Einmal mehr eine „vermasselte“ Kirschenernte

Die Kirschen sind bekanntlich die ersten Früchte, die wir aus unserem Obstgarten ernten können. Entsprechend gross ist das Interesse der Mitglieder, bei der Ernte mit dabei zu sein. Dieses Jahr wollten 170 Mitglieder zwei bis drei Mal Kirschen ernten. Im Vorfeld sah die Ernte vielversprechend aus. Sechs Bäume deckten Peter Heintelmann und Alois Gämperli mit einem feinmaschigen Netz ein, um so der Gefahr der Kirschessigfliege vorzubeugen.

Die Kirschessigfliege ungewohnt früh aktiv

Bedingt durch das feuchte und warme Wetter konnte sich aber auch die Kirschessigfliege sehr gut und rasch entwickeln. Bereits zu Beginn der Ernte anfangs Juni wurden Einstiche durch die Fliege festgestellt und die Fliege breitete sich rasant aus. Ent-

sprechend enttäuscht waren die Pflückerinnen und Pflücker. Hinzu kam dann Mitte Juni noch ein Hagelschlag, sodass von zehn Kirschen etwa neun beschädigt und unbrauchbar waren. Gerne hätte man die Kirschen noch ein wenig ausreifen lassen, aber man wollte ja der Kirschessigfliege zuvorkommen und pflückte bezüglich Reife eher grenzwertige Früchte. Die Hoffnung lag auf den eingepackten Kirschbäumen mit den eher späteren Sorten. Doch als diese dann ausgepackt werden konnten, musste Alois Gämperli feststellen, dass die meisten Kirschen befallen und unbrauchbar waren. Das weitere Pflücken musste abgesagt werden. Schade!

Fortbestand von hochstämmigen Kirschbäumen noch realistisch?

Und so stellt sich die Frage, wie das mit hochstämmigen Kirschbäumen

weitergehen soll. Für den Handel sind alle Kirschbäume in Niederstammanlagen, die mit Netzen und zum Teil Folien sowohl gegen Unwetter wie auch gegen die Kirschessigfliege geschützt werden können. Bei Hochstämmen ist das Einpacken sehr aufwändig und, wie es sich einmal mehr gezeigt hat, das Ergebnis mehr als ernüchternd. Wollen wir Jahr für Jahr mit Hoffnung und Vorfreude auf die Kirschen starten, um dann im Laufe der Ernte feststellen zu müssen, dass sich der Aufwand nicht gelohnt hat? Der Vorstand macht sich ernsthaft Gedanken, wie das weitergehen soll. Das Fällen der Kirschbäume steht im Raum. Entschieden ist aber noch nichts. Damit ginge auch ein interessanter Teil alter Kirschensorten verloren. Wollen und können wir das, oder warten wir weiterhin auf bessere Zeiten? Was meinst du dazu?



Auch Netze konnten die Kirschessigfliege nicht von den Kirschen fernhalten.



Ein trauriger Anblick: Fast die ganze Kirschenernte „fiel ins Wasser“.

Prognose Ernte 2022

Nach der Rekordernte vom letzten Jahr erwarten wir dieses Jahr eine geringere Ernte.

Alternanz

Letztes Jahr hatten wir eine Rekordernte von über 35 Tonnen Obst. Dieses Jahr schätzen die Vorstandsmitglieder Alois Gämperli, Peter Heinzelmann und Hansjakob Zwingli die Erntemenge des Kernobstes auf nur noch ca. 12'000 kg, also auf einen Drittel der

Ernte entgegen zu wirken, pflückt man bei einer Übermenge die minderwertigen Früchte im Vorsommer aus und erreicht dadurch weniger, dafür schönere und ausgereifere Früchte. Bei einzelnen Bäumen haben wir dies dieses Jahr am 25. Juni gemacht.

Frühere Reife

Am 16. Juli hat die Ernte offiziell begonnen, zuerst hauptsächlich das Steinobst und die frühen Apfelsor-

ten Früchte dann auch zur richtigen Zeit konsumiert werden, wollen wir späte oder sogenannte Lagersorten abdecken und erst im Laufe des Winters frei geben.

Süssmost und Cider

Peter Heinzelmann kann auf diese Saison hin eine Bandpresse in Betrieb nehmen. Wir werden voraussichtlich wieder etwa 3'000 Liter Süssmost herstellen, diesmal auch in 5 Liter Beutel. Das entspricht einer Menge von ca. 4'000 bis 5'000 kg Frischobst. Auch der Most „frisch ab Presse“ ist bei den Mitgliedern sehr beliebt und soll demzufolge wieder in kleineren Mengen hergestellt werden. Beim Cider machen wir etwas weniger, lediglich ca 1'500 Flaschen à 3,3 dl.

Kein Destillat

Weil doch noch eine grössere Menge von Schnaps vorhanden ist, hat der Vorstand beschlossen, dieses Jahr nichts brennen zu lassen.

Dörrbirnen

Etwa 200 kg Dörrbirnen sollen dieses Jahr bei Oeler gedörrt werden. Das entspricht einer Menge von ca. 800 kg Birnen.

Botanischer Garten Zürich

Der Botanische Garten Zürich veranstaltet jeden Herbst einen Bauernmarkt und bestellt einen grossen Teil der alten Sorten bei uns. Wenn wir 60 Harasse liefern können, so lohnt sich auch der Transport. Eine Bestellung der gewünschten Sorten sollte bei uns anfangs August eintreffen.



Die diesjährige Erntemenge des Kernobstes wird wohl nur einen Drittel des Vorjahres betragen.

Vorjahresmenge. Woran liegt das? An der Alternanz! Hochstämmige Bäume neigen dazu, jedes zweite Jahr einen vollen Ertrag zu ergeben. Das kostet sie überdurchschnittlich viel Energie. Darum „pausieren“ sie im darauf folgenden Jahr oder vermindern mindestens die Menge. Dafür darf man in diesem Zwischenjahr einen grösseren Zuwachs erwarten. Um dieser Alter-

ten wie Klarapfel und Stark Earliest. Bedingt durch das anhaltend warme Wetter ist auch dieses Jahr die Reifezeit etwa zwei Wochen früher als sonst.

Einlagerungen

Die Erfahrung zeigt, dass für die Mitglieder ca 5'000 kg im Kühlraum eingelagert werden können. Damit die

Ausserordentliche Mitgliederversammlung

Am Samstag, den 11. Juni fand eine ausserordentliche Mitgliederversammlung in Hofen statt. Diese wurde einberufen, weil die letzten beiden Jahre wegen Corona eine „wirkliche“ Versammlung nicht stattfinden konnte. Dem Vorstand war es ein Anliegen, einander ausserhalb der Arbeitspflicht zu treffen, über die letzten beiden Jahre zu berichten und einen Ausblick zu machen. Zudem sollte die Kameradschaft wieder einmal gepflegt werden.

Was sich im Vorstand so alles tut

Im Schatten unter dem grossen Wasserbirnbaum standen genügend Bänke, und Ulla Leutenegger, die neu gewählte Präsidentin, konnte um 10 Uhr ca. 80 Mitglieder begrüßen. Sie streifte die vergangenen Aktivitäten der letzten Zeit und berichtete über die Retraite des Vorstandes, welcher sich mit der Schaffung von Ressorts beschäftigt und die Zuständigkeiten über die verschiedenen Bereiche re-

geln möchte. Peter Heinzelmann berichtete über die letztjährige Ernte, den Verlust von acht Kirschbäumen wegen stehendem Wasser und der Pflanzung von neuen Kirsch- und Zwetschgenbäumen. Zudem liess er verlauten, dass die Kirschessigfliege bereits aktiv sei und an etlichen Bäumen auch schon wieder Feuerbrand entdeckt wurde. Gleichzeitig wagte er eine Prognose für die kommende Obsternte. Alois Gämperle erklärte, welchen ökologischen Stellenwert die Hecken haben, und warum sie auch gepflegt werden müssen, und Hansjakob Zwingli erzählte stellvertretend für Karl Heuberger, was die Ökogruppe in letzter Zeit unternommen hatte.

Die Umfrage wurde rege benutzt, um Anregungen anzubringen und nachzufragen, wenn etwas jemandem auf der Zunge lag. Der Aktuar, Walter Germann, hat alles fein säuberlich protokolliert, und es ist auch auf unserer Website zu lesen.

Kooperation mit FRUCTUS

Im Anschluss an den offiziellen Teil berichtete Anna Dalbosco über die Aufgabe von FRUCTUS und der Zusammenarbeit im Bereich der Dörrbirnen. Eine Kooperation ist wichtig, weil wir doch gleich gelagerte Vereine sind und gleiche Interessen vertreten.

Pflege der Kameradschaft

In der Zwischenzeit hatte Alois den Grill tüchtig eingeheizt und Würste und Grillkäse aufgelegt, sodass sich alle reichlich verköstigen konnten. Bei Cidre, Süssmost und Schorle wurden dann an Tischen unter den Bäumen Kontakte gepflegt und darüber ausgetauscht, was uns gerade beschäftigt. Peter Heinzelmann führte interessierte Mitglieder durch den Obstgarten und wusste viel Interessantes zu erzählen. So gegen 13 Uhr gingen die Teilnehmenden wieder zufrieden nach Hause.



Rund 80 Mitglieder nahmen teil.

Die Kameradschaft konnte wieder einmal gepflegt werden.

Obstsorte des Jahres 2022:

Der Niederhelfenschwiler Beeriapfel

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ernannte mit dem Niederhelfenschwiler Beeriapfel eine lokale Obstsorte aus dem Kanton St. Gallen zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2022. Grund genug also, das Wissen über diesen interessanten Apfel zu vertiefen. Dann: Die enge Zusammenarbeit von FRUCTUS mit unserem Verein wirkt sich befruchtend aus – nicht nur dank Hansjakob Zwingli.

**Franziska Oertli, FRUCTUS,
redigiert von Kilian Scheuzger**

Es gibt eine Vielzahl von lokal verankerten Obstsorten, die trotz ihrer Vorzüge und guten Eigenschaften nie den Weg über eine Region hinausgefunden haben. Auch in Roggwil hüten wir geheimnisvoll klingende Apfelsorten mit Namen wie Muolener Rosen, Wildling von Bernhardzell oder eben auch den Niederhelfenschwiler Beeriapfel. Gerade letztgenannte Sorte überlebte nur dank engagierter Landwirte, welche die wenigen Bäume schätzten und pflegten. Aufgrund einiger Initiativen erlebt diese Apfelsorte nun eine Rückkehr in die Obstgärten.

Vom Waldrand in den Obstgarten

Gemäss mündlicher Überlieferung soll vor etwa 200 Jahren ein wildes Apfelbäumchen (Sämling) von einem Bauern aus Niederhelfenschwil am Waldrand ausgegraben und in den Obstgarten gepflanzt worden sein. Die Äpfel, die später daran reiften, schmeckten dem Besitzer und seiner Nachbarschaft so gut, dass bald in der ganzen Region Bäume mit diesem „Beeriapfel“ standen. Sie gaben ihm den hübschen Namen wegen seines erdbeerfarbigen Äusseren.

Am Ende des 19. Jahrhunderts wurde im Kanton St. Gallen der Obstbau gefördert. Die Bereinigung der vorherrschenden Obstsortenvielfalt galt als besonders wichtig und wurde mit grossem Aufwand vorangetrieben. „Geringe und unpassende Sorten“ sollten reduziert und an deren Stelle nur noch wenige „vorzügliche Sorten“ angebaut werden. Der Niederhelfenschwiler Beeriapfel erscheint bis in die Zwanzigerjahre des vergangenen Jahrhunderts auf keiner der laufend angepassten Listen förderungswürdiger Sorten.

Gesunder Baum, gute Fruchtqualitäten

Der Beeriapfelbaum wächst eher schwach und eigensinnig. Er neigt dazu, abwechselnd an einzelnen Ästen Früchte zu tragen und reagiert empfindlich auf zu starken Schnitt. Sein Blattwerk ist jedoch robust und wenig anfällig für Pilzkrankheiten. Damit eignet er sich gut für den extensiven Feldobstanbau.

Reife Beeriäpfel fallen zuerst durch ihre schöne Färbung und den intensiven Duft auf. Sie sind klein, kugelig bis kegelförmig und von grüngelber Grund- und roter bis dunkelroter Deckfarbe. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig und hat ein ausgeprägtes Aro-

ma. In den ersten Wochen nach der Ernte ist der Beeriapfel ein fruchtig spritziger Tafelapfel, der sich gut lagern und in der Küche verarbeiten lässt. Das Fruchtfleisch bleibt dabei fest und erhält – wenn es mit der Schale gekocht wird – eine zartrosa Farbe.

Dass der Beeriapfel auch ein ausgezeichnete Mostapfel ist, wurde erst mit dem Aufkommen der Süssmostproduktion entdeckt. In den Dreissigerjahren wurden Umpfropfungen mit dem Beeriapfel sogar mit Beiträgen der eidgenössischen Alkoholverwaltung bedacht. Lokale Mostereien interessierten sich für den aromatischen Apfel und kauften ihn den Produzenten während Jahrzehnten sortenrein und zu einem besseren Preis ab. Trotzdem blieb der Beeriapfel eine regionale Sorte und wurde mit der Zeit von ertragreicheren Varietäten verdrängt.

Die Wiederentdeckung

Mitte der Neunzigerjahre wurde der Verein Naturschutz Niederhelfenschwil-Zuzwil auf das langsame Verschwinden der ortseigenen Sorte aufmerksam. Der Verein suchte nach Standorten für junge Beeriapfelbäume und war dabei so erfolgreich, dass 140 hochstämmige Jungbäume abge-



Typisches Merkmal: Alternanz der Krone. Während einige Äste voller Äpfel sind, bleiben andere leer.



Schön gefärbte Beeriäpfel duften stark und schmecken aromatisch fein.

geben werden konnten. Einige Jahre danach finanzierte die Gemeinde Niederhelfenschwil die Virusfreimachung der Sorte, um eine reguläre Jungbaumproduktion in den Baumschulen zu ermöglichen und die Qualität der Jungpflanzen sicherzustellen. Dank dieser Aktion sind seit 2017 zertifizierte Beeriäpfelbäume in verschiedenen Schweizer Baumschulen erhältlich.

In den Beschreibungs- und Nutzungsprojekten, die von FRUCTUS und Agroscope zu alten Obstsorten durchgeführt werden, machte der Beeriäpfel mit guten Resultaten bei Baumgesundheit, Frucht- und Saftqualität auf sich aufmerksam. Er wurde als förderungswürdige Sorte bezeichnet und 2020 ins FRUCTUS-Projekt „Promotion von Obstgenressourcen“ aufgenommen. Gemeinsam mit der Gemeinde Niederhelfenschwil organisierte FRUCTUS die lokale Verarbeitung und Vermarktung der Beeriäpfel. Das Resultat dieser Zusammenarbeit ist ein feiner, sortenreiner Beeriäpfelsaft, der in der Regi-

on als Spezialität in die Läden kommt und bald auch als vergorene Variante erhältlich sein wird.

Fruchtige Zusammenarbeit und Ideen...

An der diesjährigen ausserordentlichen Hauptversammlung vom 11. Juni unter freiem Himmel in Hofen hat uns Anna Dalbosco von FRUCTUS ihre Arbeit vorgestellt. Mit dem Beispiel der Obstsorte des Jahres 2022 machte sie uns deutlich, dass ein erfolgreicher Weg der künftigen Anstrengungen zur Erhaltung alter und oft auch lokaler Liebhabersorten über die Lancierung regionaler Produkte gehen kann.

Wir erfuhren auch, dass die Obstsortensammlung Roggwil seit diesem Jahr durch unser Vorstandsmitglied Hansjakob Zwingli im Vorstand von FRUCTUS vertreten sein wird. Die jahrelange enge Zusammenarbeit kann so weiter vertieft werden – und wer weiss – vielleicht reifen bald weitere fruchtige Ideen mit Zukunftspotential?

TIPP

Für alle, die sich mehr pomologisches Wissen und Können aneignen möchten, sei an dieser Stelle auf zwei spannende Praxis-Kurse von FRUCTUS hingewiesen. Weitere Infos und eine Anmeldung bei: www.fructus.ch

Birnensortenkurs

Freitag, 23. September 2022
09.45 – 16.30 Uhr
Obstsortensammlung Roggwil
Leitung: Urs Müller

Apfelsortenkurs

Samstag, 19. November 2022
10.00 – 16.30 Uhr
Hörsaal Schloss Wädenswil
Leitung: Hansjakob Zwingli
(siehe auch Seite 12)

Das Interview:

10 Fragen an Renate Breu, designierte Kassierin unseres Vereins

Nachdem Ulla Leutenegger das Präsidium unseres Vereins übernommen hat, war das das Amt des Finanzverantwortlichen vakant. Es ist ein Glücksfall, dass Renate Breu sich bereit erklärt hat, dieses Amt zu übernehmen. Im Interview erklärt sie, was sie dazu bewogen hat.

1 Wir freuen uns sehr, dass du aufgrund des Aufrufs dich bereit erklärt hast, die Verantwortung für die Finanzen in unserem Verein zu übernehmen. Vielen Dank im Voraus! Was hat dich bewogen, dich dafür zu melden?

Ich bin schon seit einigen Jahren im Verein Mitglied und es war ein sehr spontaner Entscheid. Mein erster Gedanke war, dass dies etwas wäre, was mir wirklich Freude machen würde.

Seit März 2022 bin ich pensioniert und habe nun etwas Zeit, mich in der Freiwilligenarbeit zu engagieren. Dazu habe ich mich bereits während meiner beruflichen Tätigkeit entschlossen.

2 Kannst du uns ein paar Eckdaten über deine Person verraten?

Aufgewachsen bin ich in Egnach in einer grossen Familie. Seit 15 Jahren wohne ich mit meinem Partner Paul

in Stachen. Ich bin sehr naturverbunden, liebe den See und bin gerne zu Fuss oder mit dem Velo unterwegs.

3 Welches ist dein besonderer Bezug zur Obstsortensammlung?

Wir wohnen in nächster Nähe und haben schon viele schöne Spaziergänge durch den Obstgarten gemacht. Seit acht Jahren sind wir im Verein, haben bei den Arbeits- und Erntetagen mitgeholfen und uns am vielseitigen und feinen Obst erfreut.

Es ist schön, die Jahreszeiten in der Obstsortensammlung mitzuerleben, wir besuchen oft „unsere“ Bäume, schauen wie es ihnen geht, wie lange es noch dauert bis zur Ernte.

4 Bist du ein „Zahlenmensch“?

Ich arbeite gerne mit Zahlen, bin aber sehr vielseitig interessiert und würde mich nicht als ausgesprochener Zahlenmensch bezeichnen.

5 Chefin zu sein über ein Vereinsvermögen von 164'000 Franken. Was macht das mit dir?

Das ist kein Neuland für mich und ich habe bereits in früheren Tätigkeiten Finanz-Mitverantwortung übernommen. Ich bin mir der grossen Verantwortung bewusst und werde sorgsam und respektvoll damit umgehen.



Renate Breu ist gerne draussen an der frischen Luft und in der Natur – vorzugsweise mit dem Velo.



Unsere neue Kassierin: Renate Breu

6 Seit 28 Jahren verlangen wir die gleichen Mitgliederbeiträge. Möchtest du das gerne ändern?

Nein, das würde ich persönlich nicht ändern. In erster Linie sind wir ein Verein und damit nicht gewinnorientiert. Wir möchten doch auch vor allem vermehrt junge Familien ansprechen, der Beitrag soll für alle erschwinglich sein.

7 Einen nicht unwesentlichen Teil der Einnahmen erhalten wir vom Bund in Form von Subventionen. Ist das gerechtfertigt? Könnte man das noch steigern?

Der Erhalt der alten Obstsorten ist eine wichtige Aufgabe für zukünftige Generationen. Es macht daher Sinn, dass wir auch vom Bund unterstützt werden. Mit Subventionen kenne ich mich bis jetzt nicht so gut aus, kann darum noch keine Meinung äussern. Es fehlt mir

noch der tiefere Einblick in diesem Bereich.

8 Es könnte ja sein, dass die Ausgaben einmal aus dem Ruder laufen. Mit welchem Instrument könntest du das verhindern?

Das Budget gegenüber den Ausgaben muss immer wieder überprüft werden. Regelmässiger Kontakt und Absprachen mit den Vorstandskollegen sind wichtig.

9 Welchen Wunsch hast du an die Vereinsmitglieder?

Die meisten Mitglieder sind Laien, haben keine oder wenig Erfahrung bei den diversen auszuführenden Arbeiten. Ich würde mir wünschen, dass die erfahrenen Mitglieder etwas mehr Verständnis und Geduld aufbringen gegenüber den neuen Mitgliedern. Vor allem Neulinge mit

Kindern sollten im Verein willkommen sein. Es geht nicht um Leistung, sondern um die Freude an der Natur, am Zusammenarbeiten und einander helfen.

10 Du arbeitest ab sofort im Vorstand mit, allerdings noch ohne Stimmrecht. Wir werden dich dann an der nächsten Mitgliederversammlung sicher ehrenvoll wählen. Macht es für dich einen Unterschied zur Mitarbeit, ob du gewählt bist oder nicht?

Nein, es macht für mich überhaupt keinen Unterschied. Ich habe nun noch etwas Zeit, mich einzuarbeiten und freue mich sehr auf diese Tätigkeit.

Vorstand:

Aufgabenteilung durch Ressortbildung

Aufgrund der zunehmend anspruchsvoller werdenden Aufgaben, die die Vorstandsmitglieder zu bewältigen haben, hat der Vorstand an seiner Retraite vom 29. März 2022 die verschiedenen Bereiche und Aufgaben in Ressorts aufgeteilt.

Mit wachsender Mitgliederzahl (zur Zeit ca. 540 Mitglieder) und zunehmendem Ertrag der Bäume werden die Arbeiten, die der Vorstand zu bewältigen hat, umfangreicher und anspruchsvoller. Um die Arbeitsbelastung in einem vernünftigen Mass

zu halten, hat der Vorstand deshalb beschlossen, Ressorts mit eigenen Verantwortungen und Kompetenzen zu bilden. Dafür nahm er sich einen halben Tag Zeit und erarbeitete unter Anleitung des Kommunikationsstrainers Herrn Guido Kriech die

verschiedenen Ressorts mit den entsprechenden Aufgaben. Nach einigen Korrekturen und Absprachen liegt nun eine vom Vorstand beschlossene Ressortverteilung nach Aufgaben vor (siehe Seite 11).

Neue Aufhängevorrichtung für die Pflückkörbe

Hansruedi Hyler hat eine bequeme Aufhängevorrichtung für die Pflückkörbe konstruiert.

Schon seit einiger Zeit studierten die beiden Materialwarte Kurt Maurer und Ruedi Rügger, wie die Pflückkörbe praktischer versorgt werden könnten und gelangten deshalb an Hansruedi Hyler, Burkartsuelishaus. Hansruedi ist ja kein Unbekannter. Er ist bei uns Mitglied, hat den metallenen Apfel, welcher zu unserem Logo geworden ist, konstruiert und vor kurzer Zeit auch wieder instand gestellt. Seine Idee war gefragt, wie etwa 30 Pflückkörbe platzsparend und offen zum Trocknen versorgt werden könnten. Es sollte ein Seilzug mit einer Seilwinde werden.

Gesagt, getan: Diesen Frühling rückte er mit einer Montage an und befestigte einen Seilzug mit zwei Aufhängeschienen am Mittelgebälk des Materialraumes. Am Ständerbalken ist die Kurbel angebracht, womit alle Körbe miteinander gehoben werden können. Wenn sie dann so an der Decke hängen, können sie gut



Der Pflückkorbaufzug wird begutachtet.

trocknen und stören auch die Zirkulationsfläche nicht.

Hansruedi hat die Arbeit ehrenamtlich gemacht. Dafür möchte der Vorstand ihm den gebührenden Dank aussprechen.



Präsidium

z. Z. Ursula Leutenegger

- Leitung des Vorstandes und des Vereins
- Vertretung des Vereins nach innen und aussen



Aktuariat

z. Z. Walter Germann

- Protokollführung
- Aufbewahrung wichtiger Akten
- Leerung Briefkasten in Hofen
- Mithilfe bei Obsternte und Verarbeitung



Finanzen

z. Z. Renate Breu

- Führung der Buchhaltung
- Zahlungen erledigen
- Organisation der Verpflegung an Mitgliederanlässen



Kommunikation

z. Z. Walter Kradolfer

- Herausgabe der Obstpresse
- Kontakte zu Partnerorganisationen
- Öffentlichkeitsarbeit



Mitgliederbetreuung

z. Z. Ursula Leutenegger

- Mitgliederadministration von bestehenden und zukünftigen Mitgliedern



Obsternte

z. Z. Alois Gämperli

- Organisation Ernte
- Organisation Einlagerung
- Organisation Obstverwertung



Ökologie

z. Z. Karl Heuberger

- Pflege der ökologischen Infrastruktur und der Biodiversität



Pomologie

z. Z. Hansjakob Zwingli

- Betreuung NAP-Programme (nationaler Aktionsplan)
- Pomologie
- Mithilfe bei der Ernteplanung
- diverse Projekte
- Führungen organisieren



Technische Leitung

z. Z. Peter Heinzelmann

- Nachhaltige Pflege und Gesunderhaltung der Bäume
- Pflege des Unternutzens
- Führung der verschiedenen Dienste im Bereich Obstgarten, Infrastruktur, Arbeitsgeräte, Werkzeuge
- Instruktion und Wissensvermittlung für Mitglieder bei Arbeitseinsätzen

Einladung zum Mostfest

Am Wochenende vom 24. und 25. September veranstaltet die Mosterei Möhl AG ein Mostfest.

Mostfest anstatt Bierfest

Wenn anderswo Bierfeste gefeiert werden, so sagte sich Möhl AG: Warum nicht auch ein Mostfest? Das steht uns und unserer Region als „Mostindien“ wohl an. Gesagt, getan: Am Samstag, 24. und Sonntag, 25. September findet auf dem Areal von MoMö jeweils von 10 bis 17 Uhr ein grosses Fest statt. Nebst Marktständen gibt es auch reichlich Unterhaltung. Auch FRUCTUS wird einen Stand betreiben.

Satelliten-Event

Die Obstsortensammlung ist ebenfalls eingeladen und der Vorstand hat beschlossen, mit dabei zu sein. Weil wir aber auf dem Areal nicht zwei gleich gelagerte Marktstände betreiben wollen, sind wir so verblieben, dass nur „Fructus“ auf dem Festgelän-

deareal präsent ist und auf unseren Verein und den Obstgarten hinweist. Wir selber empfangen interessierte Besucherinnen und Besucher in Hofen und gewähren ihnen einen kurzen Einblick in unsere Sammlung und lassen sie auch degustieren, was dann so eben an den Bäumen reif ist. Eine Gruppe Freiwilliger wird eine kurze Führung machen, etwas über den Verein und dessen Entstehung erzählen und einladen, beizutreten.

Shuttlebus mit Oldtimer Postauto

Den Festteilnehmern wird stündlich angeboten, gratis ein altes Postauto zu besteigen, zu uns nach Hofen zu fahren und eine Stunde später dann weiter über Olmishausen zur Öpfelfarm und später zum Biobetrieb von Markus Müller in Muolen.

Die Einladung geht an alle „Obstinteressierte“ und wir hoffen auf viele Teilnehmer und schönes Wetter.

Pflückreife ist nicht gleich Genussreife

Damit die Lagersorten auch wirklich dann konsumiert werden, wenn sie genussreif sind, werden die Harasse der späten Genussreife abgedeckt und erst im Laufe des Winters zum Abholen frei gegeben. Das Gleiche machen wir mit Früchten, die für Dritte reserviert sind, z.B. für den Botanischen Garten Zürich oder Forschungsprojekte von Fructus, sowie mit den Dörrbirnen.

Wann welcher Apfel am besten zu essen sei, ist bei vielen Mitgliedern verloren gegangen. Vielfach wählt man die Früchte, welche man nach Hause nehmen möchte, nach dem Auge aus. Das ist verständlich, wird dem Lager-

apfel aber nicht gerecht. Aus diesem Grund werden in dieser Saison die Harasse, welche zu einem späteren Zeitpunkt zur Verteilung gelangen sollten, abgedeckt. So hoffen wir, den optimalen Zeitpunkt der Ess- oder Genussreife einhalten zu können.

Bei Birnen ist die Genussreife noch viel schwieriger einzuschätzen, aber die gleiche Regel gilt auch dort. Nur ist die Genussreife viel kürzer und kippt dann schnell in die «Teigphase», für manche zum Genuss, für die meisten aber nicht mehr zu konsumieren. Zu einem späteren Zeitpunkt werden wir noch mehr darüber erfahren.

Mehr erfahren über alte Apfel- und Birnensorten

FRUCTUS führt mit dem Vorstandsmitglied der Obstsortensammlung Roggwil, Hansjakob Zwingli am Samstag, 19. November 2022 in Wädenswil eine Weiterbildung durch.

Am Morgen gibt es für diejenigen, die sich bei der Bestimmung und Beschreibung von Apfel- und Birnensorten nicht so sicher fühlen, im Schloss Wädenswil von 10.00 bis 12.00 Uhr eine Einführung. Am Nachmittag bestimmen dann erfahrene und weniger erfahrene Sortenkenner zusammen Fruchtmuster aus der Obstsortensammlung Roggwil, oder selbst mitgebrachte Muster. Die Teilnehmer der Weiterbildung können auf die pomologische Literatur zurückgreifen, aber auch auf die vielen wertvollen Links im Internet, sowie auch auf das Fachwissen der anwesenden Pomologen.

Kurskosten

Ganzer Tag:

FRUCTUS-Mitglieder CHF 90.00

Nichtmitglieder CHF 110.00

Nachmittag:

FRUCTUS-Mitglieder CHF 50.00

Nichtmitglieder CHF 70.00

Anmeldung:

E-Mail: claudia.frick@fructus.ch

Telefon: 044 518 03 42