

# Obstpresse

Informationsblatt des Vereins **Obstsortensammlung Roggwil**

## Das Interview

Michael Lüscher, designiertes Vorstandsmitglied, beantwortet Fragen zu seinen Plänen im Verein. **Seite 6**

## Birnenkurs

Ein Rückblick von Kilian Scheuzger auf einen lehrreichen Tag in unserer Obstsortensammlung. **Seite 8**

## Rezept

Zum Vormerken: Zwetschenmus mit Gewürzen – schmackhaft und vielseitig verwendbar. **Seite 10**

## Rückblick auf ein ereignisreiches Jahr 2022

Seite 3



# Editorial



**Walter Kradolfer**  
Vizepräsident,  
Öffentlichkeitsarbeit

## Kirschenernte in Frage gestellt

In der letzten Obstpresse stellte ich am Schluss des Artikels über die vermasselte Kirschenernte die Frage: „Was machen wir mit den Kirschbäumen und wie begegnen wir der Kirscheßigfliege, welche wieder einmal mehr die Kirschenernte fast gänzlich zunichte gemacht hat?“ Erfreulicherweise haben Mitglieder darauf reagiert und dem Vorstand ihre Meinung kundgetan. Das ist sehr wertvoll. Allgemein wurde die Meinung geäußert, dass die Kirschen sehr wertvolle Früchte für die Mitglieder sind und

ein gänzlicher Verzicht darauf kaum verstanden würde. Gleichzeitig wurde auch die Hoffnung geäußert, dass sich bald einmal ein „Gegenspieler“ entwickelt, der die Fliege auf natürliche Art bekämpft. Auch ein Pflanzen von Niederstämmen, damit das Einnetzen besser gemacht werden kann, wurde vorgeschlagen. Der Grundtenor war, dass eine sofortige Rodung ohne Ersatz nicht gewünscht wird. Der Vorstand wird sich in nächster Zeit intensiv mit dieser Frage befassen – entschieden ist noch nichts.

## Ausweitung der Produktpalette

Wir gehen bald dem dreissigjährigen Bestehen der Obstsortensammlung entgegen. Nicht nur die Bäume sind in dieser Zeit gewachsen, sondern auch die Zahl der Mitglieder und der Produkte, welche die Mitglieder konsumieren können. Waren es anfänglich nur Obst für den Frischverzehr, Dörrbirnen, Süßmost und Gebranntem, so ist die Palette der Produkte deutlich grösser geworden. Dazu gekommen sind Most frisch ab Presse,

Cidre, „Chlöpfmoscht“ und der Bezug von Lagersorten bis in den Winter hinein. Dies ist möglich geworden mit der Anschaffung eines Kühlraumes. Der Vorstand hat beschlossen, die Produktpalette in der nächsten Saison nochmals auszuweiten mit der Herstellung von Essig. Peter Mühlemann hat die Idee eingebracht, und mit seiner Unterstützung werden wir nächsten Herbst den Start wagen. Leider aber lässt die Herstellung von Birnelli immer noch auf sich warten. Für eine industrielle Herstellung haben wir zu kleine Mengen geeigneter Birnen, und die Herstellung selber anzugehen, konnten wir uns nicht durchringen – zu aufwändig, und wer würde das Einkochen übernehmen? Aber wer weiss – vielleicht „kommt Zeit kommt Rat“. In diesem Sinn – viel Vergnügen beim Lesen der aktuellen Ausgabe der Obstpresse!

*W. Kradolfer*

## Impressum

### Herausgeber

Verein Obstsortensammlung  
Hofen 7  
9325 Roggwil  
www.obstsortensammlung.ch

### Redaktion

Walter Kradolfer  
8599 Salmsach  
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

September 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

**Thurgau**





# Rückblick auf das Jahr 2022

**Ursula Leutenegger**  
Präsidentin

Mit den steigenden Temperaturen im Frühjahr rückte Corona in den Hintergrund. Mit der Wärme setzte vermehrt der Regen ein und wiederum holte die Kirschessigfliege unsere Kirschen. Einige Mitglieder haben sich zur Frage „Fortbestand von hochstämmigen Kirschbäumen noch realistisch?“ kritisch und differenziert geäußert. Das zeigt, dass viele Mitglieder erstens die Obstpresse lesen und zweitens ihre Meinung äussern. Das finde ich ganz toll.

## Was geschah 2022 im Obstgarten

Im Frühling wurden zwanzig Bäume ersetzt. Teils starben die Bäume wegen dem Wasserstau im Boden und teils konnte eine Ursache für den Baumverlust nicht festgestellt werden. Neben abgestorbenen Obstbäumen mussten wir mindestens vier Bäume wegen Feuerbrand roden. Bei gegen zwanzig Bäumen wurde der Feuerbrand mit dem Rückschnitt befallener Äste bekämpft.

Im April erstattete uns die Kontrollstelle für Ökomassnahmen des Kantons Thurgau einen Besuch ab. Anlässlich dieser Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt.

Von April bis Oktober bieten wir für Interessierte Führungen durch unseren Obstgarten an. Sieben Gruppen mit zehn bis sechzig Teilnehmern durften wir unseren Verein, unseren Obstgarten und eine grosse Früchtevielfalt präsentieren.

Dem grossen Einsatz unserer Öko-gruppe verdanken wir die neue Ruderalfläche bei unserem Infohäuschen. Das im Vorjahr erstellte Wildbienen-

haus wurde gut bewohnt und vielfältige Pflanzen blühen rundum. Eine bleibende Herausforderung ist die sehr hohe Mäusepopulation. Im Spätwinter baute die Öko-gruppe aus grobem Holz der Kirschbäume mehrere Wieselburgen – die Wiesel sollen in unseren Parzellen günstige Bedingungen vorfinden und die Mäusergruppe bei ihrer Arbeit unterstützen.

Am 14. März 2015 wurden 66 Nussbäume auf der Parzelle Kellers Wiese gepflanzt. Im siebten Jahr haben viele der Nussbäume sehr schöne Erträge gebracht. Da die Ernte, resp. das Sammeln der Nüsse je Baum jährlich zugestellt werden, können keine Mengenangaben gemacht werden.

Die Sicherheit auf und an den Bäumen ist sehr wichtig. Der Vorsicht und der Umsicht unserer aktiven Mitglieder verdanken wir ein unfallfreies Jahr 2022.

## Veranstaltungen

Am 24. April fand der traditionelle Blueschtapéro mit vorgängigem ökumenischem Gottesdienst statt. Vor der Remise wurde ein Zelt aufgestellt und trotz des schlechten Wetters waren Zelt und Zünirraum gefüllt.

Am 11. Juni lud der Vorstand zu einer ausserordentlichen Mitgliederversammlung ein. Diese fand bei schönstem Wetter in unserem Obstgarten bei der grossen „Wasserbirne“ statt. Gegen achtzig Personen nahmen da-

ran teil und lauschten unter anderem dem Referat von Anna Dal Bosco zum Thema „Verwertung alter Obstsorten“. Im Anschluss wurde bei Getränken und Grill gefachsimpelt und die schönen Bäume genossen.

Am 23. und 24. September startete das Möhl Mostfescht. Besucher konnten



Reger Austausch unter den Vereinsmitgliedern an der ausserordentlichen Mitgliederversammlung

uns mit einem Postauto-Rundkurs besuchen. Unser Verein bot Führungen durch die Obstbäume an. Leider wurde unser Angebot wenig genutzt.

## Ausblick

Die nächsten Arbeitstage finden am: 18. Februar, 8. März und 1. April (kein Scherz und kein Schreibfehler) statt. Bitte reserviert auch das Datum von Donnerstag, 2. März für die Hauptversammlung und den 23. April für den Feldgottesdienst und Blueschtapéro. Im Jahre 2023 sehen wir einen Baumschnitt der Nussbäume vor. Dies unter Anleitung unseres Nussbaumexperten Urs Müller von der Fachstelle für Obstbau des Kantons Thurgau.

# Ernte 2022

**Hansjakob Zwingli,**  
Vorstandsmitglied,  
Sortenbestimmung, Pomologie

Nach einer Riesenernte 2021 von über 35 Tonnen Obst folgte 2022 aufgrund der wechselnden Tragbarkeit (Alternanz) eine kleinere Ernte von rund 19 Tonnen. Leider war die Kirschenernte wegen des sehr frühen und starken Befalls mit der Kirschessigfliege ein totaler Misserfolg. Von den Mitgliedern sehr geschätzt waren aber die Früchte unserer Pflaumen- und Zwetschgenbäume. Dabei handelte es sich

um wenige hundert Kilo, welche beim Gesamtertrag keine Rolle spielen.

Anfangs August 2022 wurde erstmals eine Ernteschätzung und entsprechend ein Verwertungskonzept aller rund 250 Apfel- und Birnbäume erstellt. Wir versuchten, unsere neueren Produkte wie Cider, Dörrbirnen, Most ab Presse und die neuen 5-Liter-Most-Bags zu forcieren.

Unseren Ernteerfolg berechnen wir aufgrund der Notizen unserer Mitglieder zum Bezug von Frischobst, Most sowie der Rechnungen für das Mosten, Birnendörren, die Cider-Her-

stellung und Fruchtlieferungen.

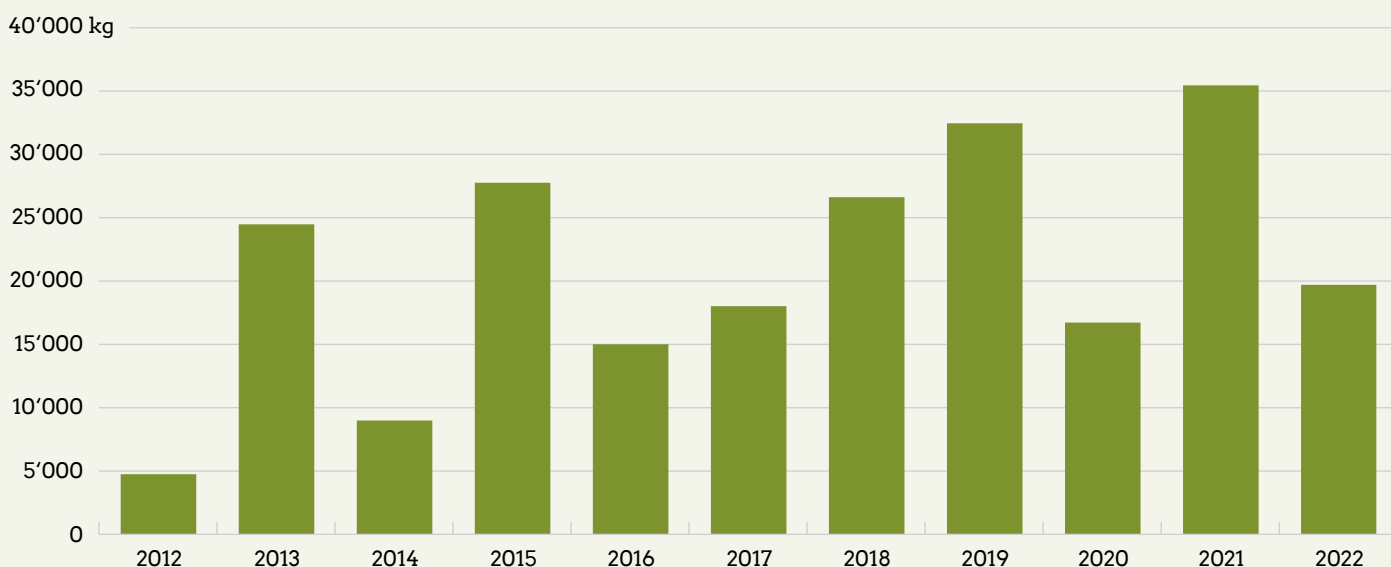
Die Planung stimmte gut mit der tatsächlichen Produktion überein – mit Ausnahme der gemosteten Früchte. Wir haben den Ertrag an Äpfeln mit 25 Prozent ziemlich unterschätzt.

Es hat sich gelohnt, die Verwertung zu planen. Der Betrieb verlief ruhiger und zielgerichteter. Ob das Verwertungskonzept 2022 richtig war, wird sich in den ersten Monaten des Jahres 2023 zeigen. Sitzen wir dann noch auf grossen Mengen von Frischobst, Süssmost oder Dörrfrüchten, müssen wir nochmals über die Bücher.

## Erntemengen 2022

Produkt	Tatsächliche Produktion	Verwertungskonzept
Frischobst – ganz frisch oder aus unserem Kühlraum	4'776 kg	4'880 kg
Dörrbirnen	500 kg	800 kg
Verkauf Frischobst Botanischer Garten ZH/Fructus	1'180 kg	1'950 kg
Most ab Presse und Süssmost	11'988 kg	7'700 kg
Cider	786 kg	760 kg
<b>Total ohne Steinobst</b>	<b>19'230 kg</b>	<b>16'090 kg</b>

## Erntemengen 2012 – 2022 (Gesamt mengen)



# Apfelsortenbestimmungskurs

Um den Pomologennachwuchs zu fördern, führte „Fructus“ am 19. November 2022 in Wädenswil wiederum einen Apfelsortenbestimmungskurs durch.

**Hansjakob Zwingli,**  
Vorstandsmitglied,  
Sortenbestimmung, Pomologie

Wieso soll man noch Kurse zur Apfelsortenbestimmung anbieten? Heutzutage kann man eine Sorte einfach und billig für vierzig Franken bei der Firma Ecogenics in Balgach gentechnisch bestimmen lassen. Es wird dabei die gleiche Technik PCR angewendet, wie wir sie allzu gut von den Coronatests her kennen. Sogar die Österreicher, Franzosen und Deutschen nutzen dieses Angebot.

## Gentechnische Sortenbestimmung mit pomologischen Methoden kontrollieren

Die Antwort auf diese Frage ist: Die gentechnische Bestimmung ist ein potentes Werkzeug, um den Sortenwirrwarr in Europa zu klären. In den Obstsortensammlungen in Europa stehen immer noch viele gleiche Sorten mit jeweils verschiedenen Namen. Zum Beispiel kann man der Sorte „Frauotacher“ diesen Namen geben, oder man kann ihr auch „Schläfler“ sagen, weil sie so spät austreibt. Solche Doppelnennungen kann man mit der Gentechnik erkennen. Am Schluss braucht es aber noch den Menschen, um mit pomologischen Methoden zu kontrollieren, ob die Resultate auch wirklich stimmen.

## Sortenbestimmungskurs

Der von „Fructus“ organisierte Apfelsortenbestimmungskurs vom 19. November 2022 in Wädenswil fand



Die Kursteilnehmer beobachten die Pomologen bei ihrer Arbeit.

unter meiner Leitung statt. Erfreulicherweise nahmen daran fünfzehn interessierte Frauen und Männer teil. Das Programm war wie folgt:

- Einführung in die Bestimmungsmerkmale beim Apfel mit dem bekannten Sortenbestimmungsbuch von Kessler
- Den Pomologen bei der Arbeit zuschauen.
- Infos zur gentechnischen Bestimmung
- Selbst Sorten aus dem „Kessler“ bestimmen.

Der Kurs fand bei den Teilnehmenden ein gutes Echo. Nachfolgend zwei Rückmeldungen:

„Die angenehme Stimmung, der

ausführliche Einstieg am Vormittag, Hansjakob Zwingli und Göpf Müli; die vielen verschiedenen Apfelsorten/-proben, die zum Bestimmen bereitgestellt worden waren.“ (Charlotte Serve)

„Geschickt aufgebaut, mit genauem Bestimmen und Hinsehen, exemplarisch am Morgen und weiterführend Üben am Nachmittag. Verpflegung und professionelle Information und Organisation, kompetenter Kursleiter, der den Spagat schaffte, uns allen etwas beizubringen.“ (David Beeler)

Der Kurs wird nächstes Jahr wieder durchgeführt. Wenn du Lust hast, so mach doch mit. Auskünfte erteilt der Autor gerne.



## Das Interview:

# 8 Fragen an Michael Lüscher, designiertes Vorstandsmitglied

Nachdem Karl Heuberger aus dem Vorstand ausgetreten ist, schlägt der Vorstand als Nachfolger Michael Lüscher vor. Seine Wahl ist für die kommende Hauptversammlung vorgesehen. Im Interview stellt sich der Lebensmittelingenieur aus Rorschacherberg vor.

**1 Michael, du bist sicher noch nicht allen Mitgliedern bekannt. Stelle dich doch in ein paar Sätzen vor.**

Seit vielen Jahren bin ich Mitglied und seit einiger Zeit Pflückchef in unserer Obstsortensammlung. Seit letztem Jahre mache ich zudem Führungen in unserer Sammlung.

Mit meiner Familie lebe ich im Rorschacherberg. Als Lebensmittel- und Sicherheitsingenieur arbeite ich bei der Firma Findus in Rorschach, gestalte Prozesse, entwickle Produkte

und suche geeignete Verpackungen. Als Sicherheitsbeauftragter stehe ich für Notfälle parat und beantworte den Mitarbeitenden Fragen zu Sicherheit und Gesundheit.

Mein Zugang zu den alten Obstsorten kommt über die Kulinarik. Beim Kochen und Backen verwende ich auf unterschiedlichste Arten Äpfel und Birnen. Die Sorten zu kennen, die Bäume zu pflegen sowie die Früchte zu pflücken inspirieren und motivieren mich.

**2 Du hast ja bereits als Pflückchef mitgewirkt und jetzt stehst du als Vorstandsmitglied zur Wahl. Was reizt dich an dieser Arbeit?**

Wir haben einen Vorstand, der sich mit viel Erfahrung für unser gemeinsames Anliegen engagiert. Während die Arbeit von allen Mitgliedern im Garten erledigt wird, wird die Ausrichtung im Vorstand bestimmt. Ein dynamisches Team zu ergänzen ist eine reizvolle Aufgabe.

**3 Hast du einen besonderen Bezug zu alten Obstsorten auf hochstämmigen Bäumen?**

Seit einiger Zeit spreche ich mit vielen Menschen bei unterschiedlichen Gelegenheiten über Äpfel oder Birnen. Gerne höre ich Kindern zu, warum sie diesen oder jenen Apfel mögen. Ich war auch schon in einem Altersheim und habe von Birnen gehört, die ich nicht kannte.

Ich habe gute Freunde, die bei Fructus oder ProSpeciaRara Mitglied sind. Wir treffen uns und teilen unsere Interessen. Auf Reisen zu Baumschulen mit alten Sorten oder in Sortengärten treffe ich mich im In- und Ausland mit Liebhabern alter Sorten oder mit Pomologen. Auf diese Weise kommen viele Apfelgeschichten zustande. Die originellsten schreibe ich mir auf.



Apfelausstellung Marthalen 2022: Die Liebe zu alten Obstsorten teilt Michael gerne mit Gleichgesinnten.





Michael engagiert sich schon seit einiger Zeit in unserem Verein wie hier beim Mosten.

**4 Kannst du durch deine berufliche Tätigkeit als Lebensmittelingenieur in der Vorstandsarbeit profitieren?**

Die Lebensmitteltechnologie ist ein vielfältiges Arbeitsfeld. Wir gestalten Arbeitsprozesse und deren maschinelle Ausstattung. Im Kern geht es um die Produkte und die Menschen, die sie herstellen und essen.

Bei der Obstsortensammlung stehen unsere Bäume, ihre Hege und Pflege und die Organisation unserer Zusammenarbeit im Zentrum.

**5 In welcher Sparte möchtest du dich vor allem einbringen?**

Ich werde weiter Pflückchef bleiben. Ein besonderes Anliegen sind mir die Führungen. Sie sind wichtig für die Pflege der Kontakte mit bisherigen und dem Gewinnen neuer Mitglieder. Eine wichtige Gruppe in unserem Verein sind jene Mitglieder, die sich mit der Ökologie beschäftigen. Gerne trage ich dazu bei, dass sie ihre Aufga-

be weiter so gekonnt wie bis jetzt weiterführen können.

**6 Was sind aus deiner Sicht die Schwächen und die Stärken unseres Vereins?**

Wir sind eine bunte Gruppe, so verschieden wie unsere Bäume unterschiedlich sind! Zusammen bringen wir Erfahrung und Engagement ein. Das macht uns stark. – Wie in jedem Verein besteht allerdings die Gefahr, dass die Arbeit auf wenigen Schultern liegen bleibt. Ich möchte mich dafür stark machen, dass möglichst viele sich als Pflückchef, Traktorfahrer oder Mitarbeitende bei der Ökologiegruppe engagieren.

**7 Neue Vorstandsmitglieder haben sicher auch neue Visionen für unseren Verein. Was wäre deine?**

Mir ist wichtig, dass wir uns immer wieder bewusst machen, eine reichhaltige, wunderbare Sammlung zu

haben. Jeder Baum verdient unsere Aufmerksamkeit. Gleichermassen ist mir wichtig, dass wir uns als Produzenten verstehen und uns Mühe geben, feine, köstliche Früchte herzustellen. Meine Vision ist es, das Erreichte der letzten Jahre zu respektieren und weiter zu entwickeln. Wichtig sind: Kenntnis der Sorten, Wissen um die Kulturgeschichte des Obstbaums, Einsichten in die ökologische Botanik sowie Erfahrungen im Verarbeiten und Kosten der Früchte.

**8 Hast du bereits einmal ein eindrückliches Erlebnis im Zusammenhang mit der Obstsortensammlung gemacht?**

Jeder Pflücksamstag ist einmalig, wenn wir darauf achten, wie es den Bäumen geht, welche Früchte reifen, wie dieser Apfel oder jene Birne schmeckt und wir uns darüber im gemeinsamen Gespräch austauschen!



## Rückblick auf den „Birnenkurs“:

# Taschenbirnen und Lieblinge

Erwartungsvoll und mit einer Birne in der Tasche reiste ich am 23. September 2022 zum Fructus-Birnen-Kurs nach Roggwil. Der Kursleiter, Urs Müller vom Arenenberg, ist begeisterter Birnenkenner und kultiviert diese gleich selbst in grosser Zahl, mitunter auch Raritäten. Wir Teilnehmende durften uns also auf viel „Fleisch am Bitzgi“ freuen...

**Kilian Scheuzger**  
Aktivmitglied

Beim Eintreffen in Hofen erwartete die motivierte Gruppe Kaffee, Birrenweggen und eine bunte Auswahl fein säuberlich sortierter und beschrifteter Birnen. Dieser Anblick alleine offenbarte die grosse Sortenvielfalt. Kursleiter Urs Müller führte uns nach einer kurzen Begrüssung und Vorstellung gleich auf einen Rundgang durch unsere Obstsortensammlung Roggwil. Natürlich

blieben wir länger unter dem alten Wasserbirnenbaum stehen. Seine Ausführungen über die Geschichte der Birne waren spannend. Die Wasserbirne kann als älteste Sorte im Thurgau bezeichnet werden. 1303 fand sie in Emmishofen erstmals Erwähnung. Hundert Jahre später folgten die Theilersbirne und die Margler- oder heute Marxenbirne. Um 1550 wurde der Obstanbau intensiviert und der Berlimost (Most der Berglerbirne) verdrängte allmählich den Wein.

### Verschiedene Birnengruppen

Ab 1600 beschrieben erste Pomologen in Frankreich, Belgien und Holland Tafelbirnensorten und stellten diese mit Holzdrucken oder Kupferstichen bildlich dar. Diese Obstkundigen waren meist Gärtner an Adelshöfen. Heute kennen wir in der Schweiz ca. 750 Birnensorten. Längst nicht alle davon sind Tafelbirnen. Alte, meist kleine Sorten sind heute weniger bekannt, haben aber viel Aroma – so die Muskateller- und Rousseletten-Sorten. Auf Hochstämmen ge-



Urs Müller im Birnenelement



Feine kleine Rousseletten



deihen Butterbirnen, Kaiser Alexander, Conference, Williams und viele andere mit bekannten Namen. Die gerbstoffhaltigen Scheidbirnen bewirken als Zugabe von zwei bis zehn Prozent zum Apfelmost eine Saftklärung und bessere Haltbarkeit. Ferner gibt es die grosse Gruppe der saftigen und süssen Mostbirnen oder, die nur gegart essbaren Kochbirnen. Die allseits geschätzten Dörrbirnen, der u.a. alle Längler-Sorten angehören, kennt man schon eher. Auch gibt es eine beschränkte Sortenauswahl an Lagerbirnen. Beispiele sind: Madame Verté, Pastorenbirne oder Winterforelle.

### **Meine Entdeckung: „Rousselet de Reims“**

Als Urs Müller von seiner Liebessorte erzählte, musste ich gleich tags darauf nach dem Pflückeinsatz den Baum der Rousselet de Reims aufsuchen. Da lagen die kleinen Früchte vergessen und überreif im Gras. Ich nahm alle auf und strich sie zu Hause roh durch ein grosses Sieb. Das so gewonnene Birnenmus entpuppte sich als wahre Geschmacksbombe! Versuche ergaben, dass es sich bestens als Gipfel- oder auch Rosenkuchentüllung – unter Zugabe von etwas gemahlenen Mandeln, Zimt und Zitronensaft – eignet.

Und da wäre ja noch die Birne in meiner Tasche. Sie stammte vom alten Birnbaum meines Grossvaters im Aargau, den er damals selbst gezeitet hatte. Keiner wusste mehr um welche Sorte es sich dabei handelte... bis Urs Müller sie mit seinem geübten Blick als weisse Herbstbutterbirne erkannte. So einfach ist das, wenn man weiss. Das Wissen konnte ich an diesem Kurs etwas erweitern. Erfahrungen sammle ich am besten weiter – auch in der Obstsortensammlung. Ein prima Ort dazu!

## **Personalaufstockung**

**Der Vorstand sucht aktive Mitglieder als Pflückchefs, zur Verstärkung der Ökogruppe und als Traktorfahrer während der Ernte.**

### **Pflückchefs oder -chefinnen**

Damit die Ernte geordnet und korrekt eingebracht werden kann, bedarf es eines Chefs oder einer Chefin, welche die Gruppe einteilt, das Pflücken überwacht und am Schluss die Verteilung respektive das Einlagern veranlasst. Bereits tags zuvor begeht er/sie das ganze Areal und überprüft anhand einer Reifeliste, ob die entsprechenden Bäume auch tatsächlich reif sind. Am Samstagmorgen empfängt er/sie die eingeteilten Pflückerinnen und Pflücker und weist ihnen ihre Arbeit zu. Während des Morgens kontrolliert er/sie die Qualität des Pflückens und leitet Anfänger an beim korrekten Pflücken. Er/sie behält auch den Überblick, wo es an „Manpower“ noch mangelt und wo brache Arbeitskraft liegt und nimmt die entsprechende Unterstützung vor. Nach dem Verteilen und eventuellen Einlagern rapportiert er/sie via Website, welche Früchte zum Abholen bereitstehen. Nach einem Abgang eines Pflückchefs suchen wir für diese interessante Aufgabe einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin. Selbstverständlich wird diese Person gründlich in ihre anspruchsvolle Aufgabe eingeführt.

Weitere Auskünfte erteilt gerne Alois Gämperli, [alois.gaemperli@obstsortensammlung.ch](mailto:alois.gaemperli@obstsortensammlung.ch), Telefon 071 455 19 40 oder 079 231 14 75.

### **Verstärkung der Ökogruppe**

Etwa ein Dutzend unserer Mitglieder engagiert sich in der Ökogruppe. Diese befasst sich mit dem ökologischen Auftrag, dem sich der Verein ebenfalls verschrieben hat. Dazu gehören die sachgemässe Pflege der Ruderalflächen, die Pflege des Wildbienenhauses und der Asthaufen für das Mauswiesel. Gleichzeitig engagiert sich ein Teil von ihnen für das Heuen von Hand der Blumenwiese und das anschliessende Emden. Die Pflege der Nistkasten hat verdankenswerter Weise der Vogel- und Naturschutzverein Meise, Arbon, übernommen. Personen, welchen der ökologische Teil unserer Aufgaben besonders am Herzen liegt, sind in dieser Gruppe herzlich willkommen. Bedingt durch einige Abgänge sucht der Vorstand weitere an der Ökologie interessierte Mitglieder. Sie werden von unserem neuen Vorstandsmitglied Michael Lüscher betreut und geführt: [michaelluescher@bluewin.ch](mailto:michaelluescher@bluewin.ch), Telefon 079 473 56 11.

### **TraktorfahrerInnen gesucht**

An den Erntetagen mieten wir jeweils einen Traktor, um die Früchte spedativer zur Scheune zu bringen. Zur Zeit stehen für diesen Dienst nur wenige Fahrer zur Verfügung. Deshalb suchen wir nach weiteren Fahrerinnen oder Fahrern, damit die Belastung der einzelnen nicht zu gross wird. Die Person sollte über den entsprechenden Führerausweis und die notwendigen Kenntnisse in der Handhabung eines Traktors verfügen. In dieser Sparte erteilt Alois Gämperli gerne weitere Auskünfte: [alois.gaemperli@obstsortensammlung.ch](mailto:alois.gaemperli@obstsortensammlung.ch), Telefon 071 455 19 40 oder 079 231 14 75.

**Rezept:**

# Zwetschgenmus mit Gewürzen

**Franziska Müller***Aktivmitglied*

Es dauert zwar noch ein Weilchen, bis du Zwetschgen in unserem Obstgarten pflücken kannst, aber hier schon zum Vormerken einer meiner Favoriten für deren Verarbeitung. Für dieses sehr schmackhafte und würzige Zwetschgenmus verwendest du am besten besonders reife Zwetschgen – die Sorte spielt keine Rolle.

**Zutaten**

- 3 kg vollreife Zwetschgen
- 400 g Zucker
- 3 TL Zimtpulver
- ½ TL gemahlene Nelken
- ½ TL gemahlene Muskatblüten oder wenig geriebene Muskatnuss
- 8 EL brauner Rum

**Zubereitung**

Die Zutaten reichen für 8 Konfitürengläser à 210 ml Inhalt. Gläser und Deckel mit heissem Wasser gut ausspülen.

Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. Diese mit Zucker und Gewürzen vermischen und in einen grossen ofenfesten Schmortopf oder in mehrere Gratinformen geben. Zwetschgen ohne Deckel in der Mitte des 140 Grad heissen Ofens (Umluft) etwa 2 Stunden einkochen lassen. Dabei die Backofentür mit einem dazwischen geklemmten Holzkochlöffel einen Spalt offen halten. Danach viertelstündlich überprüfen, bis der Saft vollständig verdampft ist. Das Mus dabei vorsichtig zur Mitte anhäufen, damit es am Rand nicht ansetzt.

Sobald der Saft eingekocht ist und das Mus sich bräunlich verfärbt hat, den Topf aus dem Ofen nehmen. Das Zwetschgenmus sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und glatt streichen. Vor dem Verschliessen jeweils 1 Esslöffel Rum aufs Mus giessen und anzünden. Deckel sofort draufschrauben und fertig.

Die gesamte Einkochzeit dauert etwa 3 bis 3 ½ Stunden.

Ungeöffnet ist das Zwetschgenmus etwa 1 Jahr haltbar.

**Tipp**

Das Mus verwende ich besonders gerne als Füllung für die Linzertorte anstelle der Konfitüre.





**Forschung:**

# Äpfel essen gegen Pollenallergie?

In der Sendung „Puls“ vom Schweizer Fernsehen SRF 1 wurde vor einiger Zeit eine interessante Studie veröffentlicht, welche auch für unsern Verein vielleicht von Nutzen sein könnte, zumindest aber doch bemerkenswert ist.

**Walter Kradolfer**

Vizepräsident,  
Öffentlichkeitsarbeit

Forscher in der Hautklinik in Innsbruck haben in einer Pilotstudie festgestellt, dass Pollenallergiker häufig auch Obst und Nüsse nicht vertragen.

**Ähnliche Moleküle bei Pollen und Äpfel**

Sie haben in einem Magnetresonanztomographen sowohl Pollen als auch Äpfel bis auf Molekülebene zerlegt und dabei festgestellt, dass in beiden ganz ähnliche organische Stoffe vorkommen. Und wie es bei Behandlungen in der Alternativmedizin oft vorkommt, dass Krankheiten mit eben denselben krankmachenden Substanzen behandelt werden können, so haben sie es auch mit den Birkenpollen und den Äpfeln gemacht und haben 23 Apfelsorten getestet. Vor allem alte Apfelsorten sollen dafür besonders geeignet sein, aber auch neuere

wie Pink Lady oder Topaz. Hingegen würden sich die beliebten Sorten Golden Delicious oder Granny Smith nicht eignen.

**Behandlungsansatz mit stetiger Steigerung**

Mit 52 Probanden starteten sie die wissenschaftliche Studie und verabreichten ihnen während zwei Jahren regelmässig Äpfel. Sie begannen zuerst mit ganz kleinen Apfelstückchen und stoppten dann, sobald eine Allergie festzustellen war. Das sollte dann die Menge sein für die nächste Behandlungsperiode und sie steigerten diese dann zunehmend. Durch die Einnahme erkannte der Körper die krankmachende Substanz und reagierte dann darauf mit einer Gegenmassnahme, mit Antikörpern. Durch die Steigerung über eine lan-

ge Zeit konnte dann die körpereigene Abwehrfunktion so aktiviert werden, dass beim Aufkommen des Pollens der Körper gewappnet war.

Es sei aber zu empfehlen, diese „Therapie“ nur ärztlich begleitet zu machen. Sollte damit das alte englische Sprichwort „An apple a day keeps the doctor away“ nur bedingt Gültigkeit haben?

**Weitere Informationen:**

## Jahresprogramm 2023

Datum	Beschreibung
<b>Samstag, 18. Februar 2023</b>	Bäume schneiden 08.00 - 12.00 Uhr / 13.00 - 16.30 Uhr
<b>Donnerstag, 2. März 2023</b>	Hauptversammlung Mehrzweckhalle Freidorf 19.30 Uhr
<b>Mittwoch, 8. März 2023</b>	Bäume schneiden 08.00 - 12.00 Uhr / 13.00 - 16.30 Uhr
<b>Samstag, 1. April 2023</b>	Allgemeine Arbeiten und Heckenpflege 08.00 - 12.00 Uhr / 13.00 - 16.30 Uhr
<b>Sonntag, 23. April 2023</b>	Ökumenischer Gottesdienst, anschliessend Blueschapéro 10.00 - ca. 11.00 Uhr / ca. 11.00 - 13.00 Uhr
<b>ab Montag, 12. Juni 2023</b>	Kirschenernte (gemäss separatem Ernteplan)
<b>ab Donnerstag, 15. Juni 2023</b>	Heuen Blumenwiese
<b>Samstag, 24. Juni 2023</b>	Auspflücken 08.00 - 12.00 Uhr / 13.00 - 16.30 Uhr
<b>ab Samstag, 22. Juli 2023</b>	Obsternte (gemäss separatem Ernteplan)
<b>August</b>	Emden Blumenwiese
<b>Samstag, 25. November 2023</b>	Bäume schneiden 08.00 - 12.00 Uhr / 13.00 - 16.30 Uhr
<b>Samstag, 17. Februar 2024</b>	Bäume schneiden 08.00 - 12.00 Uhr / 13.00 - 16.30 Uhr
<b>Mittwoch, 6. März 2024</b>	Bäume schneiden 08.00 - 12.00 Uhr / 13.00 - 16.30 Uhr
<b>Donnerstag, 14. März 2024</b>	Hauptversammlung Mehrzweckhalle Freidorf 19.30 Uhr

## Ein Lob dem Apfel

Nachfolgendes Gedicht hat Roswitha Keller an einem Scheunentor in Eschenz gefunden. Die Internet-Recherche ergab, dass das Gedicht wahrscheinlich von Georg Wilhelm Otto von Ries (1763 - 1846) stammt. Bemerkenswert ist danach, was ein Apfel alles kann!

*Eines musst du dir gute merken;  
Wenn du schwach bist – Äpfel  
stärken!*

*Äpfel sind die beste Speise,  
für zuhause, für die Reise,  
für die Alten, für die Kinder,  
für den Sommer, für den Winter,  
für den Morgen, für den Abend,  
Apfelessen ist stets labend.*

*Äpfel glätten deine Stirn,  
bringen Phosphor ins Gehirn.  
Äpfel geben Kraft und Mut  
und erneuern dir dein Blut.  
Auch vom Most, bist du mal durstig,  
wirst du fröhlich, wirst du lustig.*

*Darum Freund, so lass dir raten:  
Esse frisch, gekocht, gebraten  
Täglich ihrer fünf bis zehn;  
Wirst nicht dick, doch jung und  
schön,  
und kriegst Nerven wie ein Strick,  
Mensch – im Apfel liegt dein Glück!*