

Obstpresse

Informationsblatt des Vereins  Obstsortensammlung Roggwil

Das Interview:

Für einmal stellt sich niemand geringerer als unsere Präsidentin selbst den 10 Fragen im Interview. [Seite 6](#)

Aus dem Sortenarchiv:

Der Gravensteiner ist allseits bestens bekannt. Doch es gibt noch viel über diesen Apfel zu wissen. [Seite 8](#)

Obstwissen:

Peter Heinzelmann erklärt anschaulich Alternanz und Behangsregulierung beim Obstbau. [Seite 11](#)

Digitale Ernteanmeldung ab nächstem Jahr

[Seite 4](#)



Editorial



Walter Kradolfer

Vizepräsident,
Öffentlichkeitsarbeit

Obstpresse im Kreisel Buch bei Egnach

Du wirst sicher schon festgestellt haben, dass im Kreisel bei Buch in Egnach eine alte Obstpresse steht (siehe Titelbild) und gleichzeitig hältst du ja die neue Obstpresse in der Hand. Diese doppelte Bedeutung möchte ich zum Anlass nehmen, der antiken Obstpresse etwas nachzuspüren.

Aus dem Luzernischen in die Ostschweiz

Die Mosterei Ramseier aus Sursee gelangte vor ca. 20 Jahren an Elisabeth

Stäheli, Kratzern, mit dem Vorschlag, eine alte Obstpresse, welche bei ihnen für einen Neubau weichen musste, für ihre Mostgalerie zu übernehmen. Sie sagte zu und kam so zu einem Prachtstück antiker Obstverwertung. Doch für die Mostgalerie war die Presse zu gross, und deshalb gelangte sie an die Gemeinde Egnach, damals noch unter der Führung von Stephan Tobler, mit der Bitte, zu prüfen, ob sie eine der Würde des Altertums entsprechende Verwendung hätten.

Das lange Warten auf den definitiven Platz

In der Zwischenzeit hat sich auf dem Areal der Mosterei so viel verändert, dass sie auch dort wieder weichen musste. Gleichzeitig wollte man die Presse nicht einfach unter einer Blache verstecken, sondern sie der Öffentlichkeit zeigen. Weil die Innenraumgestaltung eines Kreisels Sache der Gemeinde ist, kam dann bei der Planung des Kreisels bei Buch die Idee auf, der alten Obstpresse dort einen würdigen Platz zu geben. Und so

wurde sie dann vor ein paar Monaten auf einer massiven Betonplatte aufgestellt.

Müsste man die Obstpresse nicht vor der Witterung schützen?

Viele fragen sich, weshalb die Presse kein Dach hat. Holzfachleute sagen, dass die Obstpresse aus massiver Eiche gefertigt und so widerstandsfähig ist, dass sie die Lebensdauer des Kreisels spielend überdauern wird.

Damit die Obstpresse mit etwas „Grün“ eingerahmt ist und als Vorsichtsmassnahme gegen unvorsichtiges Rammen, wurden in der Hauptfahrrichtung kleine Obstbäumchen gepflanzt. Sie sind zwar noch etwas „mickrig“, aber was noch nicht ist, kann ja noch werden. Und so wünscht die „zweite“ Obstpresse der „ersten“ viel Beachtung und vielleicht sogar noch einen Werbeeffect für den Most aus dem Oberthurgau.

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
9320 Arbon
www.sehklar.ch

Druck

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

Auflage

600 Exemplare

Nächste Ausgabe

Februar 2024

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



Neue Methode zur Bekämpfung der Kirschessigfliege

Walter Kradolfer

Vizepräsident, Öffentlichkeitsarbeit

Die Kirschessigfliege hat die letzten drei Jahre die Kirschernte massiv beeinträchtigt. Kaum begonnen, musste die Ernte jeweils abgebrochen werden, weil der Befall so gross war, dass sich ein Pflücken und Aussortieren nicht mehr lohnte. Auch das Einnetzen des ganzen Baumes der später reifenden Kirschen brachte nicht den gewünschten Erfolg.

Deshalb entschloss sich der Vorstand, dieses Jahr mit dem Spritzen von Kaolin einen neuen Versuch zu starten

– mit Erfolg, wie sich herausstellte!

Peter Heinzelmann versprühte anfangs Juni an einigen ausgewählte Kirschen-sorten in Wasser aufgelöste Tonerde, Kaolin. Dieses natürliche und in der Erde vorkommende Mineral hat nach der Applikation den Effekt, dass die Frucht nicht mehr tief schwarz erscheint, sondern einen gräulichen Belag erhält, fast so wie bei den Zwetschgen.

Und weil die Fliege hauptsächlich dunkle und schwarze Früchte für die Eiablage sucht, sind dann die Kirschen für sie nicht mehr so attraktiv. Bei den Trauben wird diese Methode schon seit längerem angewendet.

Dass die diesjährige Ernte bis zum Schluss wenig befallen war, könnte aber auch an der warmen und trockenen Witterung gelegen haben. Warmes Wetter spielt der Kirschessigfliege in die Hände, aber Trockenheit hat sie gar nicht gern. Die Männchen würden dadurch steril, sagen die Fachleute. Zur diesjährigen Reifezeit der Kirschen war es ja extrem trocken. Auch das könnte der Grund für eine gute Ernte gewesen sein.

Freuen wir uns daran und warten wir ab, was das nächste Jahr bringen wird!



Bilder: Walter Kradolfer

Neues Leben bei unseren Zwetschgenbäumen

Hansjakob Zwingli

Vorstandsmitglied, Sortenbestimmung, Pomologie

Auf der Parzelle Mitte bei der Apfelskulptur pflegt unser Verein 30 Zwetschgenbäume. Sieben davon sind in den letzten Jahren gestorben. Die Abgänge wurden ersetzt. Leider sind noch mehr Bäume krank. Sie werden bald wegen Befall mit Holzpilzen absterben. Die hohe Sterblichkeit kommt von drei Faktoren: Zwetschgen sind weniger langlebig als das andere Obst, der Befall eines Holzpilzes ist grösser und die Exposition der Stämme gegen Süden ist nachteilig. Im Winter gefriert es in kalten Nächten. Am Morgen scheint die Sonne auf die gefrorenen Stämme. Wegen der Temperaturunterschiede zwischen besonntem und unbesonntem Teil im Schatten kommt es zu kleinen Rissen, durch welche die Holzpilze eindringen.

Unser Mitglied, Willi Bischofberger, hat an der letzten Generalversammlung den Antrag gestellt, dass zwischen zwei Zwetschgenbäumen eine Reihe weiterer Bäume gesetzt wird. Durch die zusätzliche Beschattung sollen Stammschäden reduziert werden. Unser Technischer Leiter, Peter Heinzelmann, ist daran, diese Bäume zu produzieren. Ab dem Jahr 2025 können sie gepflanzt werden.



Bild: Hansjakob Zwingli

Der Fruchtkörper eines Holzpilzes auf einem unserer Zwetschgenbäume. Schön anzuschauen, aber tödlich. Die Pilzfäden – das sogenannte Mycel – durchziehen den ganzen Baum und fressen ihn allmählich von innen her auf.

Digitalisierung:

Ernteanmeldung ab nächstem Jahr digital

Die Einteilung der Mitglieder für die Ernte gestaltete sich aufgrund der steigenden Anzahl Mitglieder zunehmend schwierig. Die ausgefüllten Anmeldebögen auszuwerten und alle Mitglieder entsprechend deren Wünschen einzuteilen, war jeweils eine Herkulesaufgabe. Darum hat der Vorstand nach einer digitalen Lösung Ausschau gehalten.

Robert Piffraeder

Aktivmitglied

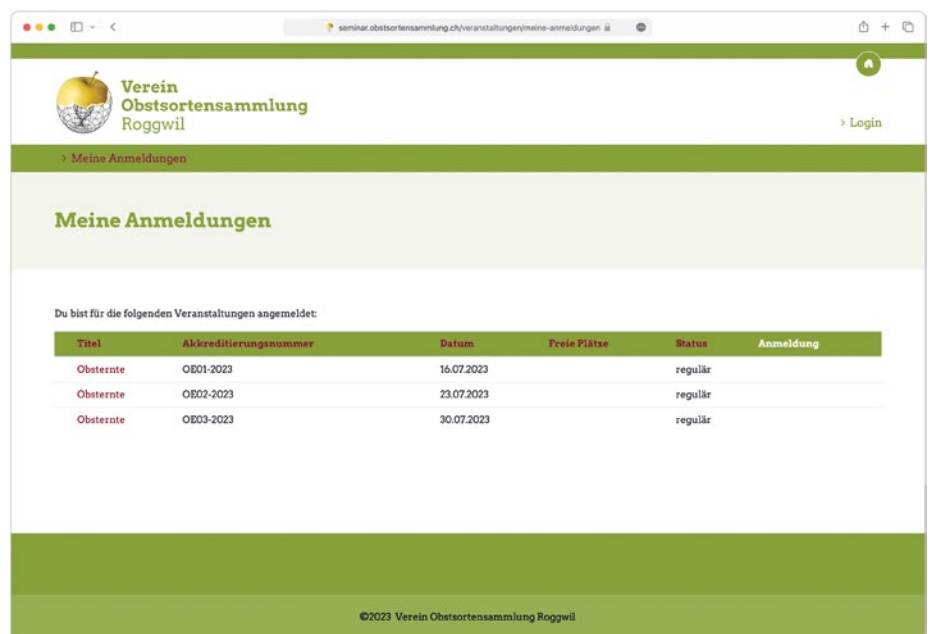
Bis vor kurzem hat jeweils unsere Präsidentin Ulla Leutenegger die Pläne für die Kirschen- und Obsternte erstellt. Dieses Jahr hat das Vereinsmitglied Bernhard Honegger diese Arbeit übernommen.

Bei der Einteilung sollten die Mitglieder in möglichst gleicher Anzahl auf die Erntetage verteilt werden. Berücksichtigt werden musste dabei, wer sich für welchen Tag angemeldet hat, mit welchen anderen Mitgliedern er oder sie gerne zusammen sein möchte und wann wie viele Früchte an den jeweiligen Erntetagen voraussichtlich reif sein werden. Dass es mit diesen Vorgaben schwierig ist, die Mitglieder richtig und gerecht einzuteilen, ist sicherlich nachvollziehbar.

Suche nach digitaler Lösung

Der Vereinsvorstand ist letztes Jahr an mich gelangt, um für die Ernteanmeldung eine digitale Lösung zu finden. (Zusammen mit Gabriela Müller „betreibe“ ich die Vereins-Website.) Die Vorstellung des Vorstands war, dass sich die Mitglieder über das Internet selber für die gewünschten Erntetage anmelden können.

Betreffend Anmeldung sind unsere Erntetage eigentlich dasselbe wie bei-



Ein „Sneak Peak“ unseres zukünftigen, digitalen Ernte-Anmeldesystems (Testinstallation)

spielsweise ein Kurs. Beides findet an einem bestimmten Datum und zu einer bestimmten Zeit statt und ist üblicherweise beschränkt auf eine gewisse Anzahl Teilnehmerinnen oder Teilnehmer. Mit dieser Erkenntnis habe ich nach einer Applikation aus dem Bereich „Kurswesen“, „Eventmanagement“ oder ähnlich gesucht. Es stellte sich schnell heraus, dass es zwar solche Lösungen gibt, diese aber sehr umfassend sind – eher gedacht für ein Unternehmen wie die Klubschule Migros – und für unseren Verein unerschwinglich.

Erweiterung für die Website

Im Umfeld des Content-Management-Systems Typo3, auf dem auch unsere Vereins-Website aufbaut, wurde ich dann fündig. Für das CMS Typo3 gibt es verschiedene Erweiterungen, mit welchen der Funktionsumfang einer Typo3-Website erweitert werden kann.

Die Extension „Seminar Manager“ schien aufgrund der Beschreibung unseren Anforderungen zu entsprechen. Während des Winters habe ich eine Typo3-Instanz zu Testzwecken aufgesetzt, die Extension installiert,

ihren Funktionsumfang getestet und im Frühling das Ergebnis dem Vorstand präsentiert. Dabei wurde der „Seminar Manager“ als für uns zweckmässige Lösung befunden.

Software-Kosten (-los)

Die Extension an sich ist „Open Source“ und somit kostenlos. Die Entwicklung der Software finanziert sich über Spenden. Darum haben wir dem Programmierer für die Weiterentwicklung tausend Euro zugesichert.

Kosten entstehen vor allem bei der Installation und Konfiguration der Extension sowie bei der Anpassung an die spezifischen Bedürfnisse unseres Vereins. Diese Anpassungen sind sehr zeitaufwändig. Ebenfalls müssen alle Ernte- und Mitgliederdaten erfasst werden. Für diese Arbeiten wurde im diesjährigen Vereinsbudget ein Betrag von 10'000 Franken eingeplant. Enthalten darin ist der Unterstützungsbetrag für den Entwickler der Extension.

Anmeldung mit und ohne Internet

Wie genau sich die Vereinsmitglieder für einen Erntetag über unser digitales „Ernte-Anmeldesystem“ anmelden können, wird in der nächsten Obstpresse und der Hauptversammlung im März 2024 erklärt und gezeigt werden. Wie bei allen solchen Online-Systemen, wird es auf jeden Fall ein Login mit Benutzername und Passwort geben, um die Sicherheit und den Datenschutz gewährleisten zu können.

Es ist dem Vorstand (und auch mir) wichtig, dass Mitglieder, die über keinen Internetzugang verfügen, nicht ausgeschlossen werden. Es ist darum vorgesehen, dass Mitglieder, die sich nicht online anmelden können oder wollen, sich an eine oder mehrere Personen wenden können, die die Anmeldung für sie im System erledigen.

Vakanzen im Vorstand und in der Rechnungsprüfungskommission

Auf die Hauptversammlung vom März 2024 werden die Vorstandsmitglieder Walter Germann und Walter Kradolfer sowie der Rechnungsrevisor Markus Zürcher von ihrem Amt zurücktreten.

Schon seit einiger Zeit haben die beiden Vorstandsmitglieder Walter Germann und Walter Kradolfer ihren Rücktritt im Vorstand angekündigt. An der Hauptversammlung vom 1. März 2024 können hoffentlich ihre NachfolgerInnen gewählt werden.

Walter Germann führt seit 2018 das Aktuariat und Walter Kradolfer ist

seit 2003 für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig. Beide möchten sich entlasten und treten deshalb zurück. Auch Markus Zürcher, Rechnungsrevisor, hat um Entlassung gebeten. Damit sind drei wichtige Ämter neu zu besetzen.

Vielleicht wäre eines der Ämter etwas für dich? Wenn dem so ist, so teilen dir die jetzigen Amtsinhaber gerne Auskunft über ihre Tätigkeit und Arbeitsbelastung. Anmeldungen nimmt gerne unsere Präsidentin Ulla Leutenegger entgegen:

Telefon: 078 635 08 03,

E-Mail: ulla.leutenegger@obstsortensammlung.ch

Adressliste der Mitglieder in der Remise

Damit für die Arbeitstage und für andere Zusammenkünfte vermehrt Fahrgemeinschaften gebildet werden können, wurde verschiedentlich der Wunsch geäussert, die Mitgliederliste zu veröffentlichen. Diese ohne weiteres auf unserer Website zu publizieren, schien uns aus Gründen des Datenschutzes heikel. Deshalb hat sich der Vorstand dazu entschieden, eine Liste in der Remise aufzuhängen. Diese Mitgliederliste befindet sich an der Wand mit den Namenstafelchen unter der Rubrik „Informationen“ und wird einmal jährlich nachgeführt. Auf den gelben Seiten sind die Mitglieder alphabetisch aufgeführt

und auf den grünen geordnet nach Postleitzahl.

Mit dieser Veröffentlichung hofft



der Vorstand, dem Wunsch entsprochen zu haben und würde sich freuen, wenn dadurch vermehrt Fahrgemeinschaften gebildet werden.

Das Interview:

Zehn Fragen an Ulla Leutenegger, Präsidentin des Vereins Obstsortensammlung Roggwil

Unsere Präsidentin Ulla Leutenegger engagiert sich ungeheuerlich für unseren Verein. Erst als aktives Mitglied, dann fünf Jahre als Kassierin und seit fast zwei Jahren als Präsidentin. Unser Verein ohne Ulla kann man sich kaum mehr vorstellen. Doch wer steckt hinter der Person, die sich so sehr für unseren Verein einsetzt und was bewegt sie dazu? Im Interview gibt Ulla gleich selber Antwort zu diesen Fragen.

Walter Kradolfer

Vizepräsident, Öffentlichkeitsarbeit

1 Seit bald sieben Jahren bist du aktiv im Vorstand der Obstsortensammlung Roggwil dabei, zuerst als Kassierin und jetzt als Präsidentin. Die Obstsortensammlung ohne dich können wir uns gar nicht mehr vorstellen. Wie kommt es dazu, dass du dich so stark engagierst?

Die Vielfalt der verschiedenen Früchte haben es mir seit Kindheit sehr angetan. Und es sind ja nicht nur die Früchte: die Bäume sind eine Erholung für die Seele, die Blüten für die Augen und die Früchte ein Genuss für den Gaumen und gut für die Gesundheit.

2 Kannst du uns etwas aus deiner Herkunft verraten?

Die ersten sechs Jahre durfte ich mit zwei Geschwistern in Tansania verbringen, bevor unser Vater eine Anstellung als Lehrer in der Landwirtschaftsschule, damals noch in Rheineck, antrat. Meine Kindheit verbrachte ich in Rheineck und nach der Schule war ich in Genf. Ich lebe gerne am Wasser und wohne seit Jahren in

Arbon. Ich bin verheiratet und kinderlos.

3 Was war deine erste Ausbildung und was ist jetzt deine berufliche Tätigkeit?

Meine Ausbildung begann eigentlich als Au-Pair in einem Hotel in Genf. Ich habe anschliessend die Lehre als Hotelfachassistentin in Zürich absolviert. Ich bin ein zahlenorientierter Mensch, so war es naheliegend, mich nebenberuflich über viele Jahre in der Betriebswirtschaft weiterzubilden. In verschiedenen Branchen habe ich mein berufliches Werkzeug im Finanz- und Rechnungswesen, im Personalwesen und im Controlling erwerben und einsetzen dürfen. Seit Herbst 2021 arbeite ich in einem Teilzeitpensum als Geschäftsführerin im Medizinischen Zentrum Arbon.

4 Du betonst immer wieder, dass du im Obstbau keine Fachperson seist, und trotzdem weisst du über (fast) alles gut Bescheid. Ist das falsche Bescheidenheit oder hast du dir einfach so schnell das Wissen angeeignet?

Weder noch. Ich bin glücklich, dass wir in unserem Verein auf viele Per-

sonen mit speziellen Fachkenntnissen und Erfahrungen in unterschiedlichen Bereichen des Obstbaus zählen dürfen. Und da höre ich beim Fachsimpeln immer gerne zu. Unsere Obstbäume sind im Wechselbad der Natur. Nehmen wir ein aktuelles Thema: die Kirschessigfliege. Es gibt kein Allerweltmittel um unsere Früchte vor diesem Schädling zu schützen. So sind wir gezwungen, im Austausch mit anderen zu lernen und Erfahrungen zu sammeln.

5 Welches sind die grössten Herausforderungen, denen du dich gegenüber gestellt siehst?

Im Jahre 1994 wurde unser Verein gegründet. Die Bäume sind gewachsen und auch unser Verein ist anzahlmässig grösser geworden. Wir haben über vierhundert Obstbäume und da zähle ich die Nussbäume dazu. Und wir können auf mehr als 250 aktive Mitglieder zählen. Unsere Kommunikation läuft anders als zu Beginn unseres Vereins. Eine meiner Hauptaufgaben sehe ich darin, in der nächsten Zeit Strukturen zu schaffen, die sich etablieren. Das bedeutet, die Digitalisierung in einem vertretbaren Ausmass voranzutreiben und damit



Bild: Robert Piffraeder

Die Zwetschgen des „President“ sind (getrocknet) eine der Lieblingsfrüchte von Ulla Leutenegger.

Routine zu erreichen.

Ein weiteres Anliegen ist Transparenz zu schaffen. Einiges ist vorhanden, aber ich möchte erreichen, dass interessierte Personen auf problemlose Art erfahren:

- welche Obstsorten wir pflegen
- welche Genetik haben unsere Obstsorten
- wozu sind die Früchte geeignet
- die fotografische Darstellung der Bäume in den verschiedenen Jahreszeiten
- die wissenschaftliche Darstellung der Früchte

6 Wie viel Zeit wendest du für die Führung des Vereins pro Woche (oder pro Monat) etwa auf und was kommt deswegen zu kurz?

In meiner Agenda ist der Mittwochnachmittag reserviert für die Obstsortensammlung. Dann beantworte ich Mails, informiere mich über dieses und jenes oder bereite Einladungen usw. vor.

7 Nebst der Obstsortensammlung hast du sicher auch noch andere Hobbies?

Früchte und Wein sind mein Hobby. Wenn ich irgendwo etwas über eine Frucht lese, die ich nicht kenne, dann bekomme ich Fernweh, weil ich sie unbedingt in Natura sehen und auch geniessen möchte. Und ja, Bewegung ist mir auch wichtig, z.B. Tennis oder Skifahren.

8 Womit bringt man dich „auf die Palme“ und womit kann man dir eine Freude bereiten?

„Nur mit einer grossen Leiter bringt man mich auf die Palme.“ Ein Witz zum Lachen und Fröhlichkeit, da bin ich immer dabei. Viel Freude habe ich auch an Blumen.

9 Was wünschst du dir für die Zukunft der Obstsortensammlung?

Gesunde Obstbäume, in jedem Jahr viele feine Früchte für unsere Mit-

glieder und dass viele Menschen von der Vielfalt der Obstsorten erfahren. Unser Obstgarten soll auch für Vögel und sonstige Lebewesen ein Ort zum Leben sein, und wenn mal der Gartenrotschwanz bei uns nisten sollte, dann wäre dies für unsere Obstsortensammlung ein gutes Zeichen.

10 Hast du im Zusammenhang mit der Obstsortensammlung eine lustige Begebenheit erlebt, die du gerne mit uns teilen möchtest?

Die Arbeits- und Erntetage sind für mich jedesmal ein Erlebnis. Immer wieder bin ich mit anderen Mitgliedern eingeteilt und die Gespräche sind so bereichernd. Die körperliche Arbeit bin ich zwar nicht gewohnt und habe vielfach tagsdrauf Muskelkater. Und wenn ich muskuläre Nachwehen am nächsten Tag verspüre, dann freue ich mich und lächle befriedigt vor mich hin.



Bild: Kilian Scheuzger

Aus dem Sortenarchiv:

Der Gravensteiner

Wachsig fühlt er sich an und rasch am Hosenbein abgerieben, glänzt er schön wie ein frisch polierter Schuh. Beim knackigen Hineinbeissen steigt sein typisch aromatischer Duft in die Nase und der süß-säuerliche Saft spritzt und sabbert über meine Wangen. Einfach herrlich! Kann ein Apfel besser schmecken? Kennst du ihn noch nicht? Dann ist es höchste Zeit, den Glanz dieses „Big Apple“ etwas aufzufrischen...

Kilian Scheuzger

Aktivmitglied

Das Beschreiben dieser berühmten Obstsorte fühlt sich an wie ein Biss in einen Apfel. Da werden Aromen aus der Kindheit geweckt und der Gluscht nach mehr davon treibt einen durch die Fachbücher und das Internet. All dieses aufgestöberte Wissen bekommt aber erst volles „Aroma“, wenn ich diesen Baum Nr. 122 in unserer Obstsortensammlung auch aufsuche und ihn im Laufe des Jahres beobachte.

Der Bluest des Gravensteiners mit seinen grossen und rosa angehauchten Blüten war am 30. April wunderschön. Zu Beginn der Sommerferien schien der Behang eher durchschnittlich (oder gut ausgedünnt?) und die Früchte sehr klein zu sein. Kaum vorstellbar, dass diese Sommeräpfel ab Ende August reif zur Ernte sein sollen. Doch am 3. August zeigt sich ein ganz anders Bild: einzelne Äste mussten unterstellt werden und die Früchte sind gut ausgebildet und wohl in zwei Wochen reif. Auf dem Boden liegen erste reife Muster...

Seeluft tut ihm gut

Der Gravensteiner-Baum mag die frische Seeluft, einen feuchten und nährstoffreichen Boden ohne Staunässe. Bei solchen Bedingungen gedeiht er kräftig und ausladend und kann über 100 Jahre alt werden. Die Seenähe bietet einen gewissen Schutz vor Frost für seine empfindlichen Blüten. Der halbschattige Standort in Roggwil ist ideal – aber die längeren Trockenphasen setzen Baum und Früchten zu. Sind in einem Jahr nicht alle Bedingungen optimal, dann hat dies auch Auswirkungen auf die

Qualität der Früchte. Dies mag mit ein Grund dafür sein, dass nicht jeder Gravensteiner auch wie ein solcher schmecken muss. Weil die Äpfel dieser Sorte nicht alle zur gleichen Zeit reif werden, braucht es mehrere Erntegänge. Besonders bei starkem Behang werden oft reife und grosse Früchte wegen ihrer kurzen Stiele abgedrückt und fallen zu Boden. Ein Ausdünnen ist dann im Juni angezeigt. Zuwenig Behang hingegen kann zu Stippe (braune Fruchtfleisch-Flecken) führen.

Ein Apfelmärchen begann...

...wie könnte es anders sein – auf einem Schloss. Wir schreiben das Jahr 1669 und stellen uns vor, dass der Graf Christian Ahlefeldt von Schloss Graasten (Gravenstein) im dänischen Land Schleswig eines Tages edlen Besuch aus Südtirol bekam. Dieser Reisende trug in seinem Gewandbusch ein geheimnisvolles Bündel Zweiglein mit sich. Der herbeigerufene Hofgärtner erkannte diese bei näherem Betrachten als Edel-Reiser einer Malus-Sorte (lat. Apfel) und bat den Grafen, ihm ein paar davon für Experimente an jungen Apfelbäumen im Schlossgarten zu kaufen. In den folgenden Jahren waren Hof und Gäste begeistert von diesen bisher unbekanntem und sehr schmackhaften Äpfeln und gaben ihm einen Namen. Dieser „Gravensteiner“ ver-

breitete sich rasch von Hof zu Hof in Dänemark, Norddeutschland, in ganz Mitteleuropa und bis hinauf in den Norden. Im Schlosspark steht bis heute ein grosser alter Gravensteiner-Baum und im Dorfczentrum von Graasten ein Brunnen mit einem Mädchen aus Bronze, das einen Gravensteiner-Apfel in der Hand hält. 2005 wurde der Gravensteiner in Dänemark zur Nationalfrucht erkoren. Ungefähr zur gleichen Zeit gehörte dieser in der Schweiz noch zu den zehn wichtigsten Apfelsorten. Seither ist sein Anbau fast überall rückläufig. Neue Sorten verdrängen ihn wegen seinem anspruchsvollen Anbau, der Druckempfindlichkeit beim Transport und seiner beschränkten Lagerfähigkeit.

Wie der Boskoop hat auch der Gravensteiner seine treuen Liebhaber. Sein Aussehen – die hell-gelbliche Grundfarbe mit den roten, wie verwaschen wirkenden Flächen oder Streifen – die nicht ganz perfekte, fast etwas bucklig-unförmige Gestalt geben ihm sein unverwechselbares Äusseres. Seine Wachsschicht, die „Kutikula“, schützt ihn vor dem Austrocknen. Inhaltlich ist er Weltklasse und eignet sich hervorragend zum Genuss ab Baum, für getrocknete Apfelringli, Apfelmus, zum Kochen, Backen und selbstverständlich auch für sortenreinen Gravensteiner-Most und -Edelbrand.

Gravensteiner-Boom in Übersee

Wenn ein europäischer Apfel vor gut 200 Jahren in Übersee zu grossen Ehren kam, dann musste er wahrhaftig ein „Big Apple“ gewesen sein. Genau das schaffte der Gravensteiner im kanadischen Annapolital auf Nova Scotia und den USA – zuerst an der Ostküste (Neuengland) – und dann mit grossem Erfolg im kalifornischen Sonoma County, wo ab 1889 der kommerzielle Anbau begann. Rasch entwickelte sich der Gravensteiner zur wichtigsten Sommer-Apfelsorte der USA.

Ab 1980 verdrängte der Weinbau den Apfelanbau und so beträgt die Anbaufläche heute noch ca. 10 Prozent im Vergleich zu 1950. An der Ostküste vernichtete ein strenger Winter 1933 fast den ganzen Baumbestand.

Am Ende der Reise – eine Überraschung!

Eine Überraschung erlebte ich auf der Website von Pro Specie Rara. Nebst einem „Gelben“ wird dort ein „Staffelbacher Gravensteiner“ beschrieben. Wie ist das möglich, dass ausgerechnet in diesem eher kleinen Bauerndorf im Aargau, wo ich aufgewachsen bin, eine eigene Sorten-Variante entstanden sein soll? Die Nachfrage ergab, dass sich ein Baum davon im Wildpark Roggenhausen bei Aarau befindet. Diesen Baum Nr. 3 werde ich bald besuchen...



Blütenzauber im April



Früchte Anfang August am Baum...



...und bereits auf dem Boden



Rezept:

Bratäpfel

Franziska Müller

Aktivmitglied

In unserem Obstgarten gedeihen wunderbare Apfelsorten, die sich hervorragend zum Backen und Kochen eignen: Zum Beispiel der Wildmuser, der Boskoop und viele weitere. Ein einfaches wie schmackhaftes Dessert, das in unzähligen Varianten mit den verschiedensten Gewürzen und Zutaten zubereitet werden kann, sind die „altbewährten“ Bratäpfel.

Zutaten

- 1 - 2 Äpfel pro Person
- Apfelsaft
- Zitronensaft
- Nüsse
- Gewürze
- individuelle Zutaten für die Füllung

Zubereitung

Von den Äpfeln die Deckel wegschneiden und beiseite legen. Danach die Äpfel aushöhlen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Für die Füllung mache ich jeweils eine Grundmasse aus den Fruchtfleischwürfeln, gemahlener oder gehackten Nüssen, Apfelsaft und etwas Zitronensaft. Zusätzlich füge ich Gewürze wie Zimt, Nelken, Kardamom, Piment hinzu – je nach Belieben.

Nun kann die Grundmasse je nach Vorrat im Küchenschrank noch verfeinert werden, z.B. mit Rosinen, Marzipan, getrockneten Aprikosen, Schoggi, Ingwer usw.

Nach dem Füllen der Äpfel die Deckel wieder aufsetzen und die Äpfel

in die Form legen. Gibt es übrige Masse, diese in der Gratinform verteilen. Zusätzlich etwas Apfelsaft in die Gratinform gießen.

Die Bratäpfel werden etwa 25 Minuten in der Mitte des Ofens bei 180 bis 200° C gebacken.

Beim Testbacken für die „Obstpresse“ waren die folgenden beiden Mischungen der Hit:

- Marzipan und getrocknete Aprikosen
- Chilischoggi und Ingwer

Obstwissen:

Alternanz und Behangsregulierung

Peter Heinzelmann
Vorstandsmitglied,
technischer Leiter

Was ist Alternanz?

Unter Alternanz versteht man die Schwankung des Fruchtertrages im zweijährlichen Rhythmus. Der Obstbaum überlastet sich im Tragjahr. Es fehlen ihm die Assimilate, um Blütenknospen für das folgende Jahr zu generieren, weil erstere für die Blütenentfaltung und Fruchtentwicklung restlos verbraucht werden. Darauf folgt ein Ausfalljahr. Dem

Baum fehlen die Reservestoffe, wodurch der Austrieb verhalten ist. Kurz darauf stehen plötzlich grosse Mengen an Assimilaten zur Verfügung, welche eine rege Triebbildung und eine grosse Zahl von Blütenknospen für das Folgejahr anregen. Die Alternanz wird oft durch Spätfröste ausgelöst und kann sich oft über Jahre hinaus mit hartnäckiger Regelmässigkeit halten. Es gibt grosse Sortenunterschiede bei der Alternanz. So neigt beispielsweise Boskoop stark und Gala sehr wenig zur Alternanz.

Nachteile der Alternanz

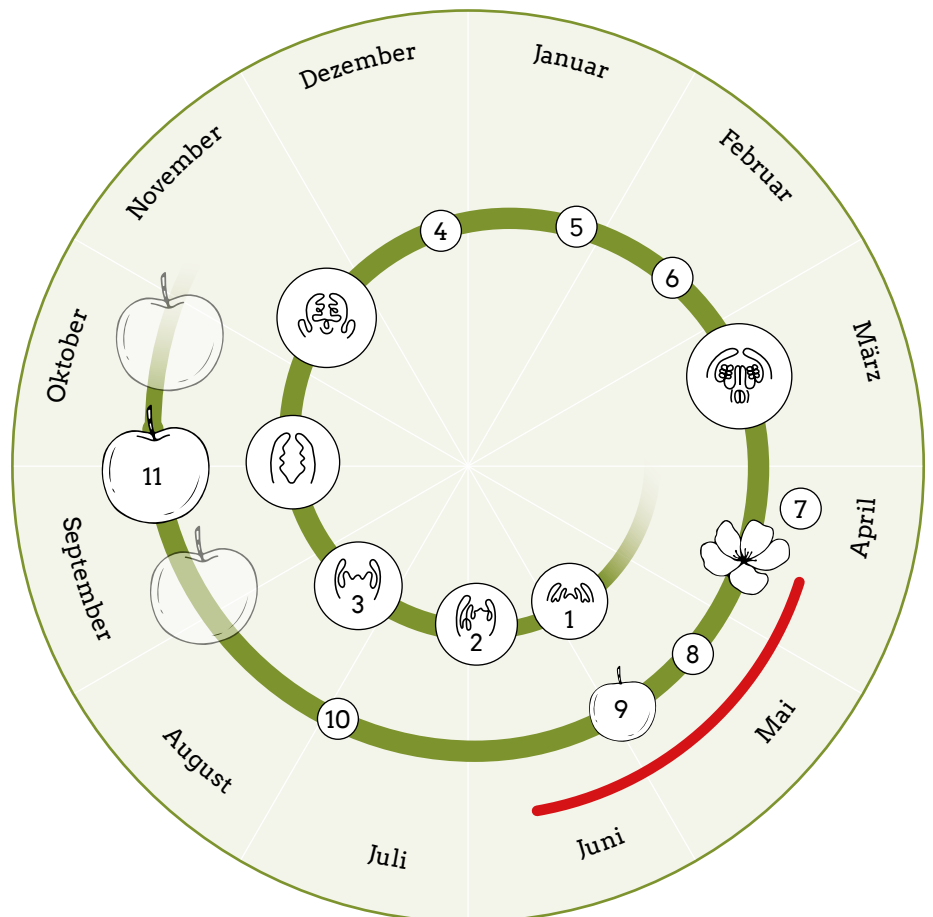
Der Bewirtschafter hat im Ausfalljahr keine Erträge, dennoch müssen sämtliche Pflege- und Düngemassnahmen durchgeführt werden. Auch das Erntepersonal wird ungleich beansprucht. Der Ertrag in einem Tragejahr kann den Ausfall eines Ausfalljahres nicht wettmachen, da bei hohem Fruchtansatz mit viel Ausschussware zu rechnen ist. Auch gibt es bei grosser Alternanz Probleme innerhalb der Obstbranchen. In einem Tragejahr sind die Preise für Obst niedrig und die Verarbeitungsbetrie-

Zeitlicher Verlauf der Entwicklung eines Apfels von der vegetativen Knospe bis zur generativen Frucht; verändert nach Larcher (1995)

- 1 Bildung der vegetativen Knospe
- 2 Beginn der Blütendifferenzierung
- 3 Ende der Blütendifferenzierung
- 4 Beginn Winterruhe
- 5 Tiefste Winterruhe
- 6 Erlangung rascher Entwicklungsbereitschaft
- 7 Blüte
- 8 Zellteilung
- 9 T-Stadium*
- 10 Zellstreckung
- 11 Ernte

— Beeinflussung der Blütenknospenbildung möglich

*) Das T-Stadium bezeichnet den Zeitpunkt, wenn der Fruchtsiel und die Fruchturnterseite ein „T“ ausbilden. Vorher hat die Frucht mit Stiel eine „Ballonform“, danach bildet sich die Stielgrube. aus.



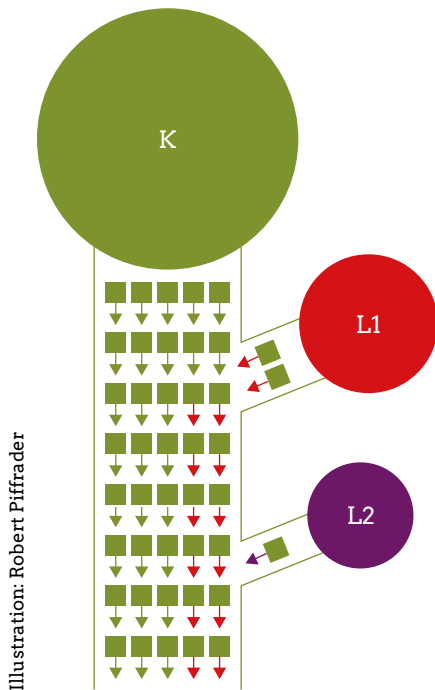


Illustration: Robert Pfiffraeder

Vereinfachtes Modell zur Beschreibung der Transportkapazität der Blütenstandsachse für Auxin. Die Rechtecke symbolisieren die Transportkapazität für Auxin (Pfeile), das aus den Früchten (K = Königsfrucht; L1, L2 = Lateralfrüchte) exportiert wird. Die Seitenfrucht L2 kann mangels freier Kapazitäten kein Auxin in den Hauptstrom einleiten und wird vorzeitig abfallen. Verändert nach Gosch, Ch., Stich, K. und Treutter, D. (2009).

be stossen an ihre Kapazitätsgrenzen. Die Regulierung des Fruchtansatzes bezweckt also nicht nur die Erhöhung der Leistungsfähigkeit der Bäume und die Erhöhung der Fruchtqualität, sondern auch die Behebung der mit der Alternanz verbundenen Betriebs- und Branchenprobleme.

Wie stösst der Baum Jungfrüchte ab?

Der Baum steuert seinen Fruchtbehang natürlicherweise mittels Phytohormonen. Dabei haben Auxine eine Schlüsselrolle. Sie werden hauptsächlich in Sprossspitzen sowie jungen Samen gebildet und werden in den Zellen streng sprossabwärts transportiert. Sie fördern das Streckungswachstum und sind verantwortlich für die Apikaldominanz (Mitteltrieb-wachstum). Je mehr Samenanlagen (Qualität der Befruchtung) eine Frucht hat, desto mehr Auxin gibt sie ab. Da aber die Transportfähigkeit der Zellen für Auxin beschränkt ist, können nur Früchte am Ende der Blütenstandsachse ihr Auxin den Zellen abgeben, Früchte welche dahinter oder un-

terhalb stehen, können ihr eigenes Auxin nicht einspeisen und fallen ab (Diagramm Auxintransport).

Was kann gegen Ertragsschwankung unternommen werden?

Ein regelmässiger Schnitt, Pflanzenschutz und gute Ernährung sind die Grundlagen für wiederkehrende, gute Erträge eines Obstbaumes. Das physiologische Gleichgewicht zwischen generativem Wachstum (Fruchtproduktion) und vegetativen Wachstum (Zuwachs der Baumkrone) ist anzustreben.

Bei überreichlich Blütenknospen ist ein sehr „scharfer“ Schnitt angebracht. Das Astvolumen der Krone soll um 25 Prozent verringert werden. Nach der darauffolgend starken Blüte soll der Fruchtansatz reguliert werden. Je früher der Fruchtansatz reguliert wird, desto grösser ist der Effekt auf die Blütenknospenbildung des Folgejahrs. Der grösste Effekt erreicht man bei der Entfernung der Blüten. Dies ist aber arbeitstechnisch nicht sinnvoll, da Blüten aufwändig entfernt werden müssen, welche von selbst he-

runterfallen würden. Soll der Baum durch die Fruchtausdünnung zu ausgeglichen Erträgen geführt werden, muss die Ausdünnung um das T-Stadium (Fruchtsiel und Fruchttunterseite bilden ein T) geschehen. Eine spätere Ausdünnung hat zwar sehr positive Effekte auf die Fruchtqualität im selben Jahr, jedoch eine sehr beschränkte Wirkung auf die Blütenknospenbildung des Folgejahrs (siehe Diagramm „Alternanz“ auf Seite 11).

Im Hausgarten können zur Brechung der Alternanz bei einer Hälfte der Baumkrone sämtliche Kleinfrüchte entfernt werden. Dieser Eingriff hat kurz nach der Blüte zu erfolgen.

Neben der mechanischen Entfernung der Früchte kann der Obstbauer zur Behangsregulierung künstliches Auxin applizieren.

Das synthetische Auxin kann den Auxinexport aus den dominierenden Organen verstärken und damit zur Auslastung der Transportkapazität beitragen, was den Fruchtfall der kleineren Früchte zur Folge hat. Zudem wird die pflanzeigene Auxinproduktion in den Samenanlagen verringert, wodurch es nach dem Abbau des applizierten Auxins zu einem plötzlichen Mangel innerhalb der Pflanze kommt. Dies betrifft vor allem schlecht entwickelte Früchte, die selbst ohnehin nur wenige Auxine produzieren. Diese werden dann vom Baum abgestossen. Dies ist von Vorteil, da es zur selektiven Ausdünnung von schlecht entwickelten Früchten kommt.

Quellen:

Gosch, Ch., Stich, K. und Treutter, D. (2009) „Wirkungsweise von Wachstumsregulatoren auf die Fruchtausdünnung“; *Obstbau Weinbau*, 46 (2009), 2, S. 45 - 48.
Larcher, W. (1995). *Ökophysiologie der Pflanzen*, Eugen Ulmer Verlag. Stuttgart
Schumacher, R. (1975). *Die Fruchtbarkeit der Obstgehölze*, Eugen Ulmer Verlag. Stuttgart