

Obstpresse

Informationsblatt des Vereins **Obstsortensammlung Roggwil**

Vorstandsmitglieder gesucht:

Renate Breu (Finanzen) und Robert Piffrader (Kommunikation) treten aus dem Vorstand zurück. **Seite 5**

Europom® 2025 Basel:

Vereinsmitglied Roswitha Keller besuchte die Ausstellung und teilt mit uns ihre Eindrücke. **Seite 6**

Die Hauszwetschge:

Ein Obstsortenporträt für einmal nicht von Kilian Scheuzger. **Seite 10**

Jahresrückblick: 35 Tonnen Äpfel geerntet

Seite 3



Editorial



Robert Piffrader
Vorstandsmitglied,
Kommunikation

Verabschiedung aus dem Vorstand

Für mich war klar: Wenn Walter Kradolfer sein Vorstandsamt abgeben wird, werde ich diese Aufgabe übernehmen. Hatte ich doch zusammen mit ihm schon viele Ausgaben der „Obstpresse“ herausgegeben und bei weiteren Marketingprojekten mit Freude mitgewirkt.

Als dann Walter vor gut zwei Jahren und nach über zwanzig Jahren Vorstandsarbeit seinen Rücktritt auf die Hauptversammlung im März 2024 bekannt gab, stellte ich mich sogleich für dieses Amt zur Verfügung – zu unüberlegt, wie sich herausstellte.

Im Verlaufe der Vorstandsarbeit stellte ich zunehmend fest, dass sich meine Vorstellungen der Vereinsführung und der Bewirtschaftung des Obstgartens doch wesentlich von der der Vorstandskolleginnen und -kollegen unterscheidet. Dies war mir im Vorfeld nicht bewusst.

Meine Motivation im Vorstand mitzuwirken war dadurch zunehmend

nicht mehr auf dem Niveau, wie sie für ein solches Amt sein muss. Als Konsequenz daraus habe ich mich diesen Spätsommer entschlossen, mein Vorstandsamt auf die nächste Hauptversammlung zur Verfügung zu stellen.

Mir ist bewusst, dass ein Rücktritt aus dem Vorstandsamt nach nur zwei Jahren der Kontinuität im Verein nicht zuträglich ist. Das auch angesichts dessen, dass das Vorstandsamt und Ressort „Sortenbestimmung, Pomologie“ nach dem unerwarteten Tod von Hansjakob Zwingli im letzten Jahr nach wie vor unbesetzt ist. Mit dem Rücktritt von Renate Breu von ihrem Amt „Finanzen“ und meinem Rücktritt sind nun drei Vorstandsämter vakant.

Ich hoffe, dass sich bald motivierte Personen finden werden, die diese Aufgaben mit viel Engagement übernehmen und der Verein sein Ziel – die Erhaltung der Obstsortenvielfalt – auch weiterhin gut erfüllen kann.

Impressum

Herausgeber

Verein Obstsortensammlung
Hofen 7
9325 Roggwil
obstsortensammlung.ch

Redaktion

Robert Piffrader
9320 Arbon
Telefon 077 442 73 39
obstpresse@obstsortensammlung.ch

Gestaltung, Satz

Robert Piffrader
Sehklar Marketingkommunikation
9320 Arbon
sehklar.ch

Druck

Druckerei Mogensen AG
9320 Arbon
m-druck.ch

Auflage

600 Exemplare

Titelbild

Peter Heinzelmänn



Die Obstsortensammlung Hofen Roggwil wird unterstützt durch das Bundesamt für Landwirtschaft und den Kanton Thurgau:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Thurgau



Jahresrückblick 2025:

Ein sehr gutes Erntejahr

Rückblickend bin ich zuerst froh, dass in diesem Jahr in unserem Obstgarten keine Unfälle geschahen. Und ich bin sehr erfreut über dieses erfolgreiche Erntejahr. Mein herzlicher Dank gilt allen Mitgliedern, die Bäume geschnitten und ausgepflückt, Bäume ausgerissen und gepflanzt, Früchte gepflückt und auf gelesen, Früchte eingelagert und verwertet/eingepackt, die Mäusepopulation reguliert und unsere Infrastruktur in Schuss gehalten haben.

Ulla Leutenegger
Präsidentin

Junge Zwetschgen- und Pflaumenbäume

Im April wurden die neuen, bzw. zusätzlichen Zwetschgen- und Pflaumenbäume gesetzt. Die Arbeitsgruppe „Jungbaumpflege“ kam dann erstmals zum Einsatz: Es mussten die Baumscheiben gejätet und mehrmals die Jungbäume getränkt werden. Dank Peter Heinzlmann hatten wir dazu einen sehr, sehr langen Wasserschlauch zur Verfügung. Trotzdem musste noch mit 20-Liter-Kanistern getränkt werden. Auch die Begradiung der jungen Zwetschgenbäume

erfolgte durch diese Arbeitsgruppe.

Kirschessigfliege und Feuerbrand

Am 10. Juni konnte mit der Kirschen-ernte gestartet werden. Doch schon Ende Juni setzte sich die Essigfliege in unsere schönen Kirschen. Immerhin wurden von den Mitgliedern noch über 1'300 kg Kirschen für den Eigenkonsum und zum Brennen geerntet.

Auch der Feuerbrand hat uns in diesem Jahr wieder beschäftigt. Mittlerweile wissen wir jedoch damit umzugehen. Es mussten drei Bäume gerodet werden. Darunter die beliebte Metzger Bratbirne. Bei drei Bäumen genügte Rückschnitte.

Bäume, welche dem Feuerbrand zum Opfer fallen, verursachen einen grossen Arbeitsaufwand. Unmittelbar nach Feststellung des Befalls muss der Rückschnitt erfolgen, sodass nur noch ein Teil des Stammes verbleibt. Im Herbst muss der verbliebene Baumstamm unter Einsatz von Maschinen ausgerissen werden.

Erfolgreiche Ernte 2025

Die Ernte der Zwetschgen, Äpfel, Birnen und Walnüsse erfolgte an vierzehn Erntetagen. An einem Spitzentag wurden 80 Harasse Tafeläpfel und zwei Tonnen Mostäpfel geerntet! Obwohl an manchen Erntetagen eher zu wenige helfende Hände vor Ort



Bild: Robert Pfirradler

Neupflanzung und Ergänzung der Zwetschgen- und Pflaumenbäume im April.



Bild: Ulla Leutenegger

Trauriges Bild: Die beliebte Metzger Bratbirne fiel dem Feuerbrand zum Opfer.



Bild: Robert Piffraeder

Unser Stand am Arboner Wochenmarkt stiess auf reges Interesse.



Bild: Jilja Leutenegger

Die Obstsortensammlung Roggwil am Umzug „20 Jahre Museum Ruggisberg“, präsentiert von Willi Bischofberger.

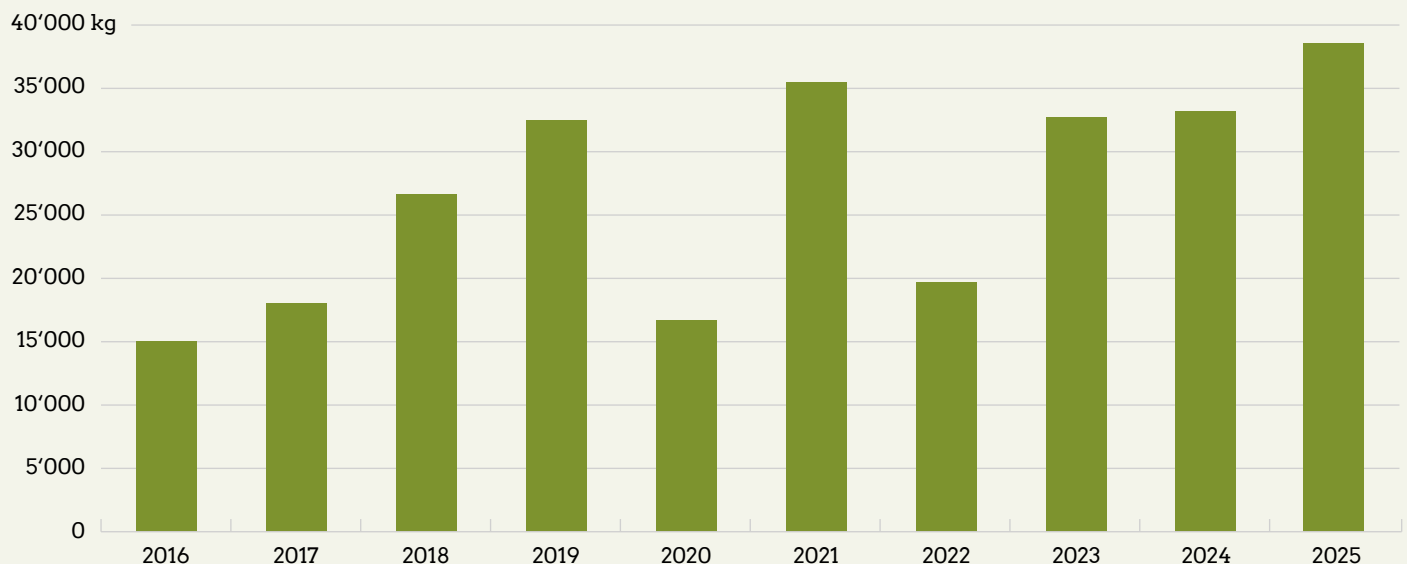
waren, konnten die Vorgaben der Pflückchefs meistens erfüllt werden. Mein Dank gilt hier vor allem den Pflückchefs, welche die Erntetage jeweils hervorragend vorbereiten und organisieren.

Bei der Ernteschätzung wurde damit gerechnet, dass dieses Jahr die Erntemenge eher tiefer ausfallen würde als im Vorjahr. Dass schlussendlich die geerntete Menge mit 39'306 kg doch

höher ausfiel, liegt vor allem an Alois Gämperli, unserem Leiter „Ernte“. Es ist ihm ein grosses Anliegen, so viele Früchte wie möglich zu verwerten und so wurden an jedem Erntetag auch Äpfel zum Mosten aufgelesen. Mehr als 35 Tonnen Äpfel wurden geerntet, dies sind 10 Tonnen mehr als im Vorjahr. Dadurch konnte die Lieferung an die Mosterei Möhl auf über 15 Tonnen erhöht werden.

Aber der Frischkonsum von Äpfeln erreicht mit 7'600 kg einen Höchststand. Gegenüber 2024 sind dies fast 400 kg mehr. Leider konnten wir bei den Birnen nur 1'200 kg ernten, verglichen mit mehr als 5'000 kg im Vorjahr. Grund dafür sind die Wetterverhältnisse – der Birnenbehang war schweizweit sehr tief. Nicht erstaunlich ist die gestiegene Menge an Nüssen auf 440 kg dieses Jahr.

Erntemengen 2016 – 2025 (Gesamtmenge)



Führungen und Veranstaltungen

Erfreulich sind die vielen Anfragen für Führungen durch unseren Obstgarten. Dies ist vor allem während der Erntezeit interessant, gibt es doch die vielen schönen Früchte zu bestaunen und zu degustieren. 25 Führungen konnten von Ende Mai bis Ende Oktober von kundigen Mitgliedern durchgeführt werden. Dies ist mehr als das Doppelte der Vorjahre. Einen herzlichen Dank für den Einsatz an die Führungspersonen.

Am 27. September war unser Verein am Wochenmarkt in Arbon mit einem Stand vertreten. Es gab viele gute Gespräche mit interessierten Personen und auch mit Mitgliedern. Es wurden acht völlig unterschiedliche Tafelsorten vorgestellt und zum Degustieren angeboten. Wie immer gab es Reaktionen wie: „Ja, den kenne ich aus meiner Kindheit“ und „dä isch den fein“. Auch Touristen aus anderen Ländern konnten überrascht werden.

Am 28. September feierte das Museum Ruggisberg (Museum für landwirtschaftliche Geräte) sein 20-jähriges Bestehen. Willi Bischofberger liess es sich nicht nehmen, am Umzug verschiedene Mostäpfel zu präsentieren und auf dem Umzugswagen frischen Most herzustellen.

Ausblick 2026

Da vor allem bei der Ernte Zeit für Instruktionen verloren geht, werden wir im Juni 2026 erstmals einen Abend für Neumitglieder gestalten. Es ist uns wichtig, die neuen Mitglieder über das Vereinsleben, die Handhabung der Leitern, den Ablauf der Ernte usw. zu informieren. Am 28. März wird Peter in die Kunst des Veredelns einführen.

Unsere Suche nach neuen Vorstandsmitgliedern müssen wir intensivieren und auch Varianten überlegen.

Renate Breu und Robert Piffrader treten aus dem Vorstand zurück

Das Amt des Kassiers, respektive die finanzielle Führung des Vereins ist eine verantwortungsvolle Aufgabe. Wir waren daher sehr glücklich, als sich Renate Breu im Jahre 2022 bereit erklärt hat, diese Aufgabe zu übernehmen. Vier Buchhaltungsjahre hat Renate ehrenamtlich für unseren Verein abgeschlossen. Doch neben der Buchführung und der Bereitstellung der Unterlagen für die Revisoren hat sich Renate auch um die Verpflegung während den Arbeitstagen und am Blueschapéro gekümmert. Und da Renate gerne zu Fuss oder per Velo unterwegs ist, hat sie auch das Ämtli des wöchentlichen Briefkastenleerens übernommen.

Auch wenn Renate eher zu den ruhigeren Personen zählt, so hat sie doch mit begründeten und klaren Aussagen ihre Ansichten vertreten und ist dafür eingestanden. Wir sind ihr nicht nur für die Buchführung dankbar, sondern auch für die Bereicherung des Vorstandes.

Robert Piffrader musste in grosse

Fussstapfen treten. So übernahm er im Jahre 2024 die Nachfolge für das Ressort Kommunikation/ Öffentlichkeitsarbeit von Walter Kradolfer, der dieses Amt mehr als 20 Jahre inne hatte. Doch als Marketingprofi stellte das Ressort „Kommunikation“ für Robert kein grosses Hindernis dar. Die Hauptaufgaben, die Betreuung der Website und die Erstellung der „Obstpresse“ konnte er übergangslos weiter führen.

Robert ist ein Vordenker, und so war es für ihn nicht einfach, seine Vorstellungen im Vorstand einzubringen.

Schade, dass Robert die Vorstandstätigkeit abgibt, doch er hat zugesichert, uns bei Bedarf weiterhin zu unterstützen.

Personelle Veränderungen gehören zum Vereinsleben. Im Vorstand wird ehrenamtlich gearbeitet. Dies ist nicht selbstverständlich. So danken wir Renate und Robert für ihr Engagement im Vorstand und freuen uns, sie immer wieder mal in unserem Obstgarten anzutreffen.

Hättest du Interesse, im Vorstand mitzuwirken?

Als Ersatz für Renate und Robert suchen wir Personen, welche gerne die Nachfolge übernehmen würden. Die Aufgaben in den Ressorts werden selbstständig ausgeführt. Wir treffen wir uns ca. fünfmal pro Jahr, jeweils in Riedern, Roggwil. Wir sind gemeinsam engagiert unterwegs und geniessen nach den Sitzungen sehr gerne den kollegialen Austausch.

Wir freuen uns, wenn du dich für die Vorstandstätigkeit meldest.

Erkundige dich, wie du dich einbringen könntest bei Vereinspräsidentin Ulla Leutenegger (ulla.leutenegger@obstsortensammlung.ch, 078 635 08 03).

Europom® 18./19. Oktober 2025 in Basel:

Obstvielfalt geniessen

Die Europom® wird seit vielen Jahren zu einem bestimmten Thema in einer immer anderen europäischen Stadt durchgeführt. Diesmal waren die Delegationen aufgefordert, mit Produktvielfalt und Degustationsmöglichkeiten den Genuss in den Vordergrund zu rücken. Gastgeber war die Schweizer Vereinigung Fructus, die gleichzeitig zur Europom® ihr 40-Jahre-Jubiläum feierte.

Roswitha Keller
Aktivmitglied

Acht internationale Delegationen nahmen an der diesjährigen Europom®-Zusammenkunft in der historischen Markthalle Basel teil. Teilnehmerländer waren diesmal das Europom®-Gründungsland Belgien, ausserdem Luxemburg, Frankreich, die Niederlande, Deutschland, England, Österreich und Tschechien.

An der letzten in der Schweiz statt findenden Europom® 2011 in Zug brachten die Delegationen beispielsweise alle dieselbe Apfelsorte mit – „Le Rambour Divers“ – um diesen Apfel zu vergleichen und Standortunterschiede zu diskutieren. Im 2026 wird sich die Europom®-Gemeinschaft in Great Torrington, England treffen.

Neben dem Organisator Fructus boten verschiedene Schweizer Vereinigungen ein reichhaltiges Rahmenprogramm mit Fachvorträgen in Deutsch und Englisch, Workshops, Aktionen und Infoständen an. Zugunsten von Anschauung und Gesprächen vernachlässigte ich die Fachvorträge ebenso wie zugunsten einer nüchternen Berichterstattung leider auch die Cider-Degustation.

Pro Specie Rara (alte, gefährdete Obst- und Tiersorten), Pro Hochstamm (Streuobstwiesen, Vermarktung von Hochstammprodukten) und Agroscope (Züchtung neuer Apfelsorten) präsentierten sich ebenso wie kleinere Vereinigungen wie Rétropomme aus der Suisse Romande und einige regionale oder lokale Initiativen und Verei-

ne. Mitglieder bei Fructus sind einerseits fachkundige Interessierte und Produzenten, aber auch private Besitzer von Sortengärten oder Vereine – sie betreuten die vielen Marktstände.

Bei der grossartig präsentierten Nussammlung von Fructus konnte man 300 Baumnüsse, Haselnüsse und Kastanien mit Namen und Herkunft bestaunen. Unentwegt knackten die beiden Fachleute am Stand verschiedene Baumnüsse und sieben Sorten Haselnüsse zum Degustieren auf. Häufig hörte ich, dass man sich künftig unbedingt um die „Folgen“ der Vielfalt kümmern sollte: nämlich gute Sorten in den (Hof-) Handel zu bringen, andere besser zu erforschen und neue Ideen zur Vermarktung der Ernte zu finden.



Baumnußinventar von Fructus



Infostand der Delegation aus Tschechien



Der Belgier Ludo Royen, Gründer der Europom® (rechts) Züchtungsschema des Niederländers Marcel Rutten

Praktisch umgesetzt haben dies Studierende der Hochschule für Gestaltung und Kunst Basel im Rahmen des FoodCultureLab. Sie präsentierten selbst kreierte kulinarische Produkte als interessante Vermarktungsideen für raffiniertes Streetfood (Rezepte auf Seite 8). Man kann offensichtlich noch mehr machen als mit Obst zu backen, es dörren, braten, kochen, einmachen, vermosten, verschnapsen und damit Essig herzustellen...

Unter dem Kuppeldach zeigte Fructus an kreisrund angeordneten Marktständen 700 alphabetisch geordnete Apfelsorten, ergänzend dazu zwei Tische mit Birnensorten aus dem Fundus des OSSR- und Fructus-Mitglieds Urs Müller. An vier Stationen im Rund konnten je vier verschiedene Äpfel zu den Geschmacksrichtungen „sauer“, „süß“, „bitter“ und „adstringierend“ verkostet werden. Bei letzteren, auch als „Lederäpfel“ bezeichneten braunen Äpfeln, ist die Haut wegen einer genetischen Schwäche durch eine Art Korkschicht ersetzt.

In einer Ecke standen einige erfahrene Pomologen fürs Bestimmen von mitgebrachten Früchten aus Privatgärten zur Verfügung. Nebenan wurden Spa-

lierschnitt-Techniken präsentiert. An vielen Ständen gab es Fachliteratur zur Ansicht und auch zum Kaufen.

Für Nicht-Pomologen unter den Besuchern war Kaufen-Wollen offensichtlich naheliegender als begeistertes Bestaunen von Ausstellungsobjekten oder leidenschaftliches Fachsimpeln. Der einzige Verkaufsstand mit Obst hatte zum Leidwesen einiger Gäste eine eher bescheidene Sortenauswahl, und diese nur in IP-Qualität. „Kauft halt in den Bio-Hofläden ein, oder benützt nächstes Jahr den Verkauf im Botanischen Garten Zürich“, hörte ich.

Ein Ausstellungsmodul gab Einblick in das Wirken des Schweizer Forschers, Lehrers und Pioniers für den Tafel- und Mostobstanbau, Hermann Müller-Thurgau, der in diesem Jahr 175 Jahre alt geworden wäre.

Ein Kunstprojekt mit Portraits von Kulturpflanzen, die wir zu verlieren drohen, entging mir leider. Und waren beim Eingang etwa die Expo-02-Äpfel ausgestellt?

Überall kam man gut ins Gespräch, es wurden Fragen beantwortet, Erfahrungen geteilt, heftig diskutiert und natürlich auch gescherzt. Die Leiden-

schaft für Obstkunde, Fruchtbäume, Sortenvielfalt und Lieblingssorten war immer spürbar, und entsprechend hoch war der Lärmpegel. Abends war wohl nicht nur ich heiser, auf beiden Ohren fast taub und völlig erledigt!

Eindrücklich fand ich das Plakat des Niederländers Marcel Rutten, das seine wissenschaftliche Arbeit bildlich illustriert. Da waren, ausgehend von Sämlingen, mit abgestuft hellen Pfeilen die Häufigkeit an Züchtungen einzelner (niederländischer) Sorten aufgezeigt. Der Aussteller erzählte, im 19. Jahrhundert hätten Adlige im Irrglauben, dass Sämlinge Baumkrankheiten verhindern könnten, ausschliesslich mit Sämlingen Pomologie betrieben. Einige solche Sämlingsäpfel aus den Niederlanden waren an diesem Stand denn auch ausgestellt.

Zusammengefasst gab es im Europom®-Raum viel über Vernetzung und Fachaustausch zu lernen. Dies ist der hauptsächliche Zweck des Anlasses, doch auch Sortenvielfalt und allgemeine Themen wie Naturschutz, Biodiversität und die Förderung von Streuobstwiesen gehören zu den Anliegen. In Frankreich stehen die regionalen Obstvereine alle unter einer



einzigsten nationalen Dachorganisation. Der grösste Sortengarten in Österreich hingegen wird vollständig privat und ohne jegliche Vereinsstruktur betrieben. Insofern bietet eine Europom®-Zusammenkunft auch eine Übersicht über ganz verschiedene Organisations-Strukturen.

Unsere Obstsortensammlung garantiert mit ihrer Vereinsstruktur Kontinuität über die engagierte Einzelperson hinaus. Anders als bei uns bleiben auf der Streuobstwiese unseres städtischen Bauernhofs die Äpfel zur Zeit am Baum hängen: „Keine Zeit zum Ernten.“, hörte ich. Ein anderer Hobby-Bauer in Stadtnähe meinte vor Jahren, er sei froh um jeden Hochstämmer, der umfalle, als ich auf seinem Land ein Projekt anregen wollte. Auch in Privatgärten wird das Zuviel an Obst nicht etwa verschenkt oder zur Verfügung gestellt, wie ich kürzlich mitbekam, sondern rigoros in den Container für die Grünabfuhr verfrachtet. „Quitten sind mir zu mühsam.“, sagte der Eigentümer.

Mein Schlüsselerlebnis in Basel war sicher die Degustation des „Basler Wildling“ bei der „Degu-Station BITTER“. Der betreffende Apfelschnitz blieb mir nachhaltig im Hals stecken, kein Schluck Wasser weit und breit,

und beinahe hätte man mich wie Schneewittchen in einen gläsernen Sarg betten müssen! Im Kommentar am Stand war zu lesen, dass dieser Apfel von der Familie Künzler auf dem Junkershof in Schweizersholz TG um 1900 entdeckt worden sei, und „verpönt, weil sich bisher alle gescheut haben, mit diesem bitteren Apfel zu arbeiten...“

Der Rundgang durch die Namenswelt von Äpfeln (Obst) ist häufig von Orts- und Flurnamen geprägt, gibt darüber hinaus auch Anlass zu heiterem Rätseln. Favorit war diesmal ein Apfel namens „Munigrind“ – mit Sicherheit kein Name von Agroscope! Auch unser „Edelchrüsler“ regt meine Fantasie an. „Chrüsele“ bezeichnet in meiner Mundart nämlich „(zärtlich) kitzeln“. Gemeint ist wohl, dass dieser Apfel unseren Gaumen „edel kitzelt“. Als unverkäuflich könnte man die „Pomme Tricolore“ werten, wenn es auch der Apfel mit dem angeblich stärksten Anis-/Fenchel-/Kümmel-Aroma ist. Der „Zwetschgenapfel“ hingegen sieht offenbar wie eine Zwetschge aus, und der „Bananenapfel“ hat weiches, nicht trockenes, nicht saftiges, helles Fruchtfleisch und erinnert im Idealfall an Bananenaroma.

Speziell interessiert haben mich die Kenntnisse der Haselnuss-Fachfrau. Haselnüsse stünden erst am Anfang der Inventarisierung, noch seien die Schweizer Sorten nicht beschrieben. Frustrierte Milchbauern, vernahm ich, würden die Beraterin konsultieren und anfragen, ob Haselnusskulturen denn auch Subventionen eintragen (Antwort: ja). Haselnusspflanzen seien robust und resistent gegen Krankheiten, demzufolge gebe es auch keine Spritzmittel. Allerdings müsse man die Sträucher konsequent vor Wildtieren schützen. (Stimmt, in meinem Garten sind Mäuse, Eichhörnchen &

Co. jedes Jahr schneller als ich!)

In den erst wenigen Schweizer Produktionsbetrieben werden die Nüsse zwischen den Sortenreihen in über den Boden gespannten Netzen aufgefangen. Sortenrein werden sie in Handarbeit gepflückt. Frische Haselnüsse einer guten Sorte sind unvergleichlich fein und sicher eine Marktlücke! Der Handel bietet uns, mit einer einzigen Ausnahme, durchwegs nichts Gescheites an. Zu reden gab am Nussstand auch, dass Mäuse offenbar die Wurzeln von Walnussbäumen nicht mehr verschonen, Gerbstoffe hin oder her.

Auch als Laie hat mich diese Ausstellung begeistert, und ich bewundere das Engagement und die Passion für Fruchtbäume (Nüsse usw.) all dieser Menschen. Im Austausch miteinander kommt viel Erfahrungs- und Expertenwissen zusammen.

Zwei Rezepte für feine Brotaufstriche:

Rezept 1

- Knollensellerie und Äpfel im Backofen weich backen
- anschliessend pürieren und durch ein Sieb streichen
- Butter aufschlagen und die Masse dazu geben
- mit gebratenen Speckbirnenwürfeli garnieren

Rezept 2

- Frischkäse mit geriebenem Sbrinz und geschlagenem Rahm mischen
- Birne mit Bircherraffel raffeln und beifügen
- mit Salz, Pfeffer und wenig Thymian abrunden

Bericht:

Silver Scouts im Ernteeinsatz

Marco Neuhaus,
Silver Scouts, v/o Plauder

„Silver Scouts“ ist ein 2011 gegründetes Netzwerk von ehemaligen Pfadis aus der ganzen Schweiz über die Grenzen von Abteilungen, Regionen und Kantonalverbänden hinweg. Heute zählen wir über 6'000 Mitglieder, welche sich regional zu zwei bis vier Anlässen im Jahr treffen.

Unser Einsatz am 27. September in der Obstsortensammlung begann bei kühler Witterung um 8.30 Uhr. Als allererstes waren wir überrascht ob all der freiwilligen Erntehelfer, die bereits in den frühen Morgenstunden vor Ort waren. Schon bei der Ankunft wurden Leitern zu den Obstbäumen geschoben, Harasse und Erntekörbe mitgenommen – es war wie ein kleines „Gewuschel“, aber alle Helfenden wussten, was sie zu tun hatten.

Während wir nach getaner Ernte unseren Hunger stillen konnten, hat uns Urs auf eindrückliche und interessante Art und Weise in die Welt der Äpfel eingeführt. Wir waren überrascht über die Vielfalt der Arten und Sorten. Mit viel Wissen und grosser Begeisterung hat er uns Zahlen und Fakten rund um Äpfel, Birnen und die Obstsortensammlung erläutert.

Der Ernteeinsatz hat bei uns allen bleibende Eindrücke hinterlassen: von den Menschen die dort helfen und sich gegenseitig unterstützen, vom System, dass die Helfenden geerntete Früchte mitnehmen dürfen und von der Sorgfalt, mit der die Menschen mit dem Obst und der Natur umgehen.

Eindrücke von Regula Gilg v/o Nandu

„Dies war mein erster Anlass mit den Silverscouts und das an einem Ort, der schon lange auf meiner „To Do oder To See-Liste“ stand. Umso mehr hat es mich gefreut, dass die Silver Scouts mir das ermöglicht haben. Unzählige Jahre ist es her, seit ich das letzte Mal Äpfel gepflückt habe – damals, um selber Most zu machen.

Auch bei kühler Morgenwitterung hat es Spass gemacht, die verschiedenen Sorten von den Bäumen zu holen – jede Sorte in ihrer Eigenart an Form, Aussehen und Stiellänge. Die ausgeklügelten Leitern und Körbe fand ich schlicht einmalig und genial.“

Eindrücke von Monika Hasler v/o Schnägg

„Ich habe Äpfel gepflückt, dreieinhalb Stunden lang. Am ersten Baum nahmen wir nur die grossen, die sich leicht in unsere Hand ergaben, ohne dass sie sich mit dem Stiel am Ast festklammerten. An einem nächsten Baum pflückten wir dann alle Früchte.

Gerne stieg ich die grosse Leiter hoch bis zum Wipfel, denn oben hingen die grössten und schönsten Äpfel. Jedes Mal, wenn mir aber einer runter fiel, sog ich vor Schreck die Luft ein und wollte den schönen Apfel wieder auflesen. Aber die Regel lautet: ein Apfel der auf den Boden gefallen ist, ist nicht mehr gut haltbar und wird zum Vermosten aufgelesen.“



Bild: Marco Neuhaus

Sortenvielfalt im Fokus:

Die Hauszwetschge

Sie diente zur Befestigung von Bachufern. Sie wird als Tafelfrucht geschätzt, als Konservenfrucht, für Kompott, als Rohware zum Brennen. Als Kuchenbelag – also für Zwetschgenwähen – und als Dörrzwetschge ist sie unerreichbar und einzigartig. Eine Delikatesse für Kenner...

Über den Artikel:

Auf der Suche nach Informationen über die Hauszwetschge in der Fachliteratur und im Internet stiess ich bei ProSpecieRara auf den Artikel des Obstsortenkenners Frits Brunner von Therwil BL. Mit freundlicher Genehmigung drucken wir diesen für die Leserinnen und Leser der „Obstpresse“ ab.

Kilian Scheuzger
Aktivmitglied

Frits Brunner
Obstsortenkenner

Schon die Römer kannten die Hauszwetschge. Der Name „Zwetschge“ wird jedoch erstmals im 14. Jahrhundert erwähnt. Sie ist unter vielen Synonymen bekannt, in unseren Breiten meistens schlicht als „Zwetschge“ oder auch „Dornzwetschge“. Seit dem 17. Jahrhundert ist sie in der Schweiz verbreitet. Genetisch gilt sie als Formengemisch, das meist über Wurzelausläufer – also ohne Veredlung – vermehrt wurde. In der Nordwestschweiz existieren noch Reste wurzelechter Bestände entlang von Bächen. Die Zwetschge verträgt (wie viele Pflaumensorten) einen zeitweilig nassen Standort. Deshalb wurde sie

früher als Uferbestockung verwendet, woraus sich verschiedene Vorteile ergaben: Befestigung der Böschung, Düngung der Bäume bei Hochwasser und dadurch ein guter Fruchtertrag. Es entstanden so richtige Dornzwetschgenhecken, die sich durch die Wurzelschosse selbst verjüngten. Das Holz wurde und wird immer noch für die Herstellung von Blockflöten verwendet.

Die Hauszwetschge gedeiht am besten in Böden mit ausreichender Feuchtigkeit, zeigt sich aber anpassungsfähig in Bezug auf Boden und Klima. Die verschiedenen Typen unterscheiden sich in Fruchtgrösse, Reifezeit, Fruchtform, innerer Qualität sowie Boden- und Klimaansprüchen. Trotzdem sind sie alle

sehr ähnlich. Die Reifezeit ist je nach Typ und Anbaulage von Anfang September bis Ende Oktober.

Die Früchte färben sich braunviolett bis schwarzblau und sind stark beduftet (Wachsschicht auf der Haut). Die Grösse der Frucht ist mittel – bei überreichem Behang auch klein – länglich und eiförmig. Das Fruchtfleisch ist grüngelb bis orangegelb, ziemlich fest und aromatisch – mit typisch würzigem Zwetschgengeschmack. Dazu müssen die Zwetschgen aber am Baum gut ausreifen. Aus logistischen Gründen werden heute meist unreife Früchte in den Handel gebracht.

Der Wuchs des Baumes ist nur in seiner Jugend stark, später mässiger. Im



Die Hauszwetschge: anpassungsfähig in Bezug auf Boden und Klima



Bild: Gertrud Burger, ProSpecieRara

Gluschtige Hauszwetschgen

Alter muss der Verkahlung bzw. der Vergreisung durch sachverständigen Schnitt entgegengewirkt werden. Die Leitäste stehen steil, das Fruchtholz hängt. Die Kronenform ist spitzpyramidal bis hochkugelförmig, je nach Typ und Erziehung.

Die selbstfruchtbare Blüte erscheint spät, ist empfindlich gegen Nässe und Kühle. Bei allen Pflaumen- und Zwetschgensorten ist die geöffnete Blüte wie ein offener Kelch, wo es hineinregnen kann. Der Baumschulist und Steinobstpomologe Friedrich Walti, Dürrenäsch, sagte jeweils, dass es den Pflaumen „in die Ohren regnet“. Aus diesem Grund trägt die Hauszwetschge nicht jedes Jahr, manchmal nur jedes dritte Jahr. Dafür kann es dann ein „Zwetschgenjahr“ geben, sodass im Spätherbst nach Blattfall nicht abgerntete Bäume weithin sichtbar zwetschgenblau leuchten.

Früher wurden grosse Ernten gedörrt, meistens in der Öffnung der „Chunsch“ (Sitzofen) oder im Backofen. Dazu wurden die Zwetschgen möglichst lange am Baum belassen, bis sie schrumpften. Geschmacklich sind sie dann noch besser und das Dörren dauert weniger lang. Ausgereift geerntet, kunstgerecht gedörrt und fachmännisch gelagert stellen die getrockneten Zwetschgen ein nahrhaftes, köstliches und über Jahre haltbares Nahrungsmittel dar. Ich selbst erntete schon grosses Lob für meine getrockneten Hauszwetschgen, hatten diese doch bereits fünf Jahre dunkel und kühl in Schraubgläsern verweilt! Grosse Erträge werden heute mit Vorteil entsteint eingefroren und als Kuchenbelag portionenweise verwendet. Wer eine Zwetschgenwähe mit Rahm gluschtig findet oder gerne auf Winterwanderungen Dörrzwetschgen geniesst, der sollte sich einen Hauszwetschgenbaum pflanzen!

Schweizer Hauszwetschgen-Sorten:

Typ „Rudin“

- FAW Wädenswil
- tiefe bis höhere Lagen
- reift von E8 - E9
- blau/violett

Typ „Rinklin“

- Riehen BL
- höhere Lagen
- reift von E8 - E9
- blau/schwarz/violett

Typ „Rote Birrwiler“

- Birrwil AG
- tiefe bis mittlere Lagen
- reift von M8 - M9
- rot/violett
- gut schüttelbar

Produkteverkauf für Passivmitglieder

Samstag, 13. Dezember 2025, 9.00 - 11.00 Uhr, Hofen 7, Roggwil

An obenstehendem Datum haben nicht nur die Aktiv-, sondern wiederum auch unsere Passivmitglieder die Möglichkeit, die aus unserem Obst hergestellten Produkte zu kaufen. Süssmost, Kirsch- und Birnenbrand sowie Dörräpfel und -birnen stehen bereit. Ebenso kann Bienenhonig von den Bienenstöcken in unserem Obstgarten erworben werden. Diese Erzeugnisse sind sicher auch willkommene Geschenke für Weihnachten oder danach.



Termine 2026

● A-Mitglieder ● alle Mitglieder

Datum	Zeit	Beschreibung
Samstag, 10. Januar 2026	9.00 - 11.00 Uhr	Obstbezug, Produkteverkauf
Samstag, 24. Januar 2026	8.00 - 11.30 / 13.00 - 16.30 Uhr 9.00 - 11.00 Uhr	Bäume schneiden, Heckenpflege Obstbezug, Produkteverkauf
Samstag, 7. Februar 2026	8.00 - 11.30 / 13.00 - 16.30 Uhr 9.00 - 11.00 Uhr	Bäume schneiden, allgemeine Arbeiten Obstbezug, Produkteverkauf
Samstag, 21. Februar 2026	9.00 - 11.00 Uhr	Obstbezug, Produkteverkauf
Mittwoch, 4. März 2026	8.00 - 11.30 / 13.00 - 16.30 Uhr	Bäume schneiden, allgemeine Arbeiten
Donnerstag, 19. März 2026	19.30 Uhr	Hauptversammlung, Mehrzweckhalle Freidorf
Samstag, 28. März 2026	8.00 - 11.30 Uhr	Veredlungskurs
Samstag, 11. April 2026	8.00 - 11.30 / 13.00 - 16.30 Uhr	Allgemeine Arbeiten, Heckenpflege
Sonntag, 26. April 2026	9.30 - 11.00 / 11.00 - 13.00 Uhr	Feldgottesdienst und Blueschtapéro
ab Montag, 8. Juni 2026	individuell	Kirschenernte
Dienstag, 9. Juni 2026	19.00 - 21.00 Uhr	Informationsanlass für Neumitglieder
Samstag, 20. Juni 2026	8.00 - 11.30 / 13.00 - 16.30 Uhr	Auspflücken
Mittwoch, 24. Juni 2026	8.00 - 11.30 / 13.00 - 16.30 Uhr	Auspflücken
ab Samstag, 25. Juli 2026	8.00 - 11.30 Uhr	Obsternte
Samstag, 14. November 2026	9.00 - 11.00 Uhr	Obstbezug, Produkteverkauf
Samstag, 21. November 2026	8.00 - 11.30 / 13.00 - 16.30 Uhr	Bäume schneiden
Samstag, 28. November 2026	9.00 - 11.00 Uhr	Obstbezug, Produkteverkauf
Samstag, 12. Dezember 2026	9.00 - 11.00 Uhr	Obstbezug, Produkteverkauf
Samstag, 19. Dezember 2026	9.00 - 11.00 Uhr	Obstbezug, Produkteverkauf