



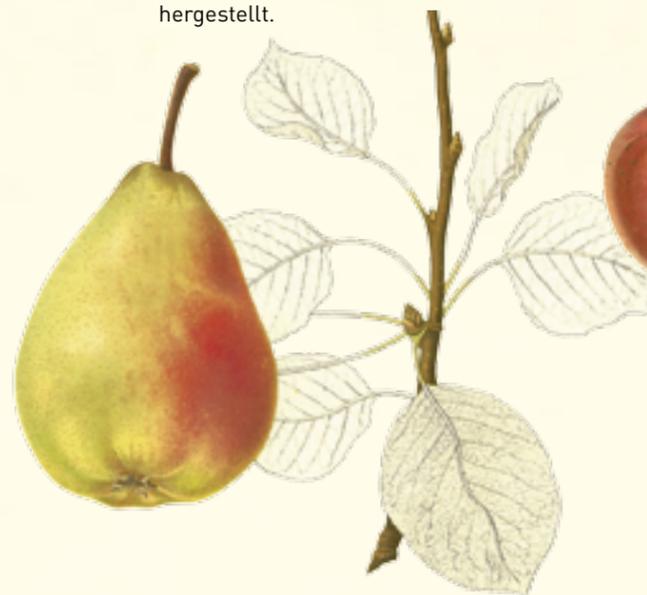
Usterapfel
Am besten schmeckt diese süsse Sorte als Öpfelschnitzli. Die Frucht, die aus Holland stammt, wurde 1760 erstmals auf den Wiesen des Schlosses Uster gepflanzt.

Pomme Bovarde
Im 19. Jahrhundert war der Apfel vor allem im Waadtland verbreitet. Heute wird er meist als Kochobst verwendet.



Fraurothacher
Der Apfel stammt aus dem Thurgau und verbreitete sich im 18. Jahrhundert von dort aus in die ganze Schweiz. Die Frucht ist die Mutter der bekannten Sorte Maigold und die Urgrossmutter der neuen Sorte Diwa.

Späte Weinbirne
Die bauchige Frucht stammt wahrscheinlich aus dem Kanton Thurgau. Aus ihr werden Most und Dörrobst hergestellt.



Surgrauech
Die über 200-jährige Schweizer Sorte stammt vermutlich aus dem Kanton Bern. Ihr Fruchtfleisch ist saftig und schmeckt, wie es der Name sagt, säuerlich.

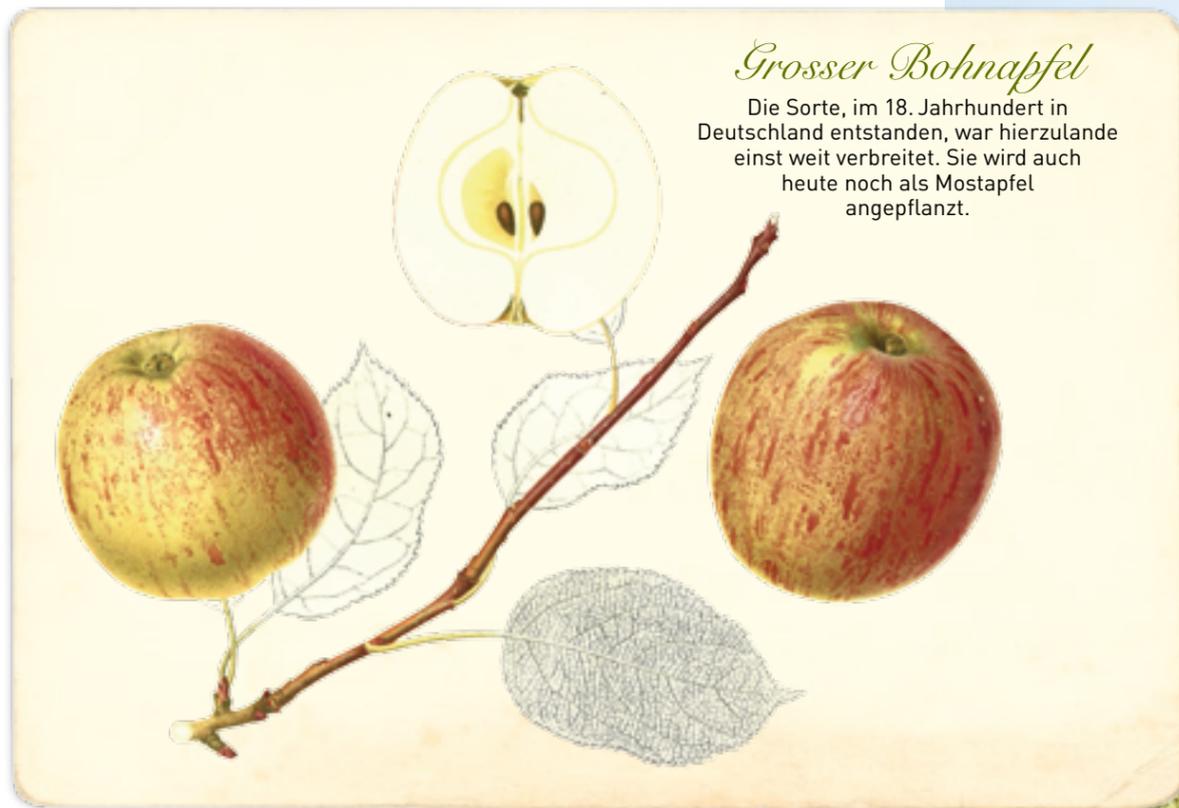
IN HÜLLE UND FÜLLE

Gala, Braeburn, Golden Delicious liegen in den Supermärkten zum Verkauf bereit. Dabei hat die Natur Tausende Sorten an Lager. Eine grosse Auswahl davon gibt es im **OBSTGARTEN HÖRI**. Mitgründer Klaus Gersbach führt durch das Archiv für alte Obstsorten.

Text Hans-Martin Bürki-Spycher

Schweizerhose
Ihren Namen verdankt die Birne, die seit dem 17. Jahrhundert bekannt ist, der gestreiften Schale – sie erinnert an die Hosen der Päpstlichen Schweizergarde.





Grosser Bohnapfel
Die Sorte, im 18. Jahrhundert in Deutschland entstanden, war hierzulande einst weit verbreitet. Sie wird auch heute noch als Mostapfel angepflanzt.



«Das ist einer der Vorteile der Vielfalt: Es gibt immer Sorten, die die Kapriolen des Wetters problemlos überstehen.»

Klaus Gersbach, Obstbauingenieur

Patentes Werkzeug: Mit einer löffelartigen Zange, montiert auf einem Stecken, hat Klaus Gersbach einen Apfel gepflückt.

Das Zirpen der Heuschrecken erfüllt die Luft, es riecht nach Spätsommer, nach dürrerem Gras und reifen Äpfeln. Obstbäume, so weit das Auge reicht. Vor allem Apfelbäume, aber auch Birnen-, Kirschen- und Zwetschgenbäume. Der Obstsortengarten «Reben» schmiegt sich bei Höri im Kanton Zürich an einen sanft ansteigenden Hügel. Hier gedeiht ein Schatz der besonderen Art, das Vermächtnis unserer Vorfahren, die fruchtbare Zukunft unserer Kinder. Die rund 350 Hochstammobstbäume tragen an ihren Ästen 232 verschiedene, zum Teil jahrhundertealte Obstsorten.

Klaus Gersbach, 69, steht inmitten der Pracht und schaut zurück auf sein Berufsleben, das er ganz dem Obstbau verschrieben hat. Ein schwarz-weisses

Foto zeigt den späteren Obstbauingenieur, wie er bereits im zarten Alter von einem Jahr der Mutter beim Zusammenlesen der Äpfel half. «Die Vielfalt ist enorm», sagt Klaus Gersbach. «Lebensmittelläden bieten aber nur eine Handvoll



Berufswunsch, bubieinfach genährt: Der spätere Obstbauingenieur Gersbach hilft seiner Mutter beim Apfelauflesen.

Sorten zum Verkauf an, dabei stünde ein grosses Reservoir bereit.» Vor sechs Jahren organisierte Klaus Gersbach, als Präsident von Fructus, der schweizerischen Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, zusammen mit dem Schweizer Obstverband in Zug eine eindruckliche Ausstellung. «Mit 1740 verschiedenen Sorten haben wir einen Eintrag ins «Guinnessbuch der Rekorde» geschafft», erinnert er sich.

Klaus Gersbach führt durch den Obstgarten Höri, der Teil ist des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung der Sortenvielfalt. Die grosszügige Anlage bedeckt eine Fläche so gross wie zehn Fussballfelder. Immer wieder bleibt der Experte vor einzelnen Bäumen stehen, pflückt mit einem patenten Werkzeug – einer löffel-

artigen Zange auf einem langen Stecken – einen Apfel aus dem Geäst, zerschneidet ihn und reicht ihn zum Probieren. «Das ist der Usterapfel», erklärt er, «der ist den

älteren Leuten im Zürbiet noch bekannt. Aus ihm machte man gekochte oder getrocknete Schnitzli.» Das Stück zergeht auf der Zunge und schmeckt tatsächlich

wie ein Dörrschnitz, obwohl frisch vom Baum gepflückt.

Etwas weiter steht ein Birnbaum. «Das ist ein Sept en gueule, davon gibt es nur noch zwei Bäume in der Westschweiz», sagt Klaus Gersbach. Der Name spielt auf die geringe Grösse der Birnchen an, wobei es aber doch recht schwierig sein dürfte, gleich sieben davon miteinander in den Mund zu stecken. Die Früchte am Baum in Höri sind schon weg, Mitte Juli waren sie reif, doch heuer gab es nur wenige. Der Frost im Frühling hat viele Obstbauern um ihre Ernte gebracht. Spät blühenden Sorten wie dem Usterapfel konnte die Kälte nichts anhaben, da sie während des Kälteeinbruchs noch gar nicht in Blüte standen. «Sehen Sie», sagt Klaus Gersbach, «das ist einer der Vorteile der Viel-»

EIN AUSGEZEICHNETER OBSTBAUMFORSCHER

Der Obstbaumforscher Klaus Gersbach bekam 2017 von der Stiftung Lotte und Willi Günthart-Maag einen Preis für sein Lebenswerk verliehen. Die Stiftung zeichnet seit 1971 jährlich Persönlichkeiten aus, die sich in besonderer Weise um die Pflege und Förderung von Pflanzen verdient

gemacht haben. Das Gründer-Ehepaar Lotte und Willi Günthart-Maag, Mitbesitzer der Pflanzenschutzfirma Dr. Rudolf Maag AG in Dielsdorf ZH, wollte mit dieser Stiftung die Ehrfurcht vor den Pflanzen zum Ausdruck bringen. www.rudolf-maag-preis.ch



Gelbe Mostbirne

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die Frucht, die wahrscheinlich aus dem sanktgallischen Bernhardzell stammt, in der Ostschweiz verbreitet. Sie wird einzig zum Mosten verwendet.



Wintergoldparmäne

Der Apfel wurde vermutlich im 16. Jahrhundert in der Normandie entdeckt. Diese alte Sorte mit dem wunderbaren Aroma war in der ganzen Schweiz verbreitet und ist heute nur noch auf Märkten zu finden.



Nägeli- oder Palmappel

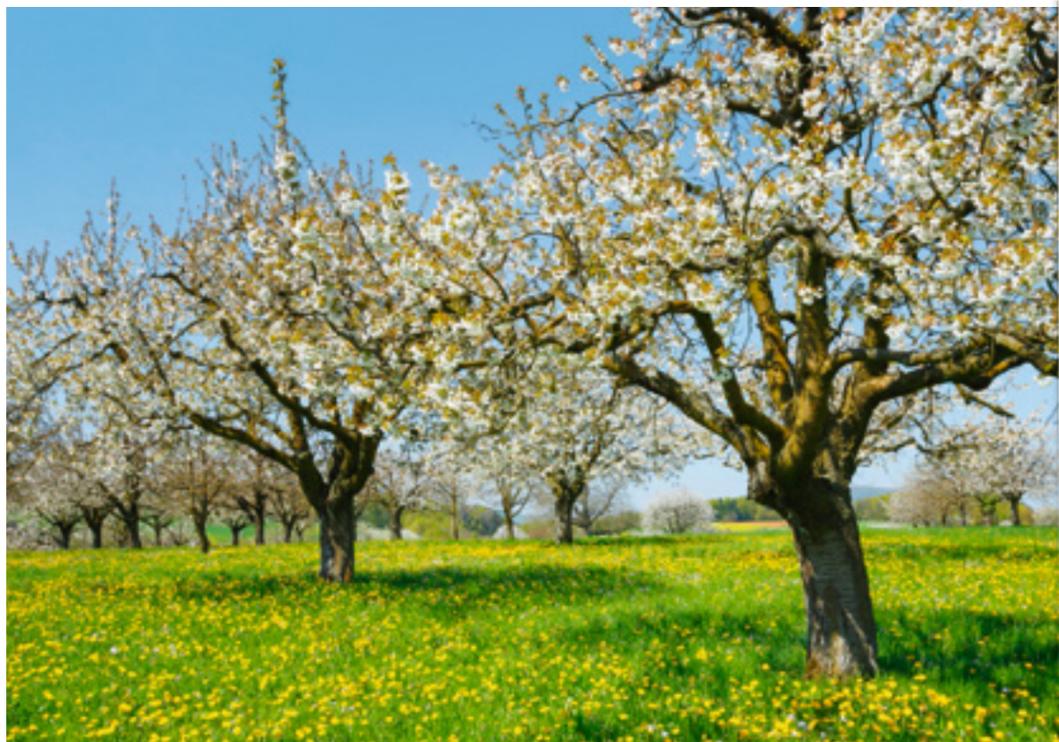
Noch im 17. Jahrhundert wuchs die heute seltene Sorte vor allem im Kanton Thurgau. Nägeliäpfel nennen sie die einen wegen ihres nelkenartigen Geschmacks, Palmäpfel die anderen, weil sie am Palmsonntag die Palmgebirde ziert.



Champagner Bratbirne

Die Frucht, seit 1760 in der Gegend um Stuttgart bekannt, eignet sich für die Herstellung von Most, Schnaps und Schaumwein.





Frühlingserwachen im Baselbiet: Kirschbäume in voller Blüte.

falt: Bei Wetterkapriolen sind immer ein paar Sorten dabei, die das problemlos überstehen.»

Ein glücklicher Zufall

Der wichtigste Vorteil der Sortenvielfalt ist die Widerstandskraft gegen Pflanzenkrankheiten. Schorf, Mehltau, Feuerbrand und seit kurzem Marssonina bedrohen unsere Obstbäume. Die Bakterien und Pilze ruinieren ganze Plantagen. Doch es gibt immer einzelne Apfelsorten, die resistent sind gegen die Krankheitserreger. So zum Beispiel der Alant. Nur dank der Familie Nyffeler aus Gondiswil BE gibt es diese Sorte überhaupt noch. Die Bauersleute folgten dem Aufruf von Fructus, alte Sorten zu melden. So kam ein Ästchen vom Alantbaum nach Höri – kurze Zeit später fiel ein Sturm den Ursprungsbaum in Gondiswil. Nun hat sich herausgestellt, dass der Alant ausserordentlich robust ist gegen Feuerbrand, im Gegensatz zu gängigen Sorten wie Gala oder Golden

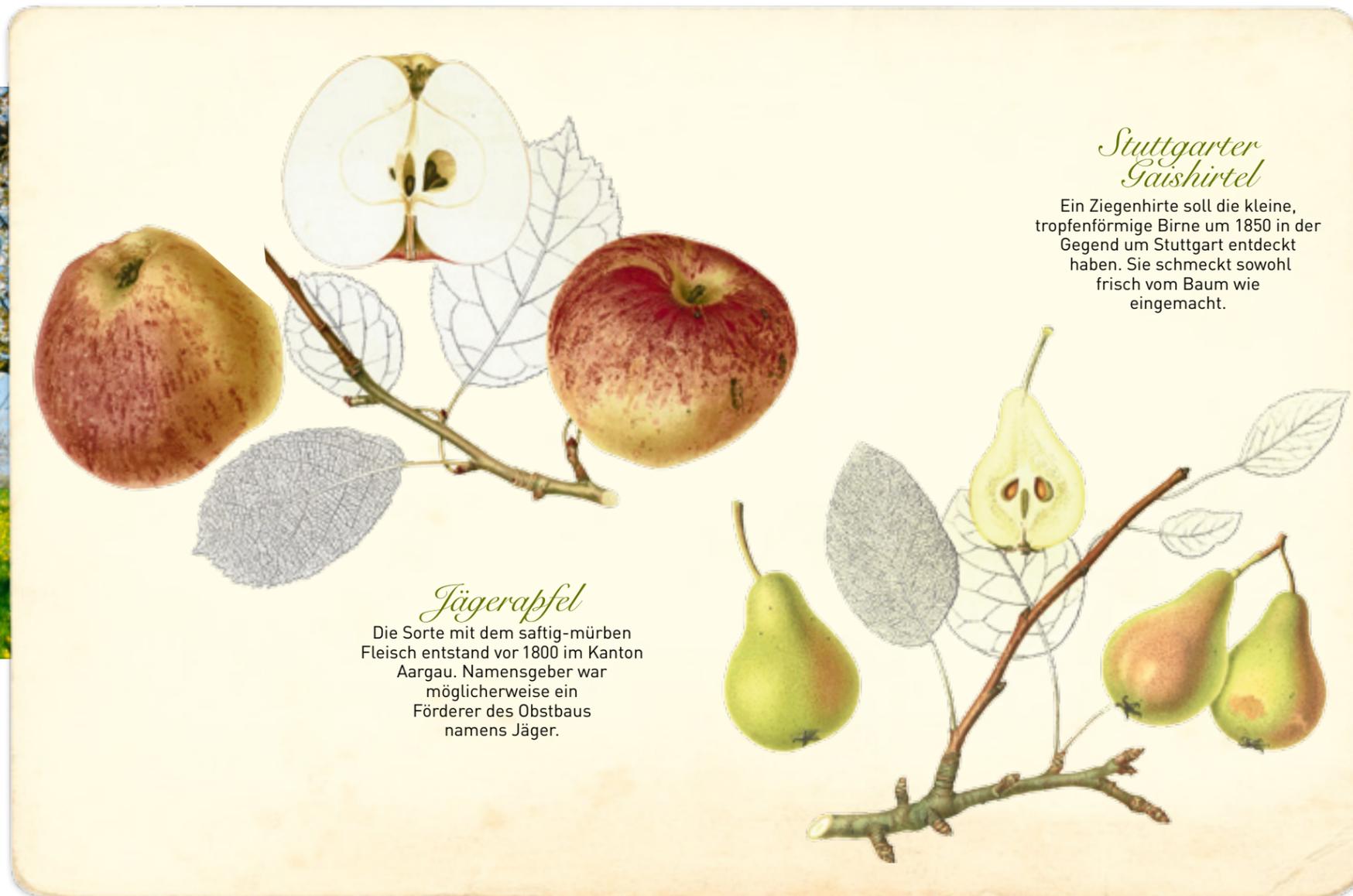
Delicious. Durch Einkreuzen der Sorte Alant wird versucht, die Widerstandskraft auf andere Sorten zu übertragen.

«Der Alant ist wie ein Abfahrtsweltmeister», sagt Klaus Gersbach, «er ist in einer Disziplin top, nämlich in der Feuerbrand-Resistenz.» Noch faszinierender ist der Wehntaler Hagapfel, den er gleich als Kombinationsweltmeister bezeichnet: «Seine Robustheit ist gewaltig, eine Sensation!» Der Wehntaler Hagapfel ist sehr robust gegen alle aufgezählten Krankheiten. An der Forschungsanstalt Wädenswil ZH wird er nun mit krankheitsanfälligen Sorten gekreuzt, um diese widerstandsfähiger zu machen.

Mit Veredeln eine Sorte vermehren

Das Züchten von Obstbäumen ist eine Wissenschaft für sich. Klaus Gersbach erklärt das Prinzip: «Wenn Sie einen Apfel toll finden und seine Kerne aussäen, in der Hoffnung, es gäbe lauter Bäume mit diesen feinen Äpfeln dran, werden Sie

enttäuscht sein», erklärt er. Denn jeder Kern im Apfel ist das Produkt seines Vaters und seiner Mutter. Die Mutter ist der Baum, auf dem er wächst, der Vater der Baum, der den Pollen spendete, welchen Bienen und andere Insekten auf die Apfelblüten übertrugen. «Daraus folgt: Wenn Sie Kerne aussäen, bekommen Sie im Prinzip neue Apfelsorten», sagt Klaus Gersbach. Doch was tun, wenn man einen bestimmten Apfel vermehren möchte? Ganz einfach: Es gilt, ein Ästchen des Lieblingsbaums – die Fachleute nennen es «Edelreis» – abzuschneiden und auf einen anderen Apfelbaum aufzupfropfen. Das ist eine Kunst für sich, kann aber an Obstbaukursen relativ leicht erlernt werden. Das Aufpfropfen – auch «Zweien» oder «Veredeln» genannt – ist etwas Faszinierendes. Das Ästchen verwächst mit dem Baum, auf dem es aufgefropft wurde,



Stuttgarter Gaishirtel

Ein Ziegenhirte soll die kleine, tropfenförmige Birne um 1850 in der Gegend um Stuttgart entdeckt haben. Sie schmeckt sowohl frisch vom Baum wie eingemacht.

Jägerapfel

Die Sorte mit dem saftig-mürben Fleisch entstand vor 1800 im Kanton Aargau. Namensgeber war möglicherweise ein Förderer des Obstbaus namens Jäger.

«Säen Sie Apfelkerne aus, in der Hoffnung, es gäbe Bäume mit diesen Äpfeln, werden Sie enttäuscht sein.»

Klaus Gersbach, Obstbauingenieur

und entwickelt sich zu einem stattlichen Ast, an dem nach ein paar Jahren die gewünschten Äpfel wachsen. Die Kunst besteht darin, die Äste der Unterlage, also des ursprünglichen Baumes, kurz zu halten, damit der Baum seine Energie in

den aufgefropften Ast mit der neuen Sorte steckt. Das gelingt nicht immer. Klaus Gersbach bleibt vor einem Baum stehen, deutet hinauf. Vor Jahren wurde hier die Sorte Königlicher Kurzstiel aufgefropft, auf einen Baum der Sorte Gold-

parmane. Weil die Goldparmane zu wenig zurückgestutzt wurde, dominiert sie mit vielen Äpfeln, während der Ast mit dem Königlichen Kurzstiel nur mager bestückt ist.

«Sie können auch mehrere Sorten auf den gleichen Baum aufpfropfen», sagt Klaus Gersbach. Zu Hause in seinem Garten hat er es ausprobiert und kann nun von ein und demselben Baum zehn verschiedene Sorten ernten, schön verteilt über den Spätsommer bis weit in den Herbst hinein.

Die Birne mit den Streifen

Die genetische Information, welche Äpfel es geben sollte, steckt also im Ast und seinen Knospen. Durch Mutationen – das sind natürliche genetische Veränderungen – kann es vorkommen, dass am Ast eines herkömmlichen Baumes plötzlich leicht ➤

DREI KRANKHEITEN, DIE OBSTBÄUME BEFALLEN KÖNNEN

Die meisten neueren Tafelapfelsorten sind besonders anfällig für Pflanzenkrankheiten. Pilze und Bakterien befallen Blätter oder Früchte. Das sind drei wichtige Krankheiten:



1 Feuerbrand wird durch das Bakterium Erwinia amylovora verursacht und kann Bäume zum Absterben bringen.

2 Apfelschorf wird durch den Schlauchpilz Venturia inaequalis verursacht und befällt sowohl Blätter wie auch Äpfel.

3 Marssonina-Blattfallkrankheit wird durch den Pilz Diplocarpon mali verursacht und führt zu Blattverlust.



Ein Baum, viele unterschiedliche Äpfel: In seinem Garten hat Klaus Gersbach auf einen Jonathan-Apfelbaum neun weitere Sorten aufgepfropft.

sie sich beim Tafelobst durchgesetzt. Beim Mostobst, wo es keine Rolle spielt, wie schön ein Apfel aussieht, sind Hochstammobstbäume nach wie vor hoch im Kurs. Der Bauer schüttelt den Baum, liest die heruntergefallenen – und daher meist zerbeulten – Äpfel zusammen und bringt sie in die Mosterei.

Frühere Blüte, frühere Ernte

Unabhängig davon, ob Hochstamm- oder Niederstammobstbaum, findet die Apfel-ernte heute früher statt als noch vor vierzig Jahren, sagt Klaus Gersbach. Er führte in seiner Zeit als Leiter der Obstfachstelle Strickhof in Lindau ZH genau Buch und notierte jedes Jahr den Zeitpunkt der Blüte und der Ernte. «Bedingt durch den Klimawandel, hat sich alles nach vorne verschoben», sagt er. «Die Bäume blühen vierzehn Tage früher, und weil dadurch die letzte Reifephase der Äpfel im Herbst in eine wärmere Zeit fällt, findet die Apfel-ernte fast drei Wochen früher statt.»

Klaus Gersbach ist pensioniert, demnächst feiert er seinen 70. Geburtstag. Im Juni hat er für sein Lebenswerk den Preis der Stiftung Lotte und Willi Günthart-Maag erhalten. An seinem letzten Werk arbeitet er noch: einem schweizerischen Inventar alter Quittensorten (siehe Aufruf, Seite 32). Wer weiss, welche verschollene Frucht der nimmermüde Forscher dabei noch entdecken wird.

Buchtipps

Die Illustrationen stammen aus dem neu aufgelegten Buch «100 alte Apfel- und Birnensorten», Gustav Pfau-Schellenberg / Luc Lienhard, Haupt Verlag, 49 Fr.



anders gestaltete Früchte wachsen. So entstand zum Beispiel die auffällig gefärbte Schweizerhose, eine Birne mit gelben und grünen Längsstreifen. Der Bauer, der die Sorte bei Fructus meldete, sagte, einige dieser Birnen hätten Streifen und andere nicht. Klaus Gersbach ging der Sache nach, fuhr zum Bauern ins sanktgallische Waldkirch, kletterte auf den Baum und überzeugte sich selbst von den unterschiedlich gefärbten Birnen.



Kann rübis und stübis gegessen werden: Die Apfelsorte Faibella hat keine Samen.

Das Herumklettern in den Bäumen ist nicht ohne Risiko. «Während der Kirschenernte waren früher im Fricktal und im Baselbiet die Spitäler jeweils voll von Patienten mit Bein- und Armbrüchen», erinnert sich Klaus Gersbach, der im

Fricktal aufwuchs. Das war mit ein Grund, weshalb in den 1960er- und 1970er-Jahren massiv Hochstammobstbäume gefällt wurden, ja, es gab dafür sogar eine Rodungsprämie, bezahlt vom Bund. Der Hauptgrund für die beispiellose Fällaktion

war, dass es damals mehrere Jahre eine gigantische Überproduktion gab. Statt der 120 000 Tonnen Mostobst, die dem Jahresbedarf der Mostereien entsprachen, lieferten die Bäume bei Grosseernten bis zu 370 000 Tonnen Mostobst. Die Überproduktion füllte 25 000 Eisenbahnwagen. Aneinandergereiht ergäbe das einen Güterzug mit einer Länge von Genf bis Zürich.

Verlust von Lebensraum

Der Kahlschlag war brutal. Heute gibt es sechsmal weniger Hochstammobstbäume als 1950. Mit den Bäumen wurden aber unzählige Sorten vernichtet und der Landschaft ein prägendes Element genommen. Biologen beklagen zudem, dass viele Tierarten ihren Lebensraum verloren haben: Vögel, die in Astlöchern nisteten, Insekten, die auf den Bäumen lebten.

Von der Arbeit her sind Niederstammobstbäume rationeller. Die Früchte lassen sich auf Augenhöhe ernten. Darum haben

GESUCHT: ALTE QUITTENBÄUME

Grosse Quittenbäume sind selten geworden, und mit ihnen drohen auch die letzten alten Sorten zu verschwinden. Fructus, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, macht zusammen mit dem Bundesamt für Landwirtschaft das «Inventarisierungsprojekt Quitten» und bittet die Bevölkerung um Mithilfe: Besitzen Sie eine sehr alte Quitte, oder kennen Sie einen Stand-

ort, wo ein solcher Baum steht? Melden Sie bitte Quittenbäume, deren Stammumfang 130 Zentimeter oder mehr beträgt, an Fructus (siehe Adresse am Schluss).

Wer sich für alte Obstsorten und deren Erhalt interessiert, wendet sich ebenfalls an Fructus. Der gemeinnützige Verein bringt Obstfachleute und Liebhaberinnen alter Obstsorten zusammen

und setzt sich für die Erhaltung und Förderung der Obstvielfalt ein. Fructus sammelt praktisches und theoretisches Wissen und gibt dieses weiter. Der Verein heisst neue Mitglieder herzlich willkommen. Adresse: Fructus Geschäftsstelle, c/o Agroscope, Schloss 1, Postfach, 8820 Wädenswil, Tel. 058 460 61 02, info@fructus.ch www.fructus.ch



BONAPARTE finden Sie in jeder guten Käsetheke.



Die rahmige Käse-Spezialität aus bester Thurgauer Kuhmilch wird mit viel Sorgfalt im Familienbetrieb der Strähli Käse AG in Siegershausen hergestellt. Falls Sie den BONAPARTE in Ihrem Käsefachgeschäft nicht auf Anhieb entdecken, so fragen Sie ganz einfach nach dem Genuss, der uns alle erobern wird!