GRANDE

DAS HOCHSTAMM-MAGAZIN | Nr. 1 | Oktober 2017

Jetzt Gönnerin und Gönner werden. Anmeldetalon auf Seite 15.

Typisch Schweiz

Eine Entdeckungstour vom Schwarzbubenland bis Mostindien

Die Tüftler

Stefanie und Christian Weber aus Hemmiken erzählten, was sie motiviert

Saisonrezept

Wieder voll im Trend – Kastanien in allen Variationen

HOCHSTAMM SUISSE

HIER KÖNNTE IHRE ANZEIGE STEHEN.

Ihre Werbung wird von über 3000 interessierten und engagierten Leserinnen und Lesern wahrgenommen.

Hochstamm Suisse steht für einen existenzfähigen zukunftsorientierten Hochstamm-Obstanbau, der zu mehr Ökologie in der Landwirtschaft beiträgt.

Alle Infos unter www.hochstamm-suisse.ch oder 061 336 99 47

MAYA GRAF, CO-PRÄSIDENTIN VON HOCHSTAMM SUISSE

Frisch ab Press: das neue Hochstamm-Magazin

Liebe Hochstamm-Freundin,
lieber Hochstamm-Freund

Hochstamm Suisse ist ein Verein, in dem sich Produzentenfamilien und Konsumenten und Konsumentinnen zusammen für die Erhaltung der Hochstammlandschaften in der Schweiz einsetzen. Wir sind stolz darauf, dass mittlerweile über 1200 Bauernfamilien Obst nach den Richtlinien von Hochstamm Suisse produzieren. Genauso stolz sind wir aber auch auf unsere Gönnerinnen und Gönner, die unsere Arbeit unterstützen. Bei Hochstamm Suisse ziehen alle Partner der Wertschöpfungskette am gleichen Strick – von Produzenten über die Verarbeiter bis zum Handel und Konsum. Es ist diese Partnerschaft zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen, zwischen Land und Stadt, die uns gemeinsam so stark macht.

Für Ihre Treue und Unterstützung möchten wir uns bei Ihnen bedanken. Und Ihnen dafür auch etwas bieten. Sie halten das neue Hochstamm-Magazin in den Händen. Es erzählt Ihnen künftig zwei Mal jährlich Geschichten aus dem Obstgarten, vom Engagement und der Initiative unserer Produzentenfamilien und Verarbeiter, bietet Ihnen Rezepte an, macht Sie auf Veranstaltungen und neue Hochstammprodukte aufmerksam. Falls Sie sich noch stärker engagieren wollen, können Sie neu auch Baumpatin und -pate werden oder von unserem Genuss-Abo profitieren. Wir freuen uns auf Sie.

Maya Graf
Co-Präsidentin von Hochstamm Suisse

INHALT

04 Aktuell
News von Hochstamm Suisse

05 Porträt
Die Tüftler von Hemmiken

06 Fokus
Die Hochstammlandschaften der Schweiz

11 Kolumne
Die Blustfahrt

12 Was läuft
Kurse, Messen, Veranstaltungen

13 Saisonrezept
Kastanienmehl-Quark-Spätzli

14 Jetzt Gönner werden
Mit neuen Gönnerkategorien

Unterstützung, die Früchte trägt – jetzt Gönner werden. Neu mit Baumpatenschaften und Genuss-Abo.

Impressum
Das Magazin «GRANDE» für GönnerInnen und Spender von Hochstamm Suisse erscheint zweimal jährlich.

Herausgeber Hochstamm Suisse, Dornacherstr. 192, 4053 Basel
Redaktion Stephan Durrer, Tom Wiederkehr
Texte Stephan Durrer, Irena Ristic, Tom Wiederkehr
Fotos Franziska Andres, Stephan Durrer, Werner Getzmann
Gestaltung WOMM Werbeagentur AG, Basel
Druck bc medien ag, Münchenstein
Auflage 3500

Neu im Hochstamm Suisse-Shop: Kaffi Lutz-Set

Beim Kaffi Lutz rümpfen alle die Nase. Kafi Lutz? Trinkt man nicht. Trotzdem haben alle eine Meinung zum Getränk. Und wird in jeder Runde bestellt. Entstanden ist der Kaffi Lutz im 17. oder im frühen 18. Jahrhundert. Schon damals wusste man: Wenn man zwei gute Sachen mischt, kann etwas richtig Gutes entstehen. Kaffee ist gut, und Schnaps ist gut. Angeblich heisst der Kaffi Lutz so, weil er aus Luzern kommen soll. Möglich wäre auch, dass die Bezeichnung als Abkürzung für Luzifer gebraucht wurde. Teufelszeug. Der Kaffi Lutz muss richtig aussehen: Hellbraun und transparent, mit freiem Blick auf das Löffeli, die Zuckerkristalle am Glasboden und die Tischplatte darunter.
Dazu gehört auch das richtige Glas. Das bietet Hochstamm Suisse jetzt im Set zusammen mit einem Humbel Zwetschgenschnaps vom Hochstamm an.
Bestellen können Sie das Kafi Lutz-Set mit 2 Gläsern im Hochstamm Suisse-Shop auf www.hochstamm-blog.ch

P.S. Diesen Text haben wir teilweise der Tageswoche abgekupfert. Den ganzen Artikel finden Sie auf https://tageswoche.ch/gesellschaft/kaffi-lutz-der-zu-unrecht-verpoente-drink/

Neu: Ramseier Zisch

Ramseier Suisse hat seine Getränkepalette mit Hochstamm Suisse um ein weiteres Produkt ergänzt. RAMSEIER ZISCH ist neu für die Schweiz. Es nimmt mit einem Apfelsaftanteil von 30 % den Trend nach natürlichen und kalorienarmen Getränken auf. Gemischt mit 70 % Sprudelwasser und frei von künstlichen Konservierungsmitteln sowie Industriezucker, ist RAMSEIER Zisch ein erfrischender, natürlicher Durstlöscher. Der Apfelsaft kommt zu 100 % aus Schweizer Hochstammobstgärten und ist Hochstamm Suisse zertifiziert. Damit bietet Ramseier jetzt für jeden Geschmack einen Hochstammsaft an: den herben Hochstämmer – 100 % reiner Süssmost mit einem besonders hohen Anteil an Birnen; den etwas leichteren Schorle naturtrüb – halb Most, halb Sprudel, und neu den ganz leichten Zisch.

Ramseier Zisch finden Sie jetzt bei Coop, im Spar und Getränkehandel.

Aktuell: Hochstamm-Fondue

Neu gibt es jetzt auch ein Fondue von stolzen Bäumen mit Tradition. Die Käserei Brülisauer aus dem aargauischen Künten bereitet ihre feine Hausmischung neu nicht nur mit Hochstamm-Kirsch und Obstbrand, sondern auch mit saurem Moscht statt Weisswein zu. So ist ein Fixfertig-Fondue mit dem Label Hochstamm Suisse entstanden.
Erhältlich bei Coop in den Regionen Zürich, Nordwest- und Innerschweiz.

Neustart für Schweizer Kastanien

Die Kastanie hat in der Schweiz eine lange Durststrecke hinter sich. Eine Gallwespe verursachte seit 2012 praktisch einen Totalausfall der Ernte im Tessin.
Doch jetzt zeigt sich ein Lichtstreifen am Horizont. Der diesjährige Behang macht Hoffnung, dass erstmals seit mehreren Jahren wieder eine substantielle Ernte gesammelt werden kann. Die Kastanien und Marroni werden für Produkte verwendet, die Hochstamm Suisse zusammen mit Coop und Verarbeitern initiiert hat. Von der Sammlung über das Schälen bis zur Verarbeitung soll alles in der Schweiz bleiben. Das hat es bisher im grösseren Stil noch nicht gegeben. Die Achillesferse des Projektes ist die Sammlung. Finden sich genügend Sammlerinnen und Sammler, die ihre Kastanien aus den Selven und Wäldern wieder zur Sammelstelle in Cadenazzo bringen? Falls dies gelingt, ist ein erster Schritt zur Herstellung von Schweizer Kastanienprodukten gemacht.

Katastrophales Obstjahr

Der Jahrhundertfrost vom April mit Temperaturen bis minus 6 Grad hat seine Spuren hinterlassen. Die Frosthärte ist während des Aufbrechens der Knospe, der Blüte und der Blattentfaltung am geringsten. So kam es bei vielen Obstbäumen zu massiven Schäden. Dabei sind die Frostschäden regional sehr unterschiedlich ausgefallen. Besonders betroffen waren die Nordwestschweiz und das Wallis. Das Baselbiet zum Beispiel meldete bei den Kirschen fast einen Totalausfall. Für die beliebte Hochstamm-Kirschenwähe bei Coop konnte dieses Jahr keine einzige Kirsche gesammelt werden. Das Zuger-Rigi-Chriesi-Land hingegen vermeldet mehrheitlich courant normal. Auch bei Äpfel und Birnen geht man von einer Miniernte aus. Die Mostapfelernte dürfte fast 50 % tiefer als die Vorjahresernte liegen. Noch schlimmer steht es um die Birnen. Hier beträgt der Ausfall fast 60 %. Zu viel, um den Bedarf an Birnen für die Saftproduktion zu decken.

«Wir tüfteln immer an neuen Produkten»

Frost und die Kirschessigfliege haben in den letzten Jahren die Kirschernte vielerorts praktisch vernichtet. Trotzdem setzt die Bauernfamilie Weber aus Hemmiken (BL) weiterhin auf ihre Hochstammbäume. Ihre Produkte aus dem Hochstammanbau kommen bei den Konsumenten gut an, die immer mehr auf Nachhaltigkeit und regionale Produktion achten.

Die «Chirsi» war schon immer ein «empfindliches Pflänzchen». Frost und Schädlinge setzten ihr in den letzten Jahren jedoch besonders zu. Die Folge: Viele Bauern hören mit dem Kirschenanbau auf. Nicht so die Bauernfamilie Weber mit ihrem Hof Baregg im basellandschaftlichen Hemmiken. Sie gehen bewusst einen anderen Weg. «Wir hatten immer schon viele Hochstammbäume, bis heute bereiten sie uns viel Freude», sagt Bauer Christian Weber, der seinen Hof vor 25 Jahren von seinem Vater übernahm. «Klar, andere Anbauarten rentieren mehr, aber uns geht es nicht nur um Wirtschaftlichkeit». Christian und Stefanie Weber betreiben eine schonende Landwirtschaft und verzichten auf Intensiv-Obstanlagen.

Hochstammobstbäume verhindern Hangrutsch

Von März bis November weiden ihre rund 100 Galloway-Rinder, eine langsam wachsende Mutterkuhherde, in den Obstgärten. Dort stehen über 350 Hochstammobstbäume, welche die Webers mit viel Herzblut pflegen. Um das Weidengras kümmern sich die Galloways. Wählerisch sind sie dabei nicht. Die zottligen Tiere, eine robuste, shottische Rasse, sind richtige Natur-Rasenmäher. Überhaupt spielt die Natur und deren Schutz eine wichtige Rolle im Leben der Familie Weber. Mit anderen Bauern aus der Umgebung engagieren sie sich beim Projekt «Obstgarten Farnsberg», das von BirdLife Schweiz initiiert wurde. Das Ziel: die traditionelle Landwirtschaft mit Hochstammbäumen zu erhalten und den Lebensraum für seltene und bedrohte Vogelarten zu schützen. Neben einem reizvollen Landschaftsbild und Lebensraum für Vögel bietet der Hochstammanbau auch praktische Vorteile: «Sie spenden den Rindern Schatten», erklärt Christian Weber, «zudem befinden wir uns an einer Hanglage, die Bäume halten das Erdreich zusammen und verhindern einen Hangrutsch».

Regionale Produkte immer beliebter

Aus den Kirschen und weiterem Hochstammobst des Hofes wie Quitten, Mirabellen, Zwetschgen, Birnen oder Äpfeln zaubert seine Frau leckere Naturprodukte, wie Gelée oder Süss-Saures. 2015 wurde Stefanie Weber am Nationalen Wettbewerb für Regionalprodukte für ihr Kirschen-Süss-Sauer sogar mit einer Bronzenmedaille ausgezeichnet. Gerade ältere Hochstammsorten seien sehr reichhaltig so die Bäuerin. In der Hemmiker «Chirsi», auch Grenzacher genannt, seien zum Beispiel über 200 wertvolle Inhaltsstoffe gefunden worden. Die Früchte aus Hochstammanbau schmeckten dazu süsser und intensiver, «weil sie mehr Sonne abkriegen.» Auch Edelbrände wie etwa der sortenreine Schnaps aus Lauberkirschen, «Chirsisaft» und 40 verschiedene Fruchtaufstriche mit 67 Prozent Fruchtanteil werden auf dem Hof hergestellt. Ausgewählte Produkte gibt es in 17 Baselbieter Coop-Filialen unter dem Label «Miini Region» zu kaufen. Das komplette Sortiment aus hofeigener Produktion, das auch Brote und Zöpfe aus Urdinkel oder Galloway-Rindfleisch umfasst, vertreibt das Ehepaar in ihrem Hofladen, über den Onlineshop und an Saisonmärkten. Zu letzteren reisen die Webers mit ihrer mobilen Show-Bäckerei an, wo vom Teig bis zum Brotbacken alles live hergestellt wird. Die Produkte kommen

«Klar, andere Anbauarten rentieren mehr, aber uns geht es nicht nur um Wirtschaftlichkeit»

gut an: «Den Hauptabsatz stellt der Saisonmarkt», sagt Stefanie Weber. «Dort haben wir eine grosse Stammkundschaft». Die Kunden schätzten, dass man wisse, woher das Produkt komme und was drin sei. Ein Qualitätsbewusstsein, das stetig zunimmt – auch bei Unternehmen. Zu den Kunden der Webers gehört etwa das Hotel Wettstein in Basel, das die Fruchtaufstriche vom Hof Baregg am Frühstücksbuffet reicht.

Der Konsument kann den Hochstammanbau bewahren

Stefanie und Christian Weber glauben an die Regionalität, auch weil sie die Ressourcen schont und die lokale Landwirtschaft unterstützt. Produkte aus Hochstammanbau könnten daher ein umsetzbarer Weg für viel mehr Bauern werden, ist das Ehepaar überzeugt. Der Direktverkauf sei dabei die realistische Vertriebsweise. «Brennfrüchte sind gesucht sowie auch Industriefrüchte, die sich für die Verarbeitung eignen». Darin stecke viel Handarbeit. Hochstamm-Obstbäume bräuchten gute Pflege und Nähstoffe, damit sie alt werden können. «Wir haben unser Hofkonzept über 12 Jahre aufgebaut und viel Energie investiert», sagt Stefanie Weber. Um Erfolg zu haben, sei auch Innovation gefragt. «Wir tüfteln immer an neuen Produkten». Auch wenn einige Produkte derzeit eher zum Nischensortiment gehörten, hofft die Bäuerin, dass inskünftig noch mehr Konsumenten Regionales kaufen. «Der Hochstammanbau wird nicht allein durch die Beiträge des Bundes und der Kantone erhalten bleiben, welche die Bauern für ihre ökologische Leistung erhalten», gibt zudem Christian Weber zu bedenken. «Langfristig überleben die Hochstammobstbäume nur, wenn noch mehr Konsumenten Produkte aus dem Hochstammanbau kaufen». ✻

Seit vielen Generationen prägen die Hochstammbäume mit ihrem prächtigen Blütenkleid das vertraute Bild der Schweizer Kulturlandschaft. Sie sind ein wertvolles Erbe, das Tieren und Pflanzen eines der vielfältigsten Lebensräume Mitteleuropas bietet. Eine Reise zu den Hochstammgebieten der Schweiz.

Typisch Schweiz – unsere Hochstamm-landschaften

Sie umgeben Höfe und Dörfer, säumen Alleen, Strassen und Wege oder sind als Streuobstwiesen locker in der Landschaft verteilt. Hochstammobstbäume gehören seit Jahrhunderten untrennbar zum Landschaftsbild der Schweiz. Zu jeder Jahreszeit faszinieren die Hochstammbäume in einem neuen Kleid. Die Blüte im Frühjahr, das Grün im Sommer, die reifen Früchte, das bunte Laub im Spätherbst, die schneebedeckten Äste im Winter. Ein Bild, das von einer engen und langen Beziehung zwischen Mensch und Natur erzählt. Und: Ein kulturelles Erbe, geschaffen und gepflegt – über viele Generationen hinweg. Hochstammbäume sind auch ein Naturparadies, bieten sie doch vom Boden bis zur Baumkrone einen der artenreichsten Lebensräume für Tiere in Mitteleuropa. Bis zu 3000 verschiedene Tierarten fühlen sich in den Hochstammobstgärten wohl: Vögel, Schmetterlinge, Käfer, Fledermäuse, Bienen und viele weitere mehr. Hier finden die Bewohner Nistplätze in den Baumhöhlen, insektenreiche Wiesen für die Nahrung oder Hecken als Verstecke.

Über 2500 Hochstammsorten gibt es in der Schweiz. Sie sind aus vielen Wildarten entstanden, die im Laufe der Jahrhunderte immer wieder mit Kultursorten gekreuzt wurden. Viele heute bekannte Obstsorten drohen jedoch zu verschwinden. Ein Grund mehr, sich der Vielfalt und der Schönheit, die den Schweizer Hochstammobstgärten innewohnt, zuzuwenden – zum Beispiel mit einer kleinen Reise in die Welt der Hochstammregionen der Schweiz.

Baselbiet und das Schwarzbubenland – das Kirschenparadies

Unsere erste Station: das Schwarzbubenland im Kanton Solothurn. Die grossen und majestätischen Hochstammbäume sind aus dem sanften und grünen Juragebiet nicht wegzudenken. Nirgendwo in der Schweiz gibt es so viele Kirschen-Hochstammbäume wie hier. Da die Kirschen zu den Frühblühern gehören und zudem empfindlich auf Spätfrost reagieren, finden sich die Kirschbäume an den oberen Hängen des Juras während die etwas robusteren Zwetschgen auch an den niederen Lagen heranreifen. Das grösste zusammenhängende Kirschbaumgebiet im Schwarzbubenland befindet sich den Gemeinden Nuglar-St. Pantaleon und Büren. Einige der Bäume sind sogar 100 Jahre alt. Die Region gilt als eines der wichtigsten Kirschenanbaugebiete in der Schweiz. Wie im Baselbiet, ein weiteres Kirschenparadies in nächster Nachbarschaft, kommt der lockere, warme und nährstoffreiche Boden mit relativ wenig Regen aus und bietet so die idealen klimatischen Bedingungen für den «Chirsi»-Anbau. Rund 10 000 Hochstammkirschenbäume stehen in Nuglar-St. Pantaleon auf den Feldern. So viel wie nirgendwo. Schätzungen zufolge kommen pro Einwohner rund sechs Hochstammbäume auf einen Gemeinde-Einwohner. Wenn hier die Kirschbäume im Frühling blühen, dann verwandelt sich das metaphorische Eintauchen in ein «weisses Blütenmeer» zu einer ganz realistischen Möglichkeit.

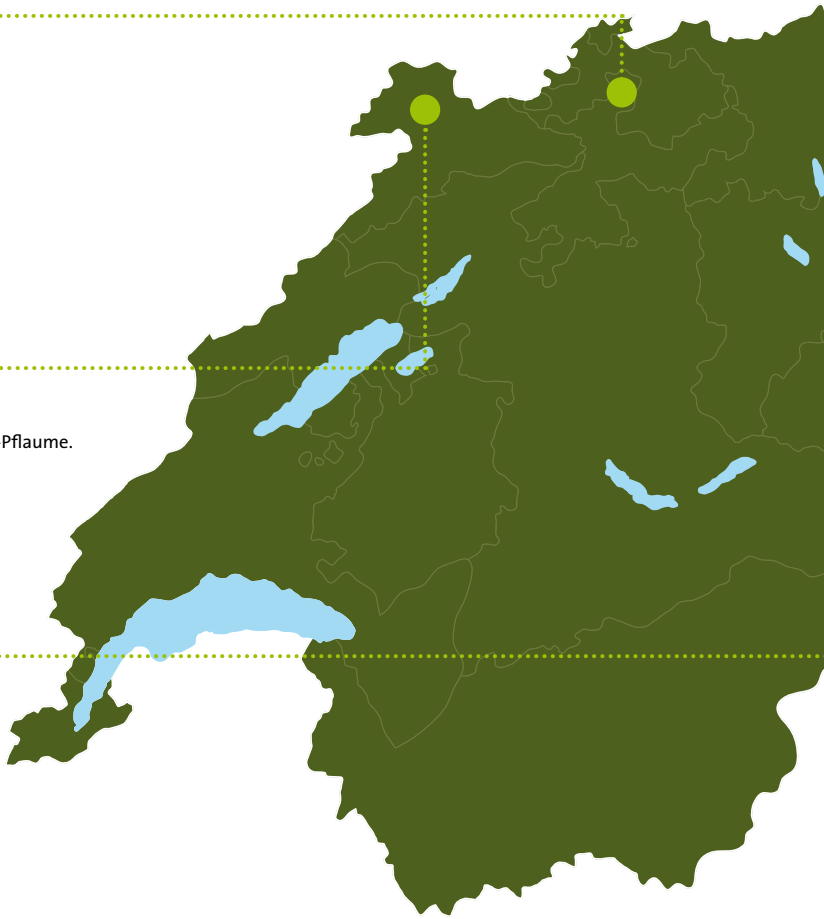
Das grösste zusammenhängende Kirschbaum-Gebiet im Schwarzbubenland befindet sich in den Gemeinden Nuglar-St. Pantaleon und Büren. Einige der Bäume sind 100 Jahre alt.

Bleiben wir noch ein paar Momente in der Region und schauen kurz zum Nachbarkanton Baselland hinüber. Hier im Baselbiet liegt die Heimat der wohl bekanntesten Tafelkirsche der Schweiz. Ihre Geschichte soll deshalb nicht unerwähnt bleiben. Alles begann im hinteren Röserental bei Liestal, wo sich das Hotel «Bad Schauenburg» befindet. Dort propfte um 1900 Hotelier Emil Flury der Überlieferung nach einen Kirschenreiser auf einen Wildling, den er von einer Reise aus dem Libanon mitbrachte. 40 Jahre später sollte daraus die «Schauenburger» entstehen. Wie kaum eine andere Tafelkirschensorte beherrschte die Superkirsche «Schauenburger» während Jahrzehnten den Markt. Konsumenten, Produzenten und Handel waren verzückt. Mittlerweile wurde sie mit dem Aufkommen von modernen Sorten fast vollständig verdrängt. Doch noch immer gilt die «Schauenburger» als beste Kirsche über-

Nuglar-St. Pantaleon
Der grösste zusammenhängende Hochstamm-Kirschenbestand der Schweiz.

Ajoie
Heimat der Damasinne-Pflaume.

Soglio
Traditionelle Kastanienselven im Bergell.



haupt. Die Hochstamm Suisse-Trägerorganisation Fructus kürte die Schauenburger Kirsche 2016 zur Obstsorte des Jahres und rückte diese traditionelle Sorte ins Rampenlicht. Feinschmecker finden sie jeweils ab Mitte Juli direkt ab Hof oder an Strassenverkaufsständen im Baselbiet.

Zug-Rigi – die Heimat der Zuger Kirschtorte

Auch bei unserem zweiten Stopp dreht sich alles um die Kirschen. Unsere nächste Station heisst Zug-Rigi in der Zentralschweiz. Wie im Baselbiet und im Schwarzbubenland sind die Hochstammkirschbäume kulturell und landschaftlich tief in der Region Zug-Rigi verankert. Alleine hier gibt es über 300 Kirschensorten. Aus der langen Kirschenanbautradition entstanden zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten wie «Chriesiwurst», der Zuger Kirsch und natürlich die berühmte Zuger Kirschtorte. Neben dem kulinarischen Genuss sind die markanten Kirschenhochstämme eine wahre Augenweide. Das Naturschauspiel der blühenden Hochstammkirschbäume und der bunte Wechsel des Laubes durch die Jahreszeiten hinweg zieht Einheimische wie auch Besucher immer wieder in seinen Bann. Eingebettet in das Panorama schneebedeckter Berge und sanfter Seelandschaften verleihen die Kirschbäume im Frühling und im Sommer der Region den Charme einer echten Postkartenidylle. Jahrhundertalte Kirschenkulturen sind auch in den Wäldern über dem Ostufer des Zugersees am Walchwilerberg, etwa im «Arther Kirschgarten», zu bewundern. Als kleines Extra eröffnet sich von den Hängen aus eine schöne Aussicht auf den Zugersee und den Rigigipfel. Hier am Walchwilerberg fühlen sich dank des milden Klimas sogar Kastanienbäume heimisch.

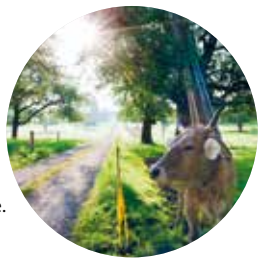
Die edlen Kastanienselven von Soglio

A propos Kastanien: Unser Hochstammausflug führt uns weiter nach Südbünden, genauer genommen ins Bergell. Hier, oberhalb von Castasegna, auf halbem Weg nach Soglio bilden riesige und stolze Bäume einen der grössten und schönsten Edelkastanienselven Europas. Die Römer brachten vor rund 2000 Jahren die Edelkastanie ins Bergell, die dank des milden Klimas gut gedieh. Es entstand eine parkartige Kulturlandschaft mit Kastanienbäumen, Terrassierungen, Weiden und Dörrhäusern (auf italienisch: Cascine). Über Jahrhunderte hinweg war die Kastanie im Bergell und auch im Tessin ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Auf den Terrassen stehen bis zu 300 alte Kastanienfruchtbäume, deren Früchte zum Beispiel für die Herstellung von Vermicelle oder Bier verwendet werden.

Im Oktober ist Erntezeit. Die Kastanien werden nicht vom Baum geschlagen, man wartet, bis sie vom Baum fallen. Das Trennen der Kerne von der Schale ist eine mühsame Handarbeit. Einmal von der stacheligen grünen «Cupula» befreit, kommen die grossen und frischen Kastanien in den Verkauf. Die kleinen Früchte werden in den historischen «Cascine» mehrere Wochen lang über schwelendem Feuer getrocknet, um sie später weiterzuverarbeiten. Gerade die Reifezeit ist nicht zuletzt wegen des süssen Kastanienduftes,

Über Jahrhunderte hinweg war die Kastanie im Bergell und auch im Tessin ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Auf den Terrassen stehen bis zu 300 alte Kastanienfruchtbäume, deren Früchte zum Beispiel für die Herstellung von Vermicelle oder Bier verwendet werden.

Waldkirch
Oase für bedrohte Vögel und Fledermäuse.



Zug
Die berühmte Zuger Kirschtorte kommt aus dem Zuger-Rigi-Chriesi-Land.

Domletschg
Burgen, Schlösser und Hochstamm-Obstgärten.

der aus den rauchenden «Cascine» strömt und die rot-goldenen Selve (Wälder) umweht, ein ganz besonderes Ereignis. Heute erlebt die Kastanie in der Südschweiz ein Revival, nachdem sie in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts mit dem Aufkommen von Mais und Kartoffeln in Vergessenheit geriet. Im Val Bregaglia wurde in den vergangenen Jahre damit begonnen, das wertvolle Kulturgut wieder zu pflegen. Auch kulinarisch erlebt die edle Hochstammfrucht in Form neuer Produkte wie Kastanientagliatelle, Kastanienbrot oder Kastanienwhiskey ein Comeback. Schon bald werden auch die ersten Hochstamm Suisse-zertifizierten Kastanienprodukte auf den Markt kommen.

Rund hunderte Apfelsorten wurden in Domleschg gezählt

Wir verweilen im Kanton Graubünden und wenden uns Richtung Domleschg, einer etwas weniger bekannten Hochstammregion. Dies obwohl der Obstbau im Domleschg eine lange und grosse Tradition hat. Grosse Hochstammobstgärten mit Äpfeln, Birnen oder Zwetschgen, gehören hier, wie in allen Hochstammregionen der Schweiz, zum traditionellen Landschaftsbild. Allein im Domleschg, das von einem Mikroklima mit viel Sonne profitiert, wurden rund hundert Apfel- und vierzig Birnensorten bestimmt. Diese haben so wohlklingende Namen wie Himbeerapfel, Kaiser Wilhelm, Schöner von Nordhausen oder Verzückung. Eine Wanderung durch diese urtümliche Region führt an Burgen, Schlössern – und an vielen Hochstammapfelbäumen vorbei. Wer sich für einen Ausflug in dieser an Naturschönheiten und Kulturgütern reichen Region entscheidet, wird nicht enttäuscht. Die in Bluescht stehenden Apfelbäume am Naturpfad Veia de Pumera zeigen im Frühling und im Herbst ihre ganze Pracht vor der malerischen Kulisse des verschneiten Piz Beverin.

Mostindien – die Hochstamm-Hochburg

Weiter geht's in die Ostschweiz – in die grösste Hochstammregion der Schweiz. Was wäre Mostindien, wie die Region im Volksmund mit einem Augenzwinkern genannt wird, ohne seine prächtigen Hochstammapfel- und -birnbäume? Den Namen «Mostindien» verdankt die Ostschweiz ihrer grossen Dichte an Obstbäumen. Zur Blütezeit im 19. Jahrhundert standen hier fast 900 000 Hochstämmer und noch heute wachsen hier die meisten

Allein im Domleschg, das von einem Mikroklima mit viel Sonne profitiert, wurden rund hundert Apfel- und vierzig Birnensorten bestimmt. Diese haben so wohlklingende Namen wie Himbeerapfel, Kaiser Wilhelm, Schöner von Nordhausen oder Verzückung.

Obstbäume der Schweiz. Neben den Grossmostereien hat die traditionelle bäuerliche Obstverwertung wieder an Bedeutung gewonnen. Viele Landwirte verkaufen Süssmost direkt ab Hof. Da die typischen Mostapfelsorten überwiegend Hochstämmer sind, hat der Hochstammobstanbau in der Ostschweiz gute Perspektiven. Wer in die vielfältigen Obstgärten eintauchen möchte, dem sei ein Ausflug in die Region rund um den Tannenberg empfohlen. Vor allem Äpfel, aber auch Birnen, Kirschen und Zwetschgen werden hier auf Hochstämmen angebaut.

Heute kommt der Steinkauz nur noch in der Ajoie, im Kanton Genf und in der Magadinoebene vor. Ein weiteres Beispiel, das zeigt, wie ökologisch wertvoll die Hochstammobstgärten sind.

Immer einen Besuch wert: die Oase Widenhub

Dabei sollte ein kleiner Abstecher zum Hof Widenhub nicht fehlen. Denn in der Widenhub beim sanktgallischen Waldkirch kann ein besonders schöner und vielfältiger Obstgarten entdeckt werden. Der passionierte Obstbauer Peter Zahner pflegt hier rund 300 Hochstammbäume, darunter seltene Sorten wie den nach ihm benannten Apfel «Waldkirchner Zahnedel» oder die Birne «Schweizerhose», die älteste gestreifte Birnensorte der Schweiz. Der Obstgarten ist eine Oase für bedrohte Vogel- und Fledermausarten. Rund 35 verschiedene Vogelarten wie etwa Gartenrotschwanz, Wendehals und Kuckuck sowie seltene Fledermausarten tummeln sich hier.

Der Obstgarten des Juras und Heimat der Damassine-Pflaume

Auf unserer letzten Station unserer kleinen Hochstamm-Tour gibt es ein ganz vielfältiges landschaftliches Bijou zu entdecken – die Ajoie im Kanton Jura. Hier im Nordosten, am äussersten Zipfel der Schweiz, gilt die Region mit ihren weiten, fruchtbaren Flächen und den Weinbergen als der Obstgarten des Juras. Besonders viele Hochstammbäume finden sich in der Region Baroche, mindestens alle 50 Meter steht hier noch ein Baum. Die pittoresken Dörfchen schmiegen sich in die weiträumigen Obstgärten, die so typisch sind für die hiesige Landschaft. Hier gedeihen auch die selten gewordenen Bäume der Damassine-Pflaume. Aus der kleinen roten Pflaume wird ein feiner Schnaps gebrannt: der Damassine. Gerade der kalkhaltige Boden und das regionale Klima der Ajoie bringen das süss-fruchtige Aroma der Damassine-Pflaume zur Entfaltung.

Eines der letzten Refugien des Steinkauzes

Das Besondere an der violetten und etwa zwei Zentimeter langen Pflaume: Sie wird nicht gepflückt. Nur die von selbst abgefallenen Früchte werden aufgelesen, da die Damassine nur dann vom Baum fällt, wenn sie vollreif ist. Wo sie ihren Ursprung hat, ist nicht ganz geklärt. Der Legende nach sollen Ritter die süsse Baumfrucht von ihren Kreuzzügen mitgebracht haben. Einer andere Überlieferung zufolge soll es ein Pfarrer aus Charmoille gewesen sein, der 1145 nach Palästina reiste und sie mitbrachte. Sicher ist jedenfalls, dass der Name Damassine auf die syrische Hauptstadt Damaskus zurückzuführen ist. Doch die Ajoie ist nicht nur für ihre Obstgärten und den feinen Schnaps bekannt, sie gehört auch zu den letzten Refugien des Steinkauzes. Einst weit verbreitet, ist die kleine Eule in der Schweiz mittlerweile vom Aussterben bedroht. Der Steinkauz brütet in Höhlen alter Bäume und sucht sich seine Nahrung auf den Wiesen der Hochstammobstgärten. Heute kommt der Steinkauz nur noch in der Ajoie, im Kanton Genf und in der Magadinoebene vor. Ein weiteres Beispiel, das zeigt, wie ökologisch wertvoll die Hochstammobstgärten sind. Und nicht nur das: In vielen Gegenden der Schweiz prägen die Hochstammobstbäume das vertraute Bild der Schweizer Kulturlandschaft. Ohne die Apfel-, Birnen- oder Kirschenhochstammbäume würde sie ihren typischen Charakter verlieren. Was wären etwa das Schwarzbubenland oder das Baselbiet ohne die stolzen Hochstammkirschenbäume, die der Region ihren ganz eigenen Liebreiz verleihen? Oder: Wie würde die Bodenseeregion ohne ihre weitausladenden Apfel- und Birnenbäume aussehen? Eigentlich kaum vorstellbar. Und aus diesem Grund stellen die wertvollen Hochstammobstbäume vor allem auch eins dar: ein wertvolles Erbe der Schweiz, dass es zu bewahren gilt. ✻

GUT ZU WISSEN

Was sind Hochstammbäume?
Hochstammbäume sind Obstbäume, bei denen die Baumkrone ab einer Höhe von 1,6 Meter respektive bei Steinobst ab 1,2 Metern beginnt.

Ökologische Vielfalt
In den traditionellen Hochstammobstgärten gedeiht nicht nur eine grosse Vielfalt an Obstsorten, auch viele Pflanzen und Tiere fühlen sich hier wohl. Nützlinge wie Marienkäfer, Schlupfwespen oder Schwebefliegen finden in Hochstammobstgärten ihre Nahrung und Lebensräume. Dies lockt wiederum Fledermäuse und auch viele seltene Vögel wie Gartenrotschwanz, Grünspecht, Wendehals und Wiedehopf an.

Natürlicher Schutz vor Erosionen und starken Winden
Ähnlich wie der Wald wirken sich die Hochstammobstgärten positiv auf die lokalen klimatischen Verhältnisse aus. Sie schützen vor starken Winden und Regenfällen. Zudem verhindern sie an Steilhängen und Kulturterrassen Bodenerosionen.

Alten Sorten sind ein wichtiger Genpool
Hochstammbäume weisen eine grosse Vielfalt an verschiedenen Obstsorten auf und stellen ein unentbehrliches Genreservoir für alte Sorten zum Wiederentdecken dar.

Vielfältiger Geschmack, vielfältige Verwendung
Die Vielfalt an Sorten garantiert eine grosse Fülle unterschiedlicher Geschmacksnoten, die sich für verschiedene Verwendungszwecke wie die Mostherstellung oder das Dörren besonders gut eignen.

Bestand der Hochstämmer nimmt wieder zu
In den letzten Jahrzehnten hat in der ganzen Schweiz der Bestand an Hochstammobstbäumen um rund 80 Prozent abgenommen. Viele Hochstammobstgärten rentieren für die Bauern nicht mehr. Die Ernte von Hochstammobst ist aufwändig und mit viel Handarbeit verbunden. Seit 2011 gibt es eine Trendwende: Der Bestand an Hochstammobstbäumen nimmt in der Schweiz wieder zu. Heute gibt es wieder etwa 2.3 Millionen Bäume. Tendenz steigend.

KOLUMNE

TOM WIEDERKEHR
BLOGGER UND KOLUMNIST AUS BASEL

Die Blustfahrt

Ich bin mitten in Basel und mitten in den 60er Jahren geboren. Meine Jugend war geprägt von einer Stadtluft, welche nicht nur nach dem Unglück in den Schweizerhallen nach Chemie roch, von Popmusik mit englischen Texten, von Vollversammlungen im Schulhaus und von frisierten Töfflis. Meine Aufmerksamkeit galt weniger den Hausaufgaben als den Mädchen auf dem Pausenplatz.

Am Wochenende standen die Abenteuer im Wald mit den Pfadifreunden auf dem Programm. Je nachdem, wie spät ich am Samstag Abend vom Ausgang heimkehrte, war ich mehr oder weniger kreativ und erfolgreich darin, eine Ausrede für den Sonntagsspaziergang mit den Eltern und im schlimmsten Fall Verwandten zu erfinden. Kein Grund war allerdings wichtig genug, um im Frühling die Blustfahrt ins Baselbiet zu schwänzen. Da gab's kein Pardon.

Leon Huber sprach zwar in den 70er Jahren in der Tagesschau im Schwarz-Weiss-Fernseher von einer Ölkrise und die Preise für das Benzin stiegen ins unermessliche. Aber die Blustfahrt im Frühling war wichtiger als die Sorgen um eine wirtschaftliche Rezession. Vater steuerte das Familienauto mit noch mehr Elan als an einem ganz gewöhnlichen Ausflug Richtung Baselbiet und Fricktal. Tatsächlich imponierten auch mir die grossen, ehrwürdigen Bäume. Wenn wir besonderes Wetterglück hatten und die Bäume just an jenem Sonntag in voller Blüte standen, erweckten sie den Eindruck, als seien sie komplett eingeschneit.

Ein paar Jahre später: Öl- und sonstigen Krisen waren längst vergessen. Die 80er Jahre boomten und alles schien möglich. 1982 machte in Zürich das erste McDonalds-Restaurant der Schweiz auf. Wenn wir trotzdem mal einen Apfel assen, dann hiess der Granny Smith. Er war knallgrün und glänzte wie ein Auto frisch aus der Waschstrasse. Fast hätte man den Eindruck gewinnen können, Äpfel wären nie anders gewesen: gemäss der Reklame im Fernsehen – die war in der Zwischenzeit auch farbig – war nur diese eine Haftcrème gut genug, mit welcher man diese superknackigen Äpfel essen konnte und von Schampoo bis Waschpulver schmeckte alles nach green apple.

Die Blustfahrten machten wir – der Beharrlichkeit meiner Eltern sei Dank – aber weiterhin. Aber man kam nicht umhin festzustellen, dass es immer weniger der grossen, ehrwürdigen Bäume gab. Wo früher ganze Hügelzüge voll der majestätischen Bäume standen, hatte es jetzt Obstplantagen, wo kleine Bäume in Reih und Glied standen. Bewässerungssysteme durchzogen die Anlagen, ausgeklügelte Systeme stellten sicher, dass feinmaschige Netze jederzeit über die Bäume gezogen werden konnten, so dass kein Hagelkorn oder Vogel den riesengrossen Kirschen etwas anhaben konnten. Quasi automatisierte Obstproduktionsanlagen. Auch die heimischen Früchte brauchten jetzt den Vergleich mit den Äpfeln aus Australien und den Kirschen und Pflaumen aus Südeuropa nicht mehr zu scheuen: Gross, saftig und in den sattesten Farben. Nur geschmeckt haben sie leider nicht mehr nach viel. Und sie waren so makellos, dass einem Zweifel aufkommen mussten, ob diese Früchte überhaupt noch an Bäumen wuchsen.

Heute bin ich als Restauranttester, Rezept-Kolumnist und Gastro-Konzepter tätig und bin Hochstamm Suisse sehr dankbar, dass sie mir und den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten die grossen Hochstammbäume zurückbringen. Nicht nur, wenn ich nach wie vor im Frühling – jetzt zwar mit dem Motorrad – eine Blustfahrt mache und mich die grossen Bäume an meine glückliche Jugend erinnern, sondern auch, weil ich ständig auf der Suche nach geschmackvollen Früchten für meine Rezepte oder Produkte bin.

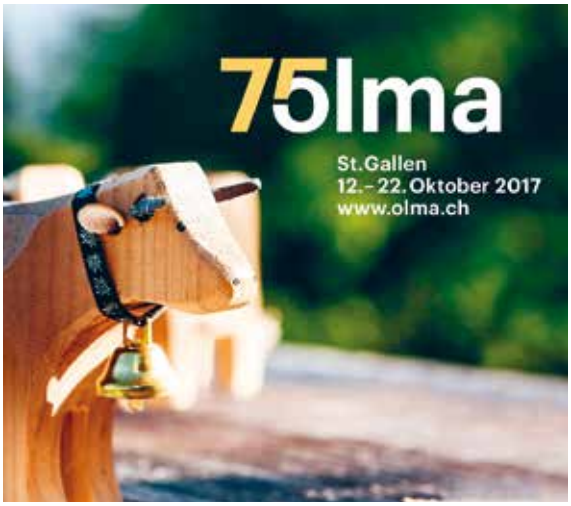
Auf meinen Entdeckungstouren konnte ich schon so viele Produkte entdecken, die weder in Neuseeland angebaut werden, noch in hiesigen, hochintensiven Anlagen «produziert» werden können. Es sind die Früchte, die nicht zu den grössten, knackigsten und unversehrtesten gehören, aber dafür viel Geschmack, eine lange Geschichte und sehr viel Heimat haben.

Wer jemals einen Suurgrauech aus Peter Zahners mystischem Garten in Mostindien gegessen hat, wird nie wieder einen anderen Apfel als den Suurgrauech, welcher übrigens überhaupt nicht sauer ist, für seine Wähe haben wollen. Oder wer je an einem von Bruno Muff aus eigenen Früchten destillierten Gelbmöstler gerochen hat, wer diesen Geschmack dieser uralten Birnensorte entdeckt, der bekommt erst eine Ahnung, was der Begriff Fruchtdestillat bedeuten kann. Erst wem die Augen schon ein bisschen gebrannt haben vom Rauch, der aus den Casinas genannten Hüttchen aufsteigt, in denen Marco Giovanoli die Kastanien über dem Feuer trocknet, hat ein Eindruck davon, welche lange Tradition und Bedeutung die seit Generationen gepflegten Selven im Bergell haben.

Dass nicht nur ich mich über die Früchte der verschiedensten Hochstammgärten freue, sondern auch viele vom Aussterben bedrohte Tiere sich in diesen Landschaften so wohl fühlen, macht diese Gärten umso wertvoller. Im Schlossgarten von Claude Gerber in Porrentruy habe ich das erste Mal in meinem Leben Steinkäuzchen gesehen, die sonst nur noch im Tessin und in der Nähe von Genf leben. Und im Apfelgarten von Brunners schauen Wiesel dazu, dass es nicht zu viele Mäuse gibt. Fledermäuse finden in den Baumhöhlen in den alten Bäumen von Thomas Öhler optimalen Schutz und man hört den Gesang des Trauerschnäppers.

Heute weiss ich, dass es richtig war, dass mir meine Eltern am Sonntag der Blustfahrt keine Ausrede durchliessen und mich mitnahmen in diese Kulturlandschaften, welche unser Land zum Glück heute wieder massgeblich prägen. *

HOCHSTAMM SUISSE ON THE ROAD an der Olma



Die Olma – die Schweizer Landwirtschaftsmesse – feiert ihr 75-jähriges Jubiläum und Hochstamm Suisse ist mittendrin. Mit unserem Hochstamm-Voiture machen wir für 10 Tage in St. Gallen halt.
Besuchen Sie uns an unserem Stand. Hier können Sie die neuesten Hochstammprodukte degustieren und kaufen, dem Bauernhof Ihrer Wahl einen Baum schenken und am Hochstammwettbewerb Preise gewinnen.
Wir freuen uns auf Sie.

Wann: 12. bis 22. Oktober 2017, 10 bis 19 Uhr
Wo: Olma Messen, St. Gallen (Bus ab Bahnhof)
Hier finden Sie Hochstamm Suisse: Halle 9.1, Stand 9.1.027
Weiter Infos: www.olma-messen.ch

Humbel-Sonntag – dabei sein, wenn's brennt

Die Spezialitätenbrennerei Humbel im aargauischen Stetten brennt in dritter Generation aus eigenen und zugekauften Schweizer Früchten eine grosse Anzahl klassischer und innovativer Obstdestillate. Seit einiger Zeit auch mit Hochstamm Suisse-Obst – zum Beispiel den Brenzer Kirsch oder den Bure Hochstamm Kirsch. Am Humbel-Sonntag vom 12. November erhalten Sie einen Einblick in das Innenleben der Brennerei.

Wann: 12. November 2017, von 11.00 bis 17.00 Uhr, in Stetten, AG
Zu Gast: Villars Maître Chocolatiers aus Fribourg. Tauchen Sie ein in die Welt bester Schweizer Schokolade.
Brennereibesichtigungen: Von 11 bis 15 Uhr zu jeder vollen Stunde.
Schnüffelbar: An Humbels Schnüffelbar die ganze Welt der Spirituosen erleben: Stetten Fricktal, Wallis, Fabrica di Roma, Cognac, Kuba, Mexiko und vieles mehr.
Treberwurst-Beizli: Metzger Müllers Treberwürste, Kafi Schnaps und urige Musik.
Shoppen: Humbel-Schnäpse und Schokolade von Villars Maître Chocolatiers.
Weitere Infos: ww.humbel.ch

Grundkurs Obstbaumpflege

Unsere Trägerorganisation Hochstamm Suisse bietet einen Grundkurs „Obstbaumpflege" an. Die Kursteilnehmer lernen das Wesentliche zum guten Gedeihen der Obstbäume. Am Kurstag geht es um die Anlage eines Obstgartens, die Pflanzung eines Obstbaumes in Theorie und Praxis und Dokumentation des Obstgartens.

Wann: Samstag, 4. November 2017 9 Uhr bis 16 Uhr
Wo: Biohof Margel, Knonau
Leitung: Kathrin Frei-Boerlin
Veranstalter: Pro Specie Rara
Anmeldung: bis zwei Wochen vor dem Kurstag an info@prospecierara.ch oder Tel. 061 545 99 11 (limitierte Platzzahl!)
Kosten: Fr. 150.–
Weitere Infos: www.prospecierara.ch/de/veranstaltungen

Kastanienmehl-Quark-Spätzli mit Kastanien, Rosenkohl und Speck, Weissweinbirne mit Cassis

REZEPT VON ANNA PEARSON

Für 4 Personen

Birnen
2 dl Weisswein
½ Zitrone
1 EL Zucker
2 grosse Birnen

Cassiskompott oder
Preiselbeerkonfitüre

Spätzliteig
50 g Kastanienmehl
150 g Weissmehl
1 TL Salz
2 Eier
100 g Quark
ca. 80 ml Wasser

Kastanien-Rosenkohl-Gemüse
200 g Kastanien
200 g Rosenkohl
150 g geräucherter Speck am Stück
Peterli
Butter
einige Thymianzweige

Für die **Weissweinbirnen** den Wein mit ausgepresstem Zitronensaft, mit dem Sparschäler abgezogener Zitronenschale und Zucker aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Im Weissweinsud bei niedriger Hitze zugedeckt je nach Sorte und Reifegrad 10 bis 20 Minuten garen, bis sie gabelzart sind. Die Birnen können gut vorbereitet werden: dafür im Sud abkühlen lassen und zum Servieren nochmals darin aufwärmen.

Frische **Kastanien** mitsamt (nicht eingeschnittener) Schale 3 Stunden in Salzwasser köcheln und schälen. Alternativ tiefgekühlte, geschälte Kastanien ca. 15 Minuten oder über Nacht eingeweichte getrocknete Kastanien in ca. 1 ½ Stunden weich kochen.

Für den **Spätzliteig** die beiden Mehlsorten und das Salz in einer Schüssel miteinander mischen. Eier und Quark zugeben, mit einem Schwingbesen verrühren, Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den **Rosenkohl** in möglichst viele einzelne Blätter zerteilen, das Herz halbieren. Die Herzen etwa 2 Minuten, die Blätter ca. 15 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. In eiskaltem Wasser abschrecken, abgiessen und gut abtropfen lassen.

Den **Speck** in Streifen schneiden. Peterli schneiden.

Wasser in einem Topf aufkochen, gut salzen und den Teig mithilfe eines Spätzlisiebs in zwei Durchgängen zu Spätzli verarbeiten. Nach einer Kochzeit von ca. 1 Minute steigen die Spätzli an die Wasseroberfläche. Die gegarten Spätzli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser haben und mit reichlich Butter in eine vorgewärmte Bratpfanne geben, bis zum baldigen Servieren warmhalten. (Kann auch gut vorbereitet werden: nach dem Garen kalt abschrecken, abtropfen lassen, mit etwas Öl beträufelt bereithalten und vor dem Servieren wieder aufwärmen.)
Den Speck in einer Bratpfanne auslassen und knusprig braten, Kastanien, etwas Butter und abgestreifte Thymianblättchen zugeben und erhitzen. Kurz vor dem Servieren den Rosenkohl zugeben und alles erhitzen. Nicht zu lange braten, sonst fällt der Rosenkohl zusammen. Peterli untermischen.

Spätzli auf Teller verteilen, Kastanien-Rosenkohl-Gemüse darauf anrichten. Eine Weissweinbirne darauf setzen und mit etwas Cassiskompott oder Preiselbeerkonfitüre füllen.

ZIEHEN SIE MIT UNS AM GLEICHEN STRICK UND WERDEN SIE GÖNNER UND GÖNNERIN VON HOCHSTAMM SUISSE

Gönner

Als Gönnerin und Gönner unterstützen Sie die Arbeit von Hochstamm Suisse. Sie ermöglichen uns neue Hochstammprodukte einzufädeln und Brücken zwischen den Hochstammproduzenten und den Verarbeitern zu schlagen. Dank Ihrer Hilfe organisieren wir die Sammlung von Hochstammobst und sorgen dafür, dass unsere Bauernfamilien einen fairen Preis für ihre Früchte bekommen. Mit innovativen Projekten wie der Pflanzung neuer Sorte oder Erntegruppen bringen wir den Hochstammanbau weiter.

Ihr Vorteil als Gönner/in:

- Sie erhalten zwei Mal jährlich das Hochstamm-Magazin
- Sie informieren sich monatlich im Hochstamm Suisse-E-Newsletter über neue Produkte und Abenteuer aus dem Obstgarten.
- Sie werden zu Kursen und Events rund um den Hochstammanbau eingeladen.

Kosten:
Einzelperson/Familien: Fr. 50.– pro Jahr
Firmen: Fr. 100.– pro Jahr

Neu: Gönner Plus

Jetzt können Sie Hochstamm Suisse-Bauernfamilien noch gezielter unterstützten. Mit einer Gönnerschaft Plus schenken Sie der Schweiz einen jungen Hochstammbaum und sichern Pflege und Schutz. Und so einfach geht's: Wählen Sie auf der Hochstamm Suisse-Webseite den Bauernbetrieb Ihrer Wahl aus. Mit einem Click haben Sie sich einen Jungbaum reserviert, der im Frühling oder Herbst gepflanzt werden wird. Und schon sind Sie Patin oder Pate eines Hochstammbaums. Ein Engagement, das im wahrsten Sinne des Wortes schon bald Früchte tragen wird.

Ihr Vorteil als Gönner/in Plus:

- Sie erhalten zwei Mal jährlich das Hochstamm-Magazin
- Sie informieren sich monatlich im Hochstamm Suisse-E-Newsletter über neue Produkte und Abenteuer aus dem Obstgarten.
- Sie werden Pate/Patin eines jungen Hochstammbaumes auf einem Hochstamm Suisse-Betrieb.
  Sie erhalten eine Urkunde und können Ihren Baum jederzeit besuchen oder auf der Hochstamm Suisse-Webseite anschauen.

Kosten:
Fr. 100.– pro Jahr

Neu: Gönner Premium

Mit einer Gönnerschaft Premium gönnen Sie sich Genuss. Als Dank für Ihre grosszügige Unterstützung senden wir Ihnen zweimal jährlich einen Korb voller Hochstammprodukte. Jedes Mal aus einer anderen Region und von einem anderen Anbieter. Zum Beispiel von Hochstamm Seetal, der Zuger-Rigi-Chriesi oder von einem unserer Hochstamm Suisse-Direktvermarkter. Mit dem Genuss-Abo unterstützen Sie Hochstamm Suisse gleich doppelt: über unsere Projekte und den Kauf von Produkten aus dem Hochstammobstgarten.

Ihr Vorteil als Gönner/in Premium:

- Sie erhalten zweimal jährlich das Hochstamm-Magazin
- Sie informieren sich monatlich im Hochstamm Suisse-E-Newsletter über neue Produkte und Abenteuer aus dem Obstgarten.
- Sie erhalten einmal jährlich einen reichhaltigen Geschenkkorb mit feinen Hochstammprodukten.

Kosten:
Fr. 200.– pro Jahr

Firmengönnerschaft

Wir organisieren für Sie Teamausflüge in den Obstgarten, Firmengeschenke oder Produkte-Abos. Gerne stellen wir Ihnen unsere Dokumentation zu.

JA, ICH WILL HOCHSTAMM SUISSE-GÖNNER WERDEN

Ich möchte folgende Gönnerschaft abschliessen:

- ■ Gönnerschaft Einzelpersonen/Familien 50.–
- ■ Gönnerschaft Firmen 100.–
- ■ Gönnerschaft Plus 100.–
- ■ Gönnerschaft Premium 200.–
- ■ Bitte senden sie mir Infos zur Firmengönnerschaft

NAME

VORNAME

STRASSE

PLZ, ORT

E-MAIL

DATUM

UNTERSCHRIFT

Bitte heraustrennen und einsenden an:
Hochstamm Suisse
Dornacherstrasse 192
4053 Basel

Oder per E-Mail an: info@hochstamm-suisse.ch
Weitere Infos unter: www.hochstamm-suisse.ch

HOCHSTAMM SUISSE