GRANDE

DAS HOCHSTAMM-MAGAZIN | Nr. 3 | Oktober 2018

Alte Obstsorten

Wieso Hochstammbäume so wichtig für die Erhaltung der Sortenvielfalt sind.

Der Hochstamm-Pionier

Wieso Hans Peter Hediger auf Produkte aus dem Hochstamm-Obstgarten setzt.

HOCHSTAMM SUISSE

www.apfelsaft.ch

MAYA GRAF, CO-PRÄSIDENTIN VON HOCHSTAMM SUISSE

Gesucht: Erntehelferinnen und –helfer

Liebe Hochstamm-Freundin,
lieber Hochstamm-Freund

Das Baselbiet, das Fricktal und das solothurnische Schwarzbubenland sind klassisches Steinobst-Land. Viele Kirschen und Zwetschgen werden immer noch auf Hochstammbäumen angebaut. Der Streuobst-Anbau schafft eine einzigartige Kulturlandschaft, die ganz in allen Jahreszeiten von den prächtigen Bäumen geprägt ist.
Vor genau 10 Jahre hat Hochstamm Suisse eine Studie über die Zukunft des Hochstammanbaus in der Nordwestschweiz erstellt. Damals war noch eine gewisse Euphorie und Zuversicht unter den Produzentenfamilien zu spüren. Über die Hälfte der Bäuerinnen und Bauern haben sich an der Studie beteiligt und uns aufgefordert, in die Vermarktung von Hochstamm-Kirschen und -zwetschgen zu investieren.
Seither haben wir mehrere Missernten und den Einzug der Kirschessigfliege erlebt. Dieses Jahr blieben trotz gutem Behang und grosser Nachfrage viele Hochstammbäume und somit auch der Bedarf der Verarbeiter ungeerntet. Was ist aus der Zuversicht von 2009 geworden?
Der Hochstammanbau ist aufwendig. Die Ernte ist auf viele Helferinnen und Helfer angewiesen. Meist haben die Eltern mitgeholfen, Freunde machten Pflückferien, Verwandte stiegen an den Wochenenden auf die Leitern. Das ist heute immer weniger der Fall. Um die Hochstammbäume zu retten brauchen wir als wieder mehr Erntehelfer und Erntehelferinnen. Neue Ideen sind gefragt. Und hier kommen Sie ins Spiel. Das Kirschenland braucht die Stadt. Braucht freiwillige Helferinnen und Helfer. Sie sind gesucht für ein unvergessliches Ernte-Erlebnis. So können Stadt und Land gemeinsam unsere wertvolle schöne Landschaft erhalten.

Maya Graf
Co-Präsidentin von Hochstamm Suisse

INHALT

04 Aktuell
News von Hochstamm Suisse

05 Porträt
Hochstamm-Pionier
Hans Peter Hediger

06 Fokus
Alte Obstsorten

11 Kolumne
Mosten

12 Was läuft
Mostwochen, Olma, Kurse

13 Saisonrezept
Süssmostcrème & Baumnuss-Sablées

14 Jetzt Gönner werden
Mit neuen Gönnerkategorien

Impressum
Das Magazin GRANDE für GönnerInnen und SpenderInnen von Hochstamm Suisse erscheint zweimal jährlich.

Herausgeber Hochstamm Suisse, Dornacherstr. 192, 4053 Basel
Redaktion Stephan Durrer
Texte Stephan Durrer, Irena Ristic
Fotos ProSpecieRara, Fructus, Hochstamm Suisse, Hans Peter Hediger
Gestaltung WOMM Werbeagentur AG, Basel
Druck bc medien ag, Münchenstein
Auflage 2000 Expl.

Hochstamm Suisse bei «Coop to go»

«Coop to go» heissen die exklusiven Take-away Läden von Coop. Neu gibt es während der Mostsaison in den «Coop to go»-Filialen im Raum Zürich auch einen frisch gepressten Hochstamm Suisse Most zum mitnehmen. Gepresst wird der Saft in der Mosterei von Hans Peter Hediger aus Affoltern am Albis (lesen Sie dazu auch unser Portrait auf Seite 5), der ausschliesslich alte ProSpecieRara Sorten aus seinen Hochstamm-Obstgärten in der Region Zürich verwendet. Und das erst noch in Bio-Qualiät. Hochstamm, Bio, ProSpecieRara, frisch und aus der Region. Besser geht es nicht mehr!

FRISCH AB PRESSE –
FRISCH VOM HOCHSTAMM –
FRISCH VON HIER

Neue Hochstamm Suisse Webseite

Lang hat's gedauert – nun ist sie endlich da: die neue Hochstamm Suisse Webseite. Auf hochstamm-suisse.ch finden Sie als Konsument, Produzent oder Verarbeiter alle Infos zum Hochstamm-Anbau, zum Label Hochstamm Suisse, zu unseren Produkten und Angeboten. Der beliebte Hochstamm-Blog mit allen Infos und dem Veranstaltungskalender ist neu in die Webseite integriert. Neu bieten wir auch einen Webshop an, der nach und nach mit Besonderem aus dem Hochstammgarten gefüllt werden wird. Dazu informieren wir Sie wie gewohnt weiter auf Facebook und mit dem e-Newsletter. Schauen Sie doch mal vorbei.

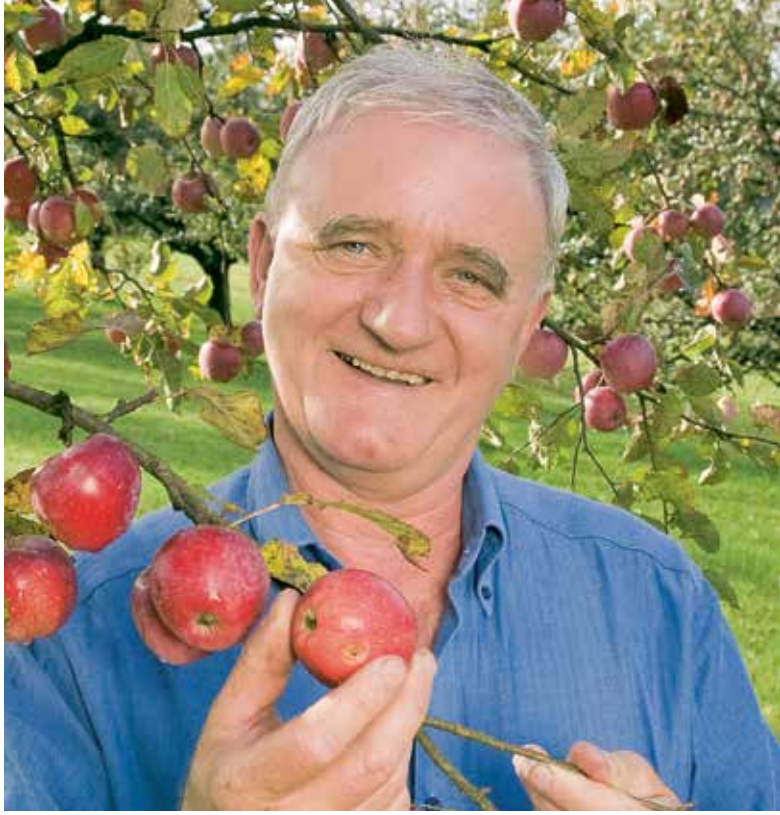
Rekordernte 2018

Nach dem Frostjahr 2017 entschädigt uns die laufende Mostobst-Ernte mit einem Rekordergebnis. Die Kältewelle im Februar hat sich positiv auf die Kulturen ausgewirkt. Die Blüte im April verlief dank hoher Temperaturen im Eiltempo. Einzig die Trockenheit im Sommer hat die Bilanz mit einem starken Fruchtfall etwas getrübt. Noch ist die Ernte voll im Gang. Aus den Hochstammanlagen werden rund 82 600 Tonnen Mostäpfel erwartet. Zusammen mit den Äpfeln aus den Niederstammanlagen macht dies eine Mostapfelernte von rund 117 000 Tonnen. Damit können die Mostereien ihre leeren Lager wieder auffüllen. Einzig die Mostbirnenernte von 11 500 Tonnen vermag den Bedarf nicht ganz zu decken.

Neu: RAMSEIER Hochstamm Most frisch ab Presse

Das hat bisher im Hochstamm-Sortiment von Coop gefehlt: einen Most frisch ab Presse. Denn nichts passt perfekter zum Herbst als ein frisch gemachter Apfelsaft aus der laufenden Ernte. Heute noch am Baum, morgen schon als Most auf Ihrem Tisch. Diese Lücke wird jetzt geschlossen: neu gibt es bei Coop als Saisonprodukt den RAMSEIER Apfelsaft frisch ab Presse in der praktischen Halbliter-Flasche. Der Most stammt aus Schweizer Hochstamm-Äpfel und Birnen – 100% Hochstamm, 100% Schweiz, 100% natürlich.

Aus Passion zu Hochstamm



TEXT: IRENA RISTIC

Hans Peter Hediger gilt als Hochstamm-Pionier. Mit seinem Engagement für seltene Schweizer Bio-Obstsorten und seine preisgekrönten Bio-Produkte hat er sich einen Namen gemacht. Ein Porträt über einen leidenschaftlichen Naturschützer.

Montag-Vormittag. Im Hofládeli von Hans Peter Hediger aus Affoltern am Albis (ZH) ist wie so oft viel los. Ein Kunde kommt herein und erkundigt sich nach einem Kniff für ein Destillat für Selbstgebranntes. Das Telefon klingelt. Eine Bäuerin ist ratlos, ihr Essig will nicht gelingen. Hans Peter Hediger gibt den entscheidenden Tipp. Dann noch schnell die Bestellungen des Tages sortiert, die er am Nachmittag ausliefert. Vorher wird Hediger einen Abstecher bei einem jungen Obstbauer einlegen, dessen Birnenbäume wollen nicht so recht gedeihen. Hans Peter Hediger ist ein gefragter Fachmann: Seit seiner Jugend engagiert er sich für den Erhalt der Natur. Er gilt als Hochstamm-Pionier und pflegte als kantonaler Naturschutzbeauftragter die Naturschutzgebiete in der Region. Nach vielen Jahren als Angestellter bei einem Elektrizitätsbetrieb wagte er vor 20 Jahren mit 50 den Neustart und wurde Produzent von Bio-Obst und Spezialist für naturnahen Gartenbau.

Viele alte Obstsorten bewahrt

Seine Arbeit ist seine Leidenschaft. Mit dem eigenen Geschäft ging für Hediger darum ein Traum in Erfüllung. Als Kind wäre er gerne wie sein Vater Bauer geworden, erzählt der 68-Jährige. Doch der älteste Bruder übernahm den Hof. «So half ich meiner Mutter in der Küche und im Garten mit». Er lernte Früchte und Gemüse anzubauen, zu pflegen und weiterzuverarbeiten. Besonders am Herzen liegen Hans Peter Hediger die alten und vom Aussterben bedrohten Schweizer Obstsorten für deren Erhalt er sich mit ProSpecieRara engagiert, auch direkt bei den Bauern. Mit Erfolg: «Wir konnten zum Beispiel die Stäfner Zwetschgen und die Apfelsorten Lulius und Hediger retten». Und manchmal muss es ganz schnell gehen, wie in diesem Frühjahr, als Hediger in Bonstetten die alte Zürcher Apfelsorte Klingar auf einem alten Baum entdeckte. In letzter Minute konnte er einen Baustopp erwirken, um einen Reiser zu nehmen, der nun in Hanspeter Hedigers Hochstammobstgarten wächst.

600 prachtvolle Hochstamm-Obstbäume mit über rund hundert Sorten, darunter bekannte und fast ausgestorbene Raritäten, pflegt das Ehepaar Hediger zusammen mit fünf Teilzeitangestellten. Mit dem Hochstammobstgarten, der zugleich auch ein Schaugarten der ProSpecieRara ist, entstand ein Lebensraum für viele Vogelarten, darunter Wiedehöpfe und Kleinspechte, sowie für Fledermäuse und seltene Schmetterlinge. Für ihr Engagement für den natürlichen Obstgarten und den Schutz von naturnahem Lebensraum wurden Hans Peter und Esther Hediger 2012 mit dem Prix Bioterra ausgezeichnet.

Das Wissen um Hochstammanbau ist Kulturgut

Die Vermittlung und der Erhalt von altem Wissen über traditionelle Verarbeitungsmethoden ist für Hediger eine weitere Herzensangelegenheit. Seine Produkte produziert er naturbelassen, ohne künstliche Hilfsstoffe. So auch zum Beispiel den Birnendicksaft, «ein besonderes, fast vergessenes Produkt», meint Hediger. «Birnel» oder «Most-Konfi» wie der golden schimmernde Saft auch genannt wird, eignet sich als Brotaufstrich und als gesunde Zuckeralternative. Aus frischem Birnensaft von Hochstamm-Birnenbäumen gewonnen, wird er bei den Hedigers ganz nach alter Tradition durch ein schrittweises Erhitzen solange auf dem Herd eingedickt, bis ein zäh-cremiges Konzentrat mit karamellartigem Geschmack übrig bleibt. «Wie dazumal als kleiner Bub am Holzofen, stehe ich nun am Herd und bin stetig am Rühren», sagt er und lacht.

Zum weiteren Angebot der Hedigers gehören unter anderem Birnenessig, Süssmost, Schaumweine, Sirup, Konfitüren, Schnaps oder Dörrobst, die sie im Hofládeli verkaufen oder über ihre Absatzkanäle wie farmy.ch, Coop, die Kleinbauervereinigung, Bioläden und den eigenen Internetshop vermarkten. Denn den Hedigers ist Unabhängigkeit wichtig. Ihre Produkte, die allesamt mit den Bio-Labeln ProSpecieRara, Bio Suisse und Hochstamm Suisse zertifiziert sind, verkaufen sie bewusst selbst – und setzen seit Beginn darauf. «Wir haben viel Pionierarbeit geleistet», sagt Hediger. Und der Erfolg gibt ihm recht. Die Nachfrage nach lokal produzierten Erzeugnissen steigt von Jahr zu Jahr. Sein Geschäftsmodell versteht Hediger daher auch als Aufruf an KMU und Kleinbauern, ebenfalls selbständig zu agieren. «Um eine gute Wertschöpfung zu erzielen, muss man seine Produkte selbst verarbeiten und verkaufen».

Und wenn auch Hans Peter Hediger nun langsam kürzer tritt und darum immer mehr Projekte abgibt – seine Seine Liebe zur Natur und für die Hochstamm-Obstbäume bleibt ungebrochen: Immer noch ist er unterwegs und an Märkten und Veranstaltungen von ProSpecieRara und Hochstamm Suisse anzutreffen, wo er gerne seine Geheimrezepte verrät und mit Tipps zur Pflege von Bäumen und Gärten weiterhilft. «Mit Freude gebe ich all mein Wissen weiter, das ich seit Kindheit gesammelt habe», sagt er. «Dieses Wissen ist Kulturgut, das, wie die Hochstammbäume, auch nach mir weiterleben soll». ✻

Eine klassische alten Hochstamm-Obstsorte: die Berner Rosen

Alte Obstsorten – neue Geschmacksvielfalt

Die Schweiz gehörte Ende des 19. Jahrhunderts zu den obstreichsten Ländern Europas. In dieser Epoche entstanden viele Schweizer Apfel-, Zwetschgen- und Birnensorten. Mit dem Erhalt alter Sorten möchten die Trägerorganisationen von Hochstamm Suisse, ProSpecieRara und Fructus, die genetische Vielfalt bewahren. Ein Erbe, das auch für die moderne Züchtung von höchstem Wert ist.

TEXT: IRENA RISTIC

Die Schöne von Einigen, Alant oder doch die Schweizerhose? Die Liste klangvoller Namen liesse sich gefühlt endlos weiterführen, denn sie gehören zu den über 2500 Obstsorten, die in der Schweiz gedeihen. Dabei spielen Hochstamm-Obstgärten eine herausragende Rolle. Seit Jahrhunderten gehören sie zur Schweizer Kulturlandschaft. Ihre Geschichte spiegelt sich in der enormen Sortenvielfalt in der sich über 1000 Apfelsorten, 630 Birnensorten, 570 Süsskirschensorten und 190 Zwetschgen- und Pflaumensorten finden. «Die heimischen Kulturobstarten stammen grösstenteils von Wildformen aus dem vorder- und mittelasiatischen Raum ab», sagt Gertrud Burger von ProSpecieRara. Die Stiftung setzt sich für die Erhaltung der Arten- und Sortenvielfalt einheimischer Nutztierrassen und Kulturpflanzen ein.

Die wilden Vorfahren der hiesigen Kulturäpfel kommen heute noch in grossen Beständen im Kaukasus und in Mittelasien vor. Es waren die Römer, die die ersten Obstbäume nach Mitteleuropa und somit auch in das heutige Gebiet der Schweiz brachten. Schon sie schätzten den Api-Apfel, die Goldparmäne soll um 1200 n. Chr. in England als Zufallssämling entstanden sein. Ein besonderer Verdienst in der Ausbreitung des Obstbaus kommt ausserdem den Klöstern zugute. Sie kultivierten die Baumgärten im Klostergarten und unterrichteten die Bevölkerung im Obstbau. Ab der Renaissance entwickelte sich die Kultivierung von Obst unter den damaligen Herrschern europaweit zum Prestigeobjekt und zu einem Wetteifern um Qualität, Grösse und Sorten. Der Obstanbau wurde gezielt gefördert, auch mit Steuererleichterungen, und geschützt – Früchtediebstahl wurde drakonisch geahndet.

Obst war wertvoll, weil vielseitig verwertbar und über den Winter haltbar.

Bis ins 17. Jahrhundert wurde Obst hauptsächlich in Gärten um die Städte und Dörfer gepflanzt. Im 18. und 19. Jahrhundert stieg die Zahl der Sorten sehr schnell an. Die heute typischen Streuobstlandschaften begannen, sich zu entwickeln. Obst wurde zu einer wichtigen Grundlage der Selbstversorgung einer Familie – es war wertvoll, weil vielseitig verwertbar und über den langen Winter haltbar. So dienten Birnen in Form von Birnel früher zum Beispiel als Süssmittel.

Ein Drittel der einstigen Sorten sind verschwunden und von den verbleibenden existieren 90 Prozent nur noch auf ganz wenigen Bäumen.

Die Sorten wurden spezifisch kultiviert, perfekt angepasst an die regionalen Bedingungen und ihren Verwendungszweck – etwa für Dörrobst, Most und Obstbrände. Über die Jahrhunderte entstand durch Spontanversamung eine grosse Vielfalt an Obstsorten: Gegen Ende des 19. Jahrhunderts zählte die Schweiz zu eines der obstreichsten Länder Europas. Auch den damals immer professioneller werdenden Produktions- und Logistikmöglichkeiten ist es zu verdanken, dass etwa Äpfel, Zwetschgen oder Birnen zunehmend als Handelsware und als Einkommensquelle lukrativ wurden. Bis heute gehen viele alten Sorten auf diese Obst-Boom-Epoche zurück.

Heute sieht das anders aus. Ein Drittel der einst vorhandenen Obstsorten sind in den letzten 40 Jahren verschwunden. Und von den verbleibenden existieren gemäss ProSpecieRara 90 Prozent nur noch auf ganz wenigen Bäumen. Der Grund liegt im Zeitgeist: Modernere Sorten werden als Niederstammpflanzungen nach rein wirtschaftlichen Aspekten gezüchtet: Die Früchte, die im Supermarkt verkauft werden, müssen sich gut für den Transport eignen, optisch attraktiv und sehr lange haltbar und vor allem auch ertragsreich sein. Hinzu kommt: Vielen Obstbauern ist die Pflege von Hochstamm-Obstbäumen zu aufwendig im Vergleich zu Niederstamm.

ProSpecieRara, die wie Fructus Trägerin von Hochstamm Suisse ist, gibt seit über 35 Jahren Gegensteuer und engagiert sich für eine lebendige Obstvielfalt. Die grosse Herausforderung dabei: Die Hochstammbäumen auf denen die alten Obstsorten wachsen, sind oft schon sehr alt. Die Zeit drängt. «Indem wir seltene Sorten in Sorten- und Schaugärten erhalten, sichern wir so deren Weiterbestand», sagt Gertrud Burger. Denn der Gen-Pool alter Sorten birgt einen Schatz an höchst nützlichen Eigenschaften: «Unter alten Sorten gibt es Trouvaillen, die robust sind gegen Krankheiten wie Feuerbrand oder Schorf», betont Burger. Dies mache sie für die moderne Züchtung so wertvoll. «Solange es diese Sorten noch gibt, können kommende Generationen auf diese Pflanzen zurückgreifen und auf veränderte Umweltbedingungen und Konsumbedürfnisse reagieren». Hinzu komme, dass es einerseits ein landschaftliches Kulturgut der Schweiz zu bewahren gelte: «Hochstämme bereichern die Landschaft ungemein». Und zum anderen auch ein kulinarisches: «Alte Sorten eignen sich durch die grosse Varietät an Geschmäckern und an Konsistenz hervorragend für Dörrobst, Kuchen, Konfitüre, Wein oder Essig», meint Burger.

Endverbraucher sind wählerischer geworden

A propos Kulinarik: Die veränderten Essensvorlieben der Endverbraucher sind ein weiterer Faktor, der es den alten Sorten erschwert, sich breit zu etablieren: «Früher war es wichtiger, wie ein Apfel oder eine Zwetschge schmeckte und wie lange die Frucht haltbar war, auf Druckstellen oder braune Flecken wurde weniger geachtet», sagt Burger. Heute hingegen solle Obst auch optisch perfekt daherkommen. «Moderne Äpfel müssen meist knackig sein und betont süss schmecken», so Burger, «zudem sollen sie diese Eigenschaft in der Fruchtschale im Wohnzimmer für mehrere Tage behalten». Dem gegenüber stünden die alte Sorten, die nussiger oder deutlich säurebetonter schmeckten als neuere Sorten. Auch könne sich das Aroma und die Konsistenz des Fruchtfleisches alter Sorten schon wenige Tage nach der Ernte verändern, erklärt die Expertin.

Genügsam und schmackhaft: die Hauszwetschge

Es gilt also, die Öffentlichkeit für die Wichtigkeit traditioneller und seltener Obstarten zu sensibilisieren und ihr eine Welt jenseits der visuell perfekt designten Früchte im Handel aufzuzeigen. Diesen Weg beschreitet auch Fructus. Seit 2008 kürt die gemeinnützige Organisation zur Förderung alter Obstsorten und Hochstamm-Obstgärten jedes Jahr eine «Obstsorte des Jahres». Das Ziel ist es, eine alte Obstsorte mit besonderen Fruchteigenschaften oder einer kulturellen Bedeutung in den Mittelpunkt zu stellen und ihre Geschichte zu erzählen. So sollen fast vergessenen Sorten wieder vermehrt gepflanzt werden. Wie wichtig es ist, den wertvollen Schatz an genetischen Informationen zu bewahren, lässt sich am Beispiel der alten Schweizer Apfelsorte Alant gut illustrieren, die, wie die weiteren Obst-Beispiele, die folgen, in den vergangenen Jahren zur Obstsorte des Jahres gekürt wurde.

Alant Obstsorte des Jahres 2014

Der Alant stammt ursprünglich aus dem bernischen Gondiswil und zeichnet sich durch eine herausragende Resistenz gegen Feuerbrand aus. Die Entdeckung und Rettung der Sorte Alant gilt als Meilenstein. «Der Alant ist ein guter Tafelapfel für die Selbstversorgung und ein hervorragender Mostapfel», so die Obstexpertin Burger. Das mache ihn insbesondere für den Mostobstanbau auf traditionellen Hochstammbäumen äusserst wertvoll. Der Alant wurde für das Züchtungsprogramm von der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Agroscope zur wichtigsten Elternsorte. Er wird mit anderen Sorten gekreuzt in der Hoffnung, dass er seine Robustheit gegen Feuerbrand an die nächste Generation weitervererbe.

Hauszwetschge Obstsorte des Jahres 2018

Eine weitere alte Fruchtsorte ist die Hauszwetschge. Die spätreife Pflaumensorte, die bereits seit dem Mittelalter angebaut wird, eignet sich sehr gut zum Kochen, Backen, Dörren und als Schnaps. Doch nicht nur das: Die in der Schweiz bekannten Hauszwetschgentypen weisen eine hohe Selbstfruchtbarkeit auf, was bedeutet, dass keine zweite Sorte zur Befruchtung notwendig ist. Das erleichterte den Anbau immens: Jungbäume konnten gut nachgezogen werden. Daraus entstand eine Fülle an Hofsorten, perfekt angepasst an die regionalen Bedingungen, deren Früchte sich nur minimal in der Grösse, der Farbe des Fruchtfleisches oder im Geschmack unterscheiden. Die traditionsreiche Hauszwetschge ist eine unkomplizierte Allrounderin: Im Anbau genügsam, gedeihen die Zwetschgen-Hochstammbäume im Hausgarten und auf dem Feld gleichermassen gut. Das Blattwerk ist robust, benötigt wenig Pflanzenschutz und liefert bei gutem Blühwetter regelmässig reiche Erträge.

Schweizerhose Obstsorte des Jahres 2011

Ein bisschen grössere Ansprüche an den Standort stellt die Schweizerhose. Die Tafelbirne braucht eine warme Lage und reift spät. Sie kann erst Ende Oktober oder Anfang November geerntet werden. Optisch ist sie ein echter Hingucker – dank ihrer gelben und grünen Streifen, die an die Uniform der Schweizergarde im Vatikan erinnern. Das dekorative Aussehen und die lange Haltbarkeit machen diese 400 Jahre alte Birnensorte besonders attraktiv. Dabei wäre sie fast ausgestorben. So existierten in der Schweiz einige Jahre lang nur noch ganz wenige und sehr alte Bäume der Sorte Schweizerhose. Mittlerweile konnten mehrere gestreifte Abkömmlinge gezüchtet werden.

Schöne von Einigen Obstsorte des Jahres 2010

Die Kirschensorte Schöne von Einigen stammt aus der Thunersee-Region im Berner Oberland, genauer aus dem Dorf Einigen in der Nähe von Spiez. Die Gegend um Spiez und Wimmis ist dank des milden See-Klimas von jeher ein gutes Kirschenanbaugebiet. Die schwarzbraunen Kirschen ergeben einen sehr dunklen Saft mit einem süsslichen, feinen Aroma. Auffällig ist das weiche Fruchtfleisch, was der Kirsche wohl den Spitznamen Einiger Plüderkirsche eingetragen hat. Eine andere Vermutung liegt aber auch nahe: Die Schöne von Einigen wird nämlich seit Jahrhunderten zur regionalen Spezialität Kirschmus verarbeitet. Noch heute wird in Wimmis die Tradition des Kirschmuskochens gepflegt. Der reine Saft wird durch stundenlanges Kochen im «Käsekessi» unter stetigem Rühren zu einer streichfähigen Masse eingedickt. Das Spezielle daran: Die Delikatesse ist über Jahrzehnte haltbar und eignet sich als Beilage zu «Gschwellti», zum «Ankeziger» und natürlich als Brotaufstrich.

All diese Obstsorten zeigen vor allem eins: Alten Sorten bieten eine Vielfalt, die der Grosshandel meist nicht im Angebot hat. Das Engagement von Organisationen wie ProSpecieRara und Fructus trägt viel dazu bei, das Bewusstsein für die Bedeutung der Sortenvielfalt zu schärfen. Unterstützt werden sie dabei von Coop. Der Detailhändler bietet Bio-Bauern einen Absatzkanal für die traditionellen und von ProSpecieRara zertifizierten Obstsorten. Mit Erfolg: «Langsam findet ein Umdenken statt», sagt Burger. Kunden suchten bewusst wieder das Regionale. Dies bestätigt auch eine aktuellen Studie der Universität St. Gallen, die aufzeigt, dass immer mehr Konsumenten in der Schweiz die Regionalität schätzen und auch bereit sind, mehr für regional Produziertes zu zahlen. Diese Entwicklung beweist: Das Potenzial für die Entwicklung neuer Produkte ist enorm und längst nicht ausgeschöpft. Delikatessen, die sich am heutigen Geschmack der Konsumenten orientieren, wie zum Beispiel Apfel- und Birnen-Balsamico, sind gute Wege, um kulinarische und regionale Hochstamm-Kostbarkeiten zu vermarkten. «Alte Aromen», so Burger, «die durchaus modern interpretiert werden können». ✻

DIE TRÄGERORGANISATION VON HOCHSTAMM-SUISSE: FRUCTUS UND PROSPECIERARA

Die Hochstamm-Suisse Trägerorganisationen ProSpecieRara und Fructus setzen sich für die Erhaltung alter Obstsorten ein.

Fructus
Fructus, mit Sitz in Wädenswil, wurde 1985 gegründet mit dem Ziel die genetischen Vielfalt einheimischer Obstsorten zu erhalten und traditionellen Hochstamm-Obstbau zu fördern. Die Mitglieder des Vereins Fructus haben über 2000 Obstsorten inventarisiert und zahlreiche Sortensammlungen in der gesamten Schweiz verteilt und gepflanzt. Damit schufen sie lebende Gen-Datenbanken. Denn, um eine Sorte zu erhalten, muss dies vegetativ geschehen. Dies auch, um die Obstressourcen zu erforschen und um ihre ideale Nutzung zu definieren.
www.fructus.ch

ProSpecieRara
ProSpecieRara ist eine Schweizer Stiftung mit Sitz in Basel, die sich für den Erhalt von seltenen Nutztierrassen und Pflanzensorten seit über 35 Jahren engagiert. ProSpecieRara erhält Obstsorten in 155 Hochstamm-Obstgärten der Schweiz. Dank des grossen Engagements der Obstgartenbesitzer und -Pfleger können so derzeit 1905 Obstsorten bewahrt werden. Bei vielen Baumschulen, die mit ProSpecieRara zusammenarbeiten, können die alten Sorten als Bäume oder Reiser bezogen werden. Einen neuen Weg geht ProSpecieRara mit der Wiedereinführung alter Obstsorten in den Markt, welche mit dem ProSpecieRara-Gütesiegel ausgelobt werden können. So entwickeln viele innovative Obstgartenbesitzer neue Produkte für die regionale Vermarktung oder sie produzieren seltene Obstsorten für den Grosshandel (Coop). Damit werden diese Sorten auch der breiten Bevölkerung zugänglich.
www.prospecierara.ch

KOLUMNE

STEPHAN DURRER
GESCHÄFTSFÜHRER HOCHSTAMM SUISSE

Mosten

Für mich als Hobby-Bauer bildet das Mosten schon fast den Abschluss des Landwirtschaftsjahres. Heu und Emd sind eingefahren (dieses Jahr leider in kleiner Menge). Die Schafe sind von der Alp zurück und auf der Weide. Kirschen und Zwetschgen sind gepflückt. In der Scheune stehen blaue Fässer mit eingemaischten Kirschen, Pflaumen und Zwetschgen in Reih und Glied, die nach und nach in die Brennerei gefahren werden. Und auch im Gemüse-Garten macht sich Herbststimmung breit.

Ich wohne zwar in einem traditionellen Steinobstgebiet, aber auch hier wird gemostet. Dieses Jahr besonders früh, denn die Bäume hängen proppenvoll mit Äpfel. Damit die weit ausladenden Äste unter der Last nicht abbrechen, habe ich sie mit hohen Pfosten abgestützt. Die Booskop-Bäume, die ich normalerweise erst Anfangs Oktober ernte, lassen schon jetzt ihre Früchte fallen. Höchste Zeit also, mit der Mosternte anzufangen. Schon die ganze Woche bin ich mit meinem ältesten Sohn im Obstgarten unterwegs. Mit lagen Leitern klettern wir auf die Bäume, und schütteln was das Zeug hält. Danach ist der Boden vom Fallobst rot und gelb gefärbt. Jetzt folgt der mühsamere Teil: aufsammeln, abladen, aussortieren, Harassen schleppen, Und ab zum nächsten Baum. So kommt bis Ende Woche eine ansehnliche Sammlung prall gefüllter Harassen zusammen. Die stehen jetzt vor dem Schopf. Damit auch jeder sehen kann, was wir so geleistet haben.

Am Samstag ist Mosttag. Zuerst wird eingerichtet. Das Kochgeschirr von der Bühne geholt. Haben wir noch schweflige Säure? Reichen die Bag-in-Box Beutel aus? Sind die eingewinterten 25-Liter Standflasche noch sauber? Dann folgt die Kür. Beladen mit Harassen voller Mostäpfel und Tanks für den frisch gepressten Most fahren wir ins Nachbardorf zur Kundenmosterei. Das ist schon fast eine kleine Prozession, denn mein Traktor ist alt und langsam und die Autoschlange dahinter ansehnlich. Die Mosterei hat aufgerüstet. Früher wurde die Maische noch in Tücher gepackt und gepresst. Heute geschieht (fast) alles automatisch. Wir müssen nur noch Äpfel in das Wasserbad füllen und auf den frisch gepressten Saft warten. Der erste Schluck frisch ab Presse ist immer der beste. Zusammen begutachten wir den Jahrgang 2018. Etwas herb, nicht zu süss, einfach gut. Die Trockenheit scheint sich nicht nachteilig auf die Saftausbeute ausgewirkt zu haben. Es bleibt sogar noch Zeit, um mit dem Moster etwas fachsimpeln.

Mit den gefüllten Fässern geht es wieder nach Hause. Im 100 Liter Tank wird der erste Most erhitzt und so pasteurisiert. Das heisst zuerst einmal warten und Kaffee trinken. Meine Nachbarn wollen den Most in Chianti-Flaschen. Das ist aufwendig, aber sozial. Am Anfang der Kette werden die Flaschen mit heissem Wasser vorgeheizt, in der Mitte der heisse Most eingefüllt und am Schluss mit einem Gummizapfen verschlossen. In der Zwischenzeit kocht schon der zweite Tank. Abgefüllt wird jetzt in Bag-in-Box Beutel. Das geht deutlich schneller. Da ich aber nur einen Kocher habe, gibt es immer wieder Wartezeiten für einen Schwatz, ein Zvieri oder zum Putzen des nicht mehr gebrauchten Geschirrs. Noch schneller geht es bei den 25 Liter Flaschen. Alle Viertelstunde wird eine neue, frisch pasteurisierte Flasche unter Tücher zum langsamen Abkühlen gebracht.

Draussen wird es langsam dunkel. Früher haben wir jetzt den Faserpelz angezogen, aber dieses Jahr ist immer noch T-Shirt Wetter. Immer mehr Helferinnen und Helfer verabschieden sich. Mein Sohn und ich harren aus, bis auch der letzte Tropfen Most verarbeitet ist. Um 10 Uhr abends ist es dann vollbracht: die Mosternte 2018 (zumindest der erste Teil) ist eingefahren. Ach ja, und dann wäre dann noch das Putzen, die klebrigen Hände und die Müdigkeit. Mit einer heissen Suppe und frischem Most runden wir den Mosttag ab.

Sie finden, ich habe da wieder mal kräftig die Traditionsschiene bemüht und das Mosten idealisiert? Mag vielleicht sein. Aber ausserhalb des gewerblichen Mostens spiel sich das so oder ähnlich vielfach in der Schweiz ab. Es ist Teil einer Kultur, die es so nur im Hochstammanbau gibt. Auch Sie können das miterleben. Es gibt in der ganzen Schweiz viele Kundenmostereien, die auch Kleinmengen annehmen. Viele bieten gleich auch einen Pasteurisier-Service an. Und schon haben Sie Ihren eigenen Most. Keine eigenen Äpfel? Viele alte Obstbäume werden nicht mehr geerntet. Fragen kostet nichts und vielleicht ist der Bauer froh, wenn das Fallobst noch eine Verwendung findet. Manche Institutionen und Gemeinden haben daraus sogar einen Event für die Bevölkerung gemacht. Im Baselbieter Dorf Waldenburg zum Beispiel wird jedes Jahr eine Obstpflück- und Mostaktion organisiert. Auf Land der Bürgergemeinde sammeln die Teilnehmer Mostobst auf, das nicht mehr gebraucht wird. Danach wird gemeinsam gemostet, bis jede und jeder seinen eigenen Apfelsaft nach Hause nehmen kann. Die Aktion ist mittlerweile so erfolgreich, dass auch weitere Produkte wie ein Mousseux de Pommes hergestellt und verkauft werden können.

Hochstamm kann man also nicht nur geniessen, sondern auch erleben. Lassen Sie sich anstecken …

*

Hochstamm Mostwochen in Coop Restaurants

Auch in den Coop Restaurants hat der Herbst Einzug gehalten. Zu «währschaften» Saison-Menus gehört auch ein Schweizer Hochstamm-Most. Den können Sie jetzt während den Hochstamm Mostwochen wie zu alten Zeiten direkt ab der grossen Standflasche zapfen. Und sich dabei noch schnell über Hochstamm Suisse informieren. Jetzt bis zum 26. Oktober in allen Coop Restaurants.

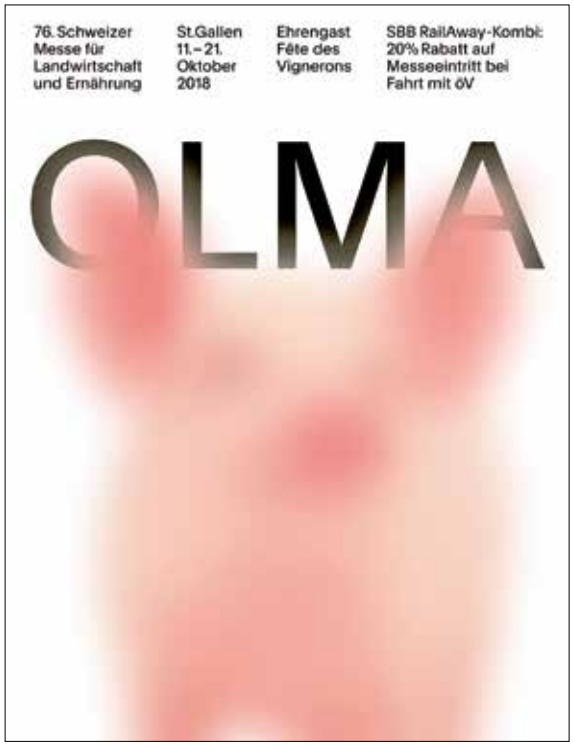
Wann: 8. bis 26. Oktober 2018
Wo: in allen Coop Restaurants

Grundkurs Obstbaumpflege

Gross ist jeweils die Begeisterung, wenn sich die leere Wiese hinter dem Haus wieder mit jungen Obstbäumen füllt. Gross ist oft auch die Enttäuschung, wenn Mäuse oder Läuse den Bäumen arg zusetzen. Damit das nicht passiert, bietet die Hochstamm Suisse Trägerorganisation ProSpecieRara einen fünftägigen Kurs in Obstbaumpflege an. Die Kursteilnehmer lernen in verschiedenen Modulen das Wesentliche zum guten Gedeihen der Obstbäume. Mit individuell zu lösenden Aufgaben zwischen den einzelnen Kurstagen vertiefen die Teilnehmer ihre Kenntnisse. Der Kurs kann als Ganzes oder in einzelnen Modulen besucht werden.

Was: Grundkurs Obstbaumpflege von ProSpecieRara.
Wann: Samstag, 3. November 2018, 10 Uhr bis Samstag, 20. April 2019, 16 Uhr
Wo: Biohof Margel, Knonau/ZH
Kosten: Ganzer Kurs CHF 450.– für Aktive und Gönner von Pro Specie Rara, CHF 700.– für alle anderen. Einzelmodule: CHF 100.-/150.-pro Kurstag
Anmeldung und weitere Infos: prospecierara.ch

HOCHSTAMM SUISSE an der Olma



Die Olma in St. Gallen ist die grösste Schweizer Landwirtschaftsmesse. Da darf Hochstamm Suisse natürlich nicht fehlen. Unser Stand ist ganz dem Thema «Mosten» gewidmet. Hier können Sie nicht nur an einem veritablen Hochstammbaum direkt Apfelsaftsaft zapfen, sondern an unserer mobilen Mostpresse auch gleich selbst Most herstellen. Daneben gibt es an der Hochstamm-Bar Infos zu Hochstamm Suisse und innovative Hochstamm-Produkten zum degustieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wann: 11. bis 21. Oktober 2018, 10 bis 19 Uhr
Wo: Olma Messen, St. Gallen (Bus ab Bahnhof)
Hier finden Sie Hochstamm Suisse: Halle 9.1, Stand 9.1.027
Weitere Infos: olma-messe.ch

Zutaten Süssmostcrème
2 Eier
60 g Zucker
1 Zitrone
2 Kardamomkapseln
1 EL Speisestärke
4 dl Süssmost
120 g Mascarpone
2 EL Apfelverjus
(oder Zitronensaft)

Zutaten Baumnuss-Sablées
180 g Butter
240 g Mehl
30 g Puderzucker
1/2 TL Salz
100 g grob gehackte Baumnüsse
1 Vanillestängel
ca. 4 EL Rohrzucker

Süssmostcrème mit Kardamom und Verjus und dazu Baumnuss-Sablées

REZEPT VON ANNA PEARSON

Süssmostcrème
Ein guter Apfelsaft oder Most ist das A und O einer feinen Süssmostcreme – Hans Oppikofer nimmt einen Birnensaft, ich mag seinen sortenreinen Saft aus Spartanäpfeln. Diese Variante hier ist nicht ganz klassisch verfeinert mit wenig Kardamom, der Zitronensaft wird durch Hans' Apfelverjus (Saft aus unreifen Äpfeln) ersetzt. Fein dazu sind mürbe Sablées mit viel Baumnüssen.

Baumnuss-Sablées
Butter, Mehl, Puderzucker, Salz, Nüsse und ausgekratztes Vanillemark zu einem Teig verarbeiten. Er sollte nicht mit warmen Händen geknetet und nur so lange bearbeitet werden, bis sich die Zutaten gerade verbunden haben. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann noch 20 Minuten in den Tiefkühler legen, damit sich der Teig nachher gut schneiden lässt.

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Etwas Rohrzucker auf die Arbeitsfläche streuen und die Teigrolle mit leichtem Druck darin wälzen, sodass die Zuckerkörner gut angedrückt sind. Die Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Sablées ca. 25 Minuten backen, bis sie eine goldene Farbe angenommen haben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.

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