GRANDE

DAS HOCHSTAMM-MAGAZIN | Nr. 4 | Juli 2019

Hotspot der Artenvielfalt

Wieso Hochstamm-Obstgärten so reich an Tieren und Pflanzen sind.

Schweizer Apfelsaft
Schweiz. Natürlich.

HOCHSTAMM SUISSE

www.apfelsaft.ch

SCHWEIZER APFELSAFT

EDITORIAL

MAYA GRAF, CO-PRÄSIDENTIN VON HOCHSTAMM SUISSE

Liebe Hochstamm-Freundin,
lieber Hochstamm-Freund

Das Artensterben ist in aller Munde. Laut einem neuen Bericht des Weltbiodiversitätsrats sind eine Million Arten in den kommenden Jahren und Jahrzehnten vom Aussterben bedroht, wenn es zu keinen grundlegenden Änderungen bei der Landnutzung, beim Umweltschutz und der Eindämmung des Klimawandels kommt. Als wichtigsten Faktor des Artensterbens benennt der Bericht die Auswirkungen durch die Landwirtschaft. Zum gleichen Schluss kommen auch die Berichte zum Insektensterben. Hauptverantwortlich ist die intensive Landwirtschaft mit ihrem hohen Pestizideinsatz.

Wer Landwirtschaft sagt, meint meistens die Bäuerinnen und Bauern. Die Landwirtschaft besteht aber auch aus Verarbeitern und dem Handel, die sagen, was produziert werden soll; aus den grossen Saatgut- und Pestizidfirmen, die ihre Produkte absetzen wollen; aus dem Staat, der die Rahmenbedingungen festsetzt und am Ende auch aus den Konsumentinnen und Konsumenten, die bestimmte Ansprüche an die Produkte haben, die sie kaufen.

Es gibt also auch eine Verantwortung von uns Konsumentinnen und Konsumenten – nicht nur, aber auch. Hochstamm-Obstgärten gehören zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Das vorliegende GRANDE zeigt ihnen die Vielfalt in unseren Hochstammlandschaften. Doch auch hier kommen viele Tier- und Pflanzenarten zunehmend unter Druck. Sie haben es in der Hand, Produkte zu kaufen, die ökologisch und sozial einen Mehrwert haben. Denn die Bauernfamilien sollen belohnt werden, dass sie einen Mehraufwand bei Pflege und Ernte in Kauf nehmen, um die Artenvielfalt zu fördern. Das Label Hochstamm Suisse kennzeichnet solche Produkte und gibt Ihnen damit eine wichtige Entscheidungshilfe für den Artenschutz. Helfen Sie mit!

Maya Graf
Co-Präsidentin Hochstamm Suisse, Nationalrätin BL

INHALT

04 Aktuell
Chumm mir wei go Chrieseli günne ...

06 Fokus
Lebensraum Obstgarten

11 Kolumne
Das erste Chriesi

05 Porträt
Lorenz Humbel, Kirschbrenner

13 Saisonrezept
Entenbrust & grillierter Salat

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 Tom Wiederkehr, Stephan Durrer
Fotos Hochstamm Suisse, Hansruedi Schudel, Michael Gerber, BirdLife Schweiz
Gestaltung WOMM Werbeagentur AG, Basel
Druck bc medien ag, Münchenstein
Auflage 1000 Expl.

Chumm mir wei go Chrieseli günne ...

Die Kirschenlandschaften der Schweiz

Die Kirsche ist mit einem Anteil von 20 % die zweithäufigste Obstart der Schweiz. Kirschen brauchen warme, nährstoffreiche Böden und wenig Niederschlag, und sind als Frühblüher empfindlich gegen Spätfrost. Diese Bedingungen haben sie in der Nordwestschweiz (Baselbiet, Fricktal und Ajoie), in der Innerschweiz sowie am Genfer- und Bielersee vorgefunden. Hier befinden sich die klassischen Kirschen-Hochstammlandschaften der Schweiz. Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden vor allem kleine, zuckerreiche Kirschen angebaut, die als Dörr- und Brennobst verwendet wurden. Mit dem Aufkommen der Bahn als Transportmittel nahm der Anbau von Tafelkirschen zu. Heute spielen Hochstammbäume für den Anbau von Tafelkirschen keine so grosse Rolle mehr. Ihr Anteil nahm mit dem Aufkommen der grossfruchtigen Sorten aus gedeckten, niederen Anlagen ab.

Wie die Kirsche in die Schweiz kam

Die Kirsche stammt ursprünglich aus dem Schwarzmeerraum, von wo sie der römische Feldherr Lucius Lucullus 62 v. Chr. als «Kriegsbeute» nach Rom brachte. Mit den Römern fand die Kirsche den Weg über die Alpen und verbreitete sich in ganz Mitteleuropa. Es gibt aber auch eine Schweizer Version der Geschichte: Als Schwyzer Bauernsöhne für den Papst als Söldner an den Kreuzzügen teilnahmen, entdeckten sie in Kleinasien eine «exotische» Frucht. Sie brachten sie nach Hause und begannen in der Schweiz Kirschbäume zu kultivieren. Das Wort «Chriesi» soll von der pontischen Stadt Kérasos stammen.

Kirschen sind gesund

Kirschen sind punkto Inhaltsstoffe keine Superfrucht. Sie enthalten aber alles, was unserem Organismus gut tut. Die Frucht enthält überdurchschnittlich viel Kalium und Zink. Kalium spielt eine zentrale Rolle bei der Zellversorgung und unterstützt so die Entwässerung des Organismus. Zink ist am Hormonstoffwechsel beteiligt, und dieser beeinflusst die Stimmungslage, die Begeisterungsfähigkeit und die Antriebskraft. Ganz wichtig sind Kirschen zudem für Alle in einem vorgerückten Alter: eine gute Zinkversorgung beugt vorzeitigem Ergrauen vor. Mit Kirschen werden Sie also weniger schnell alt (zumindest äusserlich) und sind schneller begeistert.

Coop Kirschenwähe zu 100 Prozent Hochstamm

Coop hat sich bei vielen Kirschenprodukten für Hochstamm Suisse entschieden. So erhalten Sie Tiefkühlkirschen und das Kirschen-Jogurt zu 100 % von Hochstammfrüchten. Das gilt auch für die Kirschenwähe. Ihre Kirschen stammen aus den prächtigen Hochstammlandschaften der Nordwestschweiz. So bleibt diese traditionelle Anbauform trotz hohem Aufwand attraktiv für die Bauernfamilien.

Kirschen direkt ab Hochstammbaum schmecken besser

Um es gleich vorwegzunehmen: Auch wir lieben knackige, grosse Kirschen. Die stammen von intensiven Niederstammkulturen. Grösse aber entsteht durch mehr Wasser. Wenn ich geschmachvolle Kirschen will, nehme ich kleine, aber dafür süsse Früchte. Sie werden ab Hochstamm geerntet und schmecken direkt ab Baum am besten. Viele Bauernfamilien haben während der Ernte einen Stand am Strassenrand stehen. Dort erhalten Sie frisch gepflückte Kirschen und vielleicht auch einen Schwatz mit den ErntehelferInnen. Und das erst noch zu einem gutem Preis, der zahlbar ist für grössere Mengen und die ganze Familie.

Der Zuger Chriesisturm

Nicht nur wegen der Zuger Kirschtorte ist die Stadt Zug eng mit der Kirsche verbunden. In Zug hat sich eine eigene Kirschenkultur mit verschiedenen Bräuchen rund um das «Chriesi» gebildet. Einer dieser Bräuche ist der Zuger Chriesimärt, den es schon seit 1627 gibt. Auf dem Landsgemeindeplatz bieten die Bauern jeden Frühsommer während drei bis vier Wochen ihre frisch gepflückten Kirschen an. Der Beginn der Zuger Chriesisaison wird am ersten Tag um 12 Uhr durch die «Zuger Chriesigloggä» angekündigt und mit dem «Chriesisturm» – einem Leiternrennens durch die Altstadt eröffnet.

Viele Sorten

Am Anfang des 20. Jahrhunderts gab es in der Schweiz eine ganze Fülle an Kirschensorten. Die Süsskirschen wurden grob in die Gruppen der Herzkirschen (weichfleischige) oder Knorpelkirschen (festfleischige) eingeteilt. Die Sortenbestimmung der Kirschen stellt die Experten aber vor grosse Schwierigkeiten. Inzwischen sind die einst inventarisierten Kirschensorten im Rahmen von Beschreibungsprojekten molekulargenetisch untersucht worden. Dabei zeigte sich, dass sich unter den 900 mutmasslich verschiedenen Sorten etliche Duplikate versteckten. Heute werden in der Schweiz rund 400 Sorten Süss- und Sauerkirschensorten kultiviert.

zuger-rigi-chriesi AG

Die traditionellen Kirschenanbaugebiete der Zentralschweiz sind heute noch geprägt durch einen dichten Bestand von ökologisch wertvollen Hochstammbäumen. Insgesamt 44 000 Kirschen-Hochstammbäume (also rund 8.3 % aller Schweizer Kirschen-Hochstämmbäume) stehen in der Region Zug-Rigi. In der Blütezeit des Kirschenanbaus in den 50er und 60er Jahren waren es mehr als doppelt so viele Bäume. Rund 300 Kirschenproduzenten pflegen ihre Bäume mit Freude, Sachkenntnis und Sorgfalt – auf den meisten Betrieben seit Generationen. Sie produzieren erstklassige Brennkirschen, Tafelkirschen und wertvolle Veredelungskirschen. Ihre Kirschen werden von der zuger-rigi-chriesi AG zu zahlreichen kulinarische Köstlichkeiten verarbeitet. Zum Beispiel die Chriesi Chraft: Nach dem Ernten werden die Hochstammkirschen sofort mechanisch gepresst und anschliessend wird der Saft schonend eingedickt. Ideal im Naturjoghurt, im Smoothie, auf dem Brot oder zu Käse. Alle Kirschenprodukte finden Sie zum Bestellen auf www.zuger-rigi-chriesi.ch

Chirsiweg Nuglar-St. Pantaleon

Die Wanderung durch die Dörfer Nuglar und St. Pantaleon führt uns in das grösste zusammenhängende Kirschen-Hochstammbaumgebiet der Schweiz. Über 10 000 Bäume stehen hier. Nirgends sonst ist die traditionelle Obstbaumlandschaft im Tafeljura so schön erhalten wie am Osthang des Gempen-Plateaus. Die Aussicht ist atemberaubend. Der Blick schweift über die Hügel der Jurakette vom Strihen bei Aarau bis zum Passwang. Und am Schluss der Wanderung lohnt sich ein Besuch des Restaurants «Alte Brennerei» in Nuglar. Den Prospekt zum Chirsiweg gibt es auf www.nuglar.ch

Fricktaler Chriesiwäg

Der Fricktaler Chriesiwäg liegt mitten im Jurapark Aargau. Der Rundweg führt Sie durch traditionelle, naturnah bewirtschaftete Hochstammbäume und Niederstammanlagen. Auf den Infotafeln können Sie den ganzen Weg der Kirsche von der Knospe bis zum Kirsch mitverfolgen. Start und Ziel ist das Gemeindehaus Gipf-Oberfrick. Den Flyer finden Sie auf www.jurapark-aargau.ch

Der Steinkauz, hier ein Jungtier im Daunenkleid, brütet hauptsächlich in extensiv bewirtschafteten Hochstamm-Obstgärten.

BILD: HANSRUEDI SCHUDEL

Obstgärten – Hotspots der Artenvielfalt

Hochstammobstgärten gehören zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Seine Artenvielfalt verdankt der Obstgarten seinem Reichtum an verschiedenen Strukturen: Bäume, Grasland und viele Kleinstrukturen schaffen die «Baumsavanne» der Schweiz, in der sich viele bedrohte Tier- und Pflanzenarten wohlfühlen. Wie zum Beispiel am Farnsberg im Tafeljura.

TEXT: STEPHAN DURRER

Der Gartenrotschwanz ist eigentlich ein Afrikaner. Mehr als die Hälfte des Jahres verbringt er nicht in der Schweiz, sondern in wärmeren Gefilden. Schon im August macht er sich auf die lange und gefährliche Reise in seine Winterquartiere in West- und Zentralafrika. Südlich der Sahara findet er sein bevorzugtes Habitat: die Savanne – Grasland und locker verteilte Bäume mit ausladenden Kronen. In diesem halboffenen Lebensraum findet er Verstecke und einen reich gedeckten Tisch an Insekten.

BILD: MICHAEL GERBER

Der Gartenrotschwanz ist einer unserer schönsten Singvögel, in den Obstgärten des Mittellandes, aber leider nur noch selten anzutreffen.

Die Schweizer Savanne

Savannen gibt es auch in der Schweiz. Statt Schirmakazien und Baobabs stehen hier Hochstammbäume, statt natürlichem Grasland sind es durch Menschen geschaffene magere und blütenreiche Wiesen und Weiden, statt Antilopen weiden Kühe oder Schafe unter den Bäume. Die Schweizer Savanne heisst Hochstamm-Obstgarten. Und wie in der Afrikanischen Savanne fühlt sich der Gartenrotschwanz auch hier wohl. Vermutlich ist er aus Afrika erst zu uns vorgedrungen. Als Höhlenbrüter hat er in Hohlräumen von alten Hochstammbäumen ideale Nistbedingungen vorgefunden.

Nicht nur Bäume: auch ein blütenreicher Unterwuchs ist für die Artenvielfalt im Obstgarten wichtig.

Hier legt er gut versteckt drei bis acht Eier ab, die das Weibchen bebrütet und nach dem Schlüpfen die Jungvögel noch 14 Tage durchfüttert. Seine Nahrung findet das Gartenrotschwanz-Paar in lückigen, mageren Wiesen.

Artenreichtum

Nicht nur der Gartenrotschwanz, auch unzählige andere Tiergruppen haben im Hochstamm-Obstgarten ihren Lebensraum gefunden. Vögel, Fledermäuse, Schläfer, Igel, Spinnen, Schmetterlinge, Schwebfliegen, Käfer und viele weitere Insektengruppen kommen hier vor. Über 1000 Arten von Insekten, Spinnentieren und Tausendfüsslern wurden in Obstgärten gezählt. In Obstbaumwiesen in Rheinland-Pfalz wurden 2391 Pflanzen- und Tierarten gefunden, davon waren 408 vom Aussterben bedroht. Der Hochstamm-Obstgarten gilt als einer der artenreichsten Lebensräume in Mitteleuropa. In der «Baumsavanne» finden sich sowohl Arten des Offenlandes und als auch Arten des Waldes. Einen vergleichbaren Lebensraum gibt es sonst nur noch in lichten Wäldern, Waldweiden und Kastanienselven.

BILD: JONEN BEAUN

Das Langohr ist eine Fledermausart, die gerne in Hochstamm-Obstgärten jagd und sich tagsüber in Baumhöhlen versteckt.

Ein Wildbienenhotel unter einem Hochstammbaum stellt Nisthilfen für die wichtigen Bestäuber bereit.

Der Hochstamm- Obstgarten gilt als einer der artenreichsten Lebensräume in Mitteleuropa. Über 1000 Arten wurden hier gezählt.

Mehr als Bäume

Seine Artenvielfalt verdankt der Obstgarten seinem Reichtum an verschiedenen Lebensräumen. Denn ein Obstgarten besteht nicht nur aus Bäumen. Er beinhaltet auch das Grünland zwischen den Bäumen und Strukturen wie Altgrasstreifen, Buntbrache, Niederhecken, Trockenmauern, Lesesteinhaufen, naturnahe Wiesenbäche, Feuchtgebiete und Asthaufen. Der Obstbaum ist primär Brutplatz. In alten, morschen Bäumen finden sich Höhlen. Er ist aber auch Warte, Schutz und Nahrungsplatz für Arten, die am Stamm und im Kronenraum Nahrung und Futter suchen. Der Unternutzen ist der Nahrungsplatz. Besonders leicht findet sich Beute im lückigen, nicht allzu hohen Grasbestand wie zum Beispiel in mageren, extensiv bewirtschafteten Wiesen und Weiden. Strukturelement sind zwar klein, entfalten aber in ihrer Vernetzung eine grosse Wirkung auf die Artenvielfalt. Sie bieten vielen Tieren Nahrung, Nist-, Versteck- und Überwinterungsplätze.

Die Baumsavanne ist nicht mehr

Wenn man sich alte Bilder von Schweizer Hochstammlandschaften anschaut, hat man tatsächlich das Gefühl, in einem lichten Wald zu stehen. Die Landschaft war dominiert von prächtigen, grossen Bäumen. Wir alle wissen, dass sich seither die Schweizer Kulturlandschaft radikal gewandelt hat. Doch nicht nur der Bestand an Hochstammbäumen hat abgenommen, auch den ehemals extensiv genutzte, blumenreiche Unternutzen ersetzen heute zu fast 100 Prozent schnellwüchsige, artenarme Fettwiesen, in denen man vergeblich nach Strukturen sucht .

Insektensterben

Ein weiteres Phänomen ist erst in jüngster Zeit in unser Bewusstsein gerückt: das Insektensterben. Innerhalb von nur drei Jahrzenten sind in verschiedenen Gebieten die Insektenpopulationen um bis zu 75 Prozent zurückgegangen. Auch die Zahl der Arten nimmt dramatisch ab. Zwei Drittel aller Schmetterlingsarten sind in ihrer Existenz bedroht. 40 Prozent der Insektenarten der Schweiz gehören zu den «gefährdeten Arten». Mindestens 163 Insektenarten gelten in der Schweiz als ausgestorben. Und damit wird auch allen Insektenfressern wie Vögeln, Fledermäusen, Spinnen oder Igeln die Nahrungsgrundlage entzogen. Etwa 40 % der Schweizer Brutvogelarten ernähren sich fast ausschliesslich von Insekten. Weitere 25 % haben eine gemischte Diät, ziehen ihre Jungen aber vorwiegend mit Insekten auf. Insektenfresser brauchen somit ein grosses Angebot an geeigneten Insekten, die zudem auch noch leicht zu erbeuten sein müssen. Besonders der starke Rückgang der Insekten in der Kulturlandschaft stellt unsere Brutvögel vor grosse Probleme.

Projekt «Obstgarten Farnsberg»

Aber noch gibt es sie: die weitläufigen, grossen Hochstammlandschaften der Schweiz. Zum Beispiel am Farnsberg im Oberbaselbieter Tafeljura. Doch auch hier sind die typischen Obstgartenvögel rar geworden. Seit 15 Jahren versucht das BirdLife-Projekt «Obstgarten Farnsberg» dieser Entwicklung entgegenzuwirken. Mit Erfolg: das Projekt hat für die ganze Schweiz eine Vorbildfunktion entwickelt. Der Bestand des Neuntöters hat deutlich zugenommen. Wurden zwischen 2007 und 2009 nur sieben bis acht Brutpaare im Projektgebiet gezählt, stieg deren Anzahl auf erfreuliche 13 Brutpaare an. Dies im Gegensatz zur Entwicklung im gesamten Kanton Baselland, wo der Bestand des Neuntöters zwischen 1993 und 2013 um 71 % eingebrochen ist. Der Neuntöter braucht dornige Sträucher, die ihm als Sitzwarte und Brutstätte dienen. Grossinsekten, seine bevorzugte Beute, sind für ihn auf den sonnenbeschienenen offenen Bodenstreifen besonders gut zu erreichen. Diese Kombination von dornenreichen Hecken und offenen Bodenstreifen findet er am Farnsberg wieder vor.

BILD: MICHAEL GERBER

Der Distelfink oder Stieglitz kommt in Obstgärten, aber auch in Pärken vor.

BILD: BIRDLIFE SCHWEIZ

Am Farnsberg im Baselbieter Tafeljura stehen noch fast 8000 Hochstammbäume.

Die Bausteine des Erfolges

27 Bauernhöfe machen mittlerweile im Projekt mit. Diese starke Verankerung ist der Schlüssel zum Erfolg am Farnsberg. Hochstammbäume müssen nicht nur gepflanzt, sondern auch gepflegt werden. Denn nur ein gesunder Baum wird alt und mit seinem morschen Holz ökologisch wertvoll. Obstbäume tragen Früchte, die geerntet und vermarktet werden müssen. Strukturen müssen nicht nur angelegt, sondern auch gemäht oder geschnitten werden. Vor allem aber müssen sie geduldet werden, denn sie erschweren die Bewirtschaftung erheblich. Das alles geht nur mit engagierten Bauernfamilien. Die ökologisch hochwertigen Strukturen sind heute in die Betriebskonzepte der Bauernhöfe integriert. Die Bewirtschafter werden dabei von verschiedenen Seiten unterstützt: von den lokalen Natur- und Vogelschutzvereinen im Projektgebiet, vom Landwirtschaftlichen Zentrum des Kantons und von einem professionellen Berater.

BILD: BIRDLIFE SCHWEIZ

Neu gepflanzte Hochstammbäume, blütenreiche Wiesen und Asthaufen werten die Landschaft am Farnsberg auf.

Wo bleibt der Gartenrotschwanz?

Der Erfolg lässt sich sehen. Seit Beginn des Projektes wurden über 1800 neue Hochstammbäume gepflanzt. Am Farnsberg stehen damit über 7800 Bäume. Er gehört damit zu einem der grössten zusammenhängenden Hochstammgebiete der Schweiz. Über 4200 neu gepflanzte Sträucher, 19 ha frisch angesäte Blumenwiesen und extensiv genutzte Weiden, 6 ha Buntbrachen, sowie zahlreiche Säume, Schürfflächen, Ast- und Steinhaufen bereichern die Landschaft. Mit diesen Strukturen werden Insekten und Spinnen gefördert, die Vögeln als Nahrung dienen. Nur: ausgerechnet die Zielart des Projektes – der Gartenrotschwanz – lässt immer noch auf sich warten. Dies zeigt, dass gerade für gefährdete Arten mit sehr spezifischen Ansprüchen an ihren Lebensraum noch verstärkte Anstrengungen nötig sind.

Hochstammbäume müssen nicht nur gepflanzt, sondern auch gepflegt werden. Denn nur ein gesunder Baum wird alt und mit seinem morschen Holz ökologisch wertvoll.

Neue Ideen für die Artenförderung

Die Projektinitianten gegen neue Wege in der Artenförderung. Neu wurden Aufwertungsmassnahmen auf sogenannte Hotspots der Artenvielfalt konzentriert. Auf kleinem Raum werden bereits vorhandene wertvolle Lebensräume noch attraktiver gemacht. Das soll es auch anspruchsvollen Arten ermöglichen zu überleben. Ein zentrales Element dieser Aufwertungen sind die sogenannten Grossstrukturen. Sie sind eine Are gross und beinhalten einen Stein- oder Asthaufen oder eine Buschgruppe sowie einen umgebenden Saum. Der Saum wird jährlich, aber nur jeweils hälftig gemäht. Davon profitieren viele Insektenarten, die wiederum Vögeln und Reptilien als Nahrung dienen. Klein- und Grossstrukturen sind für zahlreiche Arten sehr wertvoll, in unseren Landschaften aber

BILD: BIRDLIFE SCHWEIZ

Grossstrukturen mit mehreren Elementen sind wertvoll für die Artenvielfalt und für die Bauern leichter zu bewirtschaften.

selten geworden. Dabei stören sie in der landwirtschaftlichen Produktion kaum, da sie nur wenig Fläche beanspruchen. Im aktuellen Direktzahlungssystem fallen diese Strukturen jedoch zwischen Stuhl und Bank, es bestehen sogar Anreize, diese zu beseitigen. Im Projekt Obstgarten Farnsberg werden diese wichtigen Strukturen deshalb spezifisch gefördert.

Am Schluss der Kette: die Konsumenten

Auch wir als Konsumentinnen und Konsumenten können Steinkauz und Co. fördern. Denn jeder Hochstammbaum dient primär der Produktion von Früchten – Obst das aus einem ökologisch so wertvollen Gebiet stammt, naturschonend produziert wurde und hervorragend schmeckt. Hochstamm Suisse ist das Label, das solche Produkte auszeichnet. Auch am Farnsberg ernten viele Landwirte Kirschen und Zwetschgen für Wähen und Jogurts, die bei Coop zu kaufen sind. Sie entwickeln aber auch eigene, innovative Produkte wie zum Beispiel eine Kirschen-Apfelschorle, welche die Bauernfamilien gemeinsam unter der Marke «Obstgarten Farnsberg» vermarkten. Zahlreiche weitere Artenschutzprojekte haben eigene Hochstammprodukte im Angebot. Die Plattform www.naturschutzprodukte.ch vermarktet Produkte aus solchen Hochstammprojekten. Wenn Sie also Produkte mit dem Label Hochstamm Suisse kaufen, tragen Sie dazu bei, dass der Hochstammanbau in den Hotspots der Artenvielfalt attraktiv bleibt. ✻

BILD: BIRDLIFE SCHWEIZ

Ein Streifen offener Boden hilft den Vögel, Insekten zu suchen.

INTERVIEW

Wie geht es den Vögeln im Hochstamm-Obstgarten?

Der neue Brutvogelatlas der Vogelwarte Sempach alarmiert. Die Anzahl Vogelarten in der Schweiz ist zwar konstant geblieben. In den letzten 15 Jahren haben aber viele Brutvogelarten deutlich rückläufige Bestände und zeigen oft auch Arealschwunde. Vor allem die Vögel des Kulturlandes erlitten grosse Verluste. Bis zu einem Drittel der Vögel sind dort verschwunden. Auch die Bestände der Langstreckenzieher wie zum Beispiel der Neuntöter gehen zurück. Auffallend viele dieser Vögel sind Insektenfresser. Doch wie steht es um die typischen Bewohner von Hochstammobstgärten? Wir haben bei Pascal König, Projektleiter Landwirtschaft bei BirdLife Schweiz und Vorstandsmitglied von Hochstamm Suisse, nachgefragt.

GRANDE: Wie viele Vögel leben im Hochstamm-Obstgarten?
Pascal König: Ca. 35 Vogelarten brüten im Lebensraum Obstgarten. Dies entspricht ungefähr einem Fünftel der einheimischen Brutvögel. Einige Arten wie der Steinkauz und der Wendehals brüten sogar hauptsächlich in Hochstamm-Obstgärten. Andere wiederum nutzen gelegentlich diesen Lebensraum, z. B. der Neuntöter und der Baumpieper.

GRANDE: Wie geht es den Vögeln im Hochstamm-Obstgarten?
Pascal König: Vor allem spezialisierte Hochstamm-Obstgartenvögel haben starke Bestandseinbrüche erlitten. Der Rotkopfwürger – die einzige Vogelart, die ausschliesslich in Obstgärten vorkommt – ist schon seit einigen Jahren in der Schweiz ausgestorben. Ansonsten zeigt der Brutvogelatlas unterschiedliche Trends. Der Wendehals ist auf Standorte angewiesen, die sich durch Nährstoffarmut und niedrige, lückige Bodenvegetation auszeichnen. Hier findet er seine Leibspeise, die Feldameisen. Sein Bestand ist eher abnehmend. Der Wiedehopf wiederrum, der früher oft in Obstgärten anzutreffen war, hat in den Walliser Rebbergen ein neues Zuhause gefunden. Sein Bestand hat seit 1993 um über 50 Prozent zugenommen. Der Bestand des Stieglitzes ist im Baselbiet abnehmend, in Genf hingegen zunehmend, da er hier noch Strukturen, überständige Vegetation und Insekten findet.

GRANDE: Der Steinkauz ist eine Charakterart des Hochstamm-Obstgartens, für die sich BirdLife Schweiz in mehreren Artenschutzprojekten besonders stark einsetzt. Waren die Bemühungen erfolgreich?
Pascal König: Der Steinkauz war noch vor 20 Jahren in der Schweiz praktisch ausgestorben. Ab 2000 hat BirdLife Schweiz angefangen, spezifische Schutzmassnahmen in Hochstamm-Obstgärten zu ergreifen. Dadurch konnte der Rückgang gestoppt werden. Heute gibt es wieder 110 bis 150 Brutreviere, verteilt auf vier Populationen (Ajoie, Genf, Tessin, Seeland). Das ist zwar ein Erfolg, aber noch kein stabiler Bestand. Um seine Nahrung zu finden, braucht der Steinkauz Strukturen wie Asthaufen, Holzbeigen, Altgrasstreifen, Gebüschgruppen und Steinhaufen. Das merken wir zum Beispiel in der Nordwestschweiz. Der Steinkauz steht in Deutschland quasi vor den Toren zur Schweiz. Trotzdem hat er den Schritt über die Grenze noch nicht gewagt, weil deutsche Obstgärten strukturreicher sind.

GRANDE: Das Projekt «Obstgarten Farnsberg» möchte den Gartenrotschwanz wieder ansiedeln. Das gelingt (noch) nicht. Woran liegt's?
Pascal König: Der Gartenrotschwanz braucht Insekten, die er auf lockeren Böden und magerer Vegetation sucht. Diese Bedingungen findet er im Schweizer Mittelland immer seltener. Folglich ist dort sein Bestand merklich ausgedünnt. Im Kanton Zürich hat sein Bestand um 85 % abgenommen (1980 bis 2008), in der Bodenseeregion um 90 % (1980 bis 2010) und im Baselland um 42 % (1993 bis 2013). Im Berggebiet sowie im Wallis und Tessin hingegen nimmt der Bestand leicht zu. Eine Untersuchung aus dem Kanton Baselland zeigt: der Gartenrotschwanz kommt vor allem noch in warmen, südexponierten Lagen vor. Nur dort stimmen die Bedingungen noch.

KOLUMNE

TOM WIEDERKEHR
BLOGGER UND KOLUMNIST AUS BASEL

Das erste Chriesi

Hand auf's Herz! Wann haben Sie dieses Jahr das erste Mal eine Chriesi gegessen? Haben Sie sich von den grossen, knackigen Kirschen, die bei den Grossverteilern schon im Frühling um Ihre Gunst gebuhlt haben, verführen lassen?

Als Genussmensch, Food-Blogger und Teilzeit-Gastronom bin ich selbstverständlich der Ansicht, dass man das essen und geniessen soll, was einem gluschtet. Aber hat diese grosse, knackige Kirsche ihr Versprechen eingelöst? Wahrscheinlich war die Erinnerung an die Chriesi, welche sie auf der Schulter Ihres Vaters oder Ihres ersten Schatzes vom Baum gepflückt haben süsser als das, was Sie gekauft haben?

Keinesfalls möchte ich Ihnen hier miesepetrig die Lust auf die süssen Vorboten des Sommers verderben. Aber ich möchte Sie mit dieser Kolumne ermuntern, jetzt zur Erntezeit der Schweizer Kirschen wieder einmal in einem Hofladen frisch geerntete Kirschen vom Hochstammbaum zu probieren.

Mir leuchtet ein, dass eine Hochstammkirsche anders schmecken muss als eine, welche auf einer Intensivanlage kultiviert wurde. In einer Niederstammanlage müssen die Bäumchen – sie stehen in Reih und Glied, damit sie effizient bewirtschaftet werden können – laufend bewässert werden. So werden die Früchte zwar gross und saftig, aber sicher nicht geschmackvoller. Der Hochstämmer dagegen hat kräftige Wurzeln: er zieht die Nährstoffe aus den Tiefen der Böden. Dank der Erfahrung aus Generationen wissen die Bauern, welche Sorten auf welchen Böden die besten Ergebnisse liefern.

Manchmal war dabei auch ein bisschen Zufall im Spiel: 1874 übernahm Emil Flury das «Bad Schauenburg», ein stattliches Kurhaus im Röserental nahe Liestal. Flurys Interesse galt auch der dazu gehörenden Landwirtschaft und den Kirschenbäumen. Im Winter reiste er gerne in ferne Länder und brachte einmal Edelreiser von Kirschen mit. Zwar kehrte Flury 1906 dem Bad Schauenburg nach einem zweifelhaften Gerichtsurteil verbittert den Rücken und zog sich ins Kloster zurück. Doch derweilen wuchs an der Zufahrt zur Schauenburg ein junger Kirschbaum heran, den Flury aus den mitgebrachten Reisern veredelt hatte. Dessen bemerkenswerte Früchte sollten bald für grosses Aufsehen sorgen. Die «Flurianer», wie man die Sorte anfänglich nach dem Entdecker genannt hatte, wurde fleissig vermehrt. Vier Jahrzehnte nach dem Wegzug von Flury war die Schauenburger zur bedeutendsten Tafelkirsche der Schweiz geworden.

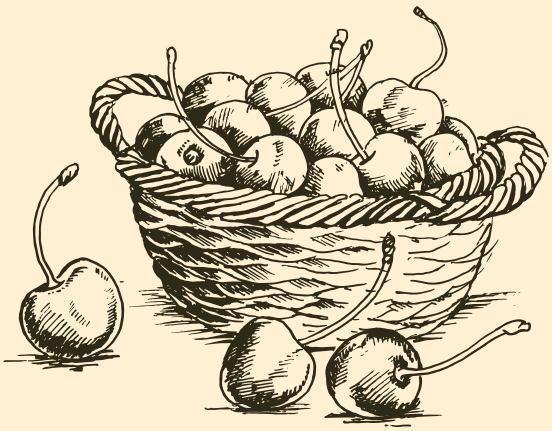
Mitte der Siebzigerjahre reiste das Pfarrerspaar Alder aus Ziefen BL in den Libanon. Dort entdeckten sie eine dunkelbraune Kirsche, die sie zweifelsfrei als «Flurianer» identifizieren konnten. Von Nachkommen Flurys erfuhr Pfarrer Alder später, dass Emil Flury um 1900 in den Libanon gereist war. Das Rätsel um die Herkunft der Schauenburger konnte so mit grösster Sicherheit gelöst werden.

Heute spielt die Schauenburger Kirsche als Tafelobst keine Rolle mehr. Sie wurde verdrängt von neuen Sorten, die Sweetheart oder Sunburst heissen. Etwas despektierlich werden heute viele Hochstammsorten als Verarbeitungs- oder Industrieobst bezeichnet. Damit ist gemeint, dass sie «höchstens» noch als Brennkirsche genutzt werden und als Kirsch in einer Torte oder einem Fondue landen.

Das wird den Hochstammkirschen, welche von engagierten Bauern mit viel Aufwand und Handarbeit gezüchtet werden, in zweierlei Hinsicht nicht gerecht. Erstens braucht es auch für einen guten Kirsch eine gute Kirsche. Haben Sie je aus minderwertigen oder geschmacklosen Zutaten ein gutes Essen zubereitet? Eben! Das ist selbstverständlich auch bei Fruchtdestillaten so. Brenner, welchen ihren Zuger oder Rigi Kirsch mit dem AOP-Label auszeichnen, verwenden nur bestes Obst. Dessen Bedeutung wird an Jahrhunderte alten Traditionen deutlich: Der Zuger Chriesimärt wird 1627 erstmals genannt, der Brauch der Zuger Chriesigloggä ist seit 1711 nachweisbar, der Chriesisturm wird in einer Nacherzählung von 1886 erwähnt. Die ältesten überlieferten Kirschenrezepte stammen aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Kirschwasser in der Region Zug-Rigi zu einem wichtigen Exportartikel. 1870 gründeten 116 Chriesibauern und Destillateure gar die «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug» zwecks Steigerung der Qualität und des Exports von Zuger Kirsch. Das hat sich bis heute nicht geändert: nur dank der engen Zusammenarbeit von Bauern und Brennereien entstehen erstklassige Destillate, die weltweit geschätzt werden.

Zweitens werden auf Hochstammbäumen selbstverständlich noch Tafelkirschen angebaut. Die Schauenburger als unkomplizierte Sorte erlebt ein kleines Revival: Obstbauern schätzten an dieser Sorte die regelmässige Ernte, die Regenfestigkeit der Früchte und deren Fähigkeit, mehrere Tage in optimaler Pflückreife am Baum zu hängen. Vor drei Jahren wurde sie gar von Frucuts – der Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten – zur Obstsorte des Jahres gewählt.

Unter Feinschmeckern und Kennern gilt die Schauenburger nach wie vor als beste Kirsche überhaupt. Leider schafft sie es nicht mehr in die Regale der Grossverteiler. Aber Sie finden sie ab Mitte Juli direkt ab Hof und an Strassenverkaufsständen im Baselbiet. ✻



Der Kirschbrenner aus Freude

TEXT: STEPHAN DURRER

«Was der Grappa den Italienern, der Cognac den Franzosen und der Whisky den Schotten, das ist der Kirsch den Schweizern», sagt Brenner Lorenz Humbel und hat damit viel für die Erhaltung der Kirschen-Hochstammbäume getan.

Die Brennerei Humbel in Stetten ist eine Institution. Letztes Jahr feierte die Brennerei ihr 100-jähriges Bestehen. Seit 1991 steht Lorenz Humbel in dritter Generation am Steuer. Seither hat sich der Markt grundlegend verändert. Damals wurden 80 % der in der Schweiz konsumierten Schnäpse auch in der Schweiz hergestellt. Heute sind es nicht einmal mehr 20 %. Die Branche ist massiv geschrumpft. Ursache ist die Spirituosen-Liberalisierung. Lorenz Humbel war damals schon klar: jetzt geht es ans Eingemachte. Er hat das als Herausforderung verstanden. Oder wie er es selbst in seinem Buch zum Firmenjubiläum schreibt: «Es wurde spannend».

Seppetoni, Dollenseppler, Lampnästler

Neben Investitionen in neue Anlagen und Gebäude bedeutete dies vor allem ein Umbau des Sortiments. Schweizer Schnaps hatte einen schlechten Ruf, stand für billigen Fusel, gebrannt aus minderwertigem Obst. Die Humbel Brennerei brannte damals vor allem Kirsch und der grösste Teil davon wurde weiterverarbeitet. Da zählte nur der Preis. Und da hatte der Schweizer Kirsch gegenüber der Exportware keinen Stich mehr. «Um trotzdem konkurrenzfähig zu bleiben, versuchte ich Kirschen zu finden, die mir eine bessere Ausbeute und einen besseren Geschmack garantierten», so Lorenz Humbel in seiner Jubiläumsschrift. «Es hiess damals, die beste Brennkirsche sei die Basler Langstieler. Nur gab es niemanden, der sie sortenrein destillierte. Also kaufte ich mehr als zehn verschiedene Kirschensorten und brannte sie getrennt. Und jetzt wurde es interessant. Die sortenreinen Destillate schmeckten tatsächlich unterschiedlicher, als ich vermutet hatte. Und dann hatten sie noch so kuriose Namen wie Seppetoni, Dollenseppler, Lampnästler.» Der Durchbruch schliesslich gelang Lorenz Humbel mit dem Hemmiker Kirsch, der mit Gold ausgezeichnet wurde. Aus der klassischen Brennerei Humbel wurde die Spezialitätenbrenner Humbel. Mit diesem (und vielen weiteren) Rezepten ging es mit dem Betrieb wieder steil nach oben.

In guten Kirsch gehören gute Kirschen

Lorenz Humbel setzt auf Qualität. Und die fängt schon beim Einkauf der Früchte an. Humbel verlangt von den Bauernfamilien gute, saubere und vor allem frische Kirschen, die schon am Abend des Erntetages eingemaischt werden. Dafür erhalten die ProduzentInnen aber auch einen fairen Preis. Vor 10 Jahren wurden

Lorenz Humbel führt die Brennerei Humbel schon in dritter Generation.

den Kirschenbauern noch 60 bis 70 Rappen pro Kilogramm Brennkirschen gezahlt. Ein Preis, der die Ernte kaum mehr lohnte. Heute beträgt der Richtpreis des Schweizer Obstverbandes das Doppelte. Ein Preis, der bei der Brennerei Humbel schon seit Längerem üblich ist. Für Lorenz Humbel ist das auch eine Frage der Wertschätzung für die Früchte der Bauernfamilien. «Gerade

Lorenz Humbel setzt auf Qualität. Und die fängt schon beim Einkauf der Früchte an.

in den schwierigen Jahren der Liberalisierung und des Preiszerfalls was das wichtig. Denn ein guter Brennkirschenbaum ist schnell gefällt. Es braucht aber zehn Jahre, bis ein neuer Früchte trägt». Damit hat Lorenz Humbel viel zur Erhaltung der Hochstammbäume beigetragen. Denn die kleinen, zuckersüssen Kirschen und viele alte Sorten stammen vorwiegend von prächtigen Hochstämmern. *

P.S. Kirsch der Spezialitätenbrennerei Humbel finden Sie als «Bure Hochstamm Kirsch» auch mit dem Label Hochstamm Suisse. www.humbel.ch

Die Zitate im Text sind dem Buch «Hundert Jahre Brennerei Humbel» (2018) entnommen.

Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Kirschen an Weizen mit grilliertem Salat und Zitronen-Jogurt-Dressing

REZEPT VON ANNA PEARSON

Weizen 12 Stunden in Wasser einweichen. In eine Pfanne geben, den geschälten Knoblauch, die geschälte ganze Zwiebel und Gewürze zugeben und ca. 45 Minuten zugedeckt kochen, bis die Weizenkörner weich sind. Wasser salzen und Weizen darin abkühlen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Gewürze entfernen. Weizen abgiessen und bereithalten.

Zutaten für das **Jogurt-Dressing** verrühren, mit Wasser etwas verdünnen und abschmecken.

Für das **Thymian-Öl** Olivenöl in kleinem Pfännchen erhitzen, die abgestreiften Thymianblättchen einige Minuten bei mittlerer Hitze darin frittieren, bis sie knusprig sind, abkühlen lassen.

Salatblätter waschen und gut trocknen. **Kirschen** entsteinen und halbieren.

Die **Entenbrüste** 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Pimentkörner im Mörser zerstossen. Die Hautseite der Entenbrüste mit einem scharfen Messer in zwei Richtungen diagonal ca. 2 mm tief einschneiden (nur das Fett, nicht ins Fleisch schneiden), sodass ein Rautenmuster entsteht. Fleisch auf beiden Seiten mit dem gemahlenen Piment und Pfeffer würzen, dabei in die Fett-Einschnitte reiben.

Die **Salatblätter** in einer sehr heissen Bratpfanne ohne Fett grillieren, sodass er einige braunschwarze Stellen bekommt, aber nicht völlig zusammenfällt.

In der gleichen, heissen Bratpfanne die **Entenbrüste** mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Je nach Dicke der Entenbrüste bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten im eigenen Fett braten, bis die Haut eine schön braune Farbe hat, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls ca. 6 Minuten braten (kleinere Exemplare benötigen 2 * ca. 4 bis 5 Min.). Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur prüfen: sie soll ca. 52 °C betragen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und einige Minuten auf einem Teller ruhen lassen.

Etwas vom Fett aus der Pfanne giessen (sie jedoch keinesfalls abwaschen), wieder auf den Herd stellen. Für die **Kirschen** den Zucker in die Pfanne streuen, Kirschen dazugeben und kurz karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln: der Balsamico soll etwas einreduzieren.

Zum Servieren Weizen auf Tellern verteilen, Salat darauf anrichten und mit dem Joghurt-Dressing beträufeln. Das Fleisch in Streifen schneiden, mit etwas Fleur de Sel bestreuen und darauflegen. Die Balsamico-Kirschen darauf verteilen und Thymian-Öl darüber träufeln.

Für 4 Personen

Weizen
250 g Weizenkörner
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Thymianzweige

Dressing
1 Becher griechisches Jogurt
4 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Thymian-Öl
4 EL Olivenöl
8 Thymianzweige

grillierter Salat
6 Blätter Lattich
6 Blätter Radicchio

Ente
2 Entenbrüste (ca. 600 g)
8 Pimentkörner
Salz, Pfeffer

Balsamico-Kirschen
400 g Kirschen
½ TL Zucker
3 EL (Kirschen-) Balsamico

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