GRANDE

DAS HOCHSTAMM-MAGAZIN | Nr. 5 | Oktober 2019

Bäume mit Tradition

Was uns Hochstammbäume erzählen.

Bäume verbinden

Wie Flüchtlinge bei der Ernte mithelfen.

Schweizer Apfelsaft

Schweiz. Natürlich.

HOCHSTAMM SUISSE

www.apfelsaft.ch

EDITORIAL

MAYA GRAF, CO-PRÄSIDENTIN VON HOCHSTAMM SUISSE

Liebe Hochstamm-Freundin,
lieber Hochstamm-Freund

Unser Fokus-Artikel erzählt von der 2000-jährigen Geschichte des Hochstammanbaus. Er zeigt uns, wie die ersten Sorten in die Schweiz kamen, wie sie weiter gezüchtet und verbreitet wurden. Vor allem zeigt uns der Blick in die Geschichtsbücher, wie sich die Schweizer Landschaft mit den Hochstammbäumen entwickelte. Früher diente der Obstanbau der Selbstversorgung. Erst mit dem Aufkommen der Eisenbahn als Transportmittel konnte sich auch ein gewerblicher Obstbau entwickeln. Und mit ihm begann die grosse Zeit der Hochstammbäume. Es entstanden Landschaften, die eher an einen lichten Wald erinnerten – so dicht standen damals die Bäume. Die ausgedehnten Streuobstlandschaften bestanden also nicht immer und sind erst 200 Jahre alt.

Ist das jetzt ein Freipass, um den Rückgang der Hochstammbestände mit einem Achselzucken zu quittieren? Wenn sie Herr und Frau Schweizer fragen, welche Landschaft ihnen wichtig ist, so werden an erster Stelle die Hochstamm-Obstgärten genannt. Hochstammbäume bedeuten uns viel. Gerade weil sie eine so reichhaltige Geschichte haben und damit Teil unserer Identität geworden sind. Was wäre die Nordwestschweiz oder das Zuger-Rigi-Land ohne seine Kirschenbäume? Wie sähe das Luzerner Seeland ohne seine grossen Birnenbäume aus? Wie wäre Mostindien ohne seine weitausladenden Apfelbäume?

Die Schönheit dieser Landschaften besteht nicht per se. Sie ist abhängig davon, ob die Früchte der Hochstammbäume weiterhin vermarktet werden können. Und jetzt kommen Sie ins Spiel. Das Label Hochstamm Suisse zeigt Ihnen Produkte, die zu 100 % aus Schweizer Hochstammgärten stammen. Mit dem Kauf erhalten Sie also eine wunderschöne Landschaft. Das sollte es uns wert sein.

Maya Graf
Co-Präsidentin von Hochstamm Suisse

INHALT

04 Aktuell
News von Hochstamm Suisse

05 Projekt
Flüchlinge helfen bei der Ernte

06 Fokus
Was uns Hochstammbäume über den Wandel unserer Landschaft erzählen

11 Kolumne
Wer ernten will ...

12 Was läuft
Nusstag, Kurse, Kalender

13 Saisonrezept
Suurgrauech-Apple Pie
mit Apfelschalen-Jogurt-Glace

14 Jetzt Gönner werden
Mit neuen Gönnerkategorien

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

Herausgeber Hochstamm Suisse, Dornacherstrasse 192, 4053 Basel
Redaktion Stephan Durrer
Texte Tom Wiederkehr, Stephan Durrer, Regula Waldner, Michael Dipner
Fotos Hochstamm Suisse, Regula Waldner, Karl-Martin Tanner
Gestaltung WOMM Werbeagentur AG, Basel
Druck bc medien ag, Münchenstein
Auflage 2200 Expl.

Hochstamm Suisse auf Instagram

Hochstamm Suisse ist jetzt auch auf Instagram. Kommen Sie mit uns auf eine beeindruckende Reise durch Schweizer Hochstammlandschaften. Wir präsentieren Ihnen im Jahresverlauf tolle Bilder und Videoclips von Hochstammbäumen und -landschaften, neue Produkte und News aus unseren Projekten. Verpassen Sie keine Abenteurer im Obstgarten. Folgen Sie uns auf https://www.instagram.com/hochstamm_suisse

Die gute Mosternte und ihre Folgen

Die letztjährige Mostobsternte war rekordverdächtig. 2019 kommt gemäss Schweizer Obstverband eine durchschnittliche Ernte hinzu. Aus dem Hochstammanbau werden 54 000 Tonnen Mostäpfel und 7200 Mostbirnen erwartet. Die Lager konnten nach der Grossernte von 2018 nicht auf die übliche Marktreserve von 40 % abgebaut werden. Die gewerblichen Mostereien sind bereit, die gesamte Ernte zu übernehmen und für das kommende Jahr zusätzliche 20 % Marktreserven auf eigene Kosten zu tragen, um den Markt zu entlasten. Trotzdem kommt dieses Jahr wieder ein höherer Rückbehalt bei Mostäpfeln und -birnen zum Tragen, um den Mostobstfonds für die Exportstützung der hohen Übermengen zu entlasten. Dieser liegt für Mostäpfel zurzeit bei 10.50 Franken pro 100 Kilogramm und für Mostbirnen bei 4.50 Franken pro 100 Kilogramm. So hoch war der Rückbehalt schon lange nicht mehr. Hochstamm Suisse-Produzenten erhalten für Spezialmostobst 35 Franken – das sind 2 Franken mehr als üblich. Mit dem Rückbehalt bleiben davon aber nur noch 24.50 Franken übrig.

Herbstzeit-Most-Zeit

Im Herbst wird gemostet, was die Mostpresse hält. Und hier spielen die Hochstammbäume nach wie vor die Hauptrolle. Der beliebte herb-saure Geschmack des Süssmostes stammt zu zwei Dritteln von und Hochstamm-Äpfeln und -Birnen. Am besten schmeckt der Most frisch ab Presse. Bei Coop können Sie jetzt den Ramseier «Apfelsaft frisch ab Presse» als Saisonprodukt kaufen. Most mit einem hohen Birnenanteil ist für die Ökologie besonders wichtig, denn die hohen Birnenbäume sind besonders landschaftsprägend. Schweizer Süssmost enthält normalerweise ca. 10 % Birnenanteil. Bei den Ramseier Hochstamm-Säften ist es sogar mehr. Deshalb empfehlen wir Ihnen gerne den klassischen «Hochstämmer» und die «Schorle naturtrüb» von Ramseier. Natürlich Hochstamm Suisse-zertifiziert.

Coop Hochstamm-Zwetschgenjogurt

Jetzt gibt es bei Coop wieder das Saison-Jogurt Zwetschgen-Zimt. Die Zwetschgen der Sorte Bühler kommen von Aargauer, Solothurner und Baselbieter Hochstammbäumen. Die Bühler-Zwetschge stammt übrigens aus dem badischen Städtchen Bühl und gilt als Königin unter den Zwetschgen.

Flüchtlinge helfen ernten

Die Ernte von Kirschen und Zwetschgen auf Hochstammbäumen ist aufwendig und nur mit vielen Pflückerinnen und Pflückern möglich. Diese Helfer fehlen den Bauernfamilien heute oft. Die Früchte bleiben an den Bäumen hängen. Dieser Situation will Hochstamm Suisse nun entgegensteuern. Mit dem Projekt «Erntehilfen» unterstützt sie ihre Hochstamm-Produzenten bei der Ernte. Dabei spielen Flüchtlinge eine wichtige Rolle.

TEXT: MICHAEL DIPNER-GERBER

Die weitläufigen Hochflächen des Baselbieter und Fricktaler Tafeljura sind geprägt von imposanten Hochstammobstbäumen. In der offenen Flur stehen Kirschen, in den Baumgärten der Dörfer, den Talmulden und entlang der Bäche Zwetschgen, welche später im Jahr reif werden. Die Ernte der Hochstammkirschen ist mit viel Arbeit und Aufwand verbunden. «Mit Liebe und von Hand gepflückt» müsste auf jeder Packung stehen, meint Maja Graf, Co-Präsidentin von Hochstamm Suisse. Um einen dieser mächtigen Bäume – der Ertrag wird rund 150 kg Kirschen betragen – zu ernten, sind drei bis vier Menschen einen Tag lang beschäftigt. Die hohen Leitern müssen gestellt und jede Kirsche sorgfältig von Hand gepflückt werden, denn schliesslich sollen die kostbaren Früchte nicht verletzt werden. Der Ertrag für Hochstammkirschen hängt von vielen Faktoren ab. Mehr als 2.50 Franken pro Kilo wird es aber nicht sein. Daher können sich die Hochstammbauern keine Erntehelfer mehr leisten. Auch die familieninternen Strukturen haben sich verändert: waren früher noch drei bis vier Generationen mit dem Pflücken beschäftigt, sind es heute höchstens noch ein paar Freunde, die ab und zu mal aushelfen.

Das Pilotprojekt mit Flüchlingen ist erfolgreich gestartet

Ein neues Projekt im Zusammenarbeit mit dem Dachverband «z'RächtCho Nordwestschweiz» und Hochstamm Suisse versucht hier Abhilfe zu schaffen. Das Ziel von z'RächtCho NWCH ist es, Flüchtlinge unabhängig von ihrer Aufenthaltsbewilligung sozial und wirtschaftlich zu befähigen und zu integrieren. Damit werden Geflüchtete an die gesellschaftlichen Strukturen herangeführt und für den Schweizer Arbeitsmarkt befähigt.

Die Familie Schweizer vom Höldihof in Buus, Baselland, hat sich für dieses Pilotprojekt zur Verfügung gestellt: Sakhi Noori, Murat Turan, Xasan Cabdullahi und Aref Schahi – sie kommen aus Afghanistan und Somalia – helfen der Familie Schweizer bei der Ernte. Erich Schweizer meint, dass er sich bis vor kurzem nicht hätte vorstellen können mit Geflüchteten zusammen auf einer Leiter zu stehen. Allerdings hätte das Projekt vom ersten Tag an bestens funktioniert. «Murat lachte mich aus, als ich ihm zeigen wollte, wie man die Kirschen pflückt». Denn auch in ihrer Heimat hätten die Vier in der Landwirtschaft gearbeitet und konnten vom ersten Augenblick an eingesetzt werden.

Ein Projekt, von dem alle profitieren

Neben dem rein wirtschaftlichen Nutzen für die Hochstamm-Bauern entsteht auch ein gesellschaftlicher Nutzen: beim täglichen, gemeinsamen Mittagessen sitzen die Töchter der Familie Schweizer gerne mit den neuen Erntehelfern zusammen und bringen ihnen Deutsch bei. Murat meint, dass es ihm so leichter falle die Sprache zu lernen, da er im Alltag einen konkreteren Bezug dazu hat. Auch Pierre Coulin, Geschäftsführer von Hochstamm Suisse, ist vom Projekt begeistert: «Die Pflege der ökologisch wertvollen Hochstammlandschaften ist aufwendig und ohne Unterstützung fast nicht mehr zu leisten.». Ein Projekt also, von dem alle profitieren. Mirjam Würth, Geschäftsführerin vom Verband z'RächtCho NWCH betont, «dass heute erst 35 % bis 40 % der Geflüchteten nach fünf Jahren im Arbeitsleben integriert sind. Gleichzeitig bleiben fast ein Drittel der Lehrstellen in Baselland unbesetzt. Das fordert uns zum Handeln auf».

Um einen der mächtigen Hochstamm-Bäume – mit einem Ertrag von rund 150 kg Kirschen – zu ernten, sind drei bis vier Menschen einen Tag lang beschäftigt.

Lust auf mehr

Die Reaktionen auf das Pilotprojekt mit Kirschen waren durchwegs positiv. Im September fand bereits eine Fortsetzung bei der Zwetschenernte statt. Neben Flüchtlingen unterstützen auch Schulklassen die Ernte von Hochstammfrüchten. So sind im Tessin mehrere Klassenlager in den Selven zum Sammeln der Kastanien, und verdienen sich so neben einem tollen Erlebnis einen «Zustupf» in die Klassenkasse. ✻

Letzte Hochstammkirschbäume bei Wenslingen, BL

Hochstammbäume erzählen über den Wandel unserer Landschaft

TEXT: REGULA WALDNER

Kürzlich liess der Kanton Baselland seine Strassenschilder «fällen», auf denen ein stilisierter Hochstammkirschbaum «Willkommen im Baselbiet» verkündete. Wie warme Brötchen verkauften sich die Schilder, bedeuteten sie doch vielen ein Stück Heimat. Brach da der Kanton mit seiner eigenen Tradition der bis an den Horizont reichenden Blust-Landschaften? Die Geschichte zeigt: In der Schweiz hat das Kultivieren von Obst zwar eine zweitausendjährige Vergangenheit, aber nicht immer schon gab es ausgedehnte Streuobstwiesen.

Kulturobst für die Primitiven

Zentraleuropa galt in römischer Zeit als Entwicklungsland, das feinerer Lebenskultur entbehrte. Germanen und Gallier verzehrten Früchte nur als Wildobst, dessen Herbheit nach Plinius dem Älteren sogar die Schärfe eines Schwertes abzustumpfen vermöge. Erst die Legionäre überbrachten den «Primitiven» veredeltes Obst. Doch die einsetzende Völkerwanderung verwüstete ganze Landstriche und liess den überlieferten Sortenreichtum von 190 auf 7 Apfel- und Birnensorten verkümmern. Nun lag es oftmals an den Klöstern, hinter den Mauern geschützt, das Wissen zur Obstbaukultur zu fördern. Nur die schriftkundigen Mönche konnten die antike Fachliteratur lesen. Ihr Interesse an den Bäumen begründete sich einerseits im Bestreben nach Selbstversorgung. Andererseits dürfte auch die Vorstellung über das Paradies auf Erden gewirkt haben, denn die Klosterfriedhöfe wurden häufig als Baumgärten angelegt. Mönche nahmen im Gepäck Edelreiser aus dem obstbaulich führenden Frankreich mit und verbreiteten diese europaweit: Klosterapfel, Karmeliterbirne und viele andere Sortennamen stammen aus dieser Zeit.

Halseisen, Augen ausstechen und Hand abhacken

Der mittelalterliche Adel fand alsbald Geschmack am Obst und förderte tatkräftig seinen Anbau. Neben Honig galten Früchte als einzige süsse Nascherei. So ist etwa für die Grottenburg Riedfluh/BL belegt, dass um 1200 n. Chr. Kirschen, Zwetschgen und sogar Pfirsiche auf dem herrschaftlichen Speiseplan standen. Auch beim Volk wurde gekochtes oder gedörrtes Obst als Nahrungsergänzung oder als Notvorrat immer beliebter. Solange es die Platzverhältnisse in den aufblühenden Städten zuliessen, legte man Baumgärten innerhalb der Mauern an. Auf dem Land konzentrierten sich die Baumbestände in der Nähe der Hofstätten, da der Hauptteil der urbaren Fläche für den Kampf um das tägliche Brot reserviert war, also für den Getreideanbau in Form der sogenannten Dreizelgenwirtschaft. Strenge Gesetze zum Schutz der Bäume und Obsternte wurden erlassen. Während ein von spontanen Gelüsten getriebener Mundräuber noch einigermassen glimpflich davonkam, musste ein nächtlicher Dieb oder ein mutwilliger Baumfrevler mit drakonischen Strafen rechnen: Man riskierte den Verlust seiner Augen oder Hände, wurde an den Pranger gestellt oder des Landes verwiesen. Wer einen sogenannten Schmerbaum fällte, eine Eiche oder Buche zum Mästen der Schweine, «den soll man by seinem nabel sin bauch aufschneiden und ein Darm daraus thuen, denselben nageln an den stame und mit der Person herumber gehen, so lange er ein darm in seinem leibe hat» (Quelle: Mittelalter Lexikon).

Per Eisenbahn in die Moderne

Der Dreissigjährige Krieg stellte alles wieder auf den Kopf. Da Obstbäume als wertvoller Besitz galten, gehörte deren Vernichtung zum Massnahmenkatalog jeden Gegners. Ein Neuanfang danach war unumgänglich! Landauf landab förderte die Obrigkeit deshalb den Obstbau und verlangte von den Untertanen, aktiv Bäume zu pflanzen. Obst avancierte so zu einem Grundnahrungsmittel. Ab dem 18. Jahrhundert gebot zudem das Bevölkerungswachstum eine immer grössere Produktivität in der Landwirtschaft. Sogenannte Ökonomische Gesellschaften forderten deshalb in der Schweiz die Abkehr vom Allgemein- zum Privatbesitz, die Aufhebung der Dreizelgenwirtschaft und die Einführung der ganzjährigen Stallhaltung zwecks Düngerproduktion. Allmählich wandelten sich weite Gebiete zu Wiesland, auf dem dank Doppelnutzung auch Hochstammbäume wuchsen. Das Züchten von Hochstammobst und die wissenschaftliche Lehre dazu hatten Hochkonjunktur. Zeitgleich wurde das Transportnetz revolutioniert: Statt Ross und Wagen kam nun die Eisenbahn. Kaum hatte sie dank Tunneln den Jura und den Gotthard bezwungen, wurde Obst quer durch Europa zur Handelsware. Während billiges Getreide im ausgehenden 19. Jahrhundert importiert werden konnte, war es den endlich freien Bauern möglich, die expandierenden Städte mit rasch verderblichen Früchten sowie Milch zu beliefern. Im Baselbiet brach dadurch das Kirschenzeitalter an. Kirschbäume beherrschten die Jurahochflächen soweit das Auge reichte. Bürgergemeinden versteigerten an Baumganten die Ernte saisonweise an die Meistbietenden. Kirschbäume wurden gar über Jahrzehnte zu Zankäpfeln, wenn diese geschätzte Einnahmequelle bei einem Landabtausch abgetreten werden musste.

Die Völkerwanderung in der Spätantike verwüstete ganze Landstriche und liess den überlieferten Sortenreichtum von 190 auf 7 Apfel- und Birnensorten verkümmern.

weiter auf Seite 10 >>>

Auf dem Weg in die ganze Schweiz

«Tafelkirschen alleine anzuschreiben, das genügte lange Jahre nicht als Qualitätsbeweis für einen Marktstand». Baselbieter Kirschen mussten es sein. Dabei ist die Produktion von Tafelkirschen im Baselbiet gar nicht so althergebracht. Im Spitzenjahr 1922 wurden am Bahnhof Gelterkinden über eine Million Kilogramm Kirschen verladen. Tafelkirschen fehlten jedoch fast ganz. In einem anderen Spitzenjahr waren es eine Million und 146 000 Kilogramm. Jetzt aber betrug der Anteil der Tafelkirschen bereits 70 Prozent. In früheren Zeiten wurden meist kleine, aber sehr zuckerreiche Kirschen gezogen. Sie wurden gedörrt oder gebrannt. Baselbieter Kirsch soll schon im 18. Jahrhundert ein guter Exportartikel gewesen sein. Der Kirschbaum wurde immer mehr zu einem Wahrzeichen der Baselbieter Landwirtschaft. Das Baselbiet als Land der Kirschen und des Kirsch wurde am schweizerischen Trachtenfest 1925 aus der Taufe gehoben, als eine Folkloregruppe aus Aesch mit dem «Chriesilied» auftratt.»

Quelle: «Nah dran, weit weg. Geschichte des Kantons Basel-Landschaft», Bd. 5, 2001

Arisdorf 1941

Arisdorf 1999

Frenkendorf 1909

Frenkendorf 1999

Mit den Hochstammbäumen ändert sich die Landschaft: Vor 80 Jahren hatte man in manchen Gegenden des Baselbiet das Gefühl, in einem lichten Wald von Obstbäumen zu stehen. Heute hat der Hochstammwald einer offenen, ausgeräumten Landschaft Platz gemacht.

Alle Bilder: Markus Kappeler/Karl Martin Tanner aus dem Buch «Augen-Blicke – Bilder zum Landschaftswandel im Baselbiet», 1999

In der Schweiz leben heute 73 % aller Menschen in einer Agglomeration. Wie hier am Beispiel der Gemeinde Muttenz erinnern oft nur noch alte Flurnamen daran, dass sich Quartierstrassen und Häuser im Baumgarten breitmachten.

BILDER: © REGULA WALDNER

Vom Zankapfel und der Schnapsidee zum heimatlichen Ideal?

Ab den 1950er Jahren führte die rationelle Bodenbewirtschaftung mittels Dieseltraktoren zu grossen baumlosen Schlägen. Zugleich liessen Qualitätsstandards, veränderte Konsumgewohnheiten, Baumkrankheiten und der Preiszerfall das landwirtschaftliche Interesse an den Hochstammbäumen erlahmen. Besonders einschneidend war der Bundesratsentscheid von 1955, welcher den ersatzlosen Abbau der Altbestände und Fällprämien festschrieb. Da viel Obst ins Fass geerntet wurde, sollte damit dem übermässigen Schnapskonsum Einhalt geboten werden. Bis 1971 hatte sich so die Zahl der Hochstamm-Obstbäumen schweizweit von 14.5 auf 7.5 Millionen halbiert. Erst als öffentliche Proteste auf die Verarmung des Landschaftsbildes hinwiesen, setzte der Bund mit der Ausrichtung der Fällprämien aus. Doch der Rückgang an Hochstammbäumen ging weiter, nicht zuletzt wegen dem Einfamilienhaus-Boom, der den Baumgärten das Land wegnahm. Heute zählt man noch knapp 2.3 Millionen Bäume! Dieses Ausräumen der Landschaft fällt auch der Bevölkerung auf, was Rettungsversuchen für letzte artenreiche Streuobstlandschaften Auftrieb gibt: Beispielsweise schreiben

Mit Fällprämien und ersatzlosem Abbau von Obstbaum-Altbeständen, sollte dem übermässigen Schnapskonsum Einhalt geboten werden.

Gemeinden eigentliche Baumschutzzonen vor oder Musterbaumgärten erhalten Beiträge, wie jener in La Baroche/JU, der als Pionierprojekt des Fonds Landschaft Schweiz gilt. Auch Hochstamm Suisse unterstützt zusammen mit den Bewirtschaftern tatkräftig die Streuobstwiesen. Ob es allerdings je wieder solch ikonenhafte Strassenschilder wie im Baselbiet geben wird, muss die Zukunft weisen. ✻

KOLUMNE

TOM WIEDERKEHR
BLOGGER UND KOLUMNIST AUS BASEL

Wer ernten will …

Sie kennen das berühmte Zitat aus der Komödie «Mass für Mass» von William Shakespeare: «Wer ernten will, muss erst den Samen streun.» Wer Samen für Getreide oder Korn sät, der kann in der Regel im selben Jahr ernten. Dass es für einen Hochstammbaum deutlich mehr Zeit und Geduld braucht, versteht sich von selbst.

Die Unterlage für einen majestätischen Baum liefert im wort- und sprichwörtlichen Sinne als erstes die Baumschule: Alle Kultursorten von Obstbäumen entstehen durch das Aufpfropfen einer Sorte auf eine fremde Wurzel, eben der sogenannten Unterlage. Die Veredelung ist unumgänglich, da nur durch diese vegetative Vermehrung ein sortenechter Nachkomme gezogen werden kann. Dieses Verfahren – die Wahl der Unterlage – erlaubt dem Baumschuler, neben der Sorte auch die Wuchsform des Baumes festzulegen. Also ob es ein Buschstamm, Halbstamm oder Hochstamm wird. Die Stammhöhe – die Höhe zwischen dem Boden und dem untersten Kronenast – verändert sich zeitlebens nicht mehr, der Baum wächst nur noch an den Endknospen weiter. Bis der Baumschuler also eine Unterlage von mindestens 180 cm hat, der Minimalhöhe eines Hochstammbaums, vergehen bereits ein paar Jahre.

Als immer noch filigranes Bäumchen wird die mit der gewünschten Sorte veredelte Unterlage jetzt auf der Obstwiese gepflanzt. Bis das Bäumchen zu einem Baum wird und erste Früchte trägt, vergehen nochmals ein paar Jahre. Bis er zu einem stolzen und mächtigen Baum wird, der vielen Vögeln und Insekten ein Zuhause oder Schutz bietet, bis er Schatten spendet oder bis man eine Schaukel daran befestigen könnte, vergehen Jahrzehnte.

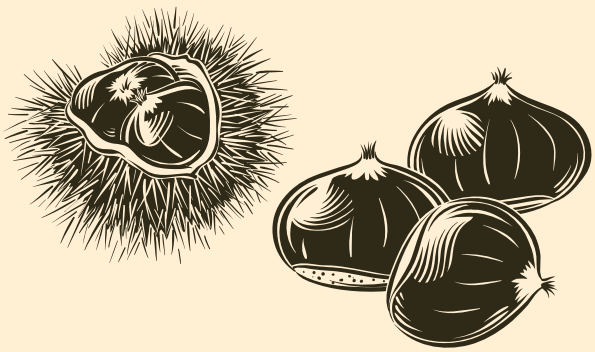
Noch viel mehr Geduld braucht, wer wie im Bergell oder im Tessin mit dem Bau und Unterhalt von Kastanienselven das Überleben ganzer Dorfgemeinschaften in entlegenen Tälern sicherstellen musste. Als Selven werden parkartig angelegte Landschaften mit freistehenden Kastanienbäumen bezeichnet. Die Früchte dieser Bäume waren im 19. Jahrhundert für viele Bewohner der Täler der Südschweiz das Hauptnahrungsmittel. Ein über mehrere Generationen gepflegter Baum in voller Kraft kann bis zu 150 kg Kastanien «liefern».

Wie die Streuobstwiesen wurden und werden die Selven vielfältig genutzt. Unter den Bäumen mäht man im späten Frühjahr das Gras, im Sommer weidet man dann das Vieh im Schatten der grossen Bäume. Hoch oben wachsen die Kastanien ungestört heran, um im September und Oktober zu reifen. Zum Herbst hin sind die Selven dann «sauber», sodass die herabfallenden Kastanien aufgelesen werden können. Weidendes Vieh oder eindringende Wildschweine sind spätestens dann in den Selven unerwünscht.

Dann folgt ein weiterer sehr aufwendiger Arbeitsschritt, der wiederum viel Geduld abverlangt. Die von Hand aufgelesenen Kastanien werden in Schüttelsieben von der Schale befreit. In kleinen Häusern mitten in den Selven werden dann während sechs Wochen die Kastanien gedörrt. Dazu wird unter dem durchlässigen Boden, auf welchem die Kastanien ausgebreitet werden, zwei Mal täglich ein Feuer angezündet. Das Feuer darf selbstverständlich nicht lichterloh brennen, sonst geht das ganze Dörrhäuschen in Flammen auf. Das Feuer wird mit den Kastanienhäutchen aus der letztjährigen Ernte eingedämmt, so dass es während ein paar Stunden lediglich glimmt. Im Dörrhäuschen herrscht so eine Temperatur von 40 bis 50 Grad. Nach dieser arbeitsintensiven Zeit – es ist jetzt bereits November – können die Kastanien zu Mehl verarbeitet werden. Das Kastanienmehl war Grundnahrungsmittel für ganz viele Speisen, welche die Familien durch den harten Winter brachten. Das ist wahrscheinlich auch der Grund, weshalb der Kastanienbaum auch Brotbaum genannt wurde. Heute sind die Kastanien, welche früher als Arme-Leute-Essen in der Stadt unbeliebt waren, eine Delikatesse. Und das noch von wenigen Bauern hergestellte Kastanienmehl ist ein begehrter Rohstoff in den Sternenküchen.

Apropos: Marroni ist nicht einfach eine Bezeichnung für geröstete Kastanien, sondern bezeichnet eine Sorte, welche – will man den Kastanienbauern Glauben schenken – die beste sei.

In einer Zeit, wo alles nicht mehr schnell genug gehen kann, wo Menschen meinen, alles müsse sofort erledigt sein, und sich Investitionen bereits nach einem Quartal rechnen müssen, bewundere ich die Bauern, welche sich für den Erhalt von Hochstammbäumen, Streuobstwiesen und Selven engagieren. Als Blogger und Kolumnist, welcher hauptsächlich über Genuss, Geschmack und Lebensfreude schreibt, kann ich Ihnen versichern, dass das Obst, die Nüsse und Kastanien von Hochstamm-Bäumen, welche mit so viel altem Wissen, Engagement und Liebe angebaut, gepflegt und erhalten werden, deutlich besser schmecken und beim Geniessen erst noch ein gutes Gefühl geben. *



Tag der Nuss

Die Kultur der grossen Nussbäume ist auch in der Schweiz wieder im Kommen. In den letzten Jahren wurden viele Bäume gesetzt und schon bald werden auch Schweizer Hochstamm-Nüsse in den Läden zu kaufen sein. Genug Anlass also, um die Baumnuss zu feiern. Der Tag der Nuss findet am 17. November statt und ist ein gemeinsames Fest der Nussbaumschule Gubler, der IG Baumnussproduzenten Thurgau und des Villigerhofs. Zum Angebot gehören über 300 Nusssorten, Führungen in die Nussplantagen, Fachreferate und ein Spezialitätenmarkt. Und natürlich darf auch die Festwirtschaft nicht fehlen.

Wann: 17. November 2019
Wo: Hörhausen, TG (Hörhausen liegt zwischen Frauenfeld und Steckborn. Mit dem Postauto bis Haltestelle Hörhausen Dorf)
Mehr Infos: www.nussbaeume.ch

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 Pro Specie Rara 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 Pro Specie Rara. Modul 1: Baumpflanzung. Modul 2: Baumschnitt Jungbaum. Modul 3: Baumgesundheit und Baumpflege. Modul 4: Veredeln.
Wann: Samstag, 2. November 2019 bis Samstag, 18. April 2020
Wo: Biohof Margel, Knonau/ZH
Kosten: Ganzer Kurs CHF 450.– für Aktive und Gönner von Pro Specie Rara, Fr. 700.– für alle anderen. Einzelmodule: CHF 100.–/150.– pro Kurstag
Anmeldung und weitere Infos: www.prospecierara.ch.

Jetzt bestellen: Kalender Obstbaumriesen der Schweiz 2020

Hochstamm Suisse freut sich sehr, Ihnen den Kalender «Obstbaumriesen der Schweiz 2020» zu präsentieren. Der Kalender ist in Zusammenarbeit mit der Trägerorganisation Fructus entstanden, die nächstes Jahr ihr 35-jährigen Jubiläum feiert. Präsentiert werden u.a. der grösste bekannte Apfelbaum mit gut 4,05 m und der grösste Birnbaum mit 4,3 m Stammumfang. Die vom bekannten Fotografen und Baumspezialisten Michel Brunner kunstvoll in Szene gesetzten Bäume machen den Kalender zu einem attraktiven Bilderwerk.

Preis (inkl. Zustellung): Fr. 18.– (für Hochstamm Suisse-Produzenten: Fr. 15.–)
Bestellen: www.hochstammsuisse.ch/hofladen oder mit untenstehendem Talon

Vorname ..... Name: .....

Adresse: ..... PLZ Ort: .....

Anzahl Kalender: ..... Ich bin Hochstamm Suisse Produzent: .....

Datum: ..... Unterschrift: .....

Sauergrauech-Apple-Pie mit Apfelschalen-Joghurt-Glace

REZEPT VON ANNA PEARSON

Das wichtigste für diesen echten amerikanischen Apple Pie sind natürlich die richtigen Äpfel. Peter Zahners Sauergrauech eignen sich perfekt. Auch die Champagner Reinette passt hervorragend. Wer diese Sorten nicht bekommen kann, lässt sich auf dem Markt oder im Hofladen von einem Obstbauern beraten. Ideal ist ein würziger, leicht säuerlicher Apfel, der beim Kochen nicht zerfällt.

Glace Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und beiseite stellen. Die Apfelschalen und das Kerngehäuse (die Stiele wegwerfen) in eine Pfanne geben. Zucker, Zitronensaft, Wasser, das ausgekratzte Vanillemark und den aufgeschnittenen Vanillestängel zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis alles weichgekocht ist. Den Vanillestängel entfernen, die Masse in ein schmales, hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer so fein wie möglich pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen, die Rückstände wegwerfen. Vollständig abkühlen lassen. Den Rahm leicht aufschlagen, mit dem Jogurt mischen und das Püree unterziehen. Die Masse für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und danach in einer Glacemaschine gefrieren. Die fertige, noch ziemlich weiche Glace in ein Gefäss füllen und vor dem Servieren ca. 2 Stunden in den Tiefkühler stellen und mehr gefrieren lassen. Falls die Glace später serviert wird, 20 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank leicht antauen lassen.

Apple-Pie-Füllung Die Apfelviertel in Scheiben schneiden und in einer grossen Schüssel mit Zimt, Zucker und Mehl mischen.

Apple-Pie-Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Schmalz zum Mehl geben. Mit den Händen die Butter und das Schmalz in das Mehl reiben, bis alles zu kleinen Streuseln verarbeitet ist. Etwas Wasser (zunächst nur 2 EL, wenn nötig mehr) zugeben und alles zu einem Teig zusammenfügen, dabei möglichst wenig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Den Teig in zwei Portionen teilen – ⅔ für den Boden, ⅓ für den Deckel. Die grössere Portion bemehlt auf einem Stück Backpapier auswallen. Das Teigstück muss gross genug sein, um den Boden der Kuchenform auszukleiden, sodass der Teig auf den Seiten ca. 1 cm überlappt. Den Teigboden mithilfe des Backpapiers sorgfältig in die Kuchenform legen, die Füllung daraufgeben und die Butter als Flöckchen darüberstreuen. Die zweite Portion Teig ebenfalls gross genug auswallen, um den Pie damit zu bedecken. Mit einem Messer den Teig dekorativ viermal einschneiden und über die Füllung legen. Die von Boden und Deckel überlappenden Teigränder gut zusammendrücken und danach mit einer Schere gleichmässig zuschneiden. Den Pie im heissen Ofen ca. 50 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist. Etwas abkühlen lassen und noch warm mit der Glace oder alternativ mit etwas Sauerrahm servieren.

Ergibt zirka 10 Portionen

Glace
Schalen und Kerngehäuse von
1 kg Äpfeln
80 g Zucker
1 EL Zitronensaft
2,5 dl Wasser
1 Vanillestängel
200 g Jogurt nature
2 dl Vollrahm

Apple-Pie-Füllung
1 kg Äpfel
½ TL Zimt
80 g brauner Zucker
2–3 EL Mehl
1 EL Butter

Apple-Pie-Teig
400 g Mehl (z.B. 300 g helles Dinkelmehl und 100 g Buchweizenmehl)
¾ TL Salz
130 g eiskalte Butter
70 g Schweineschmalz
ca. 4 EL kaltes Wasser

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