

HOCHSTAMM-POSCHT

Liebe Hochstamm-Freunde

Für die Produktion von Industriekirschen spielt der Hochstammanbau auch heute noch eine grosse Rolle. Rund drei Viertel der Produktion stammt von Hochstamm-bäumen. Trotz Wegfall der Exportsubventionen ist es der Obstbranche gelungen, ihren Absatz aufrechtzuerhalten. Diese Anstrengung im Markt droht nun durch den Befall der Kirschenbäumen mit der Kirschessigfliege zunichte gemacht zu werden. Die Forschungsarbeiten sowohl bei Agroscope wie am FiBL laufen zwar auf Hoch-touren, werden aber für den Hochstammanbau in gegebener Zeit nicht wirksame Schutzmassnahmen gefunden, droht der Industriekirschen- und Zwetschgenanbau zu verschwinden. Und damit auch ein Teil der ökologisch und kulturell wertvollen Hochstamm-Landschaften der Schweiz. Das darf nicht geschehen! Zuviel Herzblut und wirtschaftliches Engagement stecken von Seiten der Abnehmer und unserer Produzentinnen und Produzenten im Hochstamm-Steinobstanbau. Hochstamm Suisse arbeitet auf allen Ebenen an Lösungen mit. Im Nationalrat habe ich in der Herbstsession eine Interpellation eingereicht, in der ich den Bundesrat auffordere, sich dem Schutz des Hochstammobst-anbaus gegen die Kirschessigfliege besonders anzunehmen. Packen wir es gemeinsam an und stellen wir uns den Herausforderungen der Zukunft. Wir tun es seit 20 Jahren erfolgreich.

Maya Graf
Co-Präsidentin Hochstamm Suisse



Bschorle und Bommet – Mit Innovationen den Markt auffrischen

Es muss nicht immer Süssmost und Schorle sein. Bschorle und Bommet – zwei neue Produkte mit Mostobst – zeigen, wie man mit Initiative, guten Ideen und überzeugten Partnern den stagnierenden Markt mit Obstsaften aufmischen kann.

Bschorle

Bei Hochstammbäumen denken wir nicht unbedingt an das Appenzellerland. Rund 4500 Innerrhoder Bäume stehen hier noch. Das sind immerhin rund 60 Bäume pro Betrieb. In Ausserrhoden sind es sogar rund 18 000 Bäume. Doch auch in den beiden Appenzell war die Obstproduktion früher wichtig. Das zeigen die 21 Mostereien, die es um 1888 in Innerrhoden noch gab. Aus rund 1000 Tonnen Obst wurden damals über 600 000 Liter Most gepresst. Diese Zeiten sind vorbei. Heute wird das Mostobst so nebenbei zwar noch gesammelt. Die Verarbeitung erfolgt aber meist in Mostindien.

Gar nicht zufrieden war Landwirt Fredi Klee mit den tiefen Mostobstpreisen. Klee stammt aus

Oberegg im Appenzeller Vorderland. Dort stehen 2500 Hochstammbäume. Es könne doch nicht sein, dass über die Direktzahlungen die Hochstammbäume massiv gefördert werden, während auf der anderen Seite das Produkt nichts mehr wert sei, meint Fredi Klee. Ein Dorn im Auge war Klee insbesondere der hohe Rückbehalt für die Überschussverwertung, der das Auflösen des Mostobstes kaum mehr lohne. Klees' Idee war es daher, mit einem eigenen Produkt die Wertschöpfung wieder zurück ins Appenzellerland zu führen, Absatz für Appenzeller Mostobst zu schaffen und den Landwirten wieder einen anständige Mostobstpreis zu zahlen. Mit seiner Idee ging er bei Kanton und landwirtschaftlichen Beratern hausieren – ohne grosse Hoffnung wie er sagt.

Hier stiess er aber auf offene Ohren, denn der Kanton lancierte zur gleichen Zeit ein Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) und war auf der Suche nach Projektideen. Mit der Unterstützung des Kantons im Rücken galt es jetzt, ein geeignetes Identifikationsprodukt zu finden und die Vermarktung aufzubauen. Und auch hier lachte den Initianten das Glück des Tüchtigen. Mit der Mosterei Kobelt in Marbach, die die ersten Produktideen entwickelte, und bei der Brauerei Locher in Appenzell stiess die Idee eines Appenzeller Obstproduktes auf offene Ohren. Entstanden ist so der «Bschorle» – ein alkoholfreier Durstlöscher aus Äpfel, Birnen und Malz. 17 Apfel- und 11 Birnensorten aus dem Appenzellerland sind darin vereint. Karl Locher, Geschäftsführer der Brauerei Locher AG, sieht für den Bschorle auf dem Markt gute Chancen. Das Produkt steht bereits gesamtschweizerisch in den Regalen der grossen Filialen von Coop. Locher nimmt den Appenzeller Mostobstproduzenten die ganze Ernte ab. Das wären in normalen Jahren rund 150 – 200 Tonnen Mostobst. In diesem Jahr, wie auch 2015, bringen die 40 involvierten Landwirte aus Oberegg und Appenzell Ausserrhoden wohl jedoch nur die Hälfte davon zusammen.

Mit der Abnahmegarantie durch die Brauerei Locher sind die Projektinitianten ihre Sorgen für die Vermarktung los. Der Preis stimmt. Und mit dem neuen Bschorle Essig – zusammengesetzt aus Bieressig und Appenzeller Obstkonzentrat – steht bereits ein weiteres Produkt in der Pipeline. Verbessert werden sollen jetzt noch die Sammlung des Mostobstes und die Logistik. Hier können die Initianten, die sich in der IG Appenzeller Obst zusammengeschlossen haben, vom PRE Appenzell Innerrhoden profitieren. Darin sind Beiträge für eine mobile Waage und der Bau einer Verlade-rampe vorgesehen. Auch Hochstamm Suisse ist seit 2016 mit von der Partie. Der Bschorle wird neu mit dem Gütesiegel Hochstamm Suisse ausgezeichnet und garantiert damit gegenüber dem Kunden, dass den Produzenten ein fairer Preis für das Mostobst ausbezahlt wird.

Bommet

Unser zweites Produkt führt zunächst nach Amerika. Cider ist in den angloamerikanischen Staaten schon lange ein Trendprodukt. Marken wie Woodchuck, Strongbow oder Hornsby's erzielen in den USA überdurchschnittliche Zuwachsraten. Im Gegensatz zu Bier, dem traditionellen Getränk insbesondere männlicher Käuferschichten, gelingt es, mit Cider eine zu 50% weibliche Kund-



Der Bschorle – eine Heirat von Äpfeln, Birnen und Malz.



Bommet – der Schweizer Cider: Jetzt neu bei der Mosterei Kobelt.

schaft anzusprechen. Es war also nur eine Frage der Zeit, bis der Trend auch die Schweiz erfasste. Das ist höchste Zeit, denn die Marktentwicklung für Obstwein – dem klassischen Schweizer Pendant zum Cider – ist stagnierend bis rückläufig. Vor allem die jungen Zielkunden trinken keinen «Saft» – zu bieder, zu «unsexy» ist das Image des Obstweines geworden.

Hochstamm Suisse hat schon früh bei Handel und Verarbeiter angeklopft, mit der Idee, einen Schweizer Cider zu lancieren. Wir waren überzeugt, dass ein einheimisches Produkt, das den Trend als «First Mover» vorneweg nimmt, überdurchschnittliche Marktchancen besitze. Leider standen wir mit dieser Überzeugung ziemlich alleine da. Keiner unserer Partner liess sich zu diesem Wagnis überreden. Dann kam Somersby (der sich zwar als Apfledrink verkauft, aber eigentlich ein Kiwi-Getränk ist) und kurz darauf Strongbow, und haben gezeigt, dass in der Schweiz durchaus ein Markt für Cider besteht. Dahinter stehen grosse ausländische Konzerne, die mit entsprechenden Werbebudgets die Produkte im grossen Stil eingeführt haben. Diese geballte Werbekraft kann sich kein Schweizer Verarbeiter leisten – auch die grossen Mostverarbeiter Ramseier Suisse und Möhl nicht. Trotzdem hat uns die Idee eines Schweizer Ciders nicht mehr losgelassen. Fündig wurden wir bei der Mosterei Kobelt in Marbach. Ruedi Kobelt hat mit dem «Bartli» bereits Jahre vor Somersby und Co ein regionales Kultgetränk aus Apfelwein, Süssmost und Bergamottsirup geschaffen. Nun doppelt er mit dem «Bommet» nach. Bommet ist ein Mischgetränk aus Apfelwein und Apfelsaft, das mit Birnel verfeinert wird. Alles Obst stammt aus Baumgärten des St. Galler Rheintals und aus Betrieben, die Hochstamm-Suisse-zertifiziert sind. Vermarktet werden soll der Bommet vorerst nicht im Detailhandel. Stattdessen wird er behutsam im Fachhandel und in der Gastronomie aufgebaut. Dazu will auch Hochstamm Suisse beitragen.

Hochstamm Suisse geht neue Wege in der Vermarktung

Hochstamm Suisse hat dank der Zusammenarbeit mit Coop und Markenpartnern ein Sortiment an Hochstammprodukten aufbauen können. Bei Coop sind dies mittlerweile 143 Produkte. Diese Arbeit wird auch in Zukunft weitergehen. Gleichzeitig gilt es aber auch, das bestehende Sortiment zu bearbeiten und deren Umsätze zu steigern. In vielen Kanälen sind wir noch schwach vertreten. So zum Beispiel im Gross- und Fachhandel, in der Gastronomie und Kantinen, bei Vereinen und Institutionen. In diesen Märkte wollen wir in Zukunft präsenter sein. Zu diesem Zweck hat Hochstamm Suisse neu eine Ausendienstmitarbeiterin angestellt. Rosie Vogel arbeitet in dieser Funktion seit August 2016 bei uns. Sie hat die Aufgabe, aktiv Geschäfte für unsere Verarbeiter einzufädeln und die verschiedenen Absatzkanäle zu bearbeiten.

Zwischen Tradition und Trend

Innovationen im Getränkebereich haben es schwer. Insbesondere dann, wenn kein grosser Konzern mit seinen Werbemitteln dahinter steht. Punkten können wir aber mit Qualität, Swissness, Regionalität und vielleicht auch ein bisschen mit Hochstamm. Bschorle und Bommet zeigen uns aber auch, dass es mit diesen vielgepriesenen und oft zitierten Eigenschaften allein nicht getan ist. Es braucht schon auch das Neue, das Spezielle, das Verblüffende, das Einzigartige. Produkte, die einfach gut sind, stimmen, die hipp sind, ankommen, kultig sind. Und vor allem auch bei den jüngeren Konsumentinnen und Konsumenten ziehen. Hochstammprodukte leben von Tradition, Ursprünglichkeit und dem Artisanalen. Auch das kann «kultig» sein. Das zeigt uns der Bschorle. Manchmal aber dürfen sie aus diesem Korsett ausbrechen und etwas frecher daherkommen. Das zeigt uns der Bommet. Diesen Spagat zwischen Ursprünglichkeit und Moderne sollten wir uns in Zukunft mehr getrauen zu gehen.

Stephan Durrer
Geschäftsführer Hochstamm Suisse



Kirschenanbau auf Hochstamm-bäumen ist bedroht

Seit 2011 hat die Kirschessigfliege die Schweiz erobert. Dieses Jahr hat sie grosse Schäden an Kirschen verursacht und bedroht damit den Industriekirschen-Anbau und indirekt die traditionelle Kulturlandschaft der Nordwest- und Innerschweiz.



Bald Vergangenheit? Typische Kirschenlandschaft im Herbstkleid.

Hochstammbäume – vor allem die grossen Kirschenbäume – sind aus der Baselbieter Landschaft nicht wegzudenken. Zwar hat auch hier der Bestand massiv abgenommen. Doch nirgendwo sonst in der Schweiz ist die Dichte an Hochstammbäumen so hoch geblieben wie im Baselbiet. Auf jeden Bauernbetrieb kommen im Durchschnitt noch immer rund 150 Bäume. Das Baselbiet ist ein Hochstamm-Kanton geblieben.

Kleine Fliege – grosser Schaden

Das könnte sich rasch ändern. Ein winziges Insekt – die Kirschessigfliege – hat ausgerechnet die Kirsche, aber auch anderes Steinobst, Früchte und Beeren, zu seiner Lieblingsfrucht erkoren. Mit verheerenden Folgen: Dieses Jahr wurden rund zwei Drittel der Industriekirschen-Ernte, die zur Hauptsache von Hochstammbäumen

stammt, vernichtet. Die Bauern im Projekt Farnsberg zum Beispiel, die normalerweise Industriekirschen für Konfitüre und Joghurts liefern, mussten einen Totalausfall anmelden.

Die Kirschessigfliege stammt ursprünglich aus Japan, und hat vor vier Jahren wahrscheinlich mit internationalen Obsttransporten auch die Schweiz erreicht. Während die einheimischen Fruchtfliegen ihre Eier nur in schadhafte und angefaultes Obst legen, stechen die eingeschleppten Kirschessigfliegen gesunde, reife Früchte an. Innert weniger Tagen schlüpfen kleine Maden, fressen sich durch die Frucht und verursachen mit ihren Ausscheidungen den Essiggeschmack. Die Entwicklung verläuft rasend schnell. Bereits nach drei Wochen ist eine neue Generation da. Bei guten Bedingungen sind sechs bis zehn Generationen pro Jahr möglich. So kann sich rasch eine grosse Fliegenpopulation aufbauen. Vor allem spätere Sorten wie die bekannte Schauensburger-Kirsche können sich dieser Übermacht nicht mehr erwehren.

Kein Gegenmittel in Sicht

Gegen den Schädling ist fast kein Kraut gewachsen. Als einziger wirksamer Schutz haben sich bis jetzt feine Netze erwiesen. Diese aber können bei den grossen Hochstammbäumen nicht eingesetzt werden. Ein neues, wirksames Pflanzenschutzmittel ist nicht absehbar. So verbleiben im Hochstammanbau zurzeit nur Massenfang mit Fallen, saubere Ernte, intensiver Pflanzenschutz und das Hoffen auf heisses Wetter wie 2015, das den Fliegen nicht zusagt.

Um eine nachhaltige Lösung zur Regulierung der Kirschessigfliege zu finden, wurden am FiBL und bei Agroscope dieses Jahr zahlreiche Versuche durchgeführt. Da ein natürlicher Feind fehlt, ist die biologische Schädlingsbekämpfung mittels Gegenspieler schwierig. Die Forschung zielt deshalb einerseits auf die Geruchstarnung der Früchte. Andererseits soll die Fruchtoberfläche für die

Fliegen unattraktiv gemacht werden. Bei Verarbeitungskirschen steht dabei der Einsatz von Kaolin in Fokus. Das Tonerdepräparat wird bereits seit 2014 im Weinbau eingesetzt. Das weisse Färben der Trauben soll die Kirschessigfliege von der Eiablage abhalten.

Folgen für die Kulturlandschaft

In den letzten Jahren haben es Hochstamm Suisse und viele kleinere Projekte geschafft, wieder einen Absatz für Hochstammkirschen zu schaffen. Joghurts und Wähen mit Baselbieter Hochstammkirsche kann man heute zum Beispiel bei Coop kaufen. Ausgerechnet jetzt macht uns die Kirschenessigfliege einen Strich durch die Rechnung. Solange kein Mittel gegen den Schädling gefunden wird, sind Hochstammkirschen kaum noch wirtschaftlich zu nutzen. Und was nicht genutzt wird, verschwindet meist, davon ist Hochstamm Suisse überzeugt. Mit den Bäumen verschwinden auch der Lebensraum für viele bedrohte Tierarten und die Kulturlandschaft, wie wir sie kennen.

Stephan Durrer
Geschäftsführer Hochstamm Suisse



Eine kleine Fliege bedroht die Hochstammbäume.

KEF Produzentenaustausch

Hochstamm Suisse organisiert am 8. November 2016 eine Informationsveranstaltung zum Thema Kirschessigfliege. Ziel dieses Austausches ist, dass engagierte Hochstamm-Suisse-Produzenten zusammen mit ausgewählten Referenten über das Thema KEF diskutieren, Erfahrungen zusammentragen und Ratschläge aus eigener Erfahrung einbringen. Wir berichten darüber. Weitere Infos zur KEF: www.drosophilasuzukii.agroscope.ch

Nachrichten

Hochstamm Suisse am Slow Food Market 2016

Bereits zum dritten Mal wird Hochstamm Suisse am Slow Food Market in Zürich dabei sein. Die Messe des guten Geschmacks für traditionell hergestellte Lebensmittel und Köstlichkeiten findet vom 18. bis 20. November 2016 in der Messe Zürich statt! An unserem Stand in der Halle 3 können Sie einen Zwischenhalt an unserer Hochstamm-Bar einlegen und sich an den Marktständen unserer Mitaussteller über die neuesten Hochstammprodukte informieren. Dieses Jahr dabei sind die Mosterei Kobelt, die Humbel Spezialitätenbrennerei, Hediger Obst & Garten, die zuger-rigi-chriesi AG, Heiners Destillate und der Verein Schweizer Brenzer Kirschen.



25 Jahre Fonds Landschaft Schweiz

Der Fonds Landschaft Schweiz FLS ist das «Jubiläumsgeschenk» des Parlamentes zur 700-Jahrfeier der Eidgenossenschaft. Er hat die Aufgabe, lokale und regionale Projekte zur Erhaltung und Aufwertung naturnaher Kulturlandschaften zu unterstützen. Schweizweit hat der FLS seither rund 2360 Projekte mit insgesamt 140 Millionen Franken gefördert, darunter auch zahlreiche Hochstamm-Projekte. Auch Hochstamm Suisse wird vom FLS unterstützt. Aktuell trägt der Fonds wesentlich dazu bei, dass wir Neupflanzungen von Hochstamm-bäumen auf Hochstamm Suisse Betrieben finanziell unterstützen können.



Tag der Nuss

Am 13. November 2016 findet im thurgauischen Hörhausen der Tag der Nuss statt – ein gemeinsames Fest rund um die Baumnuss, organisiert von der Nussbaumschule Gubler, Fructus und dem Spezialitätenmarkt Villigershof. Alle Infos auf www.nussbaeume.ch.

Neues Merkblatt «Biologischer Obstbau auf Hochstamm-bäumen»

Für Bio-Mostobst gibt es gutes Geld. Mehr als ein Viertel mehr als den Normalpreis zahlen Verarbeiter für Bio-Mostäpfel. Trotzdem kann der steigende Bedarf für die Herstellung von Bio-Süssmost-, -Schorle und -Mischgetränken nicht gedeckt werden. Um die Lücken zu füllen sind neue Produzenten gesucht, die bestehende Biobetriebe mit Hochstamm-bäumen aufstocken oder ihre Betriebe auf Biobewirtschaftung umstellen. Für eine erfolgreiche Planung und Bewirtschaftung von Hochstammkulturen gibt es jetzt ein neues Merkblatt des FiBL, das in Zusammenarbeit mit Hochstamm Suisse entstanden ist. Die Broschüre fasst den neuesten Stand der Forschung zusammen und ist damit auch für Nicht-Biobauern und Gartenbesitzer spannend. Bestellung oder kostenloses Download unter www.hochstamm-suisse.ch > Service.



Hochstamm Suisse hat 1000 Mitglieder

Hochstamm Suisse hat das Tausend voll. Aktuell produzieren 1062 Bauerfamilien ihr Obst nach den Richtlinien von Hochstamm Suisse. Vor allem in diesem Jahr konnten wir einen grossen Mitgliederzuwachs verzeichnen. Möglich gemacht hat das u.a. Ramseier Suisse, der für seine neuen Produkte wie z.B. den neuen naturtrüben Hochstamm Schorle mehr Hochstamm-Suisse-zertifiziertes Mostobst benötigt. Neu sind nun viele kleine Sammelstellen mit ihren Zulieferern bei Hochstamm Suisse dabei.

Die Schweiz brennt schon wieder!

Am Nationalen Brenntag «Die Schweiz brennt» vom Samstag, 12. November, trifft die Schweiz auf Hochprozentiges. 42 Brennereibetriebe öffnen ihre Türen und lassen das Publikum in ihre Brennessel schauen. Dazu gibt es Köstlichkeiten wie Treberwürste, Kirschnudeln, Whiskyfondue oder Schoggispezialitäten. Alle Infos auf www.die-schweiz-brennt.ch.



Bio-Hochstammtagung

Wie lassen sich bei der Produktion des stark nachgefragten Biohochstammobstes Ökonomie und Ökologie vereinbaren? Welche Rezepte tragen bei zur Steigerung von Ertrag, Obstqualität, Baumgesundheit und des Nutzens der Biodiversitätsmassnahmen? Expertinnen und Experten aus Produktion, Forschung, Naturschutz, Verwertung und Vermarktung geben Antworten auf diese und andere Fragen. Am 24. November 2016, 9.00–16.30 Uhr am FiBL in Frick. Weitere Infos und Anmeldung: www.bioaktuell.ch > Agenda.

Impressum

Herausgeber: Hochstamm Suisse
Redaktion: Stephan Durrer
Layout: WOMM Werbeagentur AG
Bilder: Agroscope, Brauerei Locher, Mosterei Kobelt, Stephan Durrer, 74-ANT-MA/flickr.com
Auflage: 1800 Expl.
Bezug: Hochstamm Suisse
Dornacherstrasse 192, CH-4053 Basel
info@hochstamm-suisse.ch