

# 30 Jahre FRUCTUS – eine Erfolgsgeschichte

Die Ziele von FRUCTUS, der Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten und Hochstamm-Obstgärten, sind die Erhaltung der genetischen Vielfalt einheimischer Obstsorten, die Förderung des traditionellen Hochstamm-Obstbaus und der vielseitigen Obstverwendung sowie die Sensibilisierung der Öffentlichkeit. Dadurch sollen auch in Zukunft robuste, alte Sorten für die Landschaftsgestaltung, die Züchtung neuer Sorten und für eine nachhaltige Obstproduktion verfügbar sein.

## Deshalb müssen alte Obstsorten erhalten werden

Alte Obstsorten enthalten wertvolles Erbgut und sind damit Teil der Biodiversität. Das Erhalten der genetischen Vielfalt ist Voraussetzung, damit kommende Generationen auf laufende Veränderungen wie Konsumentenwünsche, neue Produktionsformen, Schädlinge und Krankheiten reagieren können.

Alte Obstsorten, die sich als robust gegen Pilzbefall, Bakterien oder Schädlinge erweisen, können ihre guten genetischen Eigenschaften weitergeben. Das Erbgut spielt deshalb bei der Züchtung von neuen Sorten eine entscheidende Rolle.

Alte Obstsorten helfen mit, die meist schmale genetische Basis moderner Züchtungen langfristig breiter abzustützen. Denn im Stammbaum der meisten modernen Handelssorten befindet sich die Sorte «Golden Delicious». Neben ihren guten hat diese aber auch



*Chestene-Chilbi 2015: FRUCTUS hat einen Teil unserer lokalen Birnensorten sowie einige schweizerische Obstsorten-Spezialitäten dem Publikum präsentiert. Bild unten: In Zusammenarbeit mit FRUCTUS stellte die Landjugend Riviera «Birähung» (Birrendicksaft) sowie Luzerner Lebkuchen vor Ort her. Die Besucher konnten «Läbchueche mit Nidle» geniessen.*

problematische Eigenschaften. Insbesondere die hohe Anfälligkeit auch ihrer Nachkommen gegenüber Apfelschorf ist ein zu beachtendes Problem im modernen Obstbau.

Alte, robuste Obstsorten sind für den modernen Hochstamm-Obstbau von besonders grossem Wert,

damit der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln reduziert oder gar darauf verzichtet werden kann.

Alte Obstsorten unterscheiden sich in Form, Farbe, Aroma, Vitamingehalt, Säuren, Zucker und Verwendungszweck. Das macht sie zu Rennern in der Gourmetküche. Alte Obstsorten enthalten oft mehr gesundheitsrelevante sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe (z.B. Polyphenole).

Alte Obstsorten haben sich über Jahrhunderte an die verschiedenen klimatischen Bedingungen in der

Schweiz angepasst und sind deshalb wichtig für unsere Nahrungssicherheit.

FRUCTUS arbeitet zusammen mit Agroscope in Wädenswil und wird finanziell unterstützt von:

- IP-Suisse und Migros/TerraSuisse zur Förderung der Biodiversität im Hochstamm-Feldobstbau
- Bundesamt für Landwirtschaft im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft NAP-PGREI

## FRUCTUS



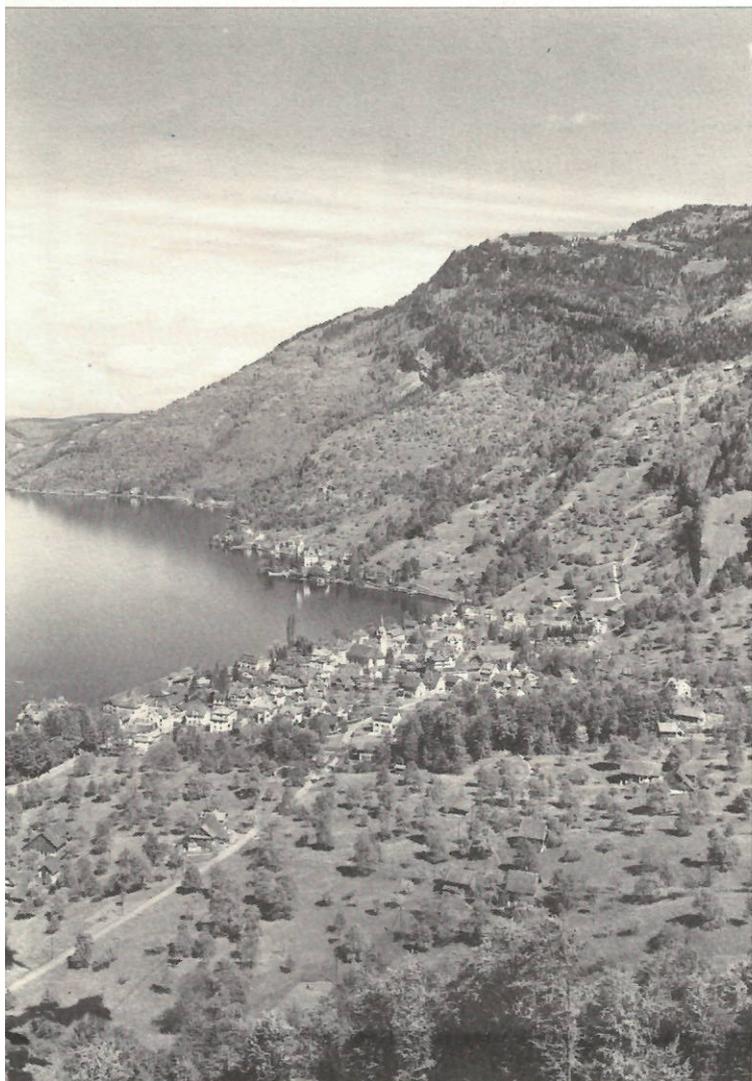
Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten  
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier

### Dafür setzen wir uns ein

FRUCTUS will die genetische Vielfalt einheimischer Obstsorten für die nächsten Generationen erhalten und sensibilisiert die Öffentlichkeit für deren Wert. FRUCTUS will praktisches und theoretisches Wissen über die Obstsorten erhalten, sammeln und weitergeben. FRUCTUS will einen Beitrag zur Förderung des traditionellen Hochstamm-Obstbaus und einer vielseitigen Obstverwertung leisten. Werden Sie jetzt Mitglied!

FRUCTUS  
c/o Agroscope  
Schloss 1  
Postfach  
8820 Wädenswil  
058 460 61 02  
Anmeldung: [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)





Einst und jetzt: Obstwald in Vitznau zwischen ca. 1930/ 40. (Bild: Archiv Foto Max Bürgi)



Vitznau 2015

In den Gemeinden Küssnacht, Greppen, Weggis und Vitznau gab es wahre Obstbaumwälder, die sich längs des Sees hinzogen und die typischen Terrassen am Rigi belebten. In Arth, Greppen, Weggis und Lauerz dominierten die Kirschbäume. In den übrigen Gemeinden aber waren es die Birnbäume. Weitaus der grösste Teil der Birnen diente der Mostbereitung und zum Brennen von Schnaps. Spezielle Sorten wurden gedörft oder auch Birnendicksaft (heute unter dem Begriff Birnel bekannt) hergestellt. Vor allem während des Krieges diente der Birnendicksaft als Zuckerersatz.

Nach dem Zweiten Weltkrieg war das Ziel des Bundes, den Schnapskonsum einzudämmen. Die Eidgenössische Alkoholverwaltung veranlasste die Rodung von vielen Obstbäumen. Die veränderten Konsumgewohnheiten führten dazu, dass die Nachfrage nach Most ständig sank. Auch die rege Bautätigkeit in allen Gemeinden unserer Region hat nicht einfach Bäume zum Verschwinden gebracht, sondern auch wertvolle

Sorten, welche sich zum Dörren oder zur Herstellung von Dicksaft eignen. Früher standen extra Dörröfen oder der Kachelofen zur Verfügung, heute jedoch werden diese Produkte mit speziellen Trocknungsöfen entwässert und getrocknet. Man müsste eigentlich von getrocknetem und nicht von gedörftem Obst sprechen.

#### Aktivitäten von FRUCTUS in unserer Region

Bereits 2003 war FRUCTUS mit einer grossen Sortenausstellung von alten wie auch neuen Sorten an der Chestene-Chilbi vertreten. Bei dieser Gelegenheit wurde auch auf die Pflanzaktion unserer lokalen Dörrbirnensorten aufmerksam gemacht. Zwischen 2002 und 2008 wurden gegen 50 Hochstamm-Birnbäume in den drei Rigigemeinden neu gepflanzt. Alle Bäume sind bei Mitgliedern des Obstbauvereins in guter Obhut und werden formiert und gepflegt.

#### Ein gerechter Aufwand oder eine nostalgische Schwärmerei?

Die noch vorhandenen alten

Erbe von unschätzbarem Wert. Im Liebhaber- und Nebenerwerbsobstbau sowie in der Mostobstproduktion sollte ein möglichst vielseitiges Sortiment alter Sorten als Ergänzung zum Intensivobstbau erhalten werden. Um Sorten zu erhalten braucht es aber einen Markt. Mit dem Konsum dieser

Früchte und deren Produkte kann mitgeholfen werden, dass diese wertvollen, alten Sorten nicht verschwinden. Alle von uns können Teil dieses Marktes sein und so zum Erhalt beitragen.

Werner Amgarten und  
Marianne Fritzsche (FRUCTUS)



Es gibt unzählige Rezepte davon und das eigene soll ja immer das Beste sein, doch viele sind der Meinung, dass der nach alter Methode etwas dunklere und nicht entsäuerte