

## **FRUCTUS auf kulturellen Pfaden im Domleschg**

anlässlich der GV vom 4. Mai 2019

### **Rodels: In der Klenge klingts**

«80 % des bündnerischen Waldes sind Schutzwald», macht Alfio Caminada klar, Mitarbeiter im kantonal-bündnerischen Forstgarten in Rodels, wo neben der Samengewinnung Pflanzen gezüchtet werden zur Vermehrung und Ergänzung bzw. Verjüngung des Waldes, damit er seine Schutzfunktion erfüllen kann. Die Gründung der Forstpflanzenzucht geht auf 1956 zurück, nachdem bei Lawinenniedergängen Anfang der 1950-er Jahre schneebedeckte Hänge kahlgefeigt, Gebäude, Menschen und Tiere mitgerissen wurden. Manche büssten ihr Leben ein. So geschehen zum Beispiel in St. Antönien im Prättigau 1951.

An die Verjüngung des Waldes muss beizeiten gedacht werden. Ein guter Wald ist artenreich und mit bis zu 130 verschiedenen Sträuchern und Bäumen bestückt. Die Pflanzen müssen resistent und überlebensfähig sein, um den grossen Belastungen eines Waldes, der schützen soll, standhalten zu können. Die Fichtensamen stammen aus unterschiedlichen Höhen- und Hanglagen, damit die Bäume den Anforderungen ihres definitiven Standortes gerecht werden.

### *Ernte von Nadelholz-Zapfen*

Von Weisstannen, Föhren und Arven werden Zapfen geerntet und daraus Samen gewonnen. Die Zapfen der Weisstanne wachsen auf den letzten Metern eines etwa 40 m hohen Baumes und reifen innerhalb von 1 - 2 Wochen anfangs September. Das bedingt entschlossenes Handeln und schnelles Arbeiten in grosser Höhe während einer kurzen Zeitspanne. Mit Hilfe einer stammschonenden Vorrichtung, einem sogenannten «Baumvelo», erklettern mutige Mitarbeiter die Tannen oder man bedient sich der Langseiltechnik.

Mitte September sind die Arvenzapfen pflückreif. Auch Tannenhäher lieben ihre Samen. Wir Zuhörer sind ebenfalls angetan vom würzigen Duft und Geschmack der nussartigen ovalen Kerne in feiner Hülle, jemand schwärmt von einem selbstgemachten Arvensamen-Pesto. Föhrenzapfen werden von November bis Februar geerntet.

### *In der Klenge*

Nach der Ernte der Zapfen kommt das Verfahren zur Gewinnung der Samen, Klenge genannt, zum Zug: In der maschinengrünen, mechanisch arbeitenden Saatgutreinigungs-Maschine werden die Zapfen in einer sich drehenden Trommel bei weniger als 42°C schonend gedarrt (getrocknet), weil das Eiweiss in den Samen nicht gerinnen darf. Beim Aufbrechen der Schuppen entsteht ein klingendes, Tönen ähnliches Geräusch: In der Klenge wird also geklengt und es klingt. Beim Arbeitsvorgang werden die Samen von den Flügeln und andern Verunreinigungen befreit.

### *Lager- und Keimfähigkeit*

Bei Nadelhölzern gilt: je reiner die Samen desto besser die Keimfähigkeit sowie je älter desto tiefer die Keimfähigkeit. Im Tiefkühler wird das Samenmaterial von Fichten bei –2°C bis minus 4°C gelagert. Nach 16 Jahren Lagerung sind Fichtensamen noch zu 80 Prozent keimfähig. Eichen- und Arvensamen

sind am besten gleich frisch auszusäen, so die Faustregel.

#### *Erntemengen und ihr Wert*

Zur Zeit des Waldsterbens in den 1980-er Jahren war der Bedarf an Samen besonders gross. In Rodels wurden damals etwa 30 Tonnen Zapfen geklenzt, was etwa 1500 kg Samen ergab. 900 kg Samen haben einen Wert um 1 Million Franken. Im Vergleich: eine etwa 60 Jahre alte, verpflanzungsfähige Arve hat einen Wert von 4000 - 5000 Franken.

#### *Ausgewogener Nährboden ist essentiell*

Im Forstaufzuchtbetrieb ist man sich der Tatsache bewusst, dass Qualität und Gesundheit des Bodens eine zentrale Rolle spielen für das Heranwachsen von gesunden, starken Pflanzen aller Art und setzt auf ein Substrat aus gut durchlüftetem Kompost mit einem Kohlenstoff-Stickstoff-Verhältnis von 30:1, der in 8 Wochen Reifezeit einen feinkrümeligen braunen Nährhumus hervorbringt. Alfio Caminada betont, dass wertvoller, guter Boden nicht steril ist, sondern ein hochaktives Zusammenspiel von verschiedenen Mikroorganismen. Diese haben unter anderem die Aufgabe, die Pflanze mit den nötigen Nährstoffen zu versorgen. Zu einem humus- und nährstoffreichen Boden gehören auch natürlich eingelagerte Fungizide und Insektizide.

Der Einsatz von EM (effektive Mikroorganismen) dient der Konservierung organischer Masse, weil diese die Zellwände weich halten und deshalb geringere Verluste entstehen bei der Lagerung. EM wird vor dem Kompostierprozess eingesetzt.

Sogenanntes «Unkraut» ist ein hervorragender Gradmesser für die Schwachstellen des Bodens, denn der Zustand des Bodens ist entscheidend, welche Samen keimen können. Unkräuter helfen dem Boden, die Probleme zu lösen und uns helfen sie, die Probleme zu erkennen.

### **Freud und Leid im Obstsortengarten**

Thomas Egli, verantwortlich für den **Garten des Obstvereins Mittelbünden** in Rodels, eröffnet seine Führung mit einer geographischen Erläuterung: Das stets windige Domleschg an der Grenze der Wasserscheide Nord-Süd und Ost-West ist wegen der höhenbedingt kürzeren Vegetationszeit auch Obst-Grenzregion. Der bis zur Korrektur 1932 mäandernde Rhein hatte einen kiesigen, wasserdurchlässigen Talgrund ohne Humus geschaffen. Man begann, die Ebene mit den schiefrigen, mineralischen Wässern von den Hängen des Piz Beverin zu fluten, so dass sich dank der sinkstoffhaltigen Anteile im Geschiebe allmählich eine festigende Humusschicht aufbaute (Kolmatierung). Der Boden des Sortengartens wird unterstützend jährlich mit effektiven Mikroorganismen (EM) besprüht. Im Herbst 2018 setzte den Bäumen der frühe Schneefall auf noch belaubte Äste arg zu. Bis zum Stamm abgebrochene Leitäste veränderten manche Baumkrone sichtbar und nachhaltig.

Aller Gegebenheiten und Unbillen zum Trotz: Aufgabe und Ziel ist es, mittels Beobachtung und Studium der Baum- und Fruchteigenschaften herauszufinden, welche bündnerischen Obstsorten unter den gegebenen Bedingungen gedeihen. Der jährliche Unterhalt des Gartens beläuft sich auf rund 1500 Franken. Der Sortenbeschrieb wurde bisher über

Patenschaften finanziert. Der Verein erwägt nun, weitere Baum-Patenschaften anzubieten, um die künftige Finanzierung sicherzustellen. [www.obstverein-gr.ch](http://www.obstverein-gr.ch).

Das Namens-Geschichtlein zum Prättigauer „Hüschi“-Apfel brachte viele zum Schmunzeln. Ein wenig ratlos stand die Gruppe um einen Apfelstamm, der rundherum, von oben bis unten mit einem regelmässigen Muster angepickt war. Nach Werweissen kam man überein, dass das Meister Spechts Arbeit gewesen sein müsse. Im Kanton der Grauen Bünde und 100 Täler gaben auch exotische Sortennamen wie «Pygmalion», «Suleiman» – wie schmecken die wohl? – und weitere Anlass zu Rückfragen. Oft fiel dann der Name Karl Stoll, Mitgründer von Fructus.

### **Nahrung für Leib und Sinne in Fürstenu**

Nach den beiden Führungen wurde die etwa 45-köpfige FRUCTUS-Gesellschaft in der **Casa Caminada** im Städtchen Fürstenu zuvorkommend und gepflegt mit saisonalen Speisen regionaler Herkunft, einem guten Tropfen, Dessert und Kaffee bewirtet. Zufriedene Entspanntheit war eine gute Voraussetzung, die jährlich anstehenden Vereinsgeschäfte dann zügig anzupacken.

Der für seine eigenwillige Handschrift bekannte Architekt Gion A. Caminada aus Vrin im bündnerischen Lugnez hatte die am 1.10.2018 eröffnete Casa für den Betreiber und Spitzenkoch Andreas Caminada aus zwei Ställen zu einem markanten Gebäude konzipiert und mit Speiselokal, Empfang, Lounge, Bäckerei, Wirtschaftsräumen und 10 Zimmern ausgestattet. Die meterdicken Stallgrundmauern der ursprünglichen Bausubstanz wurden sichtbar in den Neubau integriert. Auch die Holzbalken der ehemaligen Ställe fanden Wiederverwendung und kommen im Erdgeschoss in Form eines ausdrucksstarken Stirnholz-Parkettbodens zur Geltung. Bei diesem Gebäude verbindet sich der Sinn für neue, gute Formen mit der Wertschätzung für Qualität und Gestaltung der Vorfahren. Sie wussten offenbar intuitiv, dass gute, sortenreine Werkstoffe die Zeit überdauern und mehr als ein Leben haben können. [www.casacaminada.com](http://www.casacaminada.com)

Susanna Kramer-Wälti, Wädenswil