

20.11.2019

OBSTBAU: 18. internationales Pomologentreffen 2019

Das grosse Potenzial alter Obstsorten

Das Pomologentreffen 2019 zeigte Wege auf, wie die Zukunft der Obstsortenvielfalt blühend gestaltet werden könnte. Im Fokus stand dabei auch die Nutzung alter Sorten in privaten und öffentlichen Gärten.

KASPAR HUNZIKER

Seit nunmehr 18 Jahren versammeln sich jeweils im Spätherbst Pomologen (Obstsortenkundler) aus verschiedenen Ländern zum jährlichen internationalen Pomologentreffen (IPT). Was auf Initiative der Vereinigung Fructus einst als Zusammenkunft von einigen pomologisch interessierten Personen begonnen hat, mauserte sich im Laufe der Jahre zu einem zweitägigen Event mit Vorträgen, Exkursionen und einem regen fachlichen Austausch. Dieses Jahr fand der Anlass am Tagungszentrum des Rheinhofs in Salez SG statt und wurde von den Vereinen Hortus (Liechtenstein) und Fructus (Schweiz) gemeinsam organisiert. Nebst dem den rund 130 Tagungsteilnehmern vorbehaltenen Fachprogramm gab es im Rahmen des IPT 2019 auch einen öffentlichen Publikumsanlass, der auf grosses Interesse stiess.

Potenzial für Topprodukte

Alte Obstsorten genügen den Anforderungen an moderne Tafelsorten oftmals nicht, sie eignen sich jedoch in vielen Fällen hervorragend für die Verarbeitung zu traditionellen Produk-



Ruedi Kobelt stellt in seiner Mosterei in Marbach verschiedenen Cider-Kreationen her. (Bild: Kaspar Hunziker)

ten. Der Samstagvormittag stand ganz im Zeichen solcher Nutzungsmöglichkeiten. Den Anfang machte Röbi Brunner von der Mosterei E. Brunner AG, dem einzigen Betrieb in der Schweiz, welcher den klassischen Birnendicksaft «Birnel» herstellt. Rund 120 Tonnen davon verlassen jährlich die Mosterei in Steinmaur, daneben werden nochmals 100 Tonnen anderer Birnensaftkonzentrate hergestellt. Dies entspricht einer Verarbeitungsmenge von etwa 2000 Tonnen Mostbirnen. Idealerweise werden für Birnel klassische Mostbirnensorten verwendet – also genau solche, welche im Tafelkanal nicht gefragt sind und oft noch auf grossen Hochstammbäumen wachsen.

Thomas Oeler aus Lömmenschwil stellte eine andere Nutzungsart für Birnen vor. Er betreibt mit seiner Familie die Dörrerei Hinterberg, wo in Holzöfen klassische Dörrbirnen hergestellt werden. Auf diese Weise verarbeitet Oeler rund 80 Tonnen Birnen pro Jahr zu einer wahren Delikatesse. Mit Äpfeln und Birnen befasst sich Ruedi Kobelt, welcher in seiner Mosterei in Marbach verschiedenen Cider-Kreationen herstellt und dabei unter anderem gerne auf Apfelsorten mit hohen Gerbstoff- und Säuregehalt zurückgreift.

Steigende Nachfrage

Viele Pomologen sind beratend tätig und stellen eine steigende Nachfrage nach alten Obstsorten für den Hausgarten fest. Im Rahmen eines Kolloqui-

ums wurde rege diskutiert, worauf bei Empfehlungen für die Sortenwahl in Hausgärten geachtet werden sollte. Es wurde schnell klar: Sehr viele Faktoren spielen eine Rolle, und eine pauschale Empfehlung ist fast nicht möglich. Nur individuelle Beratungen führen zu langfristiger Freude mit dem eigenen Baum. Im Rahmen des Publikumsanlasses am Nachmittag wurde exemplarisch ein Beratungsgespräch in Form eines kurzen Theaterstücks aufgeführt. Das interessierte Publikum erfuhr dabei, an welche Stellen es sich wenden kann, wenn eine seltene Sorte gefragt ist, wie eine unbekannte Sorte bestimmt werden kann und was man selber zur Sortenerhaltung beitragen kann. Markt- und Infostände, eine Sortenausstellung, ein Sortenbestimmungsdienst und verschiedene Exkursionen am Sonntag rundeten den Anlass ab.

POMOLOGIE

Die Pomologie ist die Lehre der Arten und Sorten von Obst sowie deren Bestimmung und systematischer Einteilung. Der Begriff Pomologie wurde 1758 von Johann Hermann Knoop in seinem Werk «Pomologia» geprägt. Heute suchen, bestimmen und beschreiben Pomologen nicht nur alte und verschollen geglaubte Obstsorten, sondern sie engagieren sich auch für deren langfristige Erhaltung und Nutzung. *kh*