



Foto: Marc Spöck

INTERNATIONALES POMOLOGENTREFFEN 2019 IN DER SCHWEIZ

Zum 18. Internationalen Pomologentreffen luden der Schweizer Verein Fructus gemeinsam mit dem Liechtensteiner Verein Hortus am 9. und 10. November 2019 ans Landwirtschaftliche Zentrum nach Salez im St. Galler Rheintal ein.

Am Anlass drehte sich alles um den heutigen Nutzen traditioneller «alter» Obstsorten. Die 130 Teilnehmenden der Fachtagung zeigten sich begeistert über die verschiedenen Fachvorträge und Exkursionen rund um das Thema Sortenvielfalt, Obstverarbeitung und Baumerhaltung. Im Rahmen einer abwechslungsreichen Vortragsserie mit anschliessender Degustation präsentierte Robert Brunner von der Wehntaler Mosterei in Steinmaur ZH dem Publikum den international noch wenig bekannten Birnendicksaft «Birnel». Thomas Oeler von der Holzofendörrerei ermöglichte Einblicke in seinen Betrieb in Lömmenschwil SG und Ruedi Kobelt von der Mosterei Kobelt in Marbach SG erläuterte Gründe, warum die Produktion von Cider sowohl eine wirtschaftliche als auch eine kulinarisch sinnvolle Verwendung von alten Obstsorten ist. Das Exkursionsprogramm am Sonntag führte die Teilnehmenden in das benachbarte Frümsen zur

Walnuss-Primärsammlung mit 72 Schweizer Walnuss-Sortenherkünften und in den St. Galler Staatswingert, in dem eine Vielzahl an alten Rebsorten erhalten wird. Der zweite Exkursionsteil führte in das angrenzende Fürstentum Liechtenstein zur Obstsorten-Erhaltungssammlung in Planiken und einem anschliessenden Besuch bei der Mostereigenossenschaft Schellenberg.

Öffentlicher Anlass gut besucht

Das Tagungswochenende wurde am Samstagnachmittag vom Anlass «Früchte machen Freu(n)de» begleitet, der für die allgemeine Öffentlichkeit sowie interessiertes Laienpublikum organisiert wurde. Geschätzt 500 Besucher erfreuten sich an einer grossen Sortenausstellung mit über 200 Obstsorten. Es wurden neben einer Vielzahl an Birnen und Äpfeln auch zahlreiche Baumnüsse, Quitten, Wildobst und Edelkastanien gezeigt. In einer weiteren Vortragsserie referierten Praktikerinnen und Praktiker über die Verwendung von traditionellen Obstsorten und Wildobst. Das 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

selbst zur Sortenerhaltung beitragen kann. Die Möglichkeit, unbekannte Äpfel- oder Birnensorten professionell bestimmen zu lassen, wurde rege genutzt, und auch das Angebot auf dem überdachten Marktplatz fand grossen Anklang. Schliesslich kamen auch die kulinarischen Aspekte nicht zu kurz. Unter anderem wurde eigens für den Anlass der «Pomologencider» aus den Apfelsorten Wildmuser, Rothenhauser Holzapfel und Boskoop produziert, der unter den Besuchern reissenden Absatz fand.

Grosser Anklang auch aus den Nachbarländern

Das Pomologentreffen, mit der gemeinsamen Organisation der beiden Vereine sowie der grossen Besucherzahl, ist ein gelungenes Beispiel dafür, wie regionale und kulturelle Besonderheiten über Ländergrenzen hinweg verbindend wirken können. Die Teilnehmenden der Fachtagung kamen in diesem Jahr vorwiegend aus der Schweiz und den deutschsprachigen Nachbarländern Österreich und Deutschland. Daneben nahmen Delegationen aus Rumänien, Italien (Südtirol), Frankreich (Elsass) und den Niederlanden am Treffen teil. Das Internationale Pomologentreffen 2020 findet im Elsass statt. JENNIFER GASSMANN, AGROSCOPE ■