



BULLETIN



Besuchergruppe am «Fest der Obstvielfalt» in der FRUCTUS-Obstsortensammlung Hörli lauscht den Ausführungen von Hans Brunner.

Jahresbericht

FRUCTUS 2023

Inhalt

- 1 FRUCTUS 2023
- 5 Damit das Obst nicht liegen bleibt
- 6 Grosser Auftritt für die Toggenburger Schafenbirne
- 9 Alte Sorten in Zürcher Spitzengastronomie
- 10 «Obstvielfalt für alle» (OFA): Was steckt dahinter?
- 11 Bretagne und Normandie: Unterwegs auf Cidre-Spuren
- 12 GV, Agenda

Die Palette der Aktivitäten von FRUCTUS im Jahr 2023 war vielfältig und bunt. Das Ziel, die Obstsortenvielfalt in der Schweiz sichtbar, erlebbar und nutzbar zu machen und damit auch zu erhalten ist dabei stets vor Augen. Verschiedene Akteure von FRUCTUS zeigen Facetten ihrer Tätigkeit und ihres Engagements auf. Geniessen Sie diese Vielfalt in Wort und Bild.

Sonia Petignat, was hat sich personell bei FRUCTUS getan?

Personell hat sich 2023 bei FRUCTUS einiges verändert, als neues Co-Präsidium sahen wir uns Herausforderung gegenübergestellt, die es in kürzester Zeit zu meistern galt. In meinem Ressort Personal wurde es nicht langweilig!

Welche Abschiede und Neubesetzungen gab es im Vorstand und bei den Mitarbeitenden?

Alfred Aeppli und Beatrice Gut sind per GV 2023 aus dem Vorstand zurückgetreten.

Beide prägten FRUCTUS auf ihre eigene Weise. Alfred Aeppli hat mit viel Elan und Engagement während seiner 4-jährigen Amtszeit als Präsident diverse Herausforderungen gemeistert und FRUCTUS mit dem Projekt FRUCTUS *plus* gestärkt. Beatrice Gut brachte mit klaren, prägnanten Voten zu diversen Abläufen im Vorstand und Verein neue Impulse und Sichtweisen ein, welche in naher Zukunft Früchte tragen werden.

Bei den Mitarbeitenden haben Kaspar Hunziker, Claudia Frick und Denise Amrein Fructus im Verlauf des Jahres verlassen, um neuen Herausforderungen nachzugehen. Wir danken allen für die zuverlässige und pragmatische Erledigung der umfangreichen Arbeiten, welche sie für FRUCTUS ausgeführt haben.

Die Beratungsaufgaben wurden spontan und kompetent von Alfred Husistein übernommen, eine langfristige Lösung werden wir aufgleisen.

Die zwei freigewordenen Stellen im Bereich Öffentlichkeitsarbeit und Sachbear-



Nele Kemper und Elsbeth Hegner im FRUCTUS-Büro

beitung konnten erfolgreich mit Nele Kemper und Elsbeth Hegner besetzt werden. Die neuen Gesichter von FRUCTUS (siehe Bild) sehen vergnügt und frisch aus und verheissen eine erfolgreiche, motivierende Zukunft.

Was hat sich organisatorisch bei FRUCTUS geändert?

Neben den personellen Herausforderungen passten wir einige nicht mehr zeitgemässe Vereinsabläufe an. In den letzten 40 Jahren hat sich FRUCTUS vom erfolgreichen Verein in Richtung eines KMU entwickelt, was strukturelle Reformen erfordert. Die ersten Schritte wurden mit der Erarbeitung einer Vision gemacht und haben verdeutlicht, dass es noch Luft nach oben gibt. Mit der Einführung des ausschliesslichen Arbeitens auf dem FRUCTUS-Server, haben wir intern erste konkrete Änderungen angepackt. Im November wurde vom Vorstand ein allgemeines Spesenreglement genehmigt und der Auslagerung der Buchhaltung an ein professionelles Treuhandbüro zugestimmt. Weitere bevorstehende Veränderungen umfassen zum Beispiel die Umstellung auf Total-Digital (kein Postversand mehr) und im laufenden Jahr werden diverse Herausforderungen auf uns zukommen. In diesem Sinne freuen wir uns auf die Zusammenarbeit mit dem Vorstand, den Mitarbeitenden und den Mitgliedern.

Fredy Husistein, neben den Finanzen bist du auch für die Mitglieder zuständig. Was hat sich 2023 getan?

41 Personen mussten wir von der Mitgliederliste streichen. Dies sehr oft aus gesundheitlichen Gründen oder weil wir eine Todesmeldung erhalten haben.

Erfreulich ist, dass wir wieder 29 Neumitglieder bei FRUCTUS willkommen heissen durften. Dies ist etwas weniger als in den Vorjahren. Somit hat FRUCTUS Ende 2023 1125 Mitglieder.

Wie sieht es mit Beiträgen und Spenden aus?

Danken möchten wir allen Mitgliedern, welche ihren Jahresbeitrag immer rechtzeitig begleichen. Im Vereinsjahr haben wir erfreulich viele Spenden erhalten. Herzlichen Dank für die grosszügigen Zuwendungen. Wir haben den Status einer gemeinnützigen Vereinigung. Spenden an FRUCTUS können in der ganzen Schweiz von den Steuern abgezogen werden. Diese verdanken wir schriftlich und stellen all jenen eine Spendenbestätigung aus, welche mehr als den Jahresbeitrag bezahlen. Neu ist das TWINT Spendentool auf der Webseite eingerichtet.

Franziska Oertli, Die Löhrpflaume wurde 2023 als Obstsorte des Jahres zelebriert. Wie sieht deine Bilanz aus?

Das Projekt stiess bei den Medien der Deutschen und Französischen Schweiz auf ein gutes und andauerndes Echo. Bis in den Herbst hinein publizierten vor allem Magazine eigene Beiträge zur *Löhrpflaume*, darunter auch einige französische. Das habe ich so noch nie erlebt. Zudem gingen bei FRUCTUS das ganze Jahr über viele Anfragen zur Sorte, zu Bezugsquellen für Früchte oder Jungbäume oder zu Löhrpflaumen-Destillat ein. Die Obstsorte des Jahres 2023 scheint länger präsent gewesen zu sein als andere.

Ist die Löhrpflaume auch eine Option im Hausgarten?

Ja, weil sie eine robuste Sorte ist. Wer vor

allem gerne Pflaumenkonfitüre einkocht und Pflaumen für Kuchen einfriert, ist für die Selbstversorgung mengenmässig mit einem Nieder- oder Halbstamm gut bedient. Hochstämmige Bäume geben mehr Ertrag, der verkocht oder eingemaischt werden muss. Zum Dörren eignen sich Löhrpflaumen weniger gut.



Kurs der Spaliergruppe im CULINARIUM ALPNUM in Stans

Werner Amgarten, was waren 2023 markante Aspekte bei der Spaliergruppe von FRUCTUS?

Nach dem gelungenen Start der Spaliergruppe im Juni 2022 wurden im letzten Jahr Spalierschnittkurse am Rechberg in Zürich und beim CULINARIUM ALPNUM in Stans erfolgreich durchgeführt. Die Option, vorgeschlagen von Urs Müller, zur Pflanzung von Spalieren in der Komturei Tobel im Kanton Thurgau kommt leider zum jetzigen Zeitpunkt nicht zustande. Unser Ziel für 2024: Möglichst zentral einen geeigneten Standort für Spalier zu finden.

Anna Dalbosco, welche Projekte wurden bei FRUCTUS neu gestartet?

2023 startete die neue Phase der NAPPGREL-Projekte. Für FRUCTUS bedeutet das die Weiterführung der Beschreibungsprojekte mit besonderem Fokus auf die Krankheitsbeurteilung bei Kirschen und Zwetschgen (BEVOG V), den Neustart des Projekts zur Nutzung des Birnengenpools (NUBIG) mit der Erfassung züchterisch interessanter Eigenschaften in der Nationalen Birnensammlung in Bözberg und ein neues Projekt zur Öffent-



Von links nach rechts: Markus Kellerhals und Sonia Petignat (Co-Präsidium), Peter Enz (Kulinarik), Marianne Fritzsche (Bulletin), Muriel Hendrichs (Tessin), Alfred Husistein (Finanzen, Beratung), Lorette Kaech (Westschweiz)

lichkeitsarbeit mit Kursen, Anlässen und Ausstellungen (OFA), mehr dazu auf Seite 10.

In der Sammlung in Bözberg stehen die unterschiedlichsten alten Most- und Verarbeitungsbirnen. 2023 konnten dort erste Früchte geerntet werden und die hohe Vielfalt des Geschmacks, aber auch der Formen und Farben, des Baumwuchses, des Blütezeitpunkts und der Blätterbeschaffenheit erhoben werden. Im Labor und Gewächshaus testeten wir die Feuerbrandanfälligkeit und die Robustheit gegenüber dem Pilzreger der Schwarzfleckenkrankheit.



Feuerbrand-Blütentestung der Apfelsorte *Batschueli*

Bettina Hänni, Was waren die Highlights 2023 im Projekt BEVOG (V)?

Mehrere Highlights im Projekt waren mit den Krankheitstestungen und -bonituren verbunden: Einerseits konnte trotz des nassen und kühlen Frühlings die Feuerbrand-Blütentestung von sieben vielversprechenden NAP Apfel-Sorten in der Biosicherheitsparzelle am Breitenhof erfolgreich durchgeführt werden. Dabei schnitten fünf der getesteten Sorten als «sehr niedrig anfällig» im Vergleich zur anfälligen Kontrollsorte *Gala Galaxy* ab. Die Sorten *Schmalzer/Kleiner Fleiner* und *Mutterapfel* konnten somit ihre gute Feuerbrandrobustheit aus den vorhergehenden Triebtestungen bestätigen.

Andererseits führte die feuchte Witterung zum stärksten Schorfbefall der vergangenen Jahre

in der Parzelle «Gottshalde», so dass eine aussagekräftige Bonitur der 1600 Bäume (von rund 650 Apfel-Sorten) erfolgen konnte. Etwas später erhoben wir auch deren Befall durch die Blattfall-Krankheit Marssonina. Erstmals haben wir in den NAP-Steinobst-Sammlungen am Breitenhof den Krankheitsbefall der knapp 400 Bäume von je gut 85 Kirschen- und Zwetschgensorten beurteilt. Beim Kernobst konnten in den beiden Treffen der «Pomologischen Kommissionen» im Oktober für Birnen und im Dezember für Äpfel zahlreiche Fragen bezüglich Sortenverifizierung und -benennung geklärt werden.

Jakob Schierscher, Du hast Beobachtungen und Erhebungen bei Hochstämmen alter Sorten im Rahmen von BEVOG V gemacht. Was ist dir besonders aufgefallen?

Für die Hochstammbonituren war ich am 10. und 11. August unterwegs und habe 50 Sorten angeschaut. Folgenden Sammlungen habe ich besucht: Obstsortensammlung Roggwil, Höri, Lachenacker, Buchthalden, Obstbau Bönler Steinmaur, Knonau, Neukirch, Vétroz.

Positiv gestimmt haben mich die gepflegten NAP-Sammlungen. Neben den gut erzo-genen Bäumen hat sich das auch am tiefen Krankheitsbefall gezeigt. Ich konnte z.B. bei den insgesamt 83 Bäumen nur bei drei Bäumen Schorf feststellen, und auch nur mit wenig Befall.

Überzeugen konnte mich z.B. die Sorte *Wehntaler Hagapfel*. Von dieser bonitierte ich 4 Bäume, alle konnten durch ihre Vitalität und vor allem mit einer schönen, stabilen und lockeren Krone punkten. Vom *Schoren- apfel* bewertete ich zwar nur einen Baum, welcher sich noch in der «Jugendphase» befindet, trotzdem ist mir dieser ins Auge gestochen. Das überaus satte, gesunde Blattwerk verbunden mit der «Frohwüchsigkeit» scheinen mir vielversprechend und ich bin gespannt wie sich dieser Baum entwickelt.

Der Ertrag war im 2023 aber insgesamt gering: So wiesen 75% der bonitierten Bäume keinen oder nur wenig Behang auf.



Apfelsorte *Goro* als kräftiger Hochstammbaum

Anna Dalbosco, Welche Projekte wurden abgeschlossen?

Nach vier intensiven Projektjahren endete das NAP-Projekt Promotion von Obstgenressourcen (PROGR). Ziel des Projekts war es vielversprechende Apfelsorten aus einem ersten Screening des Schweizer Apfelpools zu Krankheitsrobustheit und Ciderproduktion zu fördern.

Es konnten unter anderem weitere Saft- und Dörrversuche, Beurteilungen gegenüber deren Anfälligkeit auf die Blattfallkrankheit Marssonina, grössere Testparzellen zur professionellen Mostproduktion der Sorte *Wehntaler Hagapfel*, aber auch Marktkonzepte sowie Produkte, wie der sortenreine Süssmost des *Niederhelfenschwiler Beeriapfels* lanciert und Früchte an die Spitzengastronomie verkauft werden.

Insgesamt wurden über das Projekt rund 500 Bäume vermittelt die nun gedeihen und für die kommenden Generationen gesichert sind. Bei FRUCTUS werden die Sorten *Wehntaler Hagapfel* (robuster Mostapfel), *Niederhelfenschwiler Beeriapfel* (robuster Most- und Tafelapfel), *Kaister Feldapfel* (geschmackvoller Tafelapfel), *Schorenapfel* (robuster Most- und Snackapfel) und die *Rote Damason Reinette* (geschmackvoller Most- und Ciderapfel) weiterhin für den Hobbyanbau, die Direktvermarktung und den Mostobstanbau empfohlen.

Mehr zu den sechs Sorten und den Früchten des Projekts unter: www.fructus.ch/projekte/promotionsprojekte/



Von links nach rechts: Jakob Schierscher (Anlässe und BEVOG V), Hansjakob Zwingli (Pomologie), Anna Dalbosco (Projektkoordination, PROGR, NUBIG), Claudia Frick (FRUCTUS plus), Kaspar Hunziker (Beratung), Bettina Hänni (BEVOG V), Franziska Oertli (Obstsorte des Jahres, Spaliergruppe)

Auch das NAP-Projekt «FRUCTUS plus» wurde im Sommer 2023 abgeschlossen. Dank des Engagements der Projektleiterin Claudia Frick und der Beratungsdienste von Kaspar Hunziker konnte hier das FRUCTUS Kursangebot ausgebaut, die Homepage erneuert, verbessert und erweitert, eine professionelle Beratung garantiert, das Shop-Angebot mit Spielen und Fachliteratur ergänzt und die Zusammenarbeit mit anderen Erhaltungsorganisation wie ProSpecieRara, ProFrutteti und Rétropomme intensiviert werden. Zudem wurde der FRUCTUS-Newsletter lanciert. Wervolle Inputs kamen auch vom Beirat.

Das Projekt zu den phytoplasmenrobusten Veredelungsunterlagen für Äpfel und Birnen, mitfinanziert von der Müller-Thurgau Stiftung wurde ebenfalls abgeschlossen. Die Erhebungen und Beobachtungen gehen weiter und neue Projekte sind aufgegleist worden mit anderen Partnern.



Birnen-Schabziger-Espuma kreiert vom Ehepaar Enz

Peter Enz, wie entwickelte sich die Thematik Kulinarik und Verwendung der Sortenvielfalt im 2023?

FRUCTUS hatte am 22. April einen kleinen kulinarischen Auftritt am «Terroir Zürisee» auf dem Kulturareal Mühle Tiefenbrunnen in Zürich mit Süssmost (*Rote Damason Reinette*), Dörrbirnen-Aufstrich und verschiedenen Dörrbirnen.

Am Montag 24. Oktober fand der dritte Gastromarkt erstmals in der Kursküche des Museums Mühlerama statt, immer noch mit geringer Anzahl Teilnehmender. Interessierte Köche können dort selber experimentieren und verschiedene Obstsorten kaufen. Die heutigen Köche experimentieren gerne mit neuen Produkten und Geräten, mit denen sich beispielsweise Früchte zu unterschiedlichsten Strukturen verarbeiten lassen. So

können auch die speziellen Aromen hervorgezaubert werden. Mit hochtourigen Glacemaschinen können sehr feine Sorbets hergestellt werden. Oder getrocknete Apfelschalen können pulverisiert und als Apfelstaub verwendet werden.

Exklusivität auf dem Teller ist mit den heutigen Köchen gewährleistet. Der Weg bis auch die Sortenbezeichnung auf der Speisekarte ersichtlich wird ist aber noch lange. Eher heisst es «alte Zwetschgensorte aus dem Seeland» statt *Löhrpflaume*.

Lorette Kaech, was waren die Aktivitäten von FRUCTUS in der Westschweiz?

Wir haben die beiden von FRUCTUS betreuten Nuss-Sammlungen in St. Léger (VD) und Meinier (GE) begutachtet. Die Sammlungen präsentieren sich gut, nur ein einzelner Baum muss ersetzt werden. Die Bäume zeigen deutliche Sortenunterschiede bezüglich Krankheitsrobustheit, Wuchsstärke und Behang.

Ende September fand der Apfelmarkt in Châtillon (FR) statt wo wir mit einem Stand mit Früchten alter Sorten, Broschüren und Verkaufsartikeln vertreten waren. Hier der Link zum Video über den Anlass:

<https://latele.ch/emissions/info-fribourg/info-fribourg-s-2023-e-185?s=7>

Wir von FRUCTUS danken allen Mitgliedern, Gönnern, Geldgebern von Projekten, den Mitwirkenden und dem Beirat für die Unterstützung unserer vielfältigen Tätigkeiten. Wir sind mit viel Elan und Begeisterung auch im 2024 mit Ihnen zusammen unterwegs.

■ Markus Kellerhals, Co-Präsident



Urs Müller, Markus Kellerhals und Werner Amgarten an der Europom in La Rochelle. Werner organisiert zusammen mit Franziska Oertli die Spaliergruppe.



CULINARIUM ALPNUM in Stans

FRUCTUS-Kulinarik-Exkursion Samstag 15. Juni 2024

Das Kulinarische Erbe der Alpen erhält mit dem CULINARIUM ALPNUM eine Heimat. Im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans (NW) dreht sich alles um die kulinarische Vielfalt des Alpenraums. Kochkünstler und Schnapsbrennerinnen, Bäuerinnen und Metzger, Sommeliers und Verkosterinnen, Käseprofis und Bäckermeisterinnen kommen hier zusammen, um gemeinsam die Zukunft unseres kulinarischen Kulturraums zu gestalten.

Wir reisen in die Essbare Landschaft mit rund 250 verschiedenen Obst- und Beersorten sowie zum aussergewöhnlichen Kräutergarten und kombinieren diese mit diversen Degustationen. Auf einem Rundgang wird uns das Kloster nähergebracht. Wir schlagen eine Brücke vom früher hier wohnhaften Kapuzinerorden bis zum heutigen Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum.

Programm

- 10:00 Eintreffen der Gäste
- 10:15 Essbare Landschaft
- 11:15 Klosterrundgang
- 12:15 Tavolata
- 13:30 Semantik der Sinne mit Jonas Inderbitzin, Agroscope
- 15:00 Neues aus dem Birnenspaliergarten mit Werner Amgarten
- 16:00 Ausklingen der Veranstaltung

Anmeldung bis spätestens 1. Juni 2024

www.fructus.ch/exkursion24
info@fructus.ch oder Tel. 044 518 03 40.

CHF 80.- pro FRUCTUS-Mitglied, ohne Getränke
CHF 120.- pro Nichtmitglied, ohne Getränke

Anreise mit ÖV:

5-minütiger Spaziergang vom Bahnhof Stans über den Dorfplatz durch die Mürgstasse.
mit Auto: wenig Parkplätze hinter Kloster