



Genuss-Experiment mit der Amanlis Butterbirne (Bild: Peter Enz)

Jahresbericht

FRUCTUS 2024

Inhalt

- 1 Jahresbericht
FRUCTUS 2024
- 5 Obstsorte des Jahres 2025:
Schweizer Orangenapfel
- 6 3. pomologisches Labor
in der italienischen Schweiz
- 9 Vin cuit oder raisinée, eine
Tradition lebt wieder auf
- 10 Was sind Cougnous?
- 12 Agenda

FRUCTUS hat sich im Jahr 2024 wieder engagiert für die Obstsortenvielfalt und den Hochstamm eingesetzt. Wir haben die Präsenz in der Süd- und Westschweiz mit der GV in Bellinzona und Auftritten an Anlässen in der Romandie verstärkt. Kurse, Anlässe und Ausstellungen ermöglichten den Austausch mit den Mitgliedern und der breiten Bevölkerung. Die Projekte liefern interessante Erkenntnisse. Lassen Sie das FRUCTUS-Jahr 2024 mit dem Jahresbericht in Wort und Bild nochmals Revue passieren.

Zwei traurige Ereignisse überschatteten das Jahr: der Tod eines Sohnes von Sonia Petignat und der Tod unseres Vorstandmitglieds Hansjakob Zwingli. Erfreulich hingegen die Geburt von Elio, dem Sohn von Anna Dalbosco. Anna wird die FRUCTUS-Projektarbeit im Frühjahr 2025 leider verlassen, wir suchen eine geeignete Person für die Nachfolge. Dies zeigt, dass immer wieder unerwartete Herausforderungen auf uns zu kommen, welche zusätzliches Engagement erfordern.

Der Vorstand ist zahlenmässig geschrumpft, deshalb freuen wir uns, zwei neue Vorstandmitglieder zur Wahl an der GV vorzuschlagen, um mit voller Kraft die Herausforderungen anzupacken.

Finanzen

Wir sind dankbar, dass Hansjakob Zwingli als erste Aufgabe als Leiter des Ressorts Finanzen im Vorstand ein Treuhandbüro mit der Führung der FRUCTUS Buchhaltung beauftragt hat. Dies macht es uns nun wesentlich einfacher, die Pendenzen ad Interim zu bewältigen. Details dazu werden an der GV im April bekannt gegeben.

Mitglieder

35 Mitglieder mussten wir leider oft aus gesundheitlichen Gründen aus unserer Mitgliederliste streichen. Dem gegenüber haben sich 30 Mitglieder neu angemeldet. Dies führt zu einem erfreulichen neuen Mitgliederstand von 1'125 per Ende 2024. Mit dem authentischen FRUCTUS-Bulletin, verschie-



Sortenverifizierung (Bild: Bettina Hänni)

denen Anlässen sowie der sehr informativen Homepage haben wir auch 2024 den Kontakt mit unseren Mitgliedern gepflegt.

Vernetzung in der Schweiz und international

Konstruktiv entwickelt sich der Austausch und die Zusammenarbeit mit anderen Erhaltungsorganisationen in der Schweiz wie ProSpecieRara und ProFrutteti. Den fachlichen Austausch mit der SKEK (Schweizerische Kommission zur Erhaltung der Kulturpflanzen) konnten wir ebenfalls intensivieren. An der SKEK-Fachtagung vom 28. November hielten Markus Kellerhals und Bettina Hänni einen gemeinsamen Vortrag zum Thema «Grundlagen für die erfolgreiche Obstsortenvielfalt im Kleinbetrieb». Zudem organisierten wir eine Apéro-Degustation mit Apfel Früchten der Sorten Fraurotacher, Osnabrück-



Internationales Pomologentreffen Südtirol 2024 (Bild: Markus Kellerhals)

ker Reinette und Bohnapfel sowie einem Vielsortensaft, hergestellt mit Früchten aus der Versuchspartizelle Gottshalden. Sehr konstruktiv ist auch die Projektzusammenarbeit mit Agroscope.

Auf internationaler Ebene waren wir am Internationalen Pomologentreffen in Bozen (IT) und der Europom in Alden Biesen (B) vertreten. Zudem arbeiteten Nele Kemper und Markus Kellerhals intensiv an einer europäischen Projekteingabe mit dem Akronym «BLOSSOM» mit, wo es um biodiversitätsfördernde Massnahmen für Hochstamm-Obstgärten und generell deren Förderung ging. Nachdem die Projekteingabe eine erste Hürde erfolgreich genommen hatte, wurde das Projektgesuch leider in der nächsten Runde nicht zur Finanzierung ausgewählt. Auch für die Arbeit in den Projekten sind die internationalen Kontakte wertvoll.



Birnen-Saftproben für die Analyse mittels Infrarotspektrometrie (Bild: Bettina Hänni)

Intensive Projektarbeit

Dank der zahlreichen Hände und Köpfe, die uns auch im 2024 wieder geholfen haben, sowie natürlich den Mitarbeitenden von FRUCTUS, sind alle Projekte auf Kurs. Im Projekt BEVOG V konnten wir zahlreiche Fruchtbeschreibungen und Fototafeln anfertigen, erfreulicherweise trotz Kirschessigfliege (KEF) auch von rund 20 Kirschenarten. Für unsere Anfälligkeits-Bonituren in Apfel-, Kirschen- und Zwetschgen-Sammlungen waren die vielen Niederschläge hilfreich: so fiel u.a. der Befall durch die Blattfallkrankheit Marssonina hoch aus. Die Zwischenresultate der mehrjährigen Marssonina-Bonituren in der Parzelle «Gottshalden» wurden im Dezember-Bulletin 2024 veröffentlicht: es zeichnen sich deutliche Sortenunterschiede ab. Auch bei der pomologischen Bereinigung kamen wir gemeinsam mit dem Projekt P32 einige Schritte weiter: dabei halfen der Abgleich des Schweizer Birneninventars mit Deutschland (SSR-Daten) sowie die schönen Fruchtmuster aus diversen Sammlungen und die beiden PomKom-Treffen. Eines fand traditionell in Wädenswil statt, das Zweite wurde im Tessin (Capriasca) durch ProFrutteti organisiert

(siehe Seite 6). Im dritten Teilprojekt bewertete Jakob Schierscher die 83 ausgewählten Hochstamm-Apfelbäume (50 Sorten) erneut anhand verschiedener Merkmale. Einen besonders positiven Eindruck machten die zwei Bäume der Sorte «Buberger Apfel» in Steinmaur ZH sowie der Baum der Sorte «Kaiser Willhelm» in Höri ZH. Die Auswahl der Sorten, Fotos von Baum und Früchten, sowie pomologische Beschreibungen können auf der PGREL-NIS Datenbank abgerufen werden pgrel.admin.ch/pgrel/#/list/variety/detail/1001288/varianties

Im NUBIG Projekt haben sich, auch dank des reichlichen Niederschlags, die Birnbäume in der Anlage am Bözberg gut entwickelt. Von rund 80 Sorten konnten Früchte geerntet werden. Diese wurden in Wädenswil gepresst und sind derzeit beim Weinbauzentrum Wädenswil zur Saftanalyse mittels Infrarotspektrometrie. Diese Technologie wurde bei Säften bisher noch kaum benutzt und soll nun in Zusammenarbeit mit Agroscope weiterentwickelt werden.

Im neu gestarteten SYLVESTRIS Projekt wurden bereits 70 potenzielle Wildäpfel im Raum Schaffhausen und Einsiedeln kartiert und Blattproben gesammelt. Auch diese befinden sich derzeit zur DNA-Analyse bei der Stiftung Edmund Mach in Italien.

Genuss mit der Obstsorte des Jahres

Zu Ehren der Toggenburger Schafenbirne (Obstsorte des Jahres 2024) wurde im November ein Festessen organisiert. Im Restaurant Krone in Mosnang genossen wir ein hervorragendes Drei-Gänge-Menü ganz im Zeichen der Birnen. Dörrbirnen, Sous-Vide Birnchen sowie ein sortenreiner Edelbrand standen dabei auf den Tischen. Zu Gast waren auch Familie Brägger aus der Nachbargemeinde sowie Familie Heggli aus Rotkreuz, welche beide Toggenburger Schafenbirnen auf ihren Landwirtschaftsbetrieben pflegen (Artikel von Franziska Oertli in letzten Bulletin).



Festessen mit der Schafenbirne (Bild: M. Kellerhals)



FRUCTUS Stand in Romont (Bild: Markus Kellerhals)

Sorten-Sammlungen

Die neun FRUCTUS-Sammlungen haben sich auch 2024 gut weiterentwickelt. Abgänge werden von den Bewirtschaftern und Projektleiter:innen verlässlich nachgeführt und erneuert. In der Nussammlung in Wermatswil konnten neue Infotafeln installiert werden und in Höri, durch die Zusammenarbeit mit dem Amt für Landschaft und Natur ZH, zahlreiche neue Strukturelemente zur ökologischen Aufwertung (Wiedehopf-Nistkästen, Asthaufen, Stein- und Sandhaufen) geschaffen werden (siehe Artikel im Bulletin 154).

Gefragte Beratung

Das FRUCTUS-Beratungsangebot wurde erfreulich genutzt: zwei Beratungen vor Ort, 126 Anfragen und 116 Einsendungen von Blättern für die molekulare Analyse. Die mei-

sten Anfragen betrafen die Sortenwahl, Krankheiten und Schädlinge, Neupflanzung und Pflege von Obstbäumen und die Beschaffung von Pflanzmaterial. Einzelne Anfragen erfolgten im Zusammenhang mit der Biodiversität, zu Grenzabständen bei der Pflanzung von Obstbäumen und zu anderen Obstarten wie Mespilus, Kiwi, Kaki, Kornelkirschen. Anspruchsvoller waren Fragen, welche sich im Zusammenhang der Klimaerwärmung ergeben (Pflege, Sortenwahl, Umgang mit Trockenheit usw.). Spannend war auch die Anfrage, wie sich Obstbäume unter Solarpanel (Schattierung) verhalten.

Neuaufgabe Sortenkartei

Im Jahr 1986 organisierte FRUCTUS die «Nationale Obstsortenschau» in Olten. Auf Grundlage der dort präsentierten Apfelsorten

wurde zwei Jahre später die «Apfelsorten-Kartei» mit über 300 Karten herausgegeben und für 340 CHF zum Verkauf angeboten. 36 Jahre später haben wir die Karten eingescannt und nachgedruckt. Auf vier zusätzlichen Seiten sind neu Anmerkungen und evtl. pomologische Fehler von Hans-Joachim Bannier, Pomologe aus Bielefeld, aufgeführt.

Kurse und Auftritte

Die Veranstaltungen waren 2024 wieder vielfältig und bunt. Trotz unerwarteter personeller Engpässe konnten sie erfolgreich durchgeführt werden. Es gab zwei Veredlungskurse und einen gemeinsamen Apfelsortenbestimmungskurs mit ProSpecieRara. Der Birnenkurs findet bedarfsangepasst nur noch alle zwei Jahre statt. Neu aufgegleist wurde die «Pom-Log-In», ein schweizweites Austauschforum für Pomolog:innen. Dieses war erfreulich gut besucht. FRUCTUS brachte sich beim Obstsortenmarkt im Botanischen Garten der Universität Zürich erstmalig stärker ein. FRUCTUS zeigte an vielfältigen weiteren Veranstaltungen Präsenz und informierte über die Bedeutung von Obstsortenvielfalt und Hochstamm-anbau. Es ist in den letzten Jahren eine sehr engagierte und aktive Spaliergruppe entstanden, die Schnittkurse und einen Rundgang durch die Gärten der jubelnden Fachhochschule in Lullier (GE) angeboten hat. Der Winterhöck wurde erstmalig von Seiten aktiver Mitglieder organisiert. Wir bedanken uns bei allen, die sich aktiv an der Realisierung der Veranstaltungen engagiert haben.

FRUCTUS in der Westschweiz

Dieses Jahr haben wir zwei von FRUCTUS betreute Sammlungen in der Westschweiz be-



Neue Info-Tafeln in der Nussammlung in Wermatswil (Bild: Ralph Bachmann)



Baarapfel (Bild: Peter Enz)



Phantastisch schmeckende Glacés von der Confiserie-Café Freytag in Zürich (Bild: Peter Enz)



Degustation am Vortrag in Peist GR (Bild: Peter Enz)

sucht: die Walnuss-Sammlung in St-Légier (VD) und die Sammlung in Meinier (GE). Eine Aktualisierung der Pflanzpläne ist im Gange. Einige Etiketten müssen ersetzt und das Schild in St-Légier muss erneuert werden.

Die Sammlungen in Meinier und Blonay präsentieren gut. Einige Nussbäume in Meinier, die vor einigen Jahren gepflanzt wurden, wachsen aufgrund eines Hagelereignisses im Jahr 2022 schlecht an und ein fehlender Baum wird ersetzt. Die anderen sind in einem guten Allgemeinzustand, mit Sortenunterschieden in Krankheitsresistenz, Vitalität und Fruchtbildung.

FRUCTUS beteiligte sich mit einem Stand an der Bénichon in Romont (FR) und am Pro-SpecieRara-Herbstmarkt in Lausanne am Wochenende des 7. und 8. September. Wir waren mit Flyern, Büchern und Shop-Artikeln und einer Fruchtausstellung präsent und die Beuchenden konnten Früchte probieren. Wir erhielten auch viele Anmeldebogen für den FRUCTUS-Newsletter. Die Rückmeldungen waren positiv und wir pflegten die Verbindungen zur Romandie.

Kulinarik

Auch 2024 haben Peter Enz und seine Frau Marina kulinarische Experimente zur Entdeckung und Nutzung spezieller Aromen mit ausgewählten Sorten durchgeführt. Hier ein paar gluschtige Beispiele:

- Dank Beratung durch Peter Enz entstanden phantastische Glacés durch Confiserie-Café Freytag in Zürich: Gravensteiner und Alkmene, sowie Williams Christ- und Blumenbachs Butterbirne.
- Fruchthälften von sehr reifen Amanlis Butterbirnen im klassischen Biskuit ge-

backen. Beim Backen vermengt sich der Saft der Birne mit dem Biskuit, als lägen die Birnen auf einer Vanillecreme!

- Baarer Apfel mit wunderbarem Aroma und Konsistenz im Blätterteig gebacken; die Haut blieb allerdings etwas zäh.
- Anhand eines historischen Rezepts konnte das Alter der Apfelsorte Fraurotacher neu definiert werden, siehe auch Artikel im FRUCTUS Bulletin Nr. 152 (2024).

Der Obstsorten-Markt im Botanischen Garten Zürich war sehr gut besucht. Verantwortliche vom Supermarché Miyam (miyam.fr) aus Paris liessen sich inspirieren, wie man seltene Obstsorten unter die Leute bringen könnte. Am FRUCTUS-Gastromarkt hingegen wurde relativ wenig verkauft trotz intensiver Kontakte zu Köchen. Die Gastronomie muss sparen, Äpfel und Birnen als kurzlebige Produkte und mit veränderten Eigenschaften nach der Lagerung, sind anspruchsvoll. Ein Zürcher Sternekoch suchte für seine Herbstmenüs einen Apfel mit entsprechender Grösse und Konsistenz für eine Tarte Tatin - Variante. Fündig wurde er am FRUCTUS - Gastromarkt am 14. Oktober. Zu meinem Erstaunen kaufte er alle 50 kg Basler Lederäpfel. Im November durfte ich nochmals 25 kg nachliefern. Und so konnten die Gäste der Zürcher Spitzengastronomie erleben, dass wohlschmeckende Delikatessen auf Basler Ursprüngen basieren können.

Peter Enz hat einen Vortrag in Peist GR gehalten zum Thema «Alte und vergessene Obstsorten auf dem Teller». Angetan ist er auch von der Kunst aus Obstsorten-Holz, z.B. Gravensteiner-Ast zum dreheln von Schalen,

Bechern und Kerzenständern. Es freut uns, dass FRUCTUS auch die Neubelebung der Apfel-Degustationsschachtel Zoja des Obstvereins Mittelbünden unterstützen konnte.

Dank

Wir von FRUCTUS danken allen Mitgliedern, Gönnern, Geldgebern von Projekten, Kooperationspartnern und Sympathisanten für die Unterstützung unserer vielfältigen Tätigkeiten und Projekte. Wir sind auch im Jubiläumsjahr 2025 mit viel Elan und Herzblut für die Obstvielfalt unterwegs.

- Markus Kellerhals, Mitwirkung von Sonia Petignat, Peter Enz, Lorette Kaech, Nele Kemper, Anna Dalbosco, Bettina Hänni, Alfred Husistein und Jakob Schierscher



An der GV in Bellinzona beeindruckte die gute didaktische Arbeit mit Kindern und Erwachsenen der Organisationen im Tessin (Bild: M. Kellerhals)