

Aufwertung des Rheins

ST. GALLEN Die Rheinabschnitte bei Triesen, Sevelen und Schaan werden saniert und ökologisch aufgewertet. Das schreiben der Kanton St. Gallen und das Fürstentum Liechtenstein in einer gemeinsamen Mitteilung. Die Strategie sieht vor, die Rheindämme zur Verbesserung des Hochwasserschutzes zu ertüchtigen und den Rhein mittels Aufweitungen gewässerökologisch aufzuwerten. Eine Machbarkeitsstudie zeigt, dass eine Flussaufweitung auf diesen Abschnitten aus technischer Sicht realisiert werden kann. Der Startschuss für die Ausarbeitung des Projektes fiel im Juni 2021 an einer gemeinsamen Sitzung der Projektleitung mit den Rheingemeinden und den Grundeigentümerinnen. Ebenfalls untersucht wird zurzeit die Machbarkeit einer Flussaufweitung auf dem Rheinabschnitt zwischen Vaduz und Sevelen. *pd*

Spurenstoffe im Alten Rhein

ST. GALLEN Die Wasserqualität des Alten Rheins hat sich in den letzten Jahren verbessert. Das zeigt der aktuelle Untersuchungsbericht des Amtes für Wasser und Energie St. Gallen und des Umweltinstituts Vorarlberg. Allerdings ist die Belastung durch einzelne Spurenstoffe zum Teil zu hoch.

Die höchsten Konzentrationen an Mikroverunreinigungen wurden bei Stoffgruppen gemessen, die über das gereinigte Abwasser in den Alten Rhein gelangen. Darunter sind Korrosionsschutzmittel, iodierte Kontrastmittel sowie künstliche Süsstoffe. Schädliche Spurenstoffe, welche über den Grenzwerten liegen, stammen hauptsächlich von der Industriechemikalie Pfos (Perfluoroctansulfonsäure). Auch Pflanzenschutzmittel und das Schmerzmittel Diclofenac trugen zur Überschreitung des Grenzwertes bei.

Um die Menge an Spurenstoffen zu verringern, werden die Abwasserreinigungsanlagen (ARA) aufgerüstet. Die ARA Altenrhein nahm vor zwei Jahren eine zusätzliche Reinigungsstufe in Betrieb. *pd*

Ein süsser, aber heikler Apfel

Obstbau / Der Usterapfel ist die Schweizer Obstsorte des Jahres. Der Ustermer Göpf Mülli weiss viel darüber zu erzählen.

USTER Göpf Mülli steht in seiner Obstplantage im zürcherischen Uster und pflückt einen kleinen, gelben Apfel. Es ist ein Exemplar des Usterapfels, die Schweizer Obstsorte des Jahres. Dabei handelt es sich um eine alte Apfelsorte, die in den Geschichtsbüchern erstmals um 1750 namentlich auftritt.

Herkunft schleierhaft

Der Apfelsortenexperte Mülli, der selbst drei Usterapfelbäume besitzt, hat Nachforschungen betrieben und ist dabei auf zwei Legenden gestossen. Beiden gemein ist, dass es jeweils ein Kriegsbediensteter war, der aus der Ferne einen Zweig eines Apfelbaums mitbrachte. Eine der beiden Überlieferungen handelt vom Söldner Manz aus Nänikon, die andere von Oberst Blatter, der aus Holland zurückkam und im Schloss Uster residierte. Letzteren allerdings konnte Mülli bei seinen historischen Recherchen nicht finden. Dafür einen Oberst Schlatter, der einst im Schloss Uster logierte. So kennt man den Usterapfel auch unter den Namen «Blatter-Apfel» und «Schlatter-Apfel», obwohl seine Herkunft weiterhin schleierhaft ist.

Wie auch immer: «Der Usterapfel ist bekannt für seine Süsse», sagt Mülli. «Früher wurde er weitherum zum Süssen von Speisen verwendet.» Schweizweit bis über die Landesgrenzen hinaus für seinen Zuckergehalt bekannt, wurde er hauptsächlich



Göpf Mülli hat in Uster eine Niederstamm-Obstanlage mit 200 Apfelsorten, darunter befinden sich auch drei Usterapfelbäume. *(Bilder Alexandra Stückelberger)*

lich zu Dicksaft und Süsstmost verarbeitet.

Weitherum bekannt

Verglichen mit anderen Süssäpfeln ist dem Usterapfel ein feines Aroma eigen. Eine eigentliche Karriere als Tafelapfel hat er dennoch nicht gemacht. Doch ältere Leute, die ihn in der Kind-

heit gegessen hatten, erkennen ihn wieder. «Ein Grund, weshalb der Usterapfel nie grossflächig angebaut wurde, liegt auch darin, dass er ein heikler ist», so Göpf Mülli. «Robust ist er zwar, aber was die Ernte betrifft, so schwankt er von Jahr zu Jahr.» Vom Erntezeitpunkt Mitte September herum handelt es sich um eine eher frühe Sorte. Zum Lagern eignet sich der hellgelbe Apfel nicht, er wird schnell mehlig. Ein weiteres Merkmal ist seine längliche Form. Dieses Jahr jedoch seien die Äpfel generell eher etwas breit, weil das Längenwachstum durch den kühlen Frühling gehemmt wurde, sagt der Obstfachmann.

In Müllis Niederstamm-Obstanlage finden sich auf 15 Aren rund 200 Apfelsorten. Dazu kommen ein paar Birn- und Kirschbäume. Bei den meisten Apfelbäumen handelt es sich um alte Sorten aus dem In- und Ausland, darunter einige Raritäten. «Viele habe ich aus Sammlungen oder aus privaten Gärten erhalten», erzählt Mülli. Übli-

cherweise als Zweig, den er auf eine Unterlage gepfropft hat. Der 82-Jährige, der sich sein Wissen über Jahrzehnte selbst angeeignet hat, wird regelmässig um Rat gefragt, wenn jemand einen Baum unbekannter Sorte hat. In dieser Funktion ist er auch an verschiedenen Obstsortenmärkten anzutreffen, beispielsweise jeweils im Botanischen Garten in Zürich. Beim Sortenbestimmen helfen ihm nebst Kenntnissen und Erfahrungen auch Fachbücher, in denen Sorten detailliert beschrieben sind. «Dort findet man vor allem alte Äpfel. Bei neuen kann eine Bestimmung schwierig werden.»

Unterschiede wahrnehmen

Heute sind alte Sorten wieder vermehrt gefragt. So erlebt auch der Usterapfel ein Revival. Nicht im grossen Stil, doch laut Göpf Mülli stehen mittlerweile in vielen Obstgärten der Region ein, zwei Bäume der einheimischen Sorte. «Es ist zur hiesigen Tradition geworden, an besonderen Anlässen einen Usterapfelbaum

Steckbrief Usterapfel

- Farbe:** gelb
- Form:** schmal, länglich
- Zuckergehalt:** hoch
- Aroma:** leichte Vanillenote
- Robustheit:** hoch, wenig anfällig auf Pilzkrankheiten
- Erntezeitpunkt:** um Mitte September
- Lagerfähigkeit:** gering
- Ernte:** von Jahr zu Jahr schwankend
- Lokalnamen in anderen Regionen:** Citronenapfel, Chrüdebüchler, Ankebälleli, Museau de mouton, Pomme citron. *stü*

zu verschenken.» Und auf dem Wochenmarkt dürfe eine Kiste voller Usteräpfel nicht fehlen.

Göpf Mülli, vor seiner Pensionierung im Gartenbau tätig, begann vor etwa 60 Jahren, sich näher mit Apfelsorten zu beschäftigen. Er war eines der ersten Mitglieder von Fructus, dem Verein zur Förderung alter Obstsorten, welcher den Usterapfel zum Apfel des Jahres 2021 gekürt hat. Nebst seiner Beratungstätigkeit und seinem Engagement in Obstvereinen und -gruppen nimmt die Pflege seines Obstgartens viel Zeit in Anspruch.

Für manche Arbeiten wie etwa die Ernte hat er Helfer. Ihm falle auf, dass ein Apfel, der heutzutage im Handel ist, meistens rot sein müsse. Unterschiede fänden sich kaum: «Weil es so viele andere Früchte zu kaufen gibt, ist für viele Konsumenten ein Apfel einfach ein Apfel. Die Vielfalt an Formen und Nuancen im Geschmack wird dagegen kaum mehr wahrgenommen.»

Alexandra Stückelberger



Der Usterapfel ist nicht nur süss, sondern auch aromatisch.

ARENA

Wie viel Wildnis darf's denn sein?

Ökotourismus ist in aller Munde. Doch meinen da alle dasselbe? Sind das wandernde Vegetarier(innen) mit Zelt und Schlafsack oder Stadtlüchtende, die mit schnittigem E-Auto ins Bergdorf fahren, um zu wellnessen? Wie dem auch sei, die Bandbreite ist gross. Denn Öko kann sich sowohl auf die konsumierten Lebensmittel als auch die ökologische Fortbewegung oder den Aufenthalt in der Natur beziehen – am besten gleich alles zusammen. Viele dieser Gäste suchen Inspiration in der Natur, möchten sich von Hektik und Stress erholen, freuen sich auf spannende Beobachtungen und geniessen Gastfreundschaft und lokale Produkte.

Jedes Jahr besuchen rund 120 000 Menschen den

Schweizerischen Nationalpark (SNP), den ältesten Nationalpark der Alpen. Im Jahr 2020 waren es Corona-bedingt sogar rund 50 Prozent mehr Gäste, die in die Nationalpark-Region gekommen sind und die Natur im Park wandernd entdeckt haben. Offenbar liegt diese Art von Urlaub im Trend und der Begriff Ökotourismus passt da durchaus. Auch wenn sich nicht alle Gäste gleichermassen Gedanken zu ihrem ökologischen Fussabdruck machen.

Wie so vieles birgt auch der Ökotourismus Chancen und Risiken. Der SNP wurde vor über 100 Jahren gegründet, um ein Stück Gebirgslandschaft seiner natürlichen Entwicklung zu überlassen und die Veränderungen zu erforschen.

ZUR PERSON



Hans Lozza

Hans Lozza ist Leiter Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit beim Schweizerischen Nationalpark.

Den Gründern war es von Beginn an auch ein Anliegen, den Menschen die Zusammenhänge in der Natur zu erklären. Diese drei Aufgaben – Naturschutz, Forschung und Information – bilden auch nach über einem Jahrhundert das Credo des SNP.

Ökotourismus bietet die Chance, die Gäste für eine nachhaltige Lebensweise zu sensibilisieren. Viele Menschen leben heute in Städten und Agglomerationen und haben den direkten Kontakt zur Natur und zur Landwirtschaft weitestgehend verloren. Immer wieder erleben wir auf Exkursionen mit Schulklassen Kinder, die noch kaum je auf einem unebenen Wanderweg durch einen Wald gegangen sind. Genau hier können wir ansetzen: Indem wir

Freude an der Natur wecken, Zusammenhänge erklären, Geschichten erzählen, den Austausch fördern. Hier spielen Pärke eine wichtige Rolle in der Vermittlung. Im vergangenen Jahr durften unsere Guides über 4000 Personen in den Nationalpark begleiten und ihnen zeigen, wie sich die Natur entwickelt, wenn der Mensch nicht eingreift.

Selbstverständlich gilt es auch hier, die richtige Balance zwischen schützen und nutzen zu finden. Dank den Schutzbestimmungen ist es möglich, die Besucherströme zu steuern und Beeinträchtigungen in der Natur zu vermeiden. Denn von Ökotourismus dürfen wir nur sprechen, wenn diese Form des Reisens nachhaltig ist – sprich, wenn weder die

Natur noch die Kulturlandschaft dabei zu Schaden kommen.

Heute sind Wildnisgebiete wie der Nationalpark in der Schweiz selten geworden. Mit zunehmender Bevölkerungszahl und Nutzungsintensität spielen solche Totalreservate allerdings eine immer wichtigere Rolle in der Umweltbildung, indem sie Menschen den Einblick in eine vom Menschen unberührte Naturlandschaft ermöglichen. Parallel dazu bieten beispielsweise die regionalen Naturpärke eine breite Palette an Aktivitäten, bei denen Gäste mehr über die nachhaltige Nutzung unserer Kulturlandschaft erfahren. Denn intakte Natur- und Kulturlandschaften bilden unsere Lebensgrundlage.