



Der Beeriapfel wird in Niederhelfenschwil im zweiten Jahr sortenrein gepresst.

Die Gemeinde Niederhelfenschwil fördert den Beeriapfel

## Süssmost aus alter Sorte

**«100 Prozent Beeriapfel, 100 Prozent Niederhelfenschwil.» Die Gemeinde Niederhelfenschwil betreibt Marketing für den Niederhelfenschwiler Beeriapfel, der seit über 200 Jahren bekannt ist. Beat Moser ist einer der Bauern, die ihn pflegen. Kürzlich presste er die ersten Beeriäpfel in der eigenen Mosterei.**

*Text und Bild: Cecilia Hess, Uzwil*

«Ich spritze noch etwas Wasser darüber, dann gibt es ein schöneres Bild», sagt Hans Moser, Beat Mosers Vater, der in erster Linie in der kleinen Mosterei mitten im Dorf steht und die Ladungen der Bauern aus der Umgebung entgegennimmt und verarbeitet. Die Äpfel,

die hier zu dieser besonderen Ehre kommen, sind Beeriäpfel. Seit letztem Jahr werden sie sortenrein gepresst, in Bags abgefüllt und dann nach Marbach transportiert, wo die Mosterei Kobelt AG den Most mit Kohlensäure versetzt und ihn in 27,5-Zentiliter-Fläschchen abfüllt. Verkauft wird er in den drei Dorfläden der Gemeinde Niederhelfenschwil, in Niederhelfenschwil, Zuckenriet und Lenggenwil.

### Über 100 Bäume gepflanzt

Der Niederhelfenschwiler Beeriapfel ist das Aushängeschild der Gemeinde. Eine alte Sorte, die unbedingt erhalten werden soll, wie die junge Gemeinderätin Johanna Burri, studierte Agronomin, bei einem Treffen sagt. Sie war schon vor ihrer Wahl im letzten Jahr angefragt wor-

den, ob sie das Projekt Beeriapfel übernehmen wolle. Seit Anfang Jahr begleitet sie es von Amtes wegen. Vor drei Jahren war die erste

### Beeriapfel gesucht

Die Gemeinde Niederhelfenschwil will die alte Sorte Niederhelfenschwiler Beeriapfel erhalten und fördern. Sortenreinen Most gibt es bereits, ein Cider ist angedacht. Damit neue Produkte entstehen können, sucht sie Produzenten der alten Sorte, die ihre Ernte ebenfalls nach Niederhelfenschwil bringen. Sie erhalten dafür den Preis von Spezialmostäpfeln. Kontakt: johanna.burri@niederhelfenschwil.ch, 079 427 40 63. *cho.*

Aktion zur Erhaltung der Sorte gestartet worden. Junge, virusresistente Beeriapfel-Bäume konnten gekauft werden. Sowohl Landwirte wie Private nutzten diese Gelegenheit. Um die 100 Bäume wurden gepflanzt. Allerdings braucht es Geduld bis zur ersten Ernte. «Es dauert bis zu zehn Jahren, bis der Baum trägt und auch dann macht er, was er will», informiert Beat Moser, der 13 Hochstammbäume der Sorte Niederhelfenschwiler Beeriapfel pflegt. Was er damit meint, wird vor einem der Bäume sichtbar. Er trägt nur auf einer Seite Früchte und die sind kleiner als in anderen Jahren. Sie sind auch nicht so rot wie sonst. «Sie hatten dieses Jahr zu wenig Sonne», konstatiert der Bauer. Er ist stolz auf die alte Sorte. «Sie gehört seit Generationen zu unserem Hof.»

### Emotionaler Wert

«Der Beeriapfel ist aromatisch, die Ausbeute jedoch mässig», hält Beat Moser fest. Von der Pflege her sei der Baum anspruchsvoll. Er dürfe nicht zu fest geschnitten werden. Trotzdem hält der junge Bauer an der Sorte fest. Er ist letztes Jahr Teil des Promotionsprojektes von Fructus, der Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, geworden. Anna Dalbosco, Projektleiterin NAP-Pro-



*Eigenwilliger und robuster Baum. Er trägt nur auf einer Seite.*

jekte PROGR bei Fructus, nahm sich des Niederhelfenschwiler Beeriapfels an. Die Idee dafür kam von Fructus. Im Herbst 2020 wurden erstmals Früchte bestehender Baumbestände von den Landwirten geerntet und in der Mosterei von Beat Moser gemostet. «990 Liter war die Ausbeute», weiss Johanna Burri. «Die Gemeinde lässt es sich etwas kosten, dass die Sorte, die es hauptsächlich in Niederhelfenschwil und teilweise in der angrenzenden Region gibt, erhalten bleibt. Es ist das Ziel der Gemeinde, Obstgärten zu erhalten. Sie gehören zu unserer Kultur, tragen zur Biodiversität bei, sind Heimat für viele Insekten und

Vögel. Dazu müssen wir Sorge tragen, sonst stirbt immer mehr», meint sie. Konkret bezahlt die Gemeinde den Landwirten den Preis für Spezialmostäpfel von 33 Rappen pro Kilo, elf Rappen mehr als für das übrige Mostobst. Über den Verkauf des Mostes in den Läden

---

**«Es ist das Ziel  
der Gemeinde, Obstgärten  
zu erhalten.»**

---

Johanna Burri

---

fließen wieder Einnahmen zurück. «Wir wissen, der sortenreine Most hat einen stolzen Preis, doch die Wertschöpfung bleibt in der Gemeinde und der Beeriapfel schafft Identität. Er hat einen qualitativen und einen emotionalen Wert», ist Johanna Burri überzeugt.

### Ein Vorzeigeprojekt

«Einst war der Niederhelfenschwiler Beeriapfel eine regional bekannte und geschätzte Mostapfelsorte. Trotzdem konnte sich die Sorte überregional nie durchsetzen und wurde mit der Zeit von moderneren, ertragreicheren Sorten verdrängt», stellt Projektleiterin Anna Dalbosco fest. Die gute Fruchtqua-



*Beat Moser, Produzent, und Johanna Burri, Gemeinderätin Niederhelfenschwil.*

lität und der robuste Baum mache die Sorte jedoch wieder interessant. In Niederhelfenschwil wird der Beeriapfel vom Baum gegessen, gilt also auch als Tafelobst, ansonsten kommt er mit anderen Sorten zusammen in die Mosterei. Dass er

## «Regionalität geht durch den Magen, nicht nur beim Obst.»

Richard Hollenstein

jetzt sortenrein gepresst wird, gibt ihm eine besondere Bedeutung. Er ist «Lokales Kulturerbe in der Flasche», wie Fructus im Projektbeschrieb festhält. «Die Gemeinde will den sortenreinen Most zukünftig bei Apéros ausschenken und auch in Geschenkkisten wird er zu finden sein», verrät die Gemeinderätin. Das Projekt hat auch an der Schweizer Hochstammtagung von Anfang Jahr Aufmerksamkeit bekommen. Anna Dalbosco hat von der Bekanntmachung alter Sorten berichtet, von Markt Konzepten, der Markteinführung und: «Beim Beeriapfelmost ist dies zusammen mit der Gemeinde Niederhelfenschwil und lokalen Produzenten bereits gelungen.»

### Konsumenten sind gefragt

«In diesen Jahr pressen wir nun die zweite Charge sortenreiner Beeriapfel, dann ziehen wir erstmals Bilanz. Letztlich sollte das Projekt selbsttragend sein. Für die Zukunft können wir uns vorstellen, dass mehr Produkte mit dem Beeriapfel entwickelt werden, und dass allenfalls ein Verein entstehen könnte, der sich der Sache annimmt und auch Anlässe darum herum organisiert», beschreibt Johanna Burri, was in den Köpfen herumschwirrt. «Je mehr Most wir haben, desto mehr Möglichkeiten ergeben sich.»

Richard Hollenstein, Fachstelle Obstbau am Landwirtschaftlichen Zentrum St.Gallen, war beim Projekt von Anfang an dabei, vermittelte zwischen den Partnern und brachte Fachwissen ein. «Trägt eine Apfelsorte den Namen einer Gemeinde, ist es naheliegend, wenn sie sich engagiert und im Fall des Niederhelfenschwiler Beeriapfels deren Sortenechtheit und Virusfreiheit im Nuklearstock in Wädenswil sicherstellt. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für deren Vermehrung. Landwirte und Obstbauern sind so sicher, dass sie gesundes, sortenechtes Pflanzmaterial bekommen», sagt der Fachmann. Der Erhalt einer alten Sorte sei nur über deren Nutzen möglich. «Finden die Früchte oder deren Produkte einen

Kulturlandschaft», sagt Anna Dalbosco. «Ausserdem enthalten sie vielfältige Eigenschaften wie Form, Farbe, Geschmack und Inhaltsstoffe. Diese breite genetische Vielfalt gilt es für die Zukunft zu erhalten, da sie sich als nützlich herausstellen kann, wenn sich zum Beispiel die Umweltbedingungen verändern.»

Die modernen Apfelsorten hätten meist nur eine geringe genetische Vielfalt, da sie aus wenigen Sorten entstanden seien, so Anna Dalbosco weiter. Suche man nach neuen Eigenschaften, wie zum Beispiel eine Krankheitsrobustheit, könne auf die alten Sorten zurückgegriffen und diese könnten eingekreuzt werden.

Der Beeriapfel steht auch in der Sortensammlung Flawil mit 156 al-



Der sortenreine Süssmost steht in den Läden der Gemeinde Niederhelfenschwil.

Absatz und wird dadurch ein Mehrwert generiert, sind Personen auch bereit, sich zu beteiligen», meint er weiter. «Regionalität geht durch den Magen; nicht nur beim Obst.»

### Teil des Kulturerbes

«Alte Sorten sind Teil unseres Kulturerbes. Sie tragen einen Teil der Geschichte ihres Landes in sich und erzählen uns von vergessenen Familien und Höfen, von früheren Handelsrouten und dem Wandel unserer

ten Apfelsorten. Diese Sortensammlung wird unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft. Und auch Richard Hollenstein meint: «Wir sind es unseren Nachkommen schuldig, dass regionale Sorten erhalten bleiben. Es wäre ja schade, wenn in 50 Jahren in Chroniken nachgelesen werden würde, dass es einmal einen Niederhelfenschwiler Beeriapfel gegeben habe und nirgends mehr ein Baum zu finden sei.»