

## **Medienmitteilung**

### **FRUCTUS ernennt die Löhrpflaume zur 16. Schweizer Obstsorte des Jahres**

*Kontakt:*

*Schweizer Obstsorte des Jahres, FRUCTUS:*

*Franziska Oertli, Projektleiterin, 079 793 94 46, [franziska.oertli@fructus.ch](mailto:franziska.oertli@fructus.ch)*

*Weitere Ansprechpersonen für telefonische Auskünfte siehe Seite 3*

Wädenswil, 14. Februar 2023

## **Schweizer Obstsorte des Jahres 2023: Die Löhrpflaume**

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, stellt dieses Jahr eine vorzügliche, alte Brenn-pflaumen-Sorte aus dem Kanton Bern in den Mittelpunkt: Die Löhrpflaume ist die Schweizer Obstsorte des Jahres 2023.

### **Eine der besten Brenn-pflaumen der Schweiz**

In den alten Obstfachbüchern ist die Sorte «Löhrpflaume» noch nicht zu finden. Erst Anfang der Fünfzigerjahre tauchen erste schriftliche Hinweise im Zusammenhang mit einer Brennerei im Berner Seeland auf. Dort beginnt die Geschichte der Löhrpflaume, eine der besten Brenn-pflaumen der Schweiz. Dieses Prädikat erhielt die kleine Pflaume dank ihrer Fruchteigenschaften, die alle Voraussetzungen für die Herstellung eines hervorragenden Fruchtbrandes erfüllen.

Reife Löhrpflaumen sind saftig, sehr aromatisch und süss. Daraus entsteht ein kräftiges «Pflümliwasser», das angenehm nach Marzipan und Zimt duftet. Das klare Löhrpflaumen-Destillat wird durch die Lagerung im Holzfass zu sortenreinem Vieille Prune weiterveredelt, einem fruchtig-samtigen Digestif mit langem Abgang.

### **Zufallsprodukt der Natur**

Erst nach dem zweiten Weltkrieg begannen die gewerblichen Brennereien, sich vermehrt mit der Qualität ihrer Destillate zu beschäftigen. Einige Brennmeister experimentierten erstmals mit sortenreinen Bränden. Der Spirituosenhändler und Bitterspirituosen-Produzent Ernst Luginbühl-Bögli war einer von ihnen. Er führte in Aarberg im Berner Seeland das Restaurant Bahnhof und baute zu dieser Zeit im gleichen Ort eine neue Brennerei.

Ende der Vierzigerjahre entdeckte Ernst Luginbühl-Bögli in der Umgebung der Dorfschaft Oltigen BE einen wild gewachsenen Baum voller kleiner Pflaumen. Die süssen und wohlschmeckenden Früchte erregten seine Aufmerksamkeit. Er erntete sie, legte sie ins Fass und brannte die vergorene Maische in seiner Brennerei.

Das gewonnene Destillat überzeugte so sehr, dass Ernst Luginbühl-Bögli eine Baumschule in Worben mit der Produktion von hochstämmigen Bäumen der neuen Sorte beauftragte. Auf seinem Bauernhof auf der Löhr in der Gemeinde Seedorf BE pflanzte er 600 Hochstämme. Das Zufallsprodukt der Natur

wurde fortan Löhrpflaume genannt. Bauern in der Umgebung legten weitere Löhrpflaumenanlagen an und verkauften die Früchte der Brennerei Luginbühl-Bögli. Das sortenrein gebrannte «Pflümliwasser» wurde ein grosser Erfolg und die Löhrpflaume zum begehrten Rohstoff für Brennereien im ganzen Land.

### **Gute Baumeigenschaften und mehr Ertrag**

Löhrpflaumenbäume werden mittelgross, sind anspruchslos, robust und genügsam. Sie wachsen schnell und tragen bald und regelmässig Früchte. Die Sorte blüht früh und eignet sich auch für den Anbau in höheren Lagen, ist jedoch anfällig auf Spätfröste. Mit Ausnahme der Pflaumensägewespe wird die Löhrpflaume kaum von anderen Schädlingen oder Krankheitserregern befallen.

Die Pflaumensorte überzeugte vor 70 Jahren auch durch den guten Ertrag. Löhrpflaumen wurden deshalb bald von Obstbauern in der ganzen Deutsch- und Westschweiz angebaut und fanden auch den Weg nach Deutschland und Österreich. Je nach Region wird die Löhrpflaume auch Zuckerpflümlü oder Zuckerpflaume von der Löhr genannt.

Löhrpflaumen erfreuten sich aber auch in der Küche grosser Beliebtheit. Mit Löhrpflaumen belegte Fruchtkuchen und sortenreine Konfitüren sind noch heute ganz besondere Spezialitäten.

### **Eigenwillige Reife und arbeitsintensive Ernte**

Die Löhrpflaume ist erst reif, wenn sie von selbst vom Baum fällt. Bis alle Früchte am Boden sind, dauert es drei bis vier Wochen. Während dieser Zeit müssen die Pflaumen alle ein bis zwei Tage aufgelesen und so schnell wie möglich verarbeitet werden.

Die aufwändige Ernte und das Aufkommen ertragreicherer Sorten haben zu einem starken Rückgang der Löhrpflaumen-Bäume geführt. Als Rohstoff für exquisite Fruchtbrände und andere Spezialitäten lohnt sich der Anbau dieser robusten und vielseitigen Sorte nach wie vor. FRUCTUS empfiehlt die Löhrpflaume deshalb für den Anbau im extensiven Feldobstbau und in Selbstversorgeranlagen. Die Sorte lässt sich auch in Niederstammanlagen kultivieren.

Alte Obstsorten wie die Löhrpflaume sorgen für kulinarische und farbenfrohe Abwechslung im Obstangebot. Mit der Ernennung zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2023 sorgt FRUCTUS dafür, dass dieses schöne Zufallsprodukt der Natur und ihre Geschichte als Teil der Schweizer Biodiversität und Kultur erhalten bleibt.

*Franziska Oertli*

*Projektleiterin „Schweizer Obstsorte des Jahres“*

*FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ist ein gemeinnütziger Verein mit über 1100 Mitgliedern. Er wurde 1985 gegründet und verbindet Obstfachleute und Obst-Interessierte auf nationaler und internationaler Ebene.*

*FRUCTUS ist die Kompetenzorganisation für alte Obstsorten und den Hochstamm-Obstbau. Sie beschreibt und bewertet die Eigenschaften von alten Obstsorten im Hinblick auf ihre Nutzung, sensibilisiert die Öffentlichkeit für die Vielfalt der Obstsorten und trägt dazu bei, die Biodiversität im Bereich Nutzpflanzen zu erhalten. [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)*

**Folgende Fachpersonen stehen Ihnen für telefonische Auskünfte zur Verfügung:**

<i>Name</i>	<i>Funktion</i>	<i>Themenbereiche</i>	<i>Telefonnummer</i>
Franziska Oertli	Projektleiterin Schweizer Obstsorte des Jahres 2023	Allgemeines zur Löhrpflaume und Schweizer Obstsorte des Jahres	079 793 94 46
Oliver und Nicole Matter	Inhaber Matter- Luginbühl AG Aarberg	Geschichte der Löhrpflaume, Anbau, Löhrpflaumen- Destillate	032 392 27 72
Lorenz Humbel	Inhaber Humbel AG Spezialitätenbrennerei	Löhrpflaumen-Destillate	056 496 50 60
Alois Schilliger	Obstproduzent in Niederglatt, SG	Löhrpflaumen-Anbau auf Niederstamm	079 632 09 85
Alfred Aeppli	Präsident Vereinigung FRUCTUS	Vereinigung FRUCTUS und ihre Projekte	079 745 43 38

**Bilder zur Löhrpflaume** und der **Flyer** *Schweizer Obstsorte des Jahres 2023* können über diesen Link heruntergeladen werden:

[www.fructus.ch/loehrpflaume\\_odj23](http://www.fructus.ch/loehrpflaume_odj23)

**Veranstaltung zur Löhrpflaume**

FRUCTUS präsentiert die Löhrpflaume in Zusammenarbeit mit der Brennerei Matter-Luginbühl AG am 19. August 2023 in Kallnach und Aarberg. Medienschaaffende sind herzlich zu diesem Anlass eingeladen. Die Details werden zu gegebener Zeit unter <https://www.fructus.ch/angebote/anlaesse/> aufgeschaltet. Melden Sie sich bereits jetzt mit einer E-Mail an: [franziska.oertli@fructus.ch](mailto:franziska.oertli@fructus.ch)

**Die Schweizer Obstsorte des Jahres 2023 wird unterstützt von:**

Matter Luginbühl AG  
3270 Aarberg



Humbel AG  
5608 Stetten



## Bilder und Bildlegenden zur Löhrpflaume, Schweizer Obstsorte des Jahres 2023

Die folgenden Fotos stehen Ihnen im Zusammenhang mit einem Beitrag zur Obstsorte des Jahres 2023 zur Verfügung. Bitte geben Sie FRUCTUS als Bildquelle an.

Die Fotos in einer hohen Auflösung finden Sie unter: [www.fructus.ch/loehrpflaume\\_odj23](http://www.fructus.ch/loehrpflaume_odj23). Dort ans Ende der Seite scrollen zu „Fotos“.



1.: Löhrpflaumenbäume blühen früh und sind dadurch anfällig für die Folgen von Spätfrösten.

2.: Im Berner Seeland, dem Ursprungsgebiet der Löhrpflaume, stehen noch immer einige gut gepflegte, hochstämmige Löhrpflaumenanlagen, beispielsweise diese etwa 65-jährige Anlage in der Nähe von Oltigen.



3.: Ein typisches Sortenmerkmal der Löhrpflaume sind die unterschiedlich reifen Früchte am gleichen Ast.

4.: Um die Ernte zu vereinfachen werden unter den Löhrpflaumenbäumen Netze gespannt. Das erleichtert das Zusammenlesen der Früchte, das während drei bis vier Wochen täglich bis zweitäglich gemacht werden muss.



5: Reife Löhrpflaumen sind gut steinlöslich und haben ein saftiges und aromatisches Fleisch. Sie eignen sich hervorragend zum Brennen, Backen und Einkochen zu Konfitüren.

6: In Niederglatt SG baut Alois Schilliger die Löhrpflaume auf Niederstamm an. Die meisten Früchte wandern ins Fass und werden anschliessend an eine Brennerei in Sempach geliefert.

## Briefmarken

FRUCTUS erstellt jedes Jahr Briefmarken mit der Obstsorte des Jahres. Diese können im FRUCTUS-Webshop bestellt werden:

<https://www.fructus.ch/angebote/shop/#bestellformular-shop>



14.2.2023